



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
OCCITANIE**

Liberté  
Égalité  
Fraternité



**1.**

# L'approvisionnement durable

## LES ENJEUX

La restauration collective, du fait des volumes concernés, peut participer à la transition alimentaire vers un modèle plus durable par ses choix d'approvisionnement. C'est d'ailleurs le sens de la loi EGalim, qui impose 50 % de produits durables dans les cantines à compter du 1er janvier 2022. Le premier enjeu qui en découle est de réussir à comptabiliser les produits concernés pour en faire un état des lieux. Le second enjeu est de réussir à accroître leur part dans l'approvisionnement global. Le coût de ces produits de qualité peut constituer un frein, alors que la restauration collective publique applique généralement des tarifs subventionnés. Ce chapitre sera l'occasion de faire un tour d'horizon des multiples expériences qui ont été mises en œuvre en Occitanie, des plus modestes aux plus ambitieuses, pour atteindre les objectifs assignés par la loi. Pour accompagner les acteurs dans cette transition, il existe de nombreux outils proposés par l'État, les collectivités ou les associations.

- 2** Au cœur des structures engagées
- 3** Ils sont passés au 100 % bio
- 4** Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)  
Que dit la réglementation ?
- 5** Ils nous parlent de la haute valeur environnementale (HVE)  
Accompagner votre projet de restauration collective durable
- 7** Quelques labels et démarches
- 8** 2 questions à Lise Pujos, responsable du label « En Cuisine » d'Ecocert  
Mieux manger pour moins polluer, le Menu 2 fois Bon
- 9** Trouver le juste prix en restauration collective
- 10** PARCEL, un outil de mesure pour visualiser les besoins

# Au cœur des structures engagées

Nous partons pour une traversée de l'Occitanie à la découverte de 5 exemples de structures engagées pour améliorer leur approvisionnement et faire profiter à leurs convives d'une alimentation de plus en plus durable.

## Temps calme en Petite Camargue (Gard)

Dans le réfectoire de la cantine de Vauvert (communauté de communes de Petite Camargue), le service à table a remplacé le self et les enfants profitent mieux de ce temps calme avant de retourner jouer. Les animateurs sont aussi attablés avec eux pour partager ce temps de repas en les encourageant à goûter de tout. Dans les assiettes, les produits frais sont de plus en plus nombreux, si bien que la légumerie de la cuisine centrale n'est plus suffisamment grande pour répondre à la demande. On sait que l'on y mange bio une fois par semaine et on réfléchit pour bien connaître et communiquer l'approvisionnement bio ou local dont l'ensemble représente 70 % des produits. La comptabilisation des produits bios, locaux et autres n'est pas encore finalisée. Sur la question du prix, Sébastien Imbert directeur de la restauration scolaire assure qu'un produit plus cher au départ peut finalement coûter moins cher à l'arrivée. En effet, les pertes à la cuisson des produits frais sont beaucoup plus faibles que celles des produits surgelés et exigent donc des achats en moins grande quantité. En vue de la construction de la nouvelle cuisine centrale, prévue pour septembre 2024, les idées fusent : partenariats avec des producteurs, compostage, régie agricole, etc. L'objectif est de nourrir au mieux un nombre d'élèves qui devrait doubler d'ici 2030.

 FICHE 7

## Haute qualité alimentaire dans les collèges (Hérault)

Dans l'Hérault, le conseil départemental a fait le choix de centraliser la restauration de ses collèges. Sur les 70 collèges dont il a la charge, 55 sont rattachés aux 5 unités de production culinaire d'Agde, Fabrègues, Lansargues, Puisserguier et Saint-Clément-de-Rivière. Les 15 autres sont en gestion autonome. La production est guidée par la politique dite de « haute qualité alimentaire » (HQA), qui identifie des produits vertueux du point de vue de la santé, de l'environnement ou du goût. D'après Philippe Papa, directeur de la restauration scolaire, la volonté d'améliorer le contenu des assiettes avec des produits durables est constante. Par exemple, les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France, les produits de la mer sont issus de pêches durables et un partenariat est noué avec la Criée d'Agde (Hérault) et le fromage au lait cru vient d'une SCOP locale. Ces produits représentent aujourd'hui 50 % de l'approvisionnement des collèges, qui atteint 30 % de bio. Toutefois, des ajustements sont à faire pour mettre la HQA en conformité avec la loi EGalim. Dans les selfs, des protéines végétales sont proposées deux fois par semaine. Si on passe par l'un de ces collèges, on tombera peut-être sur un jour de pesée, car la réduction du gaspillage alimentaire est un des leviers forts qui a été choisi pour mieux acheter en jetant moins (voir thématique 7).

