



La place de la restauration collective dans la transformation de notre alimentation

Cycle « Alimentation Durable » du
Réseau des Collectivités Territoriales pour une
Économie Sociale et Solidaire
Vendredi 19 mars 2021



Rappel des
Objectifs de
la loi Egalim :
HORIZON 2022

50 % de produits « durables et de qualité »

- Produits acquis en prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales pendant le cycle de vie
- Sous signe de qualité (LR-AOC-AOP-IGP-SPG) ou mentions valorisantes (écolabel « pêche durable »)
- Mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale »
- Mention « fermier », « produit de/à la ferme » (à cdt qu'il existe une définition réglementaire)

> Voir le décret d'application

Dont 20 % de produits biologiques ou en conversion

> Pourcentages calculés en valeur d'achat



Les autres dimensions d'Egalim

Menus végétariens

- Expérimenter un menu végétarien hebdomadaire sur 2 ans
- Réaliser un plan pluriannuel de diversification des protéines

Gaspillage alimentaire

- Réaliser un diagnostic
- Faire des dons
- Rendre publics ses engagements

Sortie du plastique

- Fin des bouteilles en plastique (2020)
- Fin des contenants de cuisson, de réchauffe et de service en plastique (2025)

TRANSITION
ALIMENTAIRE
PASSER DU DIRE AU
FAIRE

Suivi et
accompagnement :

Où j'en suis ?

Quels sont mes objectifs ?

Quels moyens nécessaires
pour les atteindre ?

Observations :

- Pas de décret précisant modalités de suivi et de sanction à l'heure actuelle
- De nombreux outils mis à disposition par les réseaux



Exemples d'outils de suivi :

- Label « En cuisine » d'Ecocert
- Questionnaire de l'Observatoire



Quelques mots sur le label « En Cuisine »

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+ bio	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)



**Aides
financières
de l'État**

Le plan de relance flèche :

50 millions d'€ sur la restauration collective

- pour les petites communes éligibles en 2020 à la fraction de la dotation de solidarité rurale
- décret d'application ici :
<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043101053>
- Investissement matériel et immatériel

80 millions d'€ sur les PAT

- À travers l'AAP du Programme national pour l'alimentation (PNA)
- Plusieurs phases : PAT émergents, essaimage et innovation

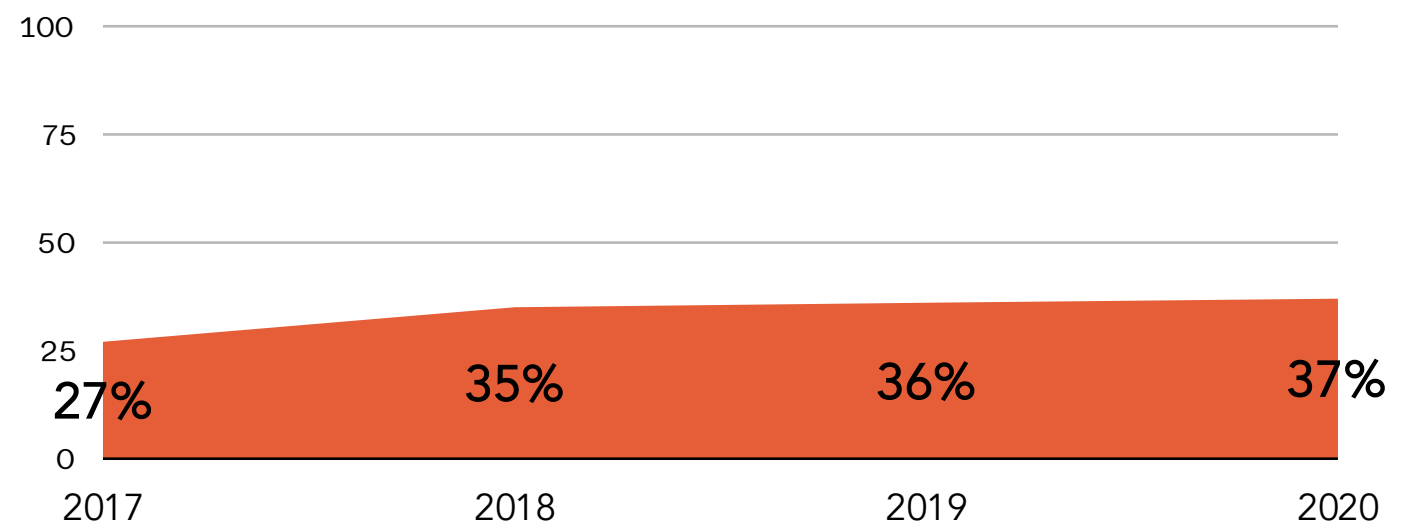


Les constats de
l'Observatoire :

