Les Grands Dossiers

2020/2021

GECO FOOD SERVICE

EDITO SUR L'ANNÉE 2020

Être mobilisé plus que jamais aux côtés des adhérents

LES MARCHÉS DE LA CHF 2020/2021

Les derniers chiffres du marché de la CHD

LES GRANDS ENJEUX 2020/2021

Les grands dossiers suivis par le GECO Food Service en 2020 et 2021

EDITO

Les marchés hors domicile post COVID 19 ne seront **pas un « copié-collé » de l'avant crise.**

Le **GECO Food Service** est **un atout majeur** pour disposer de **l'information stratégique indispensable** et **anticiper** les adaptations à venir

(Mai 2021)

C'est peu dire que l'année 2020 aura été une année **hors normes à tous points de vue** et qu'elle nous aura tous profondément marqués : tous les qualificatifs ont déjà été employés pour décrire l'ampleur et la profondeur de la crise que nous avons traversée et qui perdure encore à cette heure.

Pour la première fois dans l'histoire, une crise **sanitaire** couplée à une crise **économique** a frappé le **monde entier**, en **même temps** !

Nos marchés hors domicile, figurent parmi les secteurs d'activité économique les plus fortements impactés par la crise mondiale liée à la pandémie COVID 19.

En France, cela s'est traduit par un **manque à gagner en 2020 estimé à 31 Mrds d'euros** pour tous les circuits hors domicile *(Source Food Service Vision)* soit **au moins à 1,8 milliards de repas non servis** estimés en 2020 *(Source Gira Conseil).*

- Depuis un an, l'activité RHD indispensable à l'équilibre économique et financier des **entreprises alimentaires**, subit de plein fouet la crise *(Source ANIA)* :
  - Une perte inédite de plus de 30 % en moyenne sur un an sur les segments hors domicile. 80% des entreprises agroalimentaires ont été confrontées à une baisse de CA sur le segment de la RHD depuis un an. Au global, une entreprise alimentaire sur deux se voit dans l'incapacité de réorienter son business sur d'autres segments de distribution que la RHD (GMS, vente directe).
  - Pour plus de 60 % des entreprises, cette situation affecte leurs fournisseurs agricoles.
  - Pourtant, une proportion importante d'entreprises agroalimentaires en proie à d'importantes difficultés en RHD déclare n'avoir aucun accès aux dispositifs publics de financements (43%).
  - Hors PGE (Prêt Garanti par l'Etat) et chômage partiel, les entreprises peinent à mobiliser les aides économiques mises en place par le gouvernement (fonds de solidarité, exonérations de charges) du fait de critères d'éligibilité trop restrictifs (perte de chiffre d'affaires, plafonds salariaux, période de référence…). On évalue ainsi à moins de 15%, le nombre d'entreprises ayant pu les mobiliser en 2020.
- En ce qui concerne le **commerce de gros** *(Source CGI Confédération du commerce de Gros et International)* :
  - Depuis mars 2020, les entreprises sont dans une situation très délicate avec une baisse moyenne de leur activité de près de 40 % à fin février 21.
  - Cela s'est accentué encore avec le dernier « confinement » de mars 2021. En effet, ce nouveau confinement génère une baisse supplémentaire moyenne de CA de -16 %, avec sur le segment de la restauration collective une baisse supplémentaire de 25% à 30%.
  - Il convient de préciser que la marge nette des grossistes tourne autour des 2-3% et que le modèle économique repose sur une mutualisation des coûts de fonctionnement, mutualisation mise à terre avec la fermeture partielle, voir totale pour certains de leurs débouchés.

Dans ce contexte, les entreprises, grossistes et producteurs agricoles **envisagent potentiellement une longue période de transition avant un retour à la normale** : lors de la dernière crise (d'une ampleur toute autre), il avait fallu attendre 2018 pour retrouver les volumes CHD de 2008. *(Source NPD GROUP Panel CREST)*

D'autant qu'en **sortie de crise, les enjeux seront de taille** pour la filière agricole et alimentaire. Pour ces acteurs, il s'agira de **concilier durabilité, croissance économique et revitalisation du tissu productif local,** préalable indispensable à toute idée de **souveraineté alimentaire**.

La préservation de toute une filière amont de la restauration, plus que jamais mise en danger par la crise, reste une condition sine qua non à la poursuite de ces objectifs stratégiques. Elle est également indispensable à la reprise, tant attendue de l'ensemble des activités de restauration et de l'hôtellerie.

Ceci étant dit, il faut désormais se tourner vers l'avenir : toute crise est source d'opportunités.

Nous savons que - contrairement à la consommation alimentaire à domicile - la consommation hors domicile était précédemment **portée par des dynamiques fortes de développement** avant la crise COVID 19 : sans qu'on sache à quel horizon temporel ni avec quelle rapiditité, on sait que **les consommations dites hors domicile vont reprendre**.

- En l'espace de quelques jours de mars 2020, on est passé **d'un marché food service ultra dynamique** qui pesait 90 Mrds d'€ à fin 2019, avec une croissance de +8,5 Mrds d'€ en 5 ans *(Chiffres IRI GIRA Food Service : Juin 2020 Vague 1 Etude Impacts du COVID 19 sur le consommateur)* à un marché food service plongé, dans **un véritable coma économique** durant presque trois mois, puis marqué par une très forte léthargie globale.
- On constate que la crise COVID 19 a joué **un rôle d'accélérateur fulgurant** de nombreuses tendances déjà présentes sur nos marchés et de changements de comportements : développement des Dark kitchens, de la vente à emporter, de la livraison à domicile, de la digitalisation de nos marchés, du télétravail, etc.
- Pour s'alimenter hors de son domicile, le consommateur bénéficie désormais **d'offres encore plus diversifées** notamment avec la poursuite du développement des offres issues des commerces de proximité, des métiers de bouche, de la GMS, des circuits de vente alternatifs.
- Les périmètres, les définitions des **différents canaux de distribution** de l'offre alimentaire hors domicile se sont encore plus brouillés pour laisser place à une **forte hybridation de la distribution** hors domicile.
- Comme jamais, durant cette crise, **l'offre alimentaire dite hors domicile s'est invitée dans les foyers** : **nos marchés hors domicile ont étendu leur territoire** pour pénétrer fortement le lieu de consommation à domicile.

On le voit, pour répondre aux enjeux de demain, aux défis du redémarrage de nos marchés, **plus que jamais disposer de la bonne information va être déterminant** : il va falloir comprendre au mieux ce qui se met en place sous nos yeux, en décrypter les clés, et se mettre en **capacité de s'adapter rapidement**, que ce soit aux nouvelles configurations des marchés, au comportement du consommateur post crise COVID 19, **sans oublier l'adapation aux nouvelles contraintes réglementaires !**

- **La crise COVID ne doit en aucun cas occulter l'obligation** pour toutes nos entreprises d'opérer un **changement radical de paradigme de production** : toutes les entreprises, qu'elles soient alimentaires ou non alimentaires, doivent passer d'un modèle économique de production linéaire, à un modèle économique de production circulaire. **Cette transition va nécessiter des investissements !**

Pour relever ces défis, comprendre les enjeux, **votre association est plus que jamais un atout majeur** pour les acteurs du food service :

- sur des marchés où le manque d'informations est criant, votre association **centralise les informations économiques et réglementaires** impactant les marchés du hors domicile ;

- dans un contexte économique très compliqué pour de nombreuses entreprises, votre association vous permet de **réaliser des économies substantielles** pour **accéder à de l'information stratégique** à **moindre coût**, puisque le fonctionnement de l'association repose sur le **principe de la mutualisation** des outils fournis par le GECO Food Service ;

- face à des injonctions politiques et réglementaires toujours plus fortes, votre association éclaire les décideurs publics et les relais d'opinion pour **faire comprendre les réalités et les spécificités** de nos marchés, pour **mettre en valeur les entreprises fournisseurs** des marchés hors domicile, et **assurer leur défense collective**.

1. Marchés de la CHF en chiffres

Chiffres clés du marché de la CHD en 2020

- **Au niveau macroéconomique**

L'année 2020 aura été marquée par **un recul du PIB de -8,2%** avec une progression estimée +5.2% en 2021 *(selon Xerfi previsis Avril 2021)*. Les points forts de l'économie française ont été et restent durablement affectés **dans l'aéronautique** (13% des exportations françaises), **dans le tourisme** (1ère destination touristique au monde) notamment. **Du côté exportations**, du fait d'une forte interdépendance avec l'Europe, un trou catastrophique a été laissé par l'année 2020 **(-16,3% vs 2019).**

Alors même que l'économie a connu une perte de PIB de plus de 8%, inégalée depuis l'après-guerre, **les effectifs salariés du privé ont « seulement » diminué de 320.200 (-1,6%)** en 2020.

