

Compte-rendu

CRALIM du 25 novembre 2019

Déroulement

Ouverture et installation par Huguette Thien-Aubert, adjointe DRAAF BFC

Intervention de Sophie Fonquernie, conseillère régionale, vice-présidente en charge de l'agriculture, de la viticulture et de l'agro-alimentaire

I - Point d'actualité sur le nouveau Plan National de l'Alimentation 2019-2023

II- Présentation du rapport du Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux sur les impacts budgétaires induits par l'application de l'Article 24 de la loi EGALIM

III- Approvisionnements en restauration collective : données statistiques, exemples de réalisation.

IV- Mobilisation des territoires avec les projets alimentaires territoriaux

Ouverture par Madame Huguette Thien Aubert, directrice adjointe de la DRAAF BFC

C'est la première réunion du CRALIM depuis le décret n°2019-313 du 12 avril 2019 relatif au CRALIM et selon l'arrêté préfectoral du 14 août 2019 qui en fixe la composition. Instance régionale de concertation et de coordination, il se réunit au moins une fois par an. A l'échelle nationale il existe une instance de concertation sur la restauration collective, le conseil national de la restauration collective (CNRC) installé en mars 2019, pour s'emparer de l'article 24 de la loi EGALIM, notamment l'atteinte des 50% de produits de qualité et durable. La loi EGALim a un an. Au cours de cette année, trois décrets concernant la restauration collective ont été publiés : le décret n° 2019-313 du 12 avril 2019 relatif au CRALIM, le décret n° 2019-235 du 15 avril 2019 relatif à l'expérimentation de l'affichage obligatoire pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus en restauration collective et le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L 230-5-1 du CRPM. Enfin, l'ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire a été publiée le 21 octobre 2019.

Un nouveau PNA fixe les conditions de mise en œuvre de la politique de l'alimentation et la feuille de route du ministère de l'agriculture. Ce PNA s'articule avec le PNNS dans un document de synthèse, le PNAN. La restauration collective est au cœur de la politique nationale de l'alimentation et constitue une opportunité pour orienter l'offre alimentaire vers une alimentation durable. C'est pourquoi ce CRALIM est centré sur la restauration collective.

Intervention de Madame Sophie Fonquernie, conseillère régionale, VP en charge de l'agriculture

L'alimentation de proximité doit répondre à la fois aux attentes de nos concitoyens et apporter de la valeur ajoutée aux agriculteurs. Le CRBFC avait fixé un objectif de 50% de produits locaux de qualité, le Bio devant représenter 20% des achats, aux lycées de la région. Mais pour cela il faut convaincre les cuisiniers et les gestionnaires. Les enjeux sont importants par rapport à la gestion de la ressource en eau et la prise en compte des changements climatiques. L'alimentation de proximité s'inscrit dans une logique d'économie circulaire. Elle amène les citoyens à reprendre en main leur alimentation dans les territoires. Pour mener à bien cette transition, il faut à la fois organiser l'offre, mais aussi s'intéresser à la demande.

I - Point d'actualité sur le nouveau Plan National de l'Alimentation 2019-2023 :

voir diaporama

II- Présentation du rapport du CGAAER par Madame Marie-Lise MOLINIER et Monsieur François GERSTER

Ce rapport d'évaluation des impacts budgétaires de l'article 24 de la loi Egalim par le gouvernement est remis au Parlement. Pour répondre à la question des surcoûts, le CGAAER a procédé à une modélisation d'un repas type à 5 composantes (salade de tomates, 1 produit carné, purée pommes de terre-carottes, yaourt, pomme, 1 petit pain) pour un coût matière moyen de 1,94 euros. Des simulations financières à partir de ce modèle ont été réalisées en évaluant le prix de revient selon la qualité des produits utilisés. Parmi les différents signes et

mentions prévus dans le décret 2019-351 du 23 avril relatif à la composition des repas, la certification environnementale semble la voie à privilégier (le niveau 2 est possible jusqu'en 2029, le niveau 3 ou HVE étant le seul possible à partir de 2030).

