



ALIMENTATION DURABLE

Promouvoir ensemble une restauration collective française, saine et durable

La commande publique comme instrument de promotion de la Ferme France



LA RESTAURATION HORS FOYER, UN SEGMENT DE MARCHÉ MAJEUR


7,6 Mds
de prestations hors domicile
servies par an



28,8 Mds d'€
d'approvisionnements (alimentaire et boissons)




3,7 Mds de prestations
en restauration collective




3,9 Mds de prestations en
restauration commerciale

NOS PROPOSITIONS COMMUNES POUR DÉFENDRE UN MODÈLE DE RESTAURATION COLLECTIVE « À LA FRANÇAISE »

1. Investir dans la transition vers une restauration collective responsable :

Dans le prolongement de l'étude menée par Restau'co et la Fondation Nicolas Hulot (FNH), consentir à un effort budgétaire à la marge sur le coût d'un repas :

- Investissements matériels
- Formation des personnels de la restauration collective
- Actions de sensibilisation des professionnels et des convives

2. Faire évoluer les pratiques d'achat :

- Mieux valoriser les produits sous signe de qualité issus de la production française pour accompagner la montée en gamme de notre agriculture
- S'appuyer sur les outils de la commande publique (critères de sélection des offres, prix révisables...) pour valoriser la production française et limiter l'import, y compris en bio
- Etablir le budget alimentaire de la restauration collective avec le souci d'assurer une juste rémunération de l'ensemble des maillons de la filière et notamment des producteurs agricoles conformément aux objectifs de la loi EGAlim
- Dans le cadre des travaux menés par le CGAAER (Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux), consentir à un effort budgétaire sur l'achat des denrées (46 centimes € / repas)
- Réinjecter systématiquement dans l'achat alimentaire les marges de manœuvre budgétaires dégagées grâce à la lutte contre le gaspillage

3. Accompagner la restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en s'appuyant sur le savoir-faire des professionnels :

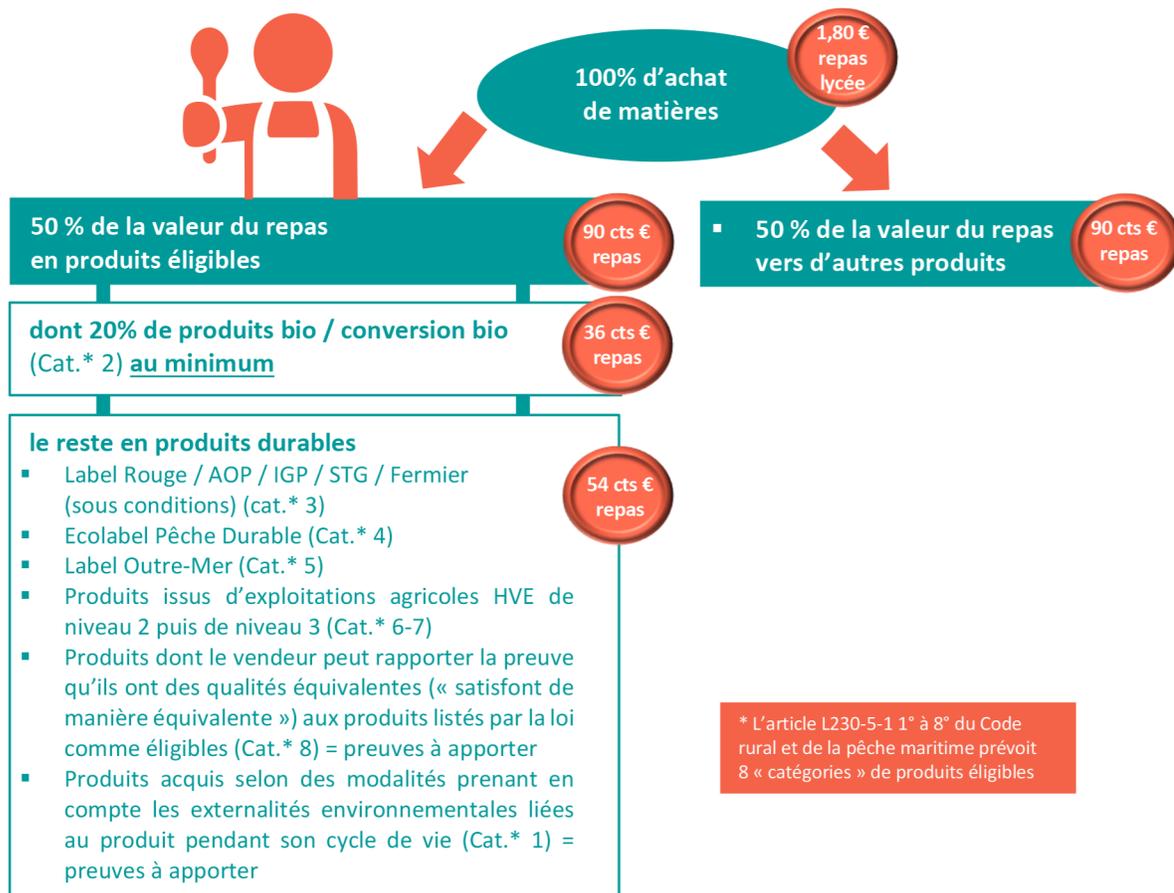
- Travailler sur la taille des portions et la complémentarité des gammes
- Mieux prendre en compte la saisonnalité des produits
- S'appuyer sur les outils du numérique pour mieux calibrer les achats et composer les menus
- Former les acteurs de la restauration collective aux solutions proposées par les professionnels de la filière en matière de lutte contre le gaspillage