2,4 millions de personnes bénéficiaient ainsi encore partiellement ou pleinement du chômage partiel en décembre 2020. L'activation des dispositifs d'accompagnement des chômeurs, notamment en matière de formation, le volet emploi du Plan de relance, via les enveloppes consacrées à l'apprentissage, à la formation, devraient amortir et agir directement sur les statistiques du chômage.

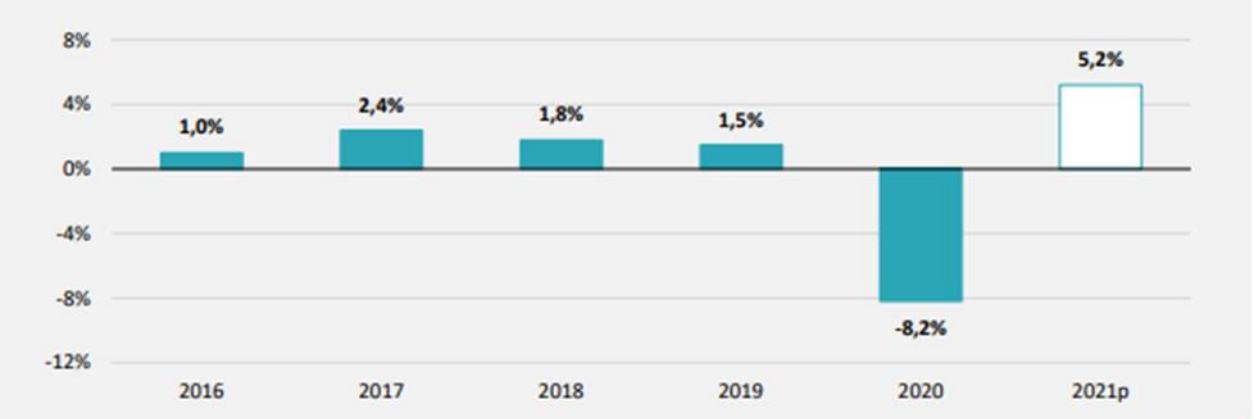
Enfin**, la consommation des ménages** reste une grande inconnue :

- le surplus d'épargne de 2020 (130 milliards d'euros environ par rapport à 2019 selon une estimation de la Banque de France) est rapidement réinjecté dans l'économie et donne un grand coup d'accélérateur à la consommation ;
- ou la prudence va prévaloir dans un environnement dégradé sur le marché du travail et le surplus de revenu mis de côté servira à lisser les à-coups attendus des rémunérations au cours des prochains trimestres et se diffusera lentement dans le temps.

Après un repli de 7,3% en 2020, la consommation des ménages pourrait dans ce contexte rebondir de + 4,6%en 2021.

Le PIB de la France

Unité : % des variations annuelles



Prévision **Xerfi** (dernière mise à jour le 08/04/2021) / Source : Insee

Le scénario macro-économique pour la France à l'horizon 2021

Unité : % des variations annuelles

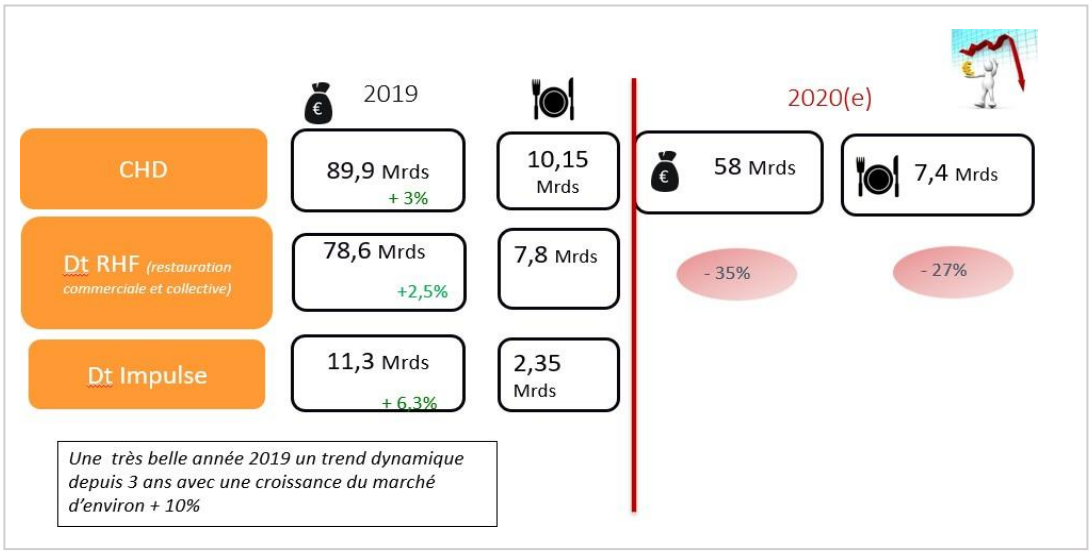
	2018	2019	2020	2021 (p)
PIB	1,8%	1,5%	-8,2%	**5,2%**
Consommation	0,8%	1,5%	-7,3%	**4,6%**
Conso. publique	0,9%	1,7%	-3,1%	**5,0%**
Investissement	3,2%	4,3%	-10,3%	**8,2%**
Construction	2,4%	4,4%	-13,1%	**9,6%**
Équipement	2,4%	4,0%	-14,1%	**8,8%**
Importation	3,1%	2,6%	-11,5%	**8,2%**
Exportations	4,6%	1,8%	-16,3%	**9,1%**

Prévisions **Xerfi** (dernière mise à jour le 08/04/2021) / Source : Insee

- **Côté marchés RHD** *(Source GIRA Food Service)*

A l'heure où nous travaillons ce rapport moral, les chiffres clés du Gira Food service sur lesquels votre association se fonde ne sont pas encore publiés.

Néanmoins ce que nous pouvons envisager comme résultats pour 2020 sont les suivants : une baisse de chiffres d'affaires de -35% versus 2019 et de -27 % en volume de repas.



Ce recul reste une extrapolation avec des impacts différents selon les segments d'activité, restauration collective, commerciale ou Circuits de Vente Alternatifs. Une vision côté consommateurs permet de corroborer ces résultats. *(Voir ci-après)*

- **Côté consommateurs** *(Source NPD GROUP)*

En 2020, **les pertes du marché RHD** sont sans précédent : le marché RHD+DA perd **-37,9% en dépenses** et **-34,6% en visites** versus 2019. A noter que comme la **structure du marché a fortement changé** pendant le confinement (la restauration assise fermée, davantage de vente à emporter et de livraison dans tous les circuits), le **ticket moyen a perdu -5,1% vs 2019**.

Les circuits qui ont le **mieux résisté à la crise** (en occasions de consommation et en dépenses) sont les circuitsde la **Restauration rapide**, notamment les GMS/Retail (pour la consommation personnelle et immédiate comme salades, sandwiches préemballés, etc.), les boulangeries, les Pizza VAE et dans une moindre mesure les Burgers (-22,1% en dépenses et -23,9% en occasions de consommation).

La **Restauration à table** est fortement impactée – en **recul de -48,5% en dépenses** et de **-48,7% en visites** vs 2019. **La restauration Loisirs et Transports** a également subi de fortes pertes (-50,5% en dépenses et -51,3% en visites vs 2019).

La **Restauration collective** perd également **en dépenses (-38,3%)** et **en visites (-39,6%)** sur la période *(Restauration d'entreprises essentiellement-voir Périmètre CREST).*

Seule la **consommation nomade** est **un peu moins impactée** (en restauration commerciale) car ses pertes représentent « seulement » **-5,8% en occasions de consommation** : La vente à emporter et la livraison, les deux modes de commande disponibles pendant les phases de confinement, ont partiellement « sauvé » les performances de la consommation nomade.

En 2020, une consommation alimentaire en pleine mutation et hybridation

- **Ce qui s'est imposé :**

  L'hygiène, la santé, la sécurité sanitaire qui, plus que jamais dans nos métiers de la CHF vont être scrutés avec l'émergence de labels sanitaires tels (COVID free, etc.).

  La montée en puissance du numérique, de la digitalisation et des compétences des salariés.

  Le drive, le paiement sans contact, le Click&collect, la livraison qui étaient des tendances émergentes mais qui ont explosé – Food Service Vision a d'ores et déjà annoncé un marché de la livraison en progression de + 47% en deux ans avec un CA de 4,9 Milliards en 2020, marché qui pourrait atteindre les 10 milliards en 2024.

- **Ce qui a été conforté :**

  Le modèle alimentaire français : L'hédonisme, le fait maison, la convivialité, préparer ses repas ensemble, renforcement du rituel.

  Les exigences de responsabilité en termes environnemental avec le local, la proximité, le soutien à la production française.