**Manger bio à
la cantine,
c'est possible**

Un chiffre : **+10% de Bio entre 2017 et 2020**

Évolution de la part de bio (moyenne annuelle)



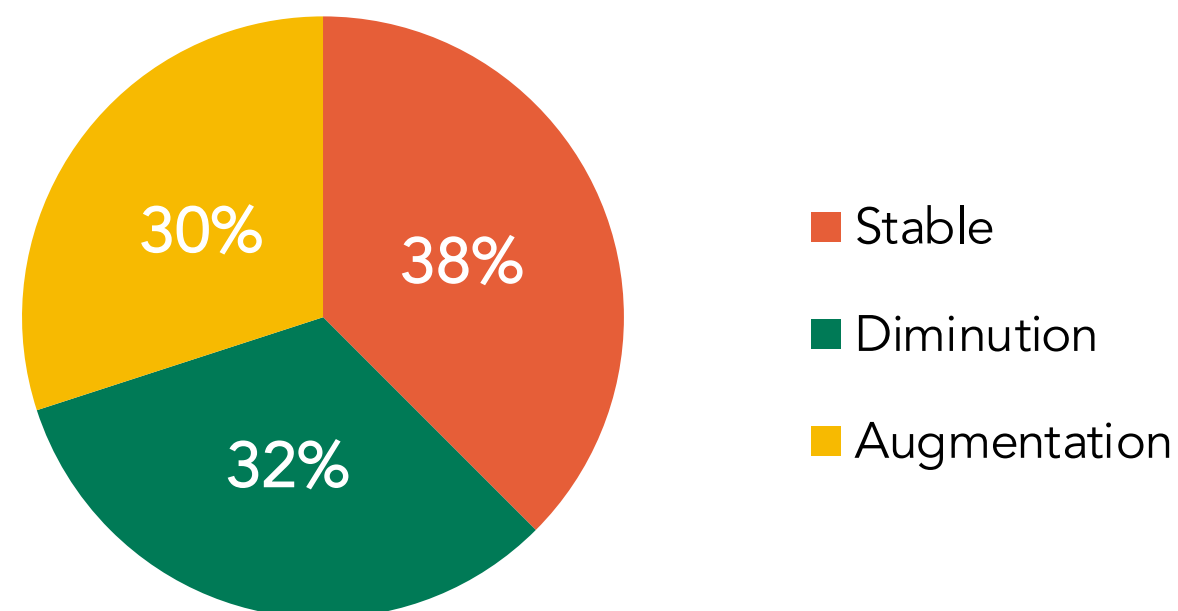
- Dans l'observatoire, on regarde aussi le local et les signes de qualité !
- Données plus difficiles à obtenir, car pas de définition commune du local et moins de suivi



Incidence sur le coût des denrées

Un chiffre : **70 % de ces collectivités SANS surcoût sur l'achat des denrées**

*Répartition des structures selon l'évolution de
leur coût denrées par repas entre 2018 et 2020*



3 actions incontournables pour maîtriser ses coûts :

- Les menus végétariens
- La lutte contre le gaspillage
- La réduction des produits ultra-transformés au profit de produits bruts et de saison



Ressources
mobilisées
dans le projet

Compétences et savoir-faire dans les collectivités

Outils de production, d'appro. et de transformation :

- Régie agricole, acquisition foncière et installation...
- Création de groupements de producteurs, soutien aux plateformes logistiques, accompagnement des filières
- Légumerie, abattoirs, ateliers de découpe, construction de cuisine...

Richesses et ingénierie des territoires :

- Acteurs locaux
- Réseaux nationaux
- Labels



table !

**Gouvernance du
projet**

Un **portage** politique

Une gouvernance **transversale** (implication de plusieurs élus et services sur le projet de restauration collective)

Partage de connaissances avec d'autres collectivités

Des outils de suivi internes ou externes

>> Des dénominateurs communs, mais des projets très variés !

Site internet :

www.unplusbio.org

www.observatoire-restauration-biodurable.fr

Contact :

contact@unplusbio.org
09 82 58 26 41

**Un
Plus
Bio**