

Se nourrir – Objectif 1.1

ENGAGER LA RESTAURATION COLLECTIVE VERS DES PRATIQUES PLUS VERTUEUSES

Impact gaz à effet de serre :



Cet ensemble de propositions rassemble deux types d'effets déterminants pour la transition dans le système alimentaire, en alignement très fort avec la SNBC : (1) le changement progressif de comportements alimentaires vers un régime alimentaire à moindre impact en gaz à effet de serre, enclenché dès maintenant grâce à l'effet d'échelle de la restauration collective, et se déployant sur le long terme, (2) le déclenchement de la transition dans la production agricole, en accélérant à l'aval la commande publique (ou celle de la restauration collective privée). Si l'effet sur les réductions d'émissions de gaz à effet de serre est en général indirect, ces mesures constituent des conditions nécessaires pour que puisse être effectuée la transition nécessaire de la manière la plus équitable possible, en complémentarité avec les mesures visant directement les agriculteurs développées dans le bloc SN2.

Résultat du vote :

Nombre d'inscrits : 153
Nombre de votants : 149
Nombre d'abstentions : 4
Nombre de suffrages exprimés : 149
OUI : 93 %
NON : 7 %
Pourcentage de votes blancs sur le nombre de votants : 0 %

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DE L'OBJECTIF

Nous souhaitons poursuivre la transition amorcée par la loi agriculture et alimentation (EGalim) d'octobre 2018 en renforçant sa mise en œuvre sur ses différents volets. La loi EGalim a pour objectif de rétablir l'équilibre des relations commerciales producteurs-grande distribution et de rendre accessible une alimentation saine et durable à tous les consommateurs.

Nous avons conscience que la loi EGalim est une bonne intention. Cependant, le changement de pratiques qu'elle induit demande des moyens qui ne sont pas à disposition de tous, ce qui fait qu'elle est aujourd'hui insuffisamment mise en œuvre. Nous souhaitons donc permettre sa bonne mise en œuvre, la renforcer et l'étendre pour la rendre plus ambitieuse et qu'elle s'inscrive pleinement dans l'objectif de réduction des émissions de gaz à effet de serre dus à l'alimentation.

Nous proposons pour cela de :

→ Engager vraiment la restauration collective vers des pratiques plus vertueuses, en se donnant les moyens de mettre en œuvre la loi EGalim, en la renforçant et en l'étendant :

- Prime à l'investissement pour notamment permettre aux établissements d'acheter du matériel, former leur personnel et sensibiliser les usagers (pour la bonne mise en place d'un menu végétarien par semaine imposé par la loi) ;
- Bonus pour les petites cantines bio et locales pour accompagner leur transition ;
- 2 repas végétariens par semaine à partir de 2025 ;
- Une réflexion pour réécrire l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ;
- Élargissement des mesures de la loi EGalim à l'ensemble de la restauration collective privée à partir de 2025 en aidant la structuration des filières ;
- Création d'un "observatoire de la restauration collective" ;
- Mise en place d'un organisme de contrôle pour la bonne mise en œuvre de la loi ;
- Élargissement de la liste des produits éligibles aux 50% définis par la loi (produits de proximité, agriculteurs en transition vers le bio, produits issus de circuits courts).

TL PROPOSITION SNI.1.1 : Mettre en place une prime à l'investissement pour les établissements leur permettant de s'équiper en matériel, de former les personnels, de mener des campagnes de sensibilisation afin d'atteindre les objectifs de la loi EGalim

TL PROPOSITION SNI.1.2 : Proposer un bonus de 10 cts par repas pour les petites cantines bio et locales (moins de 200 repas par jour) pour les aider à absorber le surcoût les 3 premières années de leur transition

PROPOSITION SN 1.1.3 : Créer un "observatoire de la restauration collective" ayant pour objectif de partager les bonnes pratiques et de suivre l'atteinte des objectifs de la loi EGalim

PROPOSITION SNI.1.4 : Mettre en place un organisme de contrôle pour assurer la bonne mise en œuvre de la loi EGalim

PROPOSITION SNI.1.5 : Encourager la réflexion pour réécrire l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire

TL **PROPOSITION SNI.1.6** : Passer à un choix végétarien quotidien dans la restauration collective publique à partir de 2022 y compris dans la restauration collective à menu unique

TL **PROPOSITION SNI.1.7** : Étendre toutes les dispositions de la loi EGalim à la restauration collective privée à partir de 2025

PROPOSITION SNI.1.8 : Étendre la liste des produits éligibles aux 50 % définis par la loi aux agriculteurs en transition vers le bio, et aux produits à faible coût environnemental

PROPOSITION SNI.1.9 : Aider à la structuration des filières afin qu'elles arrivent à faire reconnaître des produits dans des signes de qualité

PRÉSENTATION DÉTAILLÉE DE L'OBJECTIF

Nous voulons que d'ici 2030, la loi agriculture et alimentation (EGalim) soit mise en œuvre efficacement et de manière plus ambitieuse, afin de permettre une alimentation saine, durable, moins animale et plus végétale, respectueuse de la production, peu émettrice de gaz à effet de serre et accessible à tous.