4. Faire de la pédagogie auprès des convives et travailler avec les pouvoirs publics à une politique alimentaire en cohérence avec les besoins des territoires :

- Co-construire un projet national au service d'une alimentation saine, sûre et durable en restauration collective
- Veiller à une bonne compréhension des objectifs de la loi et lutter contre toutes les formes de stigmatisation des productions agricoles (par exemple conventionnelle vs bio)
- Inscire ce projet dans le cadre du CNRC, Conseil national de la restauration collective
- Améliorer le dialogue territorial entre les professionnels de la filière et les acteurs publics dans le cadre des CRALIM, Comités régionaux de l'alimentation

RAPPEL LÉGAL ET RÉGLEMENTAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN FRANCE – LOI EGALIM

- 1. Suivi des approvisionnements** (Art. L230-5-1 et L.230-5-2 du code rural et de la pêche maritime - CRPM)
 Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits sous mention de qualité (NDLR : 8 catégories de produits), dont 20 % de bio. Ce texte est aussi applicable aux « gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires. »



- 2. Obligation d'affichage de la composition des menus des cantines scolaires** (Art. 26 de la loi)
 Jusqu'au 1^{er} novembre 2021, l'Etat autorise les collectivités à rendre obligatoire l'affichage et la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.
- 3. Création de menus végétariens** (Art. L230-5-6 du CRPM)
 Au plus tard le 2 novembre 2019, et pour une durée expérimentale de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien.
- 4. Lutte contre le gaspillage alimentaire** (Art. L.312-17-3 du code de l'éducation)
 Une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont dispensées dans les établissements d'enseignement scolaire. Elles s'accompagnent d'un état des lieux du gaspillage alimentaire constaté par le gestionnaire de restauration collective scolaire.
- 5. Création des CRALIM** (Art. L. 230-5-5 du CRPM et décret n°2019-313 du 12 avril 2019)
 Instance régionale de concertation pour la mise en œuvre au niveau régional du programme national pour l'alimentation, le Comité régional de l'alimentation est chargé, notamment, de la concertation sur l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des seuils définis à l'article L. 230-5-1.

DES INITIATIVES CONCRÈTES POUR UNE ALIMENTATION SAIN, SÛRE ET DURABLE



1174 restaurants collectifs engagés dans le réseau « Mon Restau responsable »

Cette démarche participative et gratuite est basée sur **4 piliers** et 12 axes de progrès :

1. **Bien-être** - Évaluation des aménagements dédiés à l'accueil des convives et au confort de la salle de restauration, et garantie de la qualité nutritionnelle des menus servis.
2. **Assiette responsable** - Mon Restau Responsable fournit des indicateurs pour évaluer l'atteinte des objectifs en termes d'approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité.
3. **Éco-gestes** - Lutte contre le gaspillage et réduction des déchets, économies d'eau et d'énergie, utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement.
4. **Engagement social et territorial** - Travail avec les acteurs du territoire, sensibilisation, implication des équipes.