  La recherche d'un mode de vie plus sain et plus sobre (Economie circulaire, moins de gaspillage alimentaire, recherche de la seconde main).

- **Ce qui s'est totalement réinventé :**

  Le travail à distance et ses effets sur la consommation, l'effacement des frontières entre vie professionnelle et personnelle.

  La maison (réaménagement intérieur) et rêves d'exode loin des villes.

  Les circuits courts ont été plébiscités avec les drives, la vente à emporter et la livraison quel que soit le secteur d'activités.

  Toutes ces mutations entrainent et vont entrainer des bouleversements structurels sur nos marchés à travers la montée en puissance des « Dark Kitchen «, des agrégateurs, des cantines connectées comme Foodles, Popchef, I lunch etc. La restauration à table va s'adapter, s'hybrider avec des espaces dédiés au service et à la livraison, se digitaliser. La restauration collective va devoir se réorganiser pour tenter de capter les convives sur les lieux de consommation mais aussi leur proposer des services à leur domicile. Leconsommateur a pris conscience que lui seul est responsable de santé : Les applications de nutrition personnalisée, de communication sur l'origine des produits, la provenance etc. vont continuer de se développer y compris sur nos marchés où le Nutri- Score, l'affichage environnemental vont peu à peu apparaître sur les recettes

En 2021, suite à la crise sanitaire, ces tendances vont s'accentuer et s'ancrer probablement dans les habitudes de consommation.la restauration commerciale va devoir faire face à une pénurie de personnels car certains salariés auront choisi de de se reconvertir. La restauration d'entreprises va devoir se réinventer à grande vitesse. Quant à la restauration de l'enseignement et santé-social qui ont connu jusqu'alors peu d'évolutions conjoncturelles, il est probable que ces segments connaissent également des turbulences notamment dans la restauration de l'Enseignement supérieur et la restauration scolaire – segments qui devront faire face à des réalités financières compliquées.

Autant de questions auxquelles le GECO Food service vous aidera à apporter des réponses, à travers ses études, ses Rencontres Clients et ses échanges avec la filière Hors Domicile.

Reprise heurtée pour 2021

Le maintien sur les 4 premiers mois de l'année de contraintes sanitaires pour freiner la propagation de l'épidémie pèsera une nouvelle fois sur le niveau d'activité et entraînera une légère contraction du PIB en début d'année. La croissance ne ferait son retour qu'au printemps, d'abord soutenue par la consommation à partir du mois de mai (sous l'hypothèse que le calendrier annoncé de la levée des restrictions soit respecté) et l'ouverture progressive des lieux de vie puis par l'investissement des entreprises avec la mise en œuvre du plan de relance.

2. Les grands enjeux du foodservice en 2020 et 2021

L'année 2020 et le « tsunami » de la crise sanitaire COVID19 ne doivent néanmoins **en aucun cas nous faire oublier combien il est essentiel** pour les entreprises fournisseurs des marchés de la CHD de **poursuivre leur adaptation aux enjeux majeurs à venir**, notamment :

- ✓ **Produire durable et responsable** ;
- ✓ **Se mettre en capacité de communiquer,** ce compris par voie dématérialisée, sur ses produits, comment ils sont fabriqués, où, à partir de quel sourcing : avant la COVID 19, les attentes du consommateur hors domicile, étaient déjà grandissantes sur ces sujets, elles le seront encore plus à la suite de la crise sanitaire ;
- ✓ **Éco-concevoir ses produits ET ses emballages** est devenu un enjeu stratégique, ce compris sur nos marchés hors domicile.

Autant de sujets suivis, sur le plan politique et réglementaire, par votre association tout au long de l'année 2020, avec des interventions, des participations pour la défense des intérêts des entreprises fournisseurs des marchés de la RHD ! **Le travail continue en 2021** pour vous accompagner vers la sortie de crise.

1/ Un enjeu stratégique pour les entreprises :

Le sujet Emballages, décliné autour des plastiques, et de la REP Restauration (Responsabilité Elargie des Producteurs)

Le sujet des emballages, qu'ils soient **en plastique ou tout autre matériau**, qu'ils soient **primaires (en contact avec le produit) ou secondaire**s, est plus que jamais central pour les entreprises : **il a lieu d'être identifié comme sujet stratégique.**

L'année 2021 et les années à venir vont être profondément marquées par l'application de **la loi AGEC**. Cette **loi majeure va impacter tous les secteurs de l'économie** : elle va particulièrement impacter le secteur alimentaire, et l'univers du hors domicile. Elle entend **accélérer le changement de modèle de production et de consommation afin de limiter les déchets et préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat**. Nos entreprises vont devoir se mettre en capacité d'anticiper les évolutions à venir, d'investir en R&D, éventuellement dans de nouveaux outils de production et/ou d'emballages, dans de nouveaux emballages, etc.

Le contexte réglementaire européen et français amène des **contraintes très fortes** dans l'organisation des productions pour les années à venir :

1. **Niveau Européen :** Pour lutter plus efficacement contre le phénomène de pollution plastique maritime, avec la **Directive Single Use Plastic (dite SUP)** du 05 juin 2019, l'Union européenne (UE) a décidé de nouvelles règles pour **cibler les dix produits en plastique à usage unique** les plus présents sur les plages et dans les mers européennes,ainsi que les engins de pêche perdus ou abandonnés : ils constituent 70 % de tous les déchets marins.

   L'objectif principal de la directive est de **prévenir et de réduire l'impact** de **certains produits plastiques** sur l'environnement, en particulier l'environnement aquatique. Les Etats Membres ont la charge d'incrémenter dans leur législation nationale les obligations découlant de la Directive.

2. **Niveau Français :** La **loi dite AGEC (Anti Gaspillage et Economie Circulaire)** transpose la Directive et apporte une nouvelle « couche réglementaire » s'ajoutant aux contraintes issues de précédentes lois françaises.

   Elle **rajoute de la complexité** dans son **articulation avec de nombreuses contraintes règlementaires,** sur des sujets déjà traités dans les réglementations précédentes :

   - **2015 - Loi Transition écologique pour la croissance verte (LTECV) :** extension des consignes de tri à tous les emballages plastiques pour 2022 ; gobelets, verres et assiettes en plastique interdits pour 2020.
   - **2016 - Décret 5 flux et obligation du tri** imposée aux entreprises générant plus de 1100 litres par semaine de déchets (papier-carton, métal, plastique, verre et bois).
   - **2018 - Loi dite EGALIM** prévoyant les interdictions de :
     - Contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique en restauration collective scolaire, universitaire et pour les enfants de moins de 6 ans (2025).
     - Bouteilles d'eau plate en plastique dans la restauration collective scolaire (2020).
     - Couverts, piques à steak, couvercles à verre jetable, plateaux repas, pots à glace, saladiers, boîtes (2020).

Conçue comme une loi cadre, au fil de ses 130 articles, elle fixe des grands objectifs et des stratégies de longs, mais sur certains sujets (ex plastique à usage unique) elle fixe parfois également des échéances très courtes, et **elle renvoie à de très nombreux textes d'applications (Décrets, arrêtés), plus d'une centaine** dont une partie a été finalisée en 2020.

1/ Au niveau européen : La Directive SUP (Single Use Plastic) du 12 juin 2019

Des mesures sont prises en fonction des produits visés :

1. **Quand des solutions de remplacement sont facilement disponibles et peu coûteuses**, les produits en plastique à usage unique seront exclus du marché.
2. **Pour les produits qui ne peuvent être directement remplacés**, il y a lieu de limiter leur utilisation par :
   - Une **réduction de la consommation** au niveau national (art. 4).
   - Des prescriptions pour la **conception et l'étiquetage des produits**.
   - Et des obligations de **gestion/nettoyage des déchets incombant aux fabricants** (REP Littering).

Les Etats Membres ont l'obligation d'implémenter dans leur législation nationale les mesures suivantes :

Réduction de la consommation (art. 4) :

- Avec des objectifs de **réduction de la consommation nationale**,
- Des mesures garantissant que des **produits de remplacement réutilisables sont mis à la disposition** du consommateur final au point de vente,
- Des instruments économiques assurant **qu'aucun produit plastique à usage unique n'est fourni gratuitement** au point de vente au consommateur final,
- Les produits concernés par ces mesures sont les **récipients pour aliments et les gobelets pour boisson**. (Directive - Annexe partie A)

Restrictions/interdictions de mise sur le marché (art. 5) : Les Etats membres **interdiront** la mise sur le marché des produits *en plastique à usage* unique suivants : (Directive - liste des produits dans l'Annexe Partie B) dont : les **Couverts** (fourchettes, couteaux, cuillères, baguettes), **Assiettes**, **Pailles** (à l'exception des pailles utilisées à des fins médicales), **Bâtonnets mélangeurs** pour boissons, **Récipients pour aliments en polystyrène expansé** (les boîtes, avec ou sans moyen de fermeture, utilisés pour contenir des aliments qui : **a)** sont destinés à être consommés immédiatement, soit sur place, soit à emporter ; **b)** sont généralement consommés dans le récipient, et - **c)** sont prêts à être consommés sans autre préparation, telle que le fait de les cuire, de les bouillir ou de les réchauffer, y compris les récipients pour aliments utilisés pour l'alimentation rapide ou pour d'autres repas prêts à être consommés immédiatement, à l'exception des récipients pour boissons, des assiettes, et des sachets et emballages contenant des aliments ; **Récipients pour boissons en polystyrène expansé**, y compris leurs bouchons et couvercles ; **Gobelets pour boissons en polystyrène expansé**, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles.