Nous avons conscience qu'il est essentiel d'agir pour faire évoluer l'assiette des consommateurs, notamment en ce qui concerne la partie d'origine animale de notre alimentation.

Nous souhaitons poursuivre la transition amorcée par la loi agriculture et alimentation (EGalim) d'octobre 2018 en renforçant son application sur ses différents volets : la restauration collective, les contrats tripartites, la favorisation des circuits courts et la réduction du gaspillage alimentaire.

Nous avons conscience que la loi EGalim est une bonne intention. Cependant, le changement de pratiques qu'elle induit demande des moyens qui ne sont pas à disposition de tous, ce qui fait qu'elle est aujourd'hui insuffisamment mise en œuvre. Et nous souhaitons donc permettre sa bonne mise en œuvre, la renforcer et l'étendre pour la rendre plus ambitieuse et qu'elle s'inscrive pleinement dans l'objectif de réduction des émissions de gaz à effet de serre dus à l'alimentation.

Nous avons compris au cours des échanges avec les différents intervenants, les experts du groupe d'appui et du comité légistique et en discutant entre nous que, pour y parvenir, nous voulons que la décision suivante soit prise : Engager vraiment la restauration collective vers des pratiques plus vertueuses : se donner les moyens de mettre en œuvre la loi EGalim, la renforcer et l'étendre.

Nous avons conscience que la loi EGalim est un outil très intéressant pour impulser le changement dans la restauration collective. Cependant, le changement de pratiques qu'elle induit demande des moyens qui ne sont pas à disposition de tous, ce qui fait qu'elle est aujourd'hui peu ou difficilement mise en œuvre : il est donc indispensable de garantir à ceux à qui elle s'applique, les capacités de mise en œuvre, avant de la renforcer et de l'étendre. Toutefois, nous considérons qu'elle pourrait être plus ambitieuse, et qu'elle pourrait être étendue à l'ensemble de la restauration collective (publique et privée), afin de contribuer à l'enjeu de réduction des gaz à effet de serre dus à l'alimentation.

Nous sommes conscients que la restauration collective représente moins de 10 % des repas en France. Cependant, c'est un levier essentiel en termes de pédagogie et de changement des comportements, car les restaurants reçoivent les personnes et en particulier les jeunes de manière quotidienne, et sur une période longue.

TL PROPOSITION SNI.1.1 : METTRE EN PLACE UNE PRIME À L'INVESTISSEMENT POUR LES ÉTABLISSEMENTS PERMETTANT DE S'ÉQUIPER EN MATÉRIEL, DE FORMER LES PERSONNELS, DE MENER DES CAMPAGNES DE SENSIBILISATION, AFIN D'ATTEINDRE LES OBJECTIFS DE LA LOI

Il s'agit de proposer une aide à l'investissement pour permettre aux établissements d'acheter du matériel (salades bars, légumerie, table de tri, composteurs, etc.), de mener des campagnes de sensibilisation (sur les menus végétariens et la lutte contre le gaspillage alimentaire par exemple), de former les personnels, et de participer à la structuration des filières locales.

Nous nous appuyons sur une enquête menée par Restau'co et la FNH (Fondation Nicolas Hulot), qui a évalué cet investissement à 99 centimes par repas, qui se répartissent comme ceci :

- 0,7 ct pour des campagnes de sensibilisation ;
- 95,2 ct pour l'adoption de nouvelles pratiques (formation des personnels, investissement en matériels) ;
- 2,7 ct pour participer à la structuration des filières locales (plateformes logistiques

d'approvisionnement, ateliers de transformation, participation à la gouvernance alimentaire locale).

Cette aide à l'investissement serait proposée par les financeurs (par exemple la Région pour les lycées, ou le département pour les collèges), grâce à l'abondement d'un fonds national.

Nous insistons sur la nécessité de formation des agents, notamment pour la préparation des menus végétariens (les cuisiniers étant peu, voire pas formés à la cuisine végétarienne), et sur le gaspillage alimentaire.

Nous recommandons également de faire évoluer l'enseignement des cuisiniers (BEP, CAP, etc.), pour y intégrer la cuisine végétarienne.

TL PROPOSITION SNI.1.2 : PROPOSER UN BONUS DE 10 CTS PAR REPAS POUR LES PETITES CANTINES BIO ET LOCALES (MOINS DE 200 REPAS PAR JOUR) POUR LES AIDER À ABSORBER LE SURCÔÛT LES 3 PREMIÈRES ANNÉES DE LEUR TRANSITION

Il s'agit de proposer un « bonus » de 10 centimes par repas pour les petites cantines bios et locales (moins de 200 repas par jour), afin de les aider à absorber le surcoût les 3 premières années de leur transition.