 FICHE 23

## Objectif bientôt atteint à la Base de défense de Montauban (Tarn-et-Garonne)

Dans les Armées, la restauration collective a une place essentielle. Les convives s'y restaurent 7 jours sur 7 et la bonne alimentation est un élément fondamental du moral des équipes. Les salles de restauration sont assez grandes pour que chaque personnel ait le temps de se restaurer. Depuis 2015, un travail de normalisation et d'harmonisation de la qualité a été effectué pour que le service soit le même dans tous les sites de restauration. Cette offre de service est présentée dans le Plan d'alimentation interarmées qui fixe par exemple les fréquences d'apparitions des produits et la diversité des composantes. Il contient aussi les objectifs d'approvisionnement pour guider les établissements vers les attentes de la loi EGalim. Le plan impose également au moins une entrée et un dessert faits maison et un légume frais travaillé par semaine. À Montauban, on a pris en compte ces objectifs depuis longtemps. Ainsi, la base est partie de 3 % de bio en 2018 et a au moins doublé ses objectifs chaque année. Aujourd'hui, l'assiette moyenne compte 17 % de bio et 12 % de produits sous SIQO et les objectifs d'EGalim sont en passe d'être atteints pour l'an prochain.

## Des résidents plus satisfaits à l'EHPAD Paul Ané à Seix (Ariège)

Situé dans le Parc naturel régional des Pyrénées ariégeoises à la frontière avec l'Espagne, l'EHPAD Paul Ané de Seix sert aujourd'hui 50 % de produits bios et 70 % de produits locaux. Pour y parvenir, l'établissement a réalisé une transition de deux ans accompagnée par le CIVAM Bio 09 pour changer radicalement son approvisionnement et son mode de fonctionnement, par de l'investissement en matériels et en formation des personnes, ainsi que l'ouverture de trois postes : deux renforts pour préparer les légumes et une diététicienne. Ces changements ont été rendus possibles par l'économie importante, de l'ordre de 30 000 € par an, notamment grâce au passage à un système de chauffage au bois-énergie. La forte amélioration de la qualité des repas donne satisfaction aux résidents, qui participent à l'épluchage des légumes frais le matin et festoient une fois par an avec les producteurs locaux lors d'un repas convivial. Les résidents se nourrissent mieux et le gaspillage alimentaire a fortement diminué selon la directrice, Hélène Denat, qui constate une plus grande attractivité de son établissement.



© Pascal Xiclun @agriculture.gouv.fr

## Hôpital de Lannemezan (Hautes-Pyrénées)

À l'ouest du territoire, l'hôpital de Lannemezan accueille des patients essentiellement en long séjour en santé mentale, gériatrie, médico-social (réhabilitation, handicap) et médecine, chirurgie, urgences. La cuisine centrale de l'hôpital prépare environ 2700 repas par jour, dont 350 pour les écoles de la ville. Il a mis en commun son marché public pour les produits bios avec le groupement hospitalier de territoire (GHT). Les volumes de bio augmentent et ce sont les céréales et les légumineuses qui en sont la première cible. Grâce au lot événementiel « produits pyrénéens », ils bénéficient de viande d'agneaux ayant pâTURÉ dans les hauteurs que l'on aperçoit par les fenêtres. Des potages bios et locaux sont parfois proposés, c'est alors l'effervescence en cuisine pour débiter et épépiner 40 kg de butternut. Les produits frais représentent une charge de travail plus importante que le chef de cuisine Stéphane Branger a parfois intégré à l'emploi du temps de son équipe. Il a fallu aussi s'équiper autrement et acheter par exemple des bacs de trempage pour décontaminer les légumes frais. Les repas fabriqués pour la restauration scolaire atteignent presque les 20 % de bio tandis que l'on est autour de 10 % pour les patients, pour lesquels les contraintes sont plus fortes. Il faut en effet tenir compte des différentes pathologies, suites opératoires, allergies et intolérances alimentaires. Une vidéo de présentation réalisée en 2018 par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation est à retrouver en ressources.