Exigences applicables aux produits (art. 6) : Bouchons solidaires - Les **récipients pour boissons en plastique à usage unique**, avec **bouchons ou couvercles constitués significativement de matière plastique** doivent avoir des **bouchons et couvercles qui restent attachés au récipient.** (Directive - Annexe partie C)

Responsabilité élargie des producteurs (REP) (art. 8) : Mise en place d'un système de **REP pour différents produits plastiques.** (Directive - Annexe partie E)

Collecte sélective (art. 9) : 77% en poids des bouteilles pour boisson devront être **collectées séparément** d'ici à **2025** et **90 % en 2030** (au moyen de systèmes de consigne ou de REP). (Directive - Annexe partie F)

Contenu recyclé (art. 9) : Les **bouteilles en PET** devront contenir **au moins 25% de plastique recyclé** en **2025.** Ce taux ne s'impose pas à chaque vendeur de boissons, mais sera une moyenne calculée pour chaque Etat membre. **En 2030, toutes les bouteilles en plastique (et plus seulement celles en PET)** devront respecter un objectif **d'au moins 30%** de contenu recyclé. (Directive - Annexe partie F)

Sensibilisation (art. 10) : Les États membres prennent des mesures pour **informer les consommateurs** et pour **encourager des habitudes de consommation** responsables, afin de **réduire les déchets sauvages** issus des produits couverts par la présente directive. (Directive - Annexe partie G)

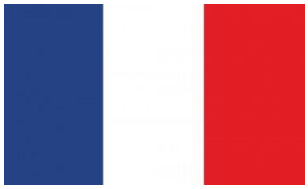
En 2020, la Commission européenne devait élaborer des **spécifications et des lignes directrices sur les produits plastiques à usage unique**. Ces lignes directrices devaient être publiées par la Commission au plus tard le 03/07/2020, en consultation avec les États membres. Pour élaborer ces lignes directrices, la CE a fait appel à Rambol, une société de conseil basée au Danemark, Deloitte.

Un premier projet de proposition a été présenté le 11/03/2020 au groupe d'experts sur les déchets qui s'occupe spécifiquement de la SUP. La proposition de ligne directrice était également à l'ordre du jour de leur réunion du 24/04/2020.

D'une part, les lignes directrices devraient énoncer des **termes généraux** et des **définitions**. D'autre part, il est nécessaire de se concentrer sur la **définition des produits en plastique à usage unique**, y compris **des critères** pour des produits spécifiques et des exemples.

Entre-temps, les États membres et les parties prenantes ont présenté leurs observations et, sur cette base, une deuxième version a été soumise au début du mois de septembre aux États membres pour discussion.

On attend la version finale des Lignes directrices.



2/ Au niveau français : 2020, suivi des textes d'application de la loi dite AGEC n°2020-105 du 10 février 2020. Texte au Journal Officiel

La loi répondait à **4 orientations** :

- **Stopper le gaspillage** pour préserver nos ressources ;
- **Mobiliser les industriels** pour transformer nos modes de production ;
- **Informer** pour mieux consommer ;
- **Améliorer la collecte des déchets** pour lutter contre les dépôts sauvages.

Elle comporte 4 volets :

1. Objectifs **nationaux** de gestion et de prévention de la production de déchets ;
2. **Information du consommateur** ;
3. Dispositifs pour **favoriser** le **réemploi** (Cf dans une boucle, l'emballage n'acquiert pas le statut de déchet, il n'est pas à usage unique, il est réemployé pour la même fonction) et la **réutilisation** (cf. l'emballage acquiert un statut de déchet, sa fonction est changée pour un autre usage), le **recyclage** (cf. l'emballage devenu un déchet est détruit, le matériau issu de la destruction est utilisé) et **lutter contre le gaspillage** alimentaire ;
4. **Responsabilité** des producteurs.

Entrée en vigueur au 1er janvier 2021, des mesures portant sur :

- Pailles, couverts, touillettes, boites à sandwich, couvercles de boissons, tiges pour ballons, confettis et piques à steak : depuis le 1er janvier 2021, ces produits en plastique à usage unique sont interdits.
- La distribution gratuite des bouteilles en plastique dans les établissements recevant du public ou dans les locaux professionnels est interdite.
- Lors d'évènements festifs, culturels ou sportifs, les sponsors ne peuvent plus imposer l'utilisation de bouteilles en plastique.
- Les confettis en plastique seront interdits au 1er janvier 2021.
- Des bacs de tri devront être installés dans les supermarchés. Ils permettront de collecter les emballages achetés après passage en caisse.
- Les boites en polystyrène expansé sont interdites.
- La fabrication et l'importation de sacs en plastique à usage unique est interdite.

Entrée en vigueur au 1er janvier 2022, des mesures portant sur :

- Le suremballage plastique des fruits et légumes frais de moins de 1,5 kilogramme sera interdit.
- Les établissements recevant du public seront tenus d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible au public.
- Les publications de presse et les publicités seront expédiées sans emballage plastique.
- Les sachets de thé et de tisane en plastique non biodégradable seront interdits à la vente.
- Les jouets en plastique, proposés gratuitement aux enfants dans le cadre de menus, seront interdits.
- Coller une étiquette directement sur les fruits ou les légumes sera interdit, sauf si ces étiquettes sont compostables et constituées en tout ou partie de matières biosourcées.
- L'État n'achètera plus de plastiques à usage unique que cela soit pour une utilisation sur ses lieux de travail ou dans les évènements qu'il organise.

En 2020, la phase de rédaction des décrets a été très dense : près d'une centaine de textes d'application prévus dans la loi !

Le GECO Food Service s'est pleinement mobiliséaux côtés de l'ANIA, pour ce suivi, alimentant lesgroupes de concertation mis en place par legouvernement **pendant le confinement et à unrythme très soutenu… !!!**

En ce début d'année 2021, **tous les textes d'application** ne sont pas encore finalisés (ci- dessous rappel des textes de 2020) et les travaux autour de la REP dite Professionnels de la Restauration s'intensifient avec un potentiel impact lourd pour les entreprises fournisseurs des marchés de la restauration hors domicile.

Décembre 2020

- **Décret n° 2020-1828 du 31 décembre 2020relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique**
- **Décret n° 2020-1758 du 29 décembre 2020portant diverses modifications des dispositions du code de l'environnement relatives à la gestion des déchets**
- **Décret n° 2020-1757 du 29 décembre 2020relatif à l'indice de réparabilité des équipements électriques et électroniques**
- **Décret n° 2020-1725 du 29 décembre 2020portant diverses dispositions d'adaptationrelatives à la responsabilité élargie des producteurs**
- **Décret n° 2020-1724 du 28 décembre 2020relatif à l'interdiction d'élimination des invendus non alimentaires et à diverses dispositions de lutte contre le gaspillage**
- **Décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020relatif au label national « anti-gaspillage alimentaire » en application de l'article L. 541-15-6-1-1 du code de l'environnement**
- **Décret n° 2020-1573 du 11 décembre 2020portant diverses dispositions d'adaptationet de simplification dans le domaine de la prévention et de la gestion des déchets**

Novembre 2020

- **Décret n° 2020-1455 du 27 novembre 2020 portant réforme de la responsabilité élargie des producteurs**
- **Décret n° 2020-1420 du 19 novembre 2020 relatif aux explosifs déclassés placés sous la responsabilité du ministère de la défense**

Octobre 2020

- **Décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020 relatif aux dons de denrées alimentaires prévus à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement, à leur qualité et aux procédures de suivi et de contrôle de leur qualité**
- **Décret n° 2020-1249 du 12 octobre 2020 relatif à la commission inter-filières de responsabilité élargie des producteurs**

MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE
Liberté
Égalité
Fraternité

SORTIR DU PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

Fin progressive de TOUS les emballages en plastique à usage unique d'ici 2040

Exemples : bouteilles en plastique, tubes de dentifrice, bidons de lessive, sachets de salade...

2020

Au 1er janvier, interdiction de vente de **la vaisselle jetable en lot (verres, gobelets, assiettes), des coton-tige et interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique** dans les services de restauration scolaire.