Un Repas à l'hôpital

En février 2019, 3 centres hospitaliers ont été retenus pour l'expérimentation du Repas à l'Hôpital. Ce projet, initié par Frédéric DESCROZAILLE, député du Val-de-Marne, conjointement avec le ministère de la Solidarité et de la Santé, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le ministère de la Transition Ecologique et Solidaire a pour objectif de vérifier (en lien avec des médecins, des experts de la restauration hospitalière, des équipes pluridisciplinaires, les interprofessions des fruits et légumes/lait/viande et des associations de diététiciens et nutritionnistes) l'hypothèse selon laquelle, grâce à une meilleure maîtrise des quantités achetées associée à une meilleure maîtrise des quantités consommées, une modification des conditions de l'approvisionnement/des préparations culinaires et une réorganisation du service du repas au patient, un hôpital améliore le niveau de satisfaction et de nutrition des patients sans augmenter les dépenses.



Les sociétés de restauration collective au cœur des nouveaux défis d'une alimentation saine, sûre et durable

Au-delà de la volonté de proposer une alimentation de qualité à leurs convives, les sociétés de restauration collective s'engagent en amont et en aval de la seule assiette présentée en restaurant. Leur engagement en faveur du développement durable de toute la chaîne de valeur de l'alimentation passe également par le soutien affiché aux territoires et aux équipes, en faisant la promotion d'une responsabilité sociétale forte.

Le SNRC a édité l'ouvrage « La cantine par le menu », à destination de tous les acteurs de la filière, ainsi qu'une Charte d'engagements de ses adhérents quant à la qualité et à la durabilité de leurs services, tant dans leurs prestations de service, que dans leurs politiques d'entreprise.



Les coopératives agricoles et agroalimentaires sont ancrées dans les bassins de productions agricoles

Ce sont les acteurs des territoires les plus à même de valoriser les démarches qualitatives des agriculteurs - coopérateurs en mutualisant leurs productions pour servir la restauration collective : à titre d'exemples, 600 coopératives sont engagées dans l'Agriculture Biologique et une démarche coopérative « Agri-confiance » est reconnue au niveau 2 de la certification environnementale.



Lutte contre le gaspillage alimentaire : les grossistes et les fournisseurs s'engagent !

Premiers partenaires de la restauration hors domicile, présents partout en France, les grossistes exercent également un métier de service, qui les conduit naturellement à conseiller les clients afin de prévenir et de lutter contre le gaspillage alimentaire, avec l'appui des fournisseurs également dans la conception des produits.

- Conseil et aide à la confection des menus,
- Calibrage de la commande au plus juste des besoins de la restauration,
- Tri des déchets en partenariat avec des start-ups,
- Mise à disposition de kits de sensibilisation dans les écoles ...

Exemples Grossistes :

- **Le groupe Transgourmet** a développé l'outil anti-gaspillage e-Quilibre, une solution internet dédiée à la composition de menus équilibrés et destinée à la restauration collective. Elle lui permet de commander des portions adaptées aux convives et tenant compte des effectifs attendus, du budget, afin de limiter les restes. L'outil a obtenu la labellisation du Programme National pour l'Alimentation en 2016.
- **Vivalya**, réseau de spécialistes en fruits, légumes et produits de la mer frais, accompagne ses adhérents grossistes dans leurs démarches d'animations scolaires avec la création d'un kit d'animation complet, « le Monde Merveilleux d'Anatole ». Celui-ci permet aux enfants de se familiariser avec le respect des saisons et de la consommation locale au travers de jeux thématiques Fruits & Légumes d'été ou d'hiver.

Exemple Fournisseurs : La Charte **GECO Food Service** propose la conception des portions, la mise à disposition de tables de ris, l'aide aux menus, l'aide à la mise en œuvre des produits avec des conseillers culinaires, etc.
<https://www.gecofoodservice.com/informations/espace-presse/charte-des-bonnes-pratiques-des-entreprises-agroalimentaires-du-food-service.html>



- CGI (Confédération du Commerce de Gros et International) www.cgi-cf.com @CGI_CF ☎ 01 44 55 35 00
- COOP DE France www.lacooperationagricole.coop/fr @CoopdeFrance ☎ 01 44 17 57 00
- RESTAU'CO www.restauco.fr @RESTAU_CO ✉ contact@restauco.fr ☎ 09 70 44 91 39
- GECO FOOD SERVICE <https://www.gecofoodservice.com/informations/espace-presse.html> @GECO ☎ 01 53 01 93 10
- FNSEA www.fnsea.fr ☎ 01 53 83 47 47
- SNRC www.snrc.fr ☎ 01 56 62 16 16