

**Compte-rendu de la réunion du
Groupe de Travail « outils d'accompagnement et moyens »
du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)
02/12/2020**

NB : ce document n'a pas vocation à constituer le verbatim de la réunion du CNRC. Destiné à synthétiser les échanges et à en faire ressortir les points saillants, y compris les divergences, il ne reprend pas la totalité des interventions, ni ne précise le nom des membres qui en sont à l'origine.

Présents :

Sylvestre NIVET AGORES
Marie-Cécile ROLLIN Restau'Co
Florent MOULIS SNRC
Antoine BRAVARD SNERS
Gilles PEROLE Un Plus Bio
Stéphane VEYRAT Un Plus Bio
Louise MACE APCA
Christophe VAURS Coop de France
Thierry JACQUOT Confédération paysanne
Tristan ARLAUD Coordination Rurale
Emma ANDRE FNSEA
Anne-Marie DENIS FNSEA
Christelle DUCHENE Interbev
Olivier AYÇAGUER Interfel
Marie GUYOT Fedelis
Julian RENARD remplacé par Sophia MAJNONI D'INTIGNANO FNAB
Frédérique LEHOUX ANIA
Pascal FRANCE CGI
Eric JUTTIN CGI
Pierre PERROY CGI
Isabelle MAINCION AMF
Sébastien FERRIBY AMF
Sarah MARTIN ADEME
Wendy SI HASSEN Agence Bio
Laurent MARTINEZ Commerce Equitable France
Mathilde LEYGNAC MAA / DGAL
Florence AILLERY MAA / DGAL
Valerie MERLE MAA / DGAL
Malika KESSOUS MEF / DAE
Nathalie JOLLIOT CNFPT
Teddy COLOMBEIX CNFPT
Astrid JOUBERT Interbio Nouvelle Aquitaine
Frederika LHUISSIER MAA/ DGAL

Compte-tenu des consignes sanitaires, la réunion s'est déroulée en distanciel via l'outil ZOOM. La présentation du déroulé de la réunion et des interventions est ci-jointe.

Introduction par Isabelle Maincion (AMF) et Wendy Si Hassen (Agence Bio)

Contexte de la crise sanitaire et du plan de relance mais qui n'empêche pas un engouement pour les produits durables et de qualité en restauration collective.

I. Plan de relance et mesures

Un rappel rapide des principales mesures a été fait (alimentation solidaire, PAT, cantines scolaires, jardins partagés) puis des précisions ont été données sur les mesures 13 (PAT) et 14 (cantines scolaires des petites communes)

a. Mesure dédiée au développement des PAT

Deux volets :

- VOLET A le soutien à la création de nouveaux PAT dits « émergents », via l'appel à projets national du PNA – 3 millions
- VOLET B l'investissement dans des PAT labellisés ou en cours de labellisation par le MAA pour financer leurs investissements (via CPER avec appel à candidature) – 67 millions

Pour rappel, l'AAP national du PNA est conduit annuellement depuis 2014 et il est porté à 7,5M€ pour l'édition 2020-2021, ce qui représente une grosse augmentation par rapport à la précédente et ce, grâce à 1,3 M€ reconduit du MAA, 3M€ du plan de relance, 3M€ de l'ADEME et 200K€ de la DGCS.

L'AAP national PNA est détaillé dans le document de présentation joint au CR : projets visés, éligibilité, calendrier... **Post-réunion** : L'article annonçant l'ouverture de l'appel à projets du Programme National pour l'Alimentation est en ligne sur le site du ministère, avec le lien vers le cahier des charges et la téléprocédure pour candidater : <https://agriculture.gouv.fr/france-relance-un-nouvel-appel-projets-au-service-dune-alimentation-saine-et-locale-au-coeur-des>

b. Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes

La mesure est en cours de construction avec l'ASP qui aura la charge de l'instruction des dossiers et des paiements.

Cette mesure sera financée à hauteur de 50M€ dont 7,5% pour les départements et régions d'Outre-Mer.

Public visé : communes éligibles à DSR cible et EPCI qui ont acquis la compétence restauration scolaire pour les repas servis dans des communes éligibles à la DSR cible soit environ 7 000 communes et 8 900 écoles publiques. Pour l'Outre-Mer, un ajustement est réalisé pour l'Outre-Mer où toutes communes sont concernées.

Investissements concernés :

- Matériels
- Immatériels (logiciels...)
- Prestations intellectuelles (formations, accompagnement, bureau d'études...)

Les modalités de calcul de l'aide et les taux de financement sont présentés et illustrés avec des exemples (document de présentation joint), ainsi que le calendrier et le parcours bénéficiaire.

Echanges :

Question sur les enjeux des PAT, sur la prise en compte dans ces projets des questions de revenus des producteurs, d'installation et de remplacement des agriculteurs mais aussi sur les questions de santé et de précarité.