Présentation du premier décret contenant les objectifs de réduction, de réemploi et de recyclage du plastique pour la période 2021-2025 dans le cadre de la **stratégie zéro plastique jetable d'ici 2040.**

2021

Au 1er janvier, interdiction des **pailles, couverts jetables, touillettes, couvercles des gobelets à emporter, boîtes en polystyrène expansé** (type boîtes à kebab), **piques à steak, tiges pour ballons, confettis en plastique** et tous les objets en plastique oxodégradable.

Déploiement de dispositifs de vrac, obligeant les vendeurs à accepter les contenants apportés par le consommateur.

Limitation du suremballage plastique grâce à un bonus-malus.

Interdiction de **distribuer gratuitement des bouteilles en plastique** dans les entreprises.

2022

Au 1er janvier, interdiction **des suremballages en plastique pour les fruits et légumes de moins de 1,5 kg, des sachets de thé en plastique et des jouets en plastique** distribués gratuitement dans les fast food.

Obligation d'avoir des fontaines à eau dans les établissements recevant du public.

2023

Au 1er janvier, **interdiction de la vaisselle jetable dans les fast food** pour les repas servis sur place.

2024

Au 1er janvier, **interdiction de vendre des dispositifs médicaux** contenant des microplastiques.

2025

Au 1er janvier, **les lave-linge neufs sont dotés d'un filtre** à microfibres plastiques.

2026

Au 1er janvier, **interdiction de vendre des produits cosmétiques rincés contenant des microplastiques** (autres que les cosmétiques exfoliants ou gommages qui sont déjà interdits depuis le 1er janvier 2018) comme les shampooings, produits de coloration, gels douche, démaquillants.

DICOM-CAB/DIV/2019/4 - Mars 2019

ecologie.gouv.fr

Septembre 2020

- **Décret n° 2020-1133 du 15 septembre 2020 relatif à l'expérimentation d'un dispositif de médiation en cas de différend au sein des filières de responsabilité élargie des producteurs**

Juin 2020

- **Décret n° 2020-731 du 15 juin 2020 relatif à la dispense de régularisation de la taxe sur la valeur ajoutée bénéficiant aux dons de biens invendus à des associations reconnues d'utilité publique**

Ordonnances et rapports

Juillet 2020

- **Ordonnance n° 2020-920 du 29 juillet 2020 relative à la prévention et à la gestion des déchets**
- **Rapport au Président de la République relatif à l'ordonnance n° 2020-920 du 29 juillet 2020 relative à la prévention et à la gestion des déchets**

Le GECO Food Service a établi et diffusé une **Note de Synthèse réglementaire** sur l'ensemble de ces points le 9 janvier 2021.

Un sujet d'impact majeur en CHD :

Une **nouvelle éco contribution** dans le cadre **d'une nouvelle REP**

« **professionnels de la restauration** » … Qui va payer, sur quoi, comment, combien cela va coûter ?

La loi AGEC prévoyait que **dès le 1er janvier 2021**, serait mise en place une **nouvelle contribution financière avec** la création d'une nouvelle **REP emballages des « *produits consommés par les professionnels ayant une activité de restauration* » (art 62 de la loi AGEC)** ; c'est très vague… !

Cela vise potentiellement **les emballages de TOUS LES PRODUITS** (a priori les produits utilisés en back office ET front office, alimentaire et non alimentaire).

La **REP**, qu'est-ce que c'est ? C'est la Responsabilité Elargie du Producteur, c'est **l'obligation « de *pourvoir ou de contribuer à l'élimination des déchets* »** qui proviennent des produits que l'on fabrique, vend, importe, met sur le marché. **Les objectifs de la REP :**

- ✓ Développer le recyclage et la réutilisation de certains déchets
- ✓ Intégrer les coûts de gestion des déchets dans le coût du produit
- ✓ Encourager l'éco-conception
- ✓ Prévenir les déchets

Pour le moment, il existe notamment une REP pour l'élimination des **Emballages Ménagers (EM)** : point Vert, Ecocontribution. Plus l'emballage du produit est vertueux, moins on paie. Moins il est vertueux (difficilement ou pas, recyclable) plus il contribue financièrement à son élimination en fin de vie. **Les données EM** du MTES (Min de la Transition Ecologique et Solidaire) juillet 2018 :

- Agrément en cours : 2018 - 2022
- Sociétés agréées mettant en œuvre leur agrément : ADELPHE - **CITEO TARIF 2021 :** https://bo.citeo.com/sites/default/files/2020-10/20201006-Citeo_Grille%20tarifaire_Tarifs_2021_FR.pdf
- Environ 22 700 contrats adhérents, environ 740 contrats collectivités (36 0000 communes)
- 5 037 000 tonnes de gisement contribuant
- **665 M€ de contributions**
- **639 M€ de soutiens versés aux collectivités**
- Taux de recyclage global actuel : 68% Vs Objectif de 75%

A date, en Hors Domicile, sont déjà concernés par l'écocontribution de la REP EM, tous les emballages des produits qui sont **emballés sur place**, et **vendus emballés à emporter** dans les circuits de distribution suivants(note ADELPHE 2011) :

- Restauration moderne (cafétérias, fast-foods, viennoiseries/sandwicheries, restauration livrée, etc.), quel que soit le lieu d'abandon de l'emballage ;
- "Catering" embarqué (moyens de transport immatriculés en France, tels que l'avion, le train et le bateau, quelle qu'en soit la destination) ;
- Zones de "duty-free" et d'embarquement ;
- Stations-service ;
- Sites de concession (parcs d'attractions, cinémas, stades, etc.) ;
- Circuits de vente alternatifs (boulangerie/pâtisserie, bureaux de tabac, stands de vente à emporter, camions-pizzas, etc.) ;
- VENTE A EMPORTER 100% des emballages de produits vendus à emporter doivent être déclarés et contribuer.

En tant que Producteurs de produits emballés, vous payez une écocontribution pour les produits mis sur le marché français :

- que vous emballez ;
- que vous faites emballer à vos marques ou sans marque ;
- que vous emballez sous la marque d'un distributeur (MDD).

Ne sont pas concernés par la REP EM :

- Tous les **emballages** des denrées alimentaires **payées par le convive après avoir été consommées** Ex : l'emballage d'un chocolat, gâteau servi avec un café ; les composantes d'une VAE.
- Ni **les emballages** des **produits utilisés en back office.**

Tout au long de l'année 2020, le GECO Food Service a travaillé et échangé avec différentes parties prenantes (des syndicats métiers, l'ANIA, CITEO) autour de la REP dite RESTAURATION qui devait être mise en place en janvier 2021 : aucune date n'est désormais précisée… au vu du calendrier en cours, on peut imaginer que la future REP pourrait être mise en place au mieux courant 2022 voire en 2023…

En 2021, le GECO Food Service fait partie du **Comité de Suivi** de l'étude portée par l'ADEME pour le Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire pour dresser un **« Etat des lieux des emballages liés à la restauration »** : il ne s'agit pas d'une étude de préfiguration de la future REP.

A date, rien n'est « sur la table » concernant des tarifs, des modalités de déclaration, le périmètre exact des nouvelles contributions, l'articulation avec la REP EM déjà existantes, ni avec la future REP DEIC, etc. Nos entreprises n'ont que des questions sur ce sujet, auxquelles nous n'avons pas encore le début de réponses.

A NOTER : Ce sujet vous intéresse tout particulièrement, n'hésitez pas à prendre contact avec Frédérique LEHOUX - frederique.lehoux@gecofoodservice.com

Plastiques - Travaux en 2020 sur l'Avis 87 du CNA (Conseil National de l'Alimentation)

Le CNA est une instance consultative indépendante, œuvrant auprès des ministres chargés de l'environnement, de la santé, de la consommation et de l'agriculture. C'est un outil d'aide à la décision publique. Il est consulté sur la définition des politiques publiques de l'alimentation et émet des avis à l'attention des décideurs publics et des différents acteurs de la filière alimentaire sur des sujets tels que la qualité des denrées alimentaires, l'information des consommateurs, l'adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels, la sécurité sanitaire, l'accès à l'alimentation, la prévention des crises, etc.

Le CNA a été saisi par ses 4 ministères de rattachement sur la question des emballages alimentaires, et plus particulièrement **sur la substitution des contenants alimentaires composés de plastique dans certains secteurs de la restauration collective**, tel que prévu par les lois « EGALIM » et « AGEC ».