Nous nous appuyons sur une proposition de la FNH. Le groupe précise qu'une évaluation pourrait être faite au bout des 3 ans, afin de prolonger l'aide si besoin.

PROPOSITION SNI.1.3 : CRÉER UN "OBSERVATOIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE" AYANT POUR OBJECTIF DE PARTAGER LES BONNES PRATIQUES ET DE SUIVRE L'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA LOI

Pour réunir l'ensemble des acteurs de la restauration collective, afin de partager les expériences et d'échanger sur la manière d'atteindre les objectifs imposés par la loi EGalim dans les meilleures conditions, nous proposons de créer un observatoire de la restauration collective. Cet observatoire pourrait s'intégrer au CNRC (Conseil national de la restauration collective) qui a été créé par la loi Agriculture et Alimentation. Nous préconisons d'en élargir les prérogatives et les missions afin d'intégrer les éléments suivants :

- Une mission de contrôle et de surveillance de la bonne mise en œuvre de la loi ;
- Un observatoire chargé d'émettre des publications pour aider au déploiement et à la mise en œuvre de la loi.

PROPOSITION SNI.1.4 : METTRE EN PLACE UN ORGANISME DE CONTRÔLE POUR ASSURER LA BONNE MISE EN ŒUVRE DE LA LOI EGALIM

Nous souhaitons qu'une réflexion soit menée afin de mettre en place un organisme de contrôle pour s'assurer de la bonne mise en œuvre de la loi EGalim.

PROPOSITION SNI.1.5 : ENCOURAGER LA RÉFLEXION POUR RÉÉCRIRE L'ARRÊTÉ DU 30 SEPTEMBRE 2011 RELATIF À LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Nous souhaitons que cet arrêté soit en cohérence avec nos exigences de généralisation des repas végétariens et de réduction du gaspillage alimentaire.

TL PROPOSITION SNI.1.6 : PASSER À UN CHOIX VÉGÉTARIEN QUOTIDIEN DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE À PARTIR DE 2022 Y COMPRIS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE À MENU UNIQUE

Nous souhaitons proposer un choix végétarien quotidien dans les self-services pour l'ensemble de la restauration collective publique, dès janvier 2022.

En ce qui concerne les cas de restauration collective à menu unique, cantines scolaires notamment, ce choix devra également être rendu possible, mais pourra être proposé sous certaines conditions afin d'en faciliter l'organisation : par exemple sous forme d'une inscription préalable (délai d'inscription à déterminer au cas par cas, par les établissements concernés).

Il convient d'étendre ces obligations à l'ensemble de la restauration collective privée.

TL PROPOSITION SNI.1.7 : ÉTENDRE TOUTES LES DISPOSITIONS DE LA LOI EGALIM À LA RESTAURATION COLLECTIVE PRIVÉE À PARTIR DE 2025

À partir de 2025, il s'agit d'étendre les dispositions de la loi EGalim à la restauration collective privée. Cette proposition vaut pour toutes les mesures de la loi EGalim, qui ne s'appliquent aujourd'hui qu'à la restauration collective publique. Cette date de 2025 est choisie pour laisser le temps nécessaire aux opérateurs privés de s'adapter.

PROPOSITION SNI.1.8 : ÉTENDRE LA LISTE DES PRODUITS ÉLIGIBLES AUX 50% DÉFINIS PAR LA LOI AUX AGRICULTEURS EN TRANSITION VERS LE BIO, ET AUX PRODUITS À FAIBLE COÛT ENVIRONNEMENTAL

Nous souhaitons étendre la liste des produits éligibles aux 50% définis par la loi EGalim (50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité, dont 20% de produits bio) : plus il y a de produits qui bénéficient des signes et mentions imposées par la loi, plus il sera facile d'imposer à la restauration collective de s'y conformer.

Nous proposons notamment d'ajouter dans cette liste, les agriculteurs en transition vers le bio, et les produits à faible coût environnemental (exemple de la base Agribalyse de l'ADEME (Agence de la transition écologique), qui permet de comparer le coût environnemental de différents produits en fonction à la fois de leur système de production et du transport, qui se traduit en euros).

PROPOSITION SNI.1.9 : AIDER À LA STRUCTURATION DES FILIÈRES AFIN QU'ELLES ARRIVENT À FAIRE RECONNAÎTRE DES PRODUITS DANS DES SIGNES DE QUALITÉ

Nous souhaitons aider la structuration des filières pour qu'elles arrivent à faire reconnaître des produits dans des signes de qualité.