La mention prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales est trop compliquée à mettre en œuvre et n'est pas soutenue par les ONG, car en contradiction avec la volonté d'encourager la consommation de produits de qualité : ces derniers n'ont pas forcément une empreinte écologique inférieure aux produits standards, le coût du transport étant faible par rapport au coût des bâtiments et du temps d'élevage.

L'application de la loi entraîne un surcoût variable selon le type de restauration, mais plusieurs leviers existent pour limiter ce surcoût :

- diversifier les sources de protéines
- limiter le gaspillage alimentaire
- appliquer le programme lait et fruits à l'école
- retenir des grammages adaptés : l'ANSES est favorable à une révision des règles nutritionnelles applicables en restauration collective, en mettant au point des grammages plus adaptés aux différents convives.

Pour être efficaces, ces différentes mesures doivent faire partie d'un véritable projet d'établissement. La réussite passe par l'implication des filières et des chambres d'agriculture.

La massification de l'offre permet aussi de limiter le prix de revient des repas.

Questions et échanges :

Monsieur Vincent Favrichon, Directeur Régional de l'Alimentation et l'Agriculture et de la Forêt, souligne l'évolution apportée par la loi qui oriente la consommation vers des produits de qualité et durables et ouvre les débats.

Madame Caulet, élue en charge de la restauration collective à Besançon, se réjouit de la simplification de l'ancien programme « fruit à la récré » qui était beaucoup trop compliqué pour être appliqué. Peut-on adapter les nouveaux grammages préconisés par l'ANSES tout en étant conforme au décret de 2011 sur les règles nutritionnelles en restauration collective ?

Monsieur François GESTER répond que les valeurs de ce décret sont indicatives, les grammages peuvent varier selon les convives. Le groupement d'études des marchés en restauration collective et nutrition est dissous, les études sont reprises au sein du groupe de travail nutrition du CNRC, piloté par le ministère de la santé, qui doit évaluer la pertinence des niveaux nutritionnels en restauration collective. Le programme LFE bien que simplifié a besoin d'être adapté avec par exemple un yaourt pré-sucré ou des carottes à la vinaigrette.

Madame Badet, chargée de projets alimentation durable au conseil départemental de Saône et Loire, demande si le CNRC a prévu des supports de communication à destination des parents d'élèves dans les collèges pour les sensibiliser ?

Monsieur GESTER répond qu'il n'y a pas de communication prévue pour cette cible. Des éléments de langage peuvent être adaptés.

Le président de la plateforme Manger Bio Ici et Maintenant demande comment les personnels Education Nationale et des collectivités (Région et Départements : les cuisiniers et les gestionnaires) sont sensibilisés aux enjeux de la loi Egalim.

Monsieur Gerster répond qu'en effet, la restauration collective dépend d'une double tutelle Education Nationale et collectivités, cuisiniers et gestionnaires sont concernés. La loi ne pourra être mise en œuvre que si le projet est partagé par tous au sein des établissements scolaires.

Madame Clerc, chargée de mission agriculture et filières locales au conseil départemental de Côte d'Or, demande s'il est prévu de travailler sur les produits fermiers ?

Madame Molinier indique que c'est un sujet compliqué, le décret du 23 avril 2019 désigne les produits fermiers qui ont un cahier des charges car dans ces cahiers des charges se trouvent des caractéristiques précises de ces produits, souvent attachés d'ailleurs à des produits sous AOP ou LR. En-dehors des volailles, des oeufs et des fromages, il n'y a pas de définition officielle. Pour pouvoir certifier un produit, il faut une définition et un contrôle.

Madame Pellegrinelli, direction de l'éducation, du sport et de la vie associative au conseil départemental du Territoire de Belfort, fait remarquer que des produits sous SIQO, AOP ou IGP, peuvent avoir une origine hors France et que dans ce cas ce n'est pas en faveur de l'alimentation de proximité.