La DGAL n'a pas détaillé ici le cahier des charges des PAT mais ils doivent répondre aux enjeux économiques et environnementaux (revenus des producteurs, installation...) et aux enjeux de santé. Cela fait partie des aspects globaux des PAT. Les PAT émergents ne prennent pas forcément tous les axes au départ. L'approvisionnement de la restauration collective reste une priorité mais n'est pas le seul objectif. Sur la question de la précarité, cela fait partie des vocations des PAT mais il y a aussi d'autres mesures dans le plan de relance (mesure 12 alimentation solidaire et une mesure de 100 M€ sur l'accessibilité aux biens essentiels).

Question sur les entreprises agroalimentaires dans les PAT : sont-elles concernées par ces dispositifs ?

La DGAL confirme que tous les acteurs de la chaîne alimentaire (dont les IAA, les grossistes, les producteurs ...) sont concernés par les PAT. Pour rappel, pour connaître les PAT, les opérateurs économiques doivent entrer en contact avec les DRAAF. Tous les acteurs sont bien sûr invités à être autour de la table. Il est rappelé l'importance de positionner l'ensemble des acteurs dans les CRALIM.

Question sur l'AAP national PNA : Pour qu'un projet soit éligible sur la partie innovation, existe des pourcentages, des seuils de développement d'outils ?

La DGAL répond qu'il n'y a pas de pourcentage minimum, cela dépend de la qualité du projet.

Dans l'AAP national PNA : le plafond est plus bas pour la partie essaimage et innovation, ce que regrette un acteur.

La DGAL précise pour la mesure cantine que l'avancement se fait par étapes : le dispositif est en cours de construction, notamment la liste des investissements et prestations éligibles. Les membres du GT sont invités à faire remonter leurs suggestions.

Le collège de fournisseurs de matériels propose d'aider à catégoriser les investissements.

Un acteur rappelle l'importance de financer du matériel en adéquation avec la production sur les territoires pour valoriser les produits bruts et les cuisiniers.

Remarque sur la cible de la mesure cantine : 50M€ de la mesure Cantine ne concerne que 15% des repas (communes DSR Cible) alors que la restauration est mise à mal avec les confinements. Cependant, les investissements liés aux cantines faisant partie de PAT peuvent élargir à la mesure PAT.

Des exemples du calcul du plafond de subvention se trouvent dans le document de présentation joint au CR (corrigés) et sont diffusables.

Les taux de produits durables et de qualité qui seront demandés lors de la demande pour la mesure cantine sont déclaratifs.

II. Certification environnementale

Rappel rapide sur la certification environnementale :

- Niveau 3 : HVE, mention valorisante et utilisation du logo autorisée
- Niveau 2 : utilisation de la mention « HVE » et du logo non autorisée

Les deux niveaux (2 et 3) entrent dans le décompte des 50% de produits durables et de qualité (pour le niveau 2 uniquement jusqu'au 31/12/29).

Niveau 2 :

- Soit certification directe par une demande de l'exploitation

- Soit engagement dans une démarche reconnue de niveau 2 qui a
 - o soit une reconnaissance globale (ensemble des productions de l'exploitation)
 - o soit une reconnaissance partielle qui ne s'applique qu'à une partie de la production de l'exploitation

Pour la comptabilisation de ces produits de niveau 2 dans les 50% de produits durables et de qualité, sont concernés :

- les produits issus d'exploitations agricoles certifiées de niveau 2 directement (c'est à dire sans passer par une démarche d'équivalence reconnue de niveau 2)
- les produits issus d'exploitations agricoles engagées dans une démarche reconnue totalement de niveau 2
- les produits issus d'exploitations agricoles engagées dans des démarches reconnues partiellement uniquement si ces productions sont visées dans l'arrêté de reconnaissance partielle de la démarche concernée
- les produits transformés composés de tels produits à au moins 95%

Les productions non visées dans l'arrêté de reconnaissance partielle n'entrent pas dans le décompte.

Cas des produits transformés :

- Doivent présenter une des qualités mentionnées aux articles L 230 5 1 et R 230 30 1 du CRPM pour entrer dans le décompte EGAlim
- SIQO (peuvent être certifiés et porter le logo)
- HVE si au moins 95% du produit est composé d'ingrédients HVE
- Certification environnementale de niveau 2 (si au moins 95% des ingrédients)

Les profils « mixtes » n'entrent pas dans le décompte.

Echanges :

Confirmation est demandée sur la part minimale de produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 nécessaire pour les produits transformés pour qu'ils soient inclus dans le décompte et souligne que cela peut être dommage que ce ne soit pas plus souple. Avec un minimum de 95%, on prend tout ou rien pour les produits transformés ?