## Ils sont passés au 100 % bio

Ce sont généralement des petites communes qui, les premières, ont relevé le défi d'un approvisionnement 100 % bio, le plus souvent de façon progressive. À La Couvertoirade (Aveyron) c'est à l'occasion de la reconstruction de l'école maternelle que les parents d'élèves ont proposé à la mairie la création d'une cantine 100 % bio. L'équipe municipale a été sensible à cette demande et a monté le projet conjointement avec les parents. L'emploi d'une cuisinière très impliquée dans le projet est également un des facteurs de réussite essentiel. « En plus de proposer des repas 100 % bio, plus de la moitié de notre approvisionnement est local », se réjouit Maryse Roux, maire de la commune. Constat identique à Nogaro, où le passage au 100 % bio a conduit également à une augmentation de la part de produits locaux.

Depuis septembre 2020, les collègues Fezensaguet de Mauvezin (Gers) et Françoise Héritier de l'Isle-Jourdain (idem), se sont également lancés dans cette aventure. Les chefs cuisiniers des deux établissements sont très motivés et mettent en place de nombreuses expérimentations, dont les retours sont à analyser.

## Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ont été créés à l'initiative de groupements de producteurs, à l'exception du label Agriculture biologique (AB). Chaque type de produit est défini par un cahier des charges contrôlé par un organisme certificateur, l'institut national de la qualité et de l'origine (INAO) exerçant ensuite un contrôle dit de second niveau (contrôle des contrôleurs). Ce sont des indications reconnues dans l'Union européenne à l'exception du Label Rouge.



Agriculture biologique (AB)



Appellation d'origine protégée (AOP) et appellation d'origine contrôlée (AOC)



Indication géographique protégée (IGP)



Label Rouge



Spécialité traditionnelle garantie (STG)

## Que dit la réglementation ?

### La loi EGAlim

- Approvisionnement de qualité et durable à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, pour l'ensemble des restaurants collectifs à l'exception des restaurants administratifs des entreprises privées (article 24).

Les repas servis doivent contenir une part au moins égale (en valeur HT d'achats en euros de produits alimentaires par année civile) à **50 % de produits répondants à l'une des conditions suivantes, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.**

Les produits éligibles à l'article 24 de la loi EGAlim :

- les signes officiels de l'origine et de la qualité (SIQO), pour le label AB, les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte ;



- la mention valorisante « issu d'une exploitation à haute-valeur environnementale » (HVE) qui correspond au niveau

3 de la certification environnementale, les produits issus d'une exploitation le niveau 2 de cette certification entrent dans le décompte jusqu'au 31 décembre 2029 ;

- les mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour des produits dont il existe une définition réglementaire de leurs conditions de production, c'est-à-dire les œufs, les fromages dont les fromages blancs, les volailles de chair, la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc ;



- l'écolabel public pêche durable ;



- le label « Région ultrapériphérique » (RUP) qui correspond pour la France aux départements et régions d'outre-mer dont Mayotte ;

- les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales, sachant qu'il n'existe pas de méthodologie de calcul à ce jour ;

- les produits satisfaisant, de manière équivalente, les exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.

- Information obligatoire des convives à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020, même champs d'application que la mesure précédente (article 24).

Les usagers des restaurants collectifs devront être informés une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

- Expérimentation d'affichage volontaire à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2018 pour les collectivités qui le souhaitent (article 26).

Pour une durée de 3 ans, les collectivités peuvent rendre obligatoire l'affichage des **informations pour les usagers sur la nature des produits entrant dans la composition des menus**, dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

## Ils nous parlent de la Haute valeur environnementale (HVE)

**Christophe Bonnet, éleveur au GAEC de Lagarouste à Ginouillac (Lot)**

Je suis le président de l'association de producteurs Mangez lotois (voir thématique 3) qui approvisionne la restauration collective et représente 30 % de ma production (yaourts, tommes, petits vaches, etc.). Je suis certifié HVE depuis un an, car c'est le cahier des charges qui correspond le mieux à mon système d'exploitation aujourd'hui. L'esprit de la HVE est d'utiliser le moins d'intrants possibles et donc d'être le plus autonomes possible sur nos exploitations, par exemple nous utilisons nos effluents d'élevage pour la fertilisation des champs. Nous faisons en sorte que tous les producteurs de Manger lotois soient certifiés pour faciliter la réponse aux appels d'offres.