Monsieur Gerster insiste sur le fait qu'il ne faut pas casser les circuits locaux existants qui sont souvent bien articulés avec les SIQO : les produits locaux entrent ainsi dans les marchés publics.

Madame Muret de la Confédération Paysanne fait remarquer que le pivot sur lequel s'appuie les leviers que sont la restauration collective et les PAT est bien l'agriculture. Madame Muret est agricultrice dans une exploitation où 40% des débouchés vont à la RC de Lons le Saunier. Le programme LFE de 35 Millions d'euros, la PAC avec 9 milliards d'euros doivent être sollicités pour favoriser l'approvisionnement local. L'agriculture biologique est l'oubliée de la dernière PAC. Le développement de l'agriculture biologique doit être mieux soutenu. Il faut réorienter la PAC et le schéma régional des structures pour la gestion du foncier agricole si on veut atteindre les objectifs. Comment faire accéder tout le monde à une alimentation saine et de qualité, comme indiqué dans le PNA ? Les conseils départementaux ne pourraient-ils pas subventionner un accès gratuit aux repas dans la restauration collective ?

Monsieur Gerster confirme que l'objectif du PNA est bien l'accès de tous à une alimentation saine, de qualité et en quantité suffisante. Lons le Saunier est une ville pionnière dans ce domaine et montre que c'est possible. La gestion et l'orientation du foncier agricole sont des aspects fondamentaux pour l'alimentation de proximité.

Monsieur Favrichon répond que des fonds publics significatifs accompagnent l'agriculture biologique (FEADER + Etat). Le fonds « Avenir Bio » de l'Agence Bio a doublé en 2019 pour structurer les filières, dans le cadre du Programme "Ambition Bio 2022". Mais ce n'est pas uniquement une question financière, il faut développer les marchés en parallèle avec le développement des surfaces en production.

Monsieur Morel de la Chambre Régionale de l'Agriculture souligne l'importance de faire travailler ensemble toute la chaîne économique, le dialogue est essentiel, les marques « Bienvenue à la ferme » sont un outil efficace de l'alimentation de proximité.

Madame Capelli, diététicienne au Conseil départemental du Doubs, demande quels sont les risques si on n'applique pas la loi.

Monsieur Gerster répond que la loi ne prévoit pas de sanction mais la pression des parents d'élèves est de plus en plus forte. Il faut privilégier le dialogue entre cuisiniers et agriculteurs. Les « grands comptes » (armée, CROUS, prison, grands hôpitaux) auront plus de difficultés à appliquer la loi car ils ont déjà tiré les coûts au maximum et n'ont quasiment plus de marges possibles.

Le département du Territoire de Belfort s'appuie sur Agrilocal pour l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective. Faut-il favoriser le local ou les SIQO ? Quelle définition du « local » ?

Madame Molinier fait remarquer qu'on ne peut pas tout faire en local, chaque territoire est différent, mais en BFC il y a déjà beaucoup de produits de qualité et d'approvisionnements possibles.

Le « local » n'a pas de définition officielle, pas d'indication de distance en kilomètres, mais il peut être déterminé par des critères de fraîcheur ou autres (intervention du producteur dans l'établissement ...).

III- Approvisionnements en restauration collective : données statistiques, exemples de réalisation.

Les pratiques d'achats alimentaires dans les collèges et lycées de BFC, Madame Rodriguez DRAAF-service statistique

Présentation des résultats de l'enquête réalisée par le SRISE-DRAAF BFC en 2019 (voir diaporama)

Les résultats de l'enquête 2019 confortent ceux de 2017, il n'y a pas d'évolution observée, le taux d'approvisionnement en produits de proximité est sensiblement le même.