Le groupe de concertation a débuté ses travaux le 5 février 2020. Il a focalisé ses travaux sur trois thématiques présentant des échéances et des enjeux distincts :

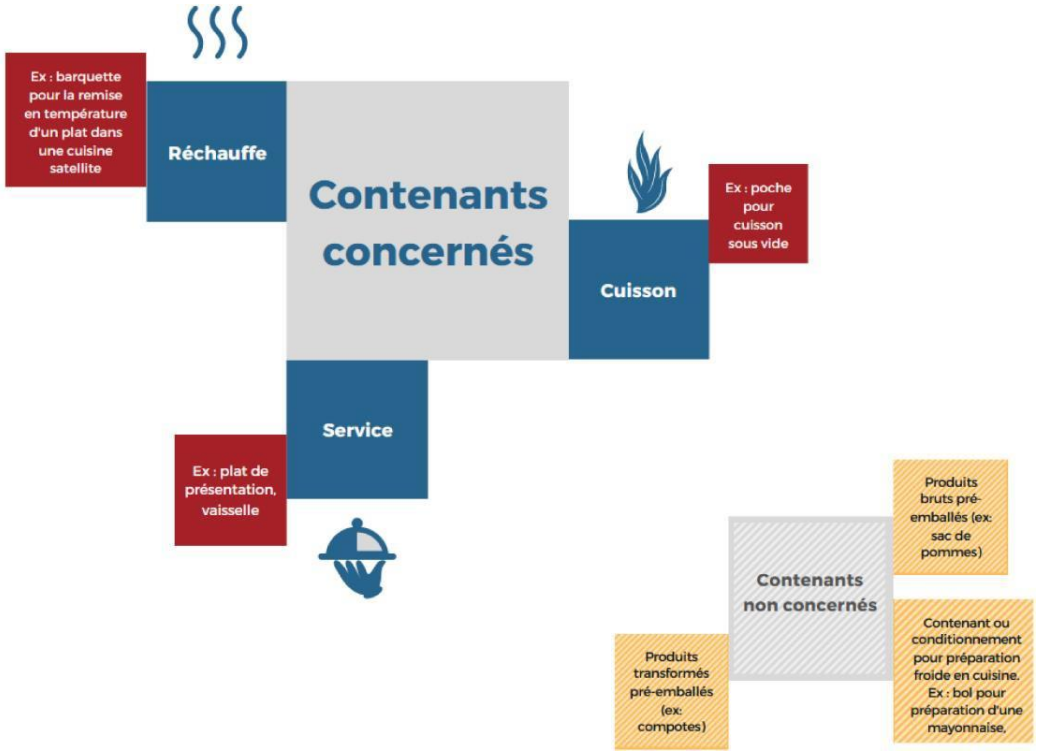
(1) la liste des exemptions relatives aux emballages plastiques pour les fruits et légumes prévue par la loi AGEC [objet de l'avis intermédiaire n°86 du CNA adopté le 30 septembre 2020[1]] ;

(2) la **substitution des contenants alimentaires composés de plastique utilisés pour la cuisson, la réchauffe et le service, dans certains secteurs de la restauration collective** telle que prévue par les lois « EGALIM » et « AGEC » [objet de l'avis intermédiaire n°87 du CNA adopté le 10 mars 2021[2]] ;

(3) la sobriété des emballages alimentaires en général [objet d'un futur avis].

En 2020, le GECO Food Service a participé et suivi les travaux sur la substitution des contenants en restauration collective : **8 auditions et 6 réunions se sont tenues en 7 mois** entre juin 2020 et janvier 2021. Ces travaux ont fait l'objet l'avis 87.

- Notre attention était particulièrement forte puisque **cet avis a vocation à venir éclairer les décideurs publics** (Mairie, Régions, acheteurs etc.) et **privés** sur le périmètre, les définitions et les clés d'interprétation des dispositions légales EGALIM et AGEC. Or, nombreuses sont les parties prenantes dont des ONG siégeant, à vouloir aller au-delà de la loi. Sur **le périmètre**, l'Avisretient : (p.13 de l'Avis)



[1] Avis n°86 « Fruits et légumes pouvant être exemptés de l'interdiction de présentation dans des emballages plastiques » consultable sur le site internet du CNA.

[2] Avis n°87 « Substitution des contenants alimentaires composés de plastique en restauration collective » consultable sur le site internet du CNA.

Sur **les définitions**, l'Avis retient qu'on entend par : (p.12 et s.)

- **Emballages :** tout objet,quelle que soit la nature des matériaux dont il est constitué, destiné à contenir et à protéger des marchandises, à permettre leur manutention et leur acheminement du producteur au consommateur ou à l'utilisateur, et à assurerleur présentation. Tous les articles "à jeter" utilisés aux mêmes finsdoivent être considérés comme des emballages[3].
- **Plastique[4] :** « matériau constitué d'un polymère tel que défini à l'article 3, point 5), du règlement (CE) n° 1907/2006, auquel des additifs ou autres substances peuvent avoir été ajoutés, qui peut jouer le rôle de composant structurel principal de produits finaux, à l'exception des polymères naturels qui n'ont pas été chimiquement modifiés[5] ».
- **Produit en plastique à usage unique :** produit fabriqué entièrement ou partiellement à partir de plastique, et qui n'est pas conçu, créé ou mis sur le marché pour accomplir, pendant sa durée de vie, plusieurs trajets ou rotations en étant retourné à un producteur pour être rempli à nouveau ou réutilisé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu[6].
- **Polymères naturels non chimiquement modifiés[7] :**
  - polymères naturels : polymères qui résultent d'un processus de polymérisation qui s'est produit dans la nature, indépendamment du processus d'extraction par lequel ils ont été extraits (lignes directrices ECHA) ;
  - substance non modifiée chimiquement : une substance dont la structure chimique demeure inchangée, même si elle a été soumise à un processus ou à un traitement chimique ou à un processus physique de transformation minéralogique, par exemple pour éliminer les impuretés (règlement REACH).
- **Restauration collective :** activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, ainsi que les cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnent[8]. Elle peut être concédée ou en régie. (le périmètre traité dans cet avis est précisé en page X).
- **Contenants de cuisson, réchauffe, service [9] :** objets destinés à contenir des denrées alimentaires (conditionnements, récipients, articles de vaisselle, etc.), en contact avec les aliments, utilisés lors des étapes de cuisson, réchauffe ou de service, c'est à dire ceux utilisés :
  - pour la cuisson ;
  - entre la préparation des plats chauds en cuisine et la remise en température en satellites ;
  - pour la remise en température ;
  - pour la présentation des plats chauds et froids aux convives ;
  - par les convives (c'est à dire la vaisselle).

  Les conditionnements des produits bruts ou transformés pré-emballés n'entrent pas dans ce périmètre.
- **Réemploi** : toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été conçus[10].
- **Réutilisation** : toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui sont devenus des déchets sont utilisés de nouveau[11].

Le périmètre de travail de l'avis :

- Restauration collective des établissements **scolaires**, **universitaires** et d'accueil des enfants de **moins de six ans** ;
- Restauration dans les services de **pédiatrie**, **d'obstétrique**, de **maternité**, et dans les **centres périnataux** de proximité.

[3] Code de l'environnement (Livre V, titre IV, chapitre III, section 5, Article R543-43).

[4] L'interprétation des définitions données par la réglementation des plastiques est en cours de discussion au niveau européen. Une fois les lignes directrices européennes publiées, il conviendra de s'y référer.

[5] Article D.543-294 du Code de l'environnement.

[6] 2° de l'article D543-294 du Code de l'environnement.

[7] Guides technique en cours de rédaction dans le cadre de la directive SUP au niveau européen.

[8] Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

La disposition de la loi AGEC relative au **portage quotidien à domicile** porte sur une problématique différente : elle concerne la mise en place de contenants réemployables faisant l'objet d'une collecte, quel que soit le matériau, d'ici au 1er janvier 2022. Pour les cuisines centrales qui préparent des repas pour différents types de convives et de contextes de restauration, cela doit donc également être pris en compte dans le contexte réglementaire général.

Le groupe n'a pas pu traiter des spécificités des autres secteurs de la restauration collective (entreprises, armée, centres de vacances, etc.) compte-tenu du temps imparti et des priorités fixées dans le mandat et la lettre de cadrage du groupe présentées en annexes.

Le CNA formule 4 recommandations :

1. diffuser les solutions déjà identifiées et accompagner les professionnels dans leur mise en œuvre effective ;
2. former les professionnels des entreprises et des collectivités ;
3. identifier les chefs de file ;
4. préciser le calendrier de déploiement de l'interdiction des plastiques de cuisson, réchauffe, service au regard des solutions opérationnelles concrètes.

Les travaux du CNA vont être prolongés par ceux du CNRC (Conseil National de la Restauration Collective) qui va travailler à la suite de l'Avis 87 dans les aspects plus opérationnels, et également pour l'application des dispositions de la loi au secteur de la restauration collective dans les services de **pédiatrie**, **d'obstétrique**, de **maternité**, et dans les **centres périnataux** de proximité.