**Thierry Luc, GAEC du Léouré à Belfort du Quercy (Lot)**

Nous sommes engagés dans la démarche et espérons obtenir la certification HVE en juillet 2021. Nous avons déjà des pommiers et pruniers bios mais pas les noyers. Cela nous assurera plus de débouchés de vente. En effet, la HVE est de plus en plus demandée par la restauration commerciale.

Ce qui est intéressant, c'est que toute l'exploitation est certifiée et pas seulement certaines cultures. La certification intègre également des critères sociaux et environnementaux, qui mettent en avant des pratiques que nous faisons mais ne déclarions pas forcément, comme la présence de haies ou l'enherbement des vergers avec des jachères fleuries pour favoriser la biodiversité.

**Guillaume Pages, GAEC Pages à Genebrières (Tarn-et-Garonne)**

Je suis producteur de céréales, de semences et de légumes avec une partie en bio. La certification HVE m'a séduit parce qu'elle prend en compte la gestion de la ressource en eau et la vie des sols, qui sont de mon point de vue incontournables pour une agriculture durable. Un sol en bonne santé donne des cultures plus résistantes et plus goûteuses. Pour cela, nous utilisons systématiquement des couverts végétaux, qui enrichissent le sol, augmentent sa biodiversité et luttent contre l'érosion. J'approvisionne la restauration collective à la marge, via la plateforme Barquette & Cie (voir thématique 3), et je compte sur la loi EGAlim pour que mes volumes augmentent.

### DISPOSITIFS

## Accompagner votre projet de restauration collective durable

Différents dispositifs de soutien existent pour soutenir la mise en œuvre de la loi EGAlim en restauration collective. Certains sont portés par l'État et d'autres par le Conseil régional. Les Conseils départementaux participent aussi à cet accompagnement.

### Plan de relance : Le plan de soutien aux cantines scolaires rurales



Ce plan de 50 M d'euros, dont 7,72 M d'€ pour la région Occitanie, cible les écoles publiques des

communes éligibles à la fraction cible de la dotation de solidarité rurale (DSR cible) et des intercommunalités qui ont la compétence scolaire, pour leurs communes éligibles. L'objectif de cette mesure est d'accompagner et accélérer l'application de la loi EGAlim dans les petites communes par le soutien aux investissements matériels (pour stocker et cuisiner des produits frais)

ou immatériels (logiciels, formations et prestations intellectuelles). Le montant de l'aide varie de 3 000 à 35 000 € en fonction du nombre de repas annuels servis. Pour en savoir plus, consulter la rubrique consacrée aux mesures alimentation de la page « France Relance » de la DRAAF Occitanie (<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Accelerer-la-transition-agro>).

## L'appel à projets national du Programme national de l'alimentation (PNA)



Le PNA 2019-2023 est construit autour de trois axes : justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire et éducation à l'alimentation. Pour cela, il s'appuie sur deux leviers que sont les projets alimentaires territoriaux (PAT) et la restauration collective. Aussi un appel à projet national est-il organisé chaque année pour soutenir des projets portant sur ces thématiques. La 7<sup>e</sup> édition a été lancée en décembre 2020 par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation avec une enveloppe exceptionnelle de 7.5 millions d'euros. Le volet 2 de l'appel à projets permet le soutien à des projets innovants ou pour l'essaimage de projets pertinents, notamment en restauration collective.

Pour en savoir plus : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Lancement-de-l-appel-a-projet,5525>.