Le groupement d'achats Juravenir : présentation par la cuisine centrale de Dole, Madame Porta Joly, directrice du syndicat mixte La Grande Tablée

Initialement basé sur un marché à bons de commande avec un accord-cadre en marchés subséquents, ce qui a permis une certaine souplesse. Un sourcing des producteurs locaux a été mené. Mais il faut une personne

dédiée pour centraliser les demandes et suivre le marché. Au terme d'une année, il a été décidé d'arrêter les marchés subséquents et de passer des avenants. C'est le bordereau de prix qui détermine le marché. Déjà à 20% d'approvisionnement en bio. L'effet de masse permet de diminuer les coûts.

Monsieur Hauton (Syndicat mixte de Nevers, représentant d'AGORES), souligne la difficulté de mise en œuvre des marchés publics, en référence aux fiches de la DGAL « Localim ». Finalement, il y a des tentatives pour contourner les marchés publics. AGORES demande qu'il y ait une exception alimentaire par rapport aux marchés publics pour que 40% des achats totaux soient en-dehors des procédures de marché. Le passage du seuil à 40 000 euros est trop faible.

Madame Molinier répond que la règle des marchés publics n'est pas nationale mais relève d'une directive européenne. Cependant cette même demande a été énoncée par plusieurs interlocuteurs et fait partie des sujets en réflexion au gouvernement pour faciliter la commande publique.

Les cahiers des charges proposés par le CNFPT, Madame Aubert, conseillère formation en RC

Le lien pour accéder à la e-communauté restauration collective du CNFPT où se trouvent tous les documents relatifs au cahier des charges « type » pour les marchés publics de fournitures de denrées alimentaires est <https://e-communaut.es.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective>. Le logiciel EMApp permet d'élaborer des menus tout en respectant les règles nutritionnelles, gratuit et libre d'accès : <https://emapp.fr/>.

Les actions de la filière viande bovine portées par Interbev, Madame Sanrey, directrice Interbev BFC

Présentation des modalités de l'achat de viande en RC et du cahier des charges 100% muscle (voir diaporama). Madame Amiot, présidente de la commission agriculture, aménagement du territoire et infrastructures au conseil départemental de Saône et Loire, demande si on a connaissance de l'impact de l'expérimentation du repas végétarien sur l'achat de viande en RC. Est-ce que l'économie du prix du repas végétarien permet d'augmenter la qualité de la viande achetée par ailleurs ?

Madame Sanrey répond qu'il n'y a pas encore d'étude sur cet impact et que la filière viande ne comprend pas cette mesure.

Les nouveaux programmes Fruits à l'école et Lait à l'école (voir diaporama)

IV- Les PAT en BFC (voir diaporama)

Le développement des projets alimentaires inter territoriaux est soulignée. Le Réseau Rural Régional et la DRAAF conduisent un projet avec Blezat Consulting pour accompagner les territoires dans leurs stratégies alimentaires et le déploiement de PAT.

Madame Muret, représentante de la Confédération Paysanne, fait remarquer qu'on n'arrête pas de « tourner autour du pot » par rapport au droit à la concurrence, à l'heure où des traités de libre échange sont signés. Le droit à la concurrence européenne a détruit les filières Fruits et Légumes en France car les coûts de production dans le sud de l'Europe sont bien inférieurs aux coûts français.

Monsieur Favrichon répond que le droit à la concurrence fait partie des règles de l'Europe. Au cours de ce CRALIM, il a pu être démontré que les acheteurs disposent d'outils qui permettent de privilégier l'approvisionnement de qualité et à faible impact environnemental et qu'il faut continuer à travailler dans cette direction. Cela met en évidence que le dialogue local entre filières et acheteurs est incontournable. Pour aller plus loin, le CNFPT et la DIRECCTE peuvent fournir des éléments techniques et juridiques en réponse à des questions précises sur les cahiers des charges.

Madame Fonquernie conclut le CRALIM en indiquant que proximité et qualité doivent être développés conjointement.