Le GECO Food Service siège également au sein du **CNRC** et sera attentif à ces **prochains travaux autour du plastique en restauration collective** : à date, le Groupe de Travail « Plastiques » n'a pas encore été mis en place.

****

On le voit, les entreprises agroalimentaires vont être **particulièrement impactées en hors domicile** par les nouvelles contraintes règlementaires imposées en matière d'usage et de recours aux matériaux plastiques.

Que ce soit sous l'angle des **déchets sauvages** et des **déchets marins** liés à des consommations alimentaires nomades, ou sous l'angle des utilisations, les dispositions réglementaires et légales, européennes et françaises **obligent les entreprises à engager une réflexion « plastiques »**.

Parallèlement, l'obligation faite aux Etats Membres de mettre en place des filières REP (Responsabilité Elargie des Producteurs) pour la collecte et la valorisation des déchets dans tous les secteurs de production, va conduire à la mise en place d'une REP pour les déchets industriels et commerciaux (DEIC) : sous quelle forme, avec quel coût ?

Dans ce concert d'injonctions, il va falloir s'outiller collectivement pour faire preuve de pédagogie, être attentifs aux pistes de substitutions possibles : **la veille et l'anticipation seront plus que jamais indispensables!**

2/ Les textes d'application de la loi EGALIM et le CNRC (Conseil National de la Restauration Collective) - Encadrement des approvisionnements, Local, BIO, etc.

Les textes d'application de la loi dite EGALIM :

La loi n°2018-938 « *Pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine, durable et accessible à tous* » du 30 octobre 2018, dite loi EGALIM comportait un certain nombre de **dispositifs soumis à des textes d'application** (Décrets ou Ordonnances).

[9] Il n'existe pas de définition réglementaire.

[10] Article L541-1-1 du Code de l'environnement.

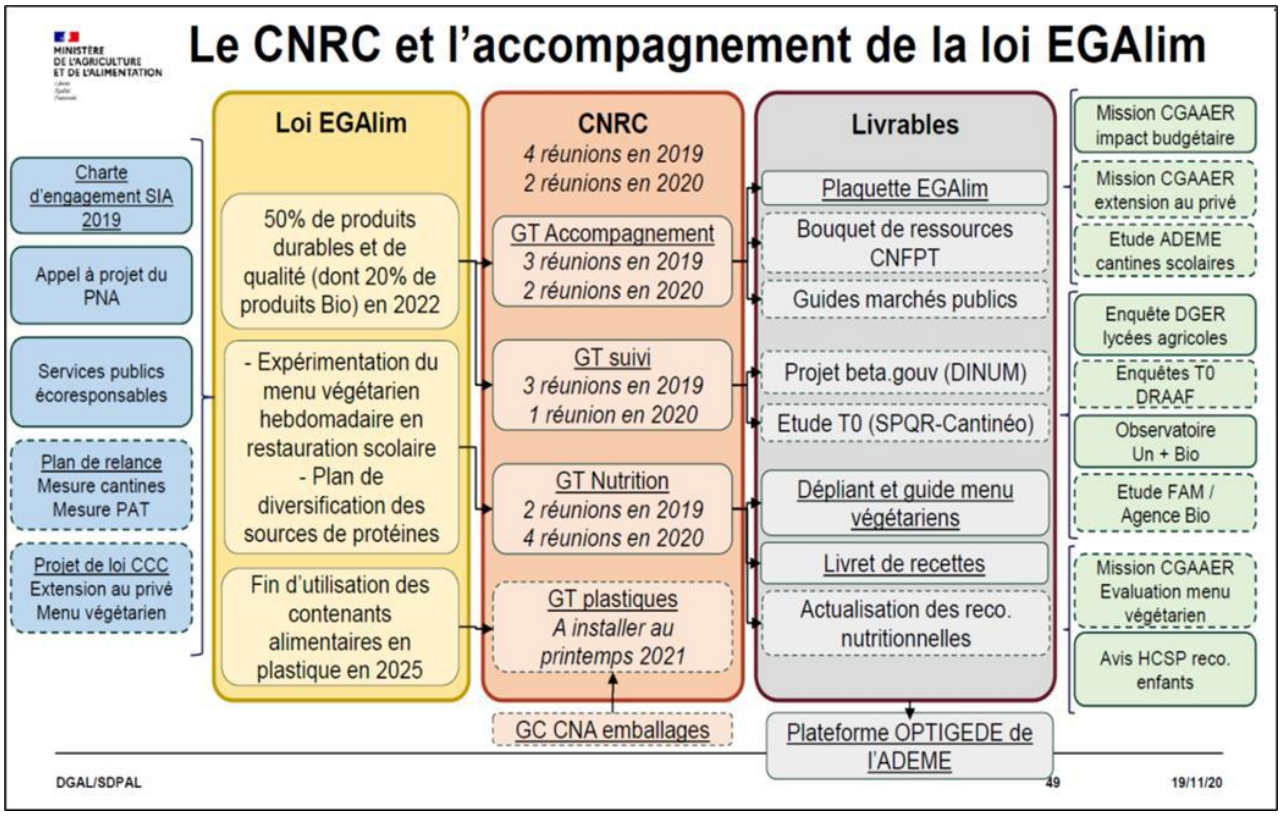
[11] Article L541-1-1 du Code de l'environnement.

Le GECO Food Service **a suivi leur élaboration** (notamment en siégeant au sein du Conseil National de la Restauration collective) directement consulté sur la rédaction des textes spécifiques à la restauration collective.

En 2020, ont notamment été finalisées et publiées **le 27 juillet** par la DGCCRF les **Lignes Directrices de la DGCCRF sur les indicateurs agricoles** : annoncées depuis avril 2019, **elles ont été attendues pendant plus d'un an.** Elles viennent préciser les conditions d'application de ***l'Ordonnance n°2019-358 du 24 avril 2019*** *relative*

A l'action en responsabilité pour prix abusivement bas obligeant notamment (ce compris en BtoB, Hors domicile) à mentionner des **indicateurs agricoles** dans certains cas, dans les CGV et induisant une mention particulière dans les conventions écrites, etc.

Le GECO Food Service siège au sein du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) :



CNRC (Conseil National de la Restauration Collective), **ses missions :**

- Le CNRC est une **instance de concertation** avec l'ensemble des acteurs concernés par l'alimentation en restauration collective. Outre les représentants des pouvoirs publics, il réunit **sept collèges** (et **50 sièges**) correspondant aux différentes catégories d'acteurs impliqués :
  - Restauration collective (gestionnaires) ; 10 sièges
  - Producteurs ; 7 sièges
  - Transformateurs et distributeurs ; 5 sièges
  - Opérateurs de l'État et collectivités ; 6 sièges
  - Représentants de la société civile et des convives ; 6 sièges
  - Partenaires sociaux ; 8 sièges
  - Experts du secteur de la santé (associations et établissements publics) ; 8 sièges
  -

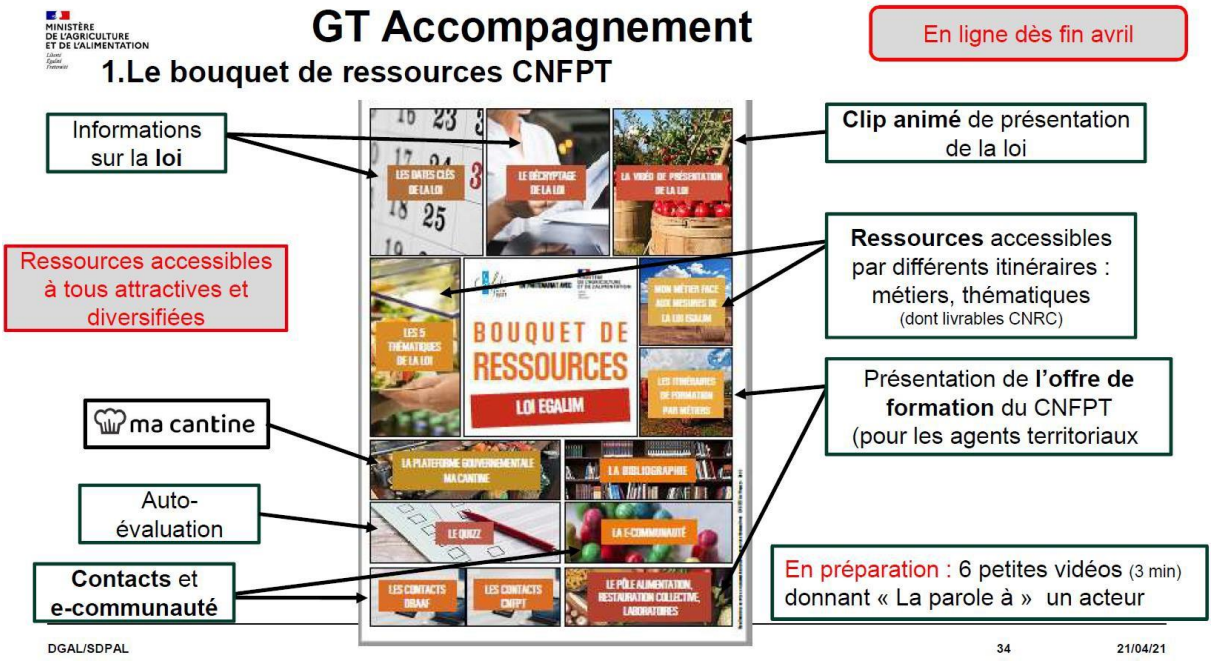
  Il a pour **mission** de **contribuer** à la **définition des mesures issues des EGA** à mettre en place **dans la restauration collective**, et notamment de contribuer à **l'élaboration des textes réglementaires**