## Le programme européen Lait et Fruits à l'école (LFE)



Il s'agit d'une aide financière pour les établissements scolaires afin de favoriser la distribution de fruits, légumes et de certains produits laitiers et de promouvoir des comportements alimentaires plus sains. Il a succédé au programme « Un fruit à la récré ». Son budget total est de 250 millions d'euros par année scolaire pour toute l'UE, consommé à plus de 70 % en moyenne sur les deux dernières années scolaires. Une enveloppe de 35 millions d'euros par an est dévolue à la France. Le programme, géré par FranceAgriMer (FAM), distingue trois temps de distribution : le matin, uniquement dans les collèges en zone REP/REP+ et en outre-mer, le midi et au goûter. Le midi,

seuls des denrées bios ou sous SIQO sont éligibles. Pour plus d'informations, consulter les sites internet de la DRAAF et de FAM : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Le-programme-Lait-et-Fruits> et <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

## L'Occitanie dans mon assiette



Basée sur l'engagement volontaire des lycées de la région depuis septembre 2019, cette opération les accompagne dans la réalisation de menus locaux, bios et de qualité, avec au moins 40 % de produits locaux, dont 20 % bios. Le second objectif est de soutenir les producteurs régionaux par le développement des circuits courts. La Région a déjà engagé plus de 2 millions d'euros, pour compenser le surcoût des produits de qualité, mais aussi pour réaliser des formations et adapter le matériel de cuisine leur permettant ainsi d'effectuer leur transition vers une restauration collective plus durable. Un dispositif existe également pour le soutien aux communes et intercommunalités qui souhaitent réaliser des investissements

dans leurs cantines pour accroître la part de produits durables et régionaux.

Pour en savoir plus : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Le-Conseil-regional-accompagne-la>

## Les Conseils départementaux

Tous les départements sont soucieux de fournir une restauration collective de qualité à un tarif adapté aux revenus de chaque famille. Plusieurs départements affichent un volontarisme encore plus marqué. Le Gers a fait labeliser « En Cuisine » tous ses collèges par Ecocert. Le Tarn distribue chaque matin des fruits frais aux collégiens du département. L'Hérault a mis en place un ambitieux programme de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le Gard s'est doté d'une légumerie départementale et a créé un groupement d'achat auquel adhère la quasi-totalité des collèges. Ce ne sont que quelques exemples emblématiques de cette préoccupation forte de chaque département.



© Cheick Saïdou/agriculture.gouv.fr

# Quelques labels et démarches spécifiques pour la restauration collective

Plusieurs labellisations et démarches ont été initiées depuis plusieurs années pour accompagner la restauration collective vers une montée en qualité de l'alimentation proposée. La majorité de ces initiatives sont relatives à l'agriculture biologique sauf la démarche Mon Restau Responsable. Quelques-unes sont développées ici.

## Label « En Cuisine » d'Ecocert



Ecocert est un organisme certificateur de la bio en agriculture et cosmétique.

Il a créé en 2013 le cahier des charges du label « En Cuisine » pour la restauration collective, modifié en 2020 pour intégrer les objectifs de la loi EGalim. Avec 2300 établissements labellisés en France, le label composé de 3 niveaux concerne toutes les thématiques de l'alimentation durable de la qualité des menus à la gestion environnementale des établissements comme pour les produits d'entretien.

## Démarche Mon Restau Responsable (MRR)



C'est un outil créé conjointement en 2016 par Restau'Co, réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe, et la Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme. Cette démarche, déjà suivie par presque 1600 structures, repose sur 4 piliers : bien-être, assiette responsable, écogestes et engagement social et territorial. Pour s'engager la première étape est de remplir un questionnaire d'autoévaluation, une visite technique permet ensuite de déterminer des

objectifs qui sont communiqués lors de la séance publique d'engagement, enfin une séance participative de garantie à lieu tous les 2 ans pour partager les évolutions du restaurant.

## Label Nature et Progrès (N&P)



Cette association propose 16 cahiers des charges pour valoriser des producteurs et des transformateurs de produits agricoles alimentaires ou cosmétiques respectueux de l'environnement et des êtres vivants, dans une vision globale (100 % bio et au-delà). La particularité de ce label, c'est son mode de contrôle coopératif, dénommé système participatif de garantie (SPG), dans lequel ce sont les adhérents eux-mêmes qui vont évaluer les autres structures. Sur plus de 1 000 structures adhérentes, la cantine de la commune de Saint-Frézal-de-Ventalon (Lozère) est le seul établissement de restauration collective à avoir obtenu ce label.