Il a par ailleurs en charge le **pilotage de leur mise en œuvre** opérationnelle et l'**accompagnement techniques des professionnels.**

- Le CNRC est **présidé** par Mme Mireille RIOU-CANALS, conseillère maître à la Cour des comptes. Le **secrétariat** est assuré par la **Direction Générale de l'Alimentation (DGAl)**, administration rattachée au Ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Le GECO Food Service siège dans **différents Groupes de Travail** (GT) du CNRC :

- **GT Accompagnement et moyens** (pour application de la loi EGALIM) - Frédérique LEHOUX : Etat des lieux, recensement des outils mobilisables pour les professionnels de la restauration collective et amélioration desdits outils (ex : OPTIGEDE boîte à outils en ligne pour la restauration collective, dialogue avec l'administration, et production de **livrables** pour une meilleure compréhension harmonisée de la loi, notamment **Frise des dates clés** des mesures applicables à la restauration (voir ci-dessus début de chapitre) + **Plaquette Synthèse de la loi et des décrets sur les mesures applicables en restauration collective** - **Guide pour les acheteurs en restauration collective** / Plateforme gouvernementale « **ma cantine** » (onglet « **ressources** »).



- **GT Suivi approvisionnements** - Frédérique LEHOUX : Travaux sur les modalités de remontées des informations permettant de déterminer si les seuils fixés dans la loi (cf. 20% au moins de BIO et 30% au plus de produits sous SIQO, certificat environnemental, ECOLABEL pêche durable etc.) – Qui fait les remontées ? quels produits entrent effectivement dans le périmètre des produits à comptabiliser (par ex : produits composés partiellement d'ingrédients issus d'une exploitation agricole certifiée environnementale ?) comment flécher dans les appros, les produits entrant dans le calcul du seuil ? à qui ? etc.

- **GT Nutrition** - Laurence VIGNE : En 2020, le GT Nutrition a œuvré **sur plusieurs thématiques en créant des sous-groupes sur chaque thématique :**

  - **Plan de diversification des Protéines** pour répondre à l'article 24 de la loi EGALIM (codifié à l'article L230-5-4 du code rural et de la pêche maritime qui prévoit la promotion des protéines végétales en restauration collective pour les structures de plus de 200 couverts/jour.

L'objectif de ce document est d'apporter un cadre général et des sources d'exemples pour aider les structures dans la matérialisation d'un plan pluri annuel de diversifications des sources de protéines. La rédaction définitive de cet outil est prévue **pour la fin du 1er semestre 2021.**Il a fait l'objet de nombreuses controverses au sein de ce sous-groupe (Rééquilibrage entre aliments source de protéines végétales et montée en gammes des aliments sources de protéines animales). La nature du document est de l'ordre d'un cadre général et non d'un guide.

- **Evolution de la formation initiale des cuisiniers :** Un sous-groupe a été créé pour élaborer un **cahier des charges visant à synthétiser les constats quant aux besoins d'évolution de la formation initiale des cuisiniers** face aux évolutions législatives, tendances globales de marchés et attentes des consommateurs. Au-delà de la restauration collective, ces constats et attentes concernent également la restauration commerciale. Ce cahier des charges sera repris par l'Education Nationale et les représentants pédagogiques pour traduire en objectifs pédagogiques présentés à la Commission paritaire consultative (représentant les professionnels, les syndicats et l'EN) **à l'automne 2021.**Le Geco Food service a participé avec deux conseillers culinaires pour apporter notre expertise et nos savoirs -faire dans l'écosystème de la formation.

- **Evolution des recommandations nutritionnelles (GEMRCN-2015**) et révision de l'Arrêté du 30 Septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire :

  Objectifs :

  - se mettre en adéquation avec la loi EGALIM (introduction d'un menu végétarien par semaine) et le PNNS 4 ;
  - être en conformité avec l'avis de l'ANSES sur les nouveaux repères alimentaires pour les enfants de 4 à 17 ans - Juin 2019 ;
  - suivre les recommandations du HCSP de Juin 2020 relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans.

  Ces travaux ont pour objectif d'aboutir à de nouvelles recommandations nutritionnelles CNRC d'ici l'automne et un nouvel arrêté en 2022.

  Rétro planning :

  - **Octobre 2020 :** Début des travaux du GT nutrition sur l'élaboration des nouvelles recommandations en restauration scolaire.
  - **Janvier à juin 2021 :** Elaboration de recommandations alimentaires en restauration scolaire et sur des menus dirigés dans le secondaire par le GT nutrition.
  - **Juin 2021 :** Validation des nouvelles recommandations.
  - **Eté 2021 :** Rédaction par les administrations de l'arrêté révisé sur la qualité nutritionnelle en restauration scolaire.
  - **Septembre 2021 :** Avis de l'ANSES sur les régimes spécifiques et la réponse aux questions du GT sur le nombre de menus végétariens.
  - **Septembre / octobre 2021 :** Saisine de l'Anses sur les nouvelles recommandations / projet d'arrêté.
  - **Fin 2021 : Validation** par l'Anses.
  - **2022 : Publication du nouvel arrêté** sur la qualité des repas scolaires.

Les discussions sont tendues, les parties prenantes ne souhaitent pas complexifier des recommandations existantes, plutôt bien suivies et en adéquation avec la couverture des besoins physiologiques des enfants (cf. Etude N.DARMON MS Nutrition -2016). Une évolution reste nécessaire pour satisfaire les objectifs nutritionnels du HCSP (Haut Conseil de Santé Public). Le GECO Food Service s'attache à ce que :

- les obligations qui pourraient entrer en vigueur ne perturbent pas les équilibres économiques de vos entreprises ayant subi de plein fouet la crise COVID-19 et la dégradation des marchés de la RHF ;
- les obligations ne stigmatisent pas systématiquement les denrées alimentaires transformées.

➢ Menu végétarien obligatoire en restauration scolaire depuis le 1er novembre 2019.

- En 2020 : Finalisation d'un guide complété par un livret d'exemples de recettes outils très attendus des opérateurs.

- En 2021 : Le Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER) a remis au parlement un rapport sur l'évaluation de l'expérimentation d'unmenu végétarien hebdomadaire en restauration collective, conformément à article 24de la loi EGalim du 30 octobre 2018. Il s'est plus particulièrement agi de :
  - identifier les freins et leviers à la mise en place du menu végétarien hebdomadaire,
  - analyser l'impact sur le gaspillage alimentaire, la fréquentation et le coût des repas,
  - évaluer l'impact sur la diversité et l'équilibre des repas servis et leur qualité nutritionnelle,
  - formuler des propositions argumentées quant aux suites qui pourraient être données à l'expérimentation.

➢ **Notre présence est essentielle** au sein du CNRC et ses groupes de travail pour :

- **Rappeler la place indispensable** en restauration collective, des produits alimentaires issus des entreprises agroalimentaires ; leur **qualité**, leur **sécurité**, **leur caractère local, BIO** ; leur **complémentarité avec des produits issus de petits producteurs** ; etc.
- **Assurer la coordination avec d'autres instances :** ex les travaux du CNA dans le sous-groupe emballage plastique et plastique en restauration ;
- **Suivre et contribuer les discussions sur le périmètre des produits éligibles au « budget 50% » :** ex le seuil d'ingrédients issus d'exploitations certifiées Environnementales de Niveau 2 pour qu'une denrée composée soit « éligible » EGALIM - BLEU-BLANC-CŒUR – les produits de la mer MSC – la prise en compte du coût des externalités environnementales liées au cycle de vie du produit, etc.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

3. Les guides du CNRC

❖ **Déjà disponibles :**

- la plaquette EGAlim
- le guide de la mise en œuvre du menu végétarien
- le livret de recettes
- le guide des marchés publics destiné aux acheteurs de la restauration collective en gestion directe

❖ **En préparation :**

- le guide pour la mise en œuvre de la diversification des sources de protéines (prévision : mai 2021)
- le guide des marchés publics aux acheteurs de la restauration collective en prestations de services (prévision juin 2021)