## Label Territoire bio engagé (TBE)



C'est une initiative portée en 2012 par l'association Interbio de Nouvelle-Aquitaine pour

valoriser l'engagement des collectivités territoriales pour le développement de l'agriculture biologique et faire connaître leur action. Le niveau de base du label « Établissement bio engagé » peut être obtenu en atteignant plus de 20 % d'approvisionnement bio en valeur dans la restauration collective. Au-delà, 3 niveaux se succèdent, jusqu'à plus de 60 % de produits bios dans l'approvisionnement.

## Victoires des Cantines Rebelles d'Un Plus Bio



L'association gardoise « Un plus Bio », créée en 2002 s'est donné la mission de participer au développement des cantines bio en France avec un credo : sensibiliser, animer et accompagner. Si le Club des territoires favorise le partage d'expériences, les Victoires des cantines rebelles remettent chaque année des trophées aux structures les plus engagées, selon trois catégories : petites communes (Lagraulet-du-Gers lauréat 2020), territoires (département de l'Hérault lauréat 2020) et établissements. S'y ajoute enfin le coup de cœur des mangeurs.

Une plaquette réalisée par des étudiants de Sup'Agro pour la DRAAF Occitanie fait le point des dispositifs en lien avec la bio : [https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Brochure\\_Focus\\_8P-2020-06\\_cle08e5cb.pdf](https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Brochure_Focus_8P-2020-06_cle08e5cb.pdf).

## 2 questions à Lise Pujos, responsable du label « En Cuisine » d'Ecocert

### Comment atteindre 20 % de bio dans son établissement ?

**Lise Pujos :** Il y a beaucoup de freins mais c'est complètement atteignable. Il ne faut pas se fixer des objectifs démesurés, mais y aller par paliers et commencer par des produits faciles comme le pain, le yaourt ou la farine, qui ne changent pas l'organisation en cuisine. La transition doit se faire de façon la moins stressante possible, si c'est trop difficile et que le prix est trop élevé, c'est que la marche est trop haute. Ce qui est capital c'est de rencontrer des producteurs locaux et d'aller voir une structure proche et similaire (même taille, même modèle) qui a fait cette démarche.

### Comment rédiger un cahier des charges ?

**Lise Pujos :** Il faut toujours commencer par définir des objectifs, pour nous c'est de promouvoir l'alimentation durable. Ensuite il faut choisir des critères mesurables. Par exemple, tout le monde est pour favoriser l'éducation à l'alimentation durable, mais comment le mesure-t-on ? Que vérifie-t-on ? Comment cela se met-il en pratique ? Pour construire le cahier des charges, nous utilisons les remontées terrain, les connaissances scientifiques et l'avis de notre comité de validation d'experts. Le bon critère est donc celui qui est exigeant mais pas inatteignable. Avec nos trois niveaux de labellisation, nous proposons une évolution progressive.

### EXEMPLE

## Mieux manger pour moins polluer, le Menu 2 fois Bon



L'opération Menu 2foisBON est une initiative de la clinique Pasteur de Toulouse qui, à la suite de la COP 21 et aux Accords de Paris de 2015, a réalisé un menu bas carbone. Grâce à un choix d'aliments pertinents, l'établissement a abaissé de 30 % ses émissions de gaz à effet de serre (GES) dues à la restauration. Cette démarche a ensuite été reprise par un collectif d'acteurs régionaux de la restauration collective, qui constitue aujourd'hui le comité de pilotage de l'opération, animé par l'association Synthetic. L'idée est de faire respecter au plus grand nombre

possible d'établissements une charte de menu à mettre en œuvre au moins une fois par an, qui soit à la fois « bon pour moi » et « bon pour ma planète ». En 2019, plus de 165 000 menus ont été servis dans des restaurants scolaires, médico-sociaux ou d'entreprise avec un équivalent de 350 tonnes de CO2 économisées. Un projet d'essaimage de ce dispositif à 4 autres régions métropolitaines (Hauts-de-France, Nouvelle-Aquitaine, Pays de la Loire et Provence-Alpes-Côte d'Azur) est lauréat de l'édition 2019 de l'appel à projets national du PNA afin d'être essaimé en France pour massifier l'engagement de la restauration collective. Par exemple, la cuisine centrale de Toulouse réalise un tel menu une fois par mois. Ce menu doit respecter 4 critères :

- **la santé** : équilibre nutritionnel vérifié par un expert ;

- **l'environnement** : poids carbone du menu inférieur à 2 000 g de CO2 contre 3 000 g en moyenne pour un menu classique ;

- **la qualité** : fruits et légumes frais de saison et une composante SIQO ou équivalent ;

- **le local** : 80 % d'approvisionnement venant de moins de 200 km de la cuisine.

Les établissements s'engageant dans cette démarche reçoivent un kit pour la construction des menus, le calcul des émissions de GES, fondé sur l'éco-calculateur Agribalyse de l'Ademe, et du pourcentage de produits locaux, ainsi que des outils de communication. « C'est la nature du produit et pas tant sa provenance qui pèse dans le coût carbone d'un menu », précise Jean-Baptiste Ortega, co-fondateur de Synthetic.

# Trouver le juste prix en restauration collective

Un groupe de travail composé d'acteurs de la restauration collective et piloté par le centre d'innovation sur l'alimentation (CISALI) a travaillé en 2016, pour le compte de la DRAAF Occitanie, sur le coût d'un repas en restauration collective. Ce travail montre que, pour un coût moyen total de 8 € par repas, la répartition par postes de dépenses se fait approximativement à 50 % pour les salariés, 25 % pour les denrées, 15 % pour le fonctionnement et 10 % pour les investissements (voir illustration).

Si le coût d'un repas varie dans les faits entre 6 et 12 €, voire 15 €, selon les établissements, cette clé de répartition demeure juste. Toutefois, certains postes restent difficiles à évaluer, les coûts de personnels par exemple, car ils dépendent d'autres lignes budgétaires ou bien les consommables, souvent communs à plusieurs activités. On utilise en général le coût matière (coût des denrées) pour communiquer ou comme étalon de comparaison entre les établissements. Le prix facturé aux convives correspond rarement au coût réel d'un repas, souvent subventionné par la collectivité ou l'Etat dans le secteur public ou par l'entreprise dans le secteur privé. Il varie en fonction du niveau de revenus du convive.

Selon l'enquête 2020 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable, 67 % des cantines déclarent avoir introduit des produits bio sans surcoût. Cela montre que le choix d'introduire plus de produits de qualité dans les assiettes n'augmente pas forcément les coûts. Il existe des leviers comme la lutte contre le gaspillage, un meilleur respect de la saisonnalité, le déploiement de menus alternatifs, une réflexion sur l'organisation du travail, qui permettent de repenser la répartition entre postes de dépenses.

Certaines communes vont également chercher des économies dans d'autres secteurs. C'est le cas de la commune de Lagraulet-du-Gers, comme l'illustre les propos de Nicolas Méliet, maire de la commune : « J'ai calculé que, sur ma commune, éteindre l'éclairage public 2 heures par nuit permet d'ajouter 50 centimes dans l'assiette de chaque enfant ». Mettre en place une tarification socialement plus adaptée peut également être un levier. Pour Dominique Bizat, première magistrate de Saint-Céré (Lot) : « Si auparavant il n'y avait que 2 niveaux de prix en fonction des quotients familiaux, nous en sommes maintenant à 7 pour diminuer l'impact sur les ménages les plus pauvres ».

D'autres choisissent d'augmenter la contribution des familles, tout est question de projet commun et d'acceptabilité. « Quand je faisais partie de la FCPE en 2018, nous avons mené une enquête à Figeac et la majorité des parents se disait prête à accepter une augmentation de prix s'il y avait un réel changement de pratique et l'introduction de produits de meilleure qualité », souligne Mme Bizat. Cela reste une piste à condition de bien expliquer la démarche et d'organiser des moments d'échanges avec les équipes de cuisine et des producteurs locaux. Pour ce dernier levier, une communication transparente est essentielle pour s'assurer de l'adhésion des familles.

## Brèves

### Agores s'ouvre à de nouveaux horizons

Un partenariat a été signé en 2019 par l'association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores), Un Plus Bio et Ecocert pour proposer à la restauration collective un parcours à trois niveaux d'engagement. Au premier niveau, la structure signe la charte qualité d'Agores. Elle adhère ensuite au Club des territoires d'Un Plus Bio pour développer une politique alimentaire de qualité. Enfin, la labellisation « En Cuisine » d'Ecocert valide l'ensemble de la démarche.

Pour en savoir plus : [https://www.agores.asso.fr/docs/Site\\_instit/Charte\\_National\\_Qualite/guidepratique\\_2020.pdf](https://www.agores.asso.fr/docs/Site_instit/Charte_National_Qualite/guidepratique_2020.pdf)

### La restauration collective bio et durable en chiffres

Depuis 2017, l'observatoire de la restauration collective bio et durable, créé par Un plus Bio en partenariat avec Ecocert et le Centre Lascaux pour les transitions (Celt) donne des outils d'analyse et de compréhension des évolutions de la restauration collective en matière d'alimentation durable. Plus de 6000 cantines ont participé à l'enquête de 2020.



# PARCEL, un outil de mesure pour visualiser les besoins

PARCEL est un outil développé par l'association Terre de Liens, la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB) et la SCIC Basic (Bureau d'analyse sociétale pour une information citoyenne) pour relier régimes alimentaires, productions agricoles ainsi que leur localisation. Disponible en ligne, il permet de calculer les surfaces agricoles et emplois nécessaires pour nourrir une population donnée, en fonction de différents scénarios alimentaires (régimes plus ou moins carnés, plus ou moins bio, etc.). Julian Renard, chargé de mission alimentation à la FNAB, propose une simulation indiquant que les 2,3 millions d'ha (1) en agriculture biologique (sur 29 millions d'hectares de SAU totale en France) sont suffisants pour répondre à l'objectif de la loi EGalim, de 20 % de bio en restauration collective à l'échelle nationale.

La simulation réalisée avec des hypothèses hautes, parvient au résultat



d'un besoin d'1,5 million d'hectares, en incluant les secteurs de la restauration collective privée exclus du périmètre de la loi EGalim. En conservant notre régime alimentaire actuel, 90 % des surfaces nécessaires seraient réservées à l'élevage, contre 8 % pour les céréales et 2 % pour les fruits et légumes.

S'il faut prendre avec recul ce résultat, il est tout de même instructif, alors que l'agriculture biologique fait preuve d'un développement rapide, avec un doublement des surfaces entre 2014 et

2019 (2). « Les capacités de production pour fournir 20 % de produits bio à la restauration collective existent mais reste à rendre ce marché intéressant pour les producteurs car les avantages sont aussi nombreux que les freins », souligne Julien Renard. Il explique la difficulté à s'approvisionner en bio local par d'autres facteurs comme les prix peu attractifs en restauration collective par rapport à d'autres débouchés ou l'offre bio locale souvent mal identifiée mais demeure optimiste pour le futur.

(1) <https://agriculture.gouv.fr/infographie-lagriculture-biologique-en-france>

(2) [https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2020/07/DP-AGENCE-BIO-CHIFFRES-2019\\_def.pdf](https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2020/07/DP-AGENCE-BIO-CHIFFRES-2019_def.pdf)

## QUELQUES RESSOURCES

- Vidéo sur l'hôpital de Lannemezan ► <https://agriculture.gouv.fr/video-hopital-de-lannemezan-manger-bio-et-local-cest-possible>
- Les signes d'identification de la qualité et de l'origine ► <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>
- La HVE dans le Tarn-et-Garonne ► [https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/aa82\\_1507\\_hve\\_\\_cle891dca.pdf](https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/aa82_1507_hve__cle891dca.pdf)
- PARCEL ► <https://parcel-app.org/>
- Opération Menu 2 fois bon ► <https://www.2foisbon.fr/>
- Résultat de l'enquête 2020 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable :  
► <https://observatoire-restauration-biodurable.fr/sites/default/files/OBSERVATOIRE-Principaux%20r%C3%A9sultats-2020.pdf>
- Qui est prêt à payer davantage pour un produit vert ? Ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer, Janvier 2017 :  
► <https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Th%C3%A9ma%20-%20Qui%20est%20pr%C3%AAt%20%C3%A0%20payer%20davantage%20pour%20un%20produit%20vert.pdf>