La DGAL répond que le calcul, le traçage et la prise en compte des produits présentant une part inférieure seraient trop complexes.

Un point sur les produits label rouge et IGP est souligné. Par exemple, des betteraves label rouge mises en cube pour la restauration ne sont plus label rouge. De la même façon, une viande de veau transformée (découpe ou sous vide) n'est plus considérée en label rouge. Question de la prise en compte dans les 50% ?

La DGAL répond que cela est en cours de discussion avec le bureau de la qualité et l'INAO. Cela nécessite une modification du cahier des charges. Une réponse écrite sera adressée.

Il est remarqué que la prise en compte des produits issus de la reconnaissance partielle dans le décompte EGAlim risque d'entraîner des erreurs et des confusions auprès des responsables et des acheteurs. Risque que des produits non certifiés soient intégrés...

La DGAL répond que sur la certification environnementale, les arbitrages seront formalisés et transmis aux membres du CNRC plénier.

Il est noté qu'il est important d'apporter aux acheteurs des points de décryptages sur les cahiers des charges de la certification environnementale (niveaux, garanties, démarches...).

De même, plusieurs acteurs ont évoqué la notion d'équivalence, de son utilisation dans les marchés et du risque de confusion qui peut en découler. Cette décision relève cependant de l'acheteur.

Des remarques sont faites sur la vigilance à avoir sur le fait que certains produits ne faisant pas partie du décompte des 50% sont parfois mentionnés dans des offres pour atteindre ces 50%.

III. Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable - Etude ADEME- point d'avancement

Rappel du cadre de l'étude et ses trois volets. Méthode (travail bibliographique, entretiens d'experts, ateliers thématiques) et 5 axes (approvisionnements en produits de qualité et durables / évolution des approvisionnements, menu végétarien / diversification, suppression du plastique, lutte contre le gaspillage, les coûts).

L'appel à candidatures a eu lieu en ligne, 180 candidatures ont été finalisées, surtout des écoles et beaucoup moins de collèges et de lycées, majoritairement en régie et cuisine centrale et des cantines <1000 couverts pour la grande majorité. 15 établissements sont lauréats.

Premiers résultats attendus début 2021 (publication rapport volet 1 : début février 2021)

Les diagnostics sur site ont lieu de décembre 2020 au 15 janvier 2021. Les accompagnements dureront jusqu'à fin 2021 (production d'outils se fait au fil de l'eau, newsletter du projet).

Echanges :

Débat sur le financement de tables de tri : l'ADEME répond que, dans le cas du plan de relance et de l'économie circulaire, il y a peut-être des possibilités

Quel lien sera fait entre le bouquet de ressources et le site OPTIGEDE sur lequel un certain nombre de ressources sont capitalisées ?

L'ADEME répond qu'il est recherché, autant que possible, de ne pas doubler les ressources, mais au contraire faire le lien entre les 2 sites (3 avec beta.gouv).

IV. Bouquet de ressources CNFPT

Le but est de vulgariser les mesures de la loi EGalim, il est à destination des agents territoriaux et des petites collectivités. Il sera accessible à tous sur le site du CNFPT.

En ce qui concerne le clip animé, le synopsis a déjà été validé et il est maintenant en cours de réalisation. Il devrait être prêt aux alentours du 14/12/2020.

Le bouquet de ressources comportera différents supports. Les itinéraires métiers auront différentes rubriques (*Approfondir, Se Former* avec les formations du CNFPT notamment, *S'outiller* grâce à de grandes méthodes ou à des outils comme EMAPP, *Naviguer* grâce au recensement de différentes ressources, *Visionner* des vidéos sur les différents aspects de la loi).

Le bouquet de ressources devrait être mis en ligne fin 2020 (plus de détails sur le calendrier dans la présentation).

De plus, des vidéos « grands témoins » vont être réalisées pour illustrer chaque mesure de la loi EGalim >> **un appel à témoins est lancé au sein du GT Accompagnement pour proposer des acteurs.**

Le CNFPT a détaillé son programme prochain de formation à distance, à destination des agents publics territoriaux.

Echanges :

Formation des principaux et des provideurs : la DGAL indique que cela dépend de l'éducation nationale mais qu'un certain nombre d'outils sera mis à disposition de tous, pas forcément les formations CNFPT dans un premier temps mais le contenu du bouquet de ressources le sera.

La DGESCO prévoit-elle une formation EGALIM des gestionnaires et personnels de direction ? La DGAL n'a pas d'info à ce stade.

La DGAL fait un point sur le projet de plateforme beta.gouv: Le projet présenté lors du CNRC n'est pas à proprement parler un outil accompagnement mais un support à l'accompagnement et au pilotage de la politique publique en faveur d'une alimentation saine, de qualité et durable pour tous (Loi EGAlim). Le projet se poursuit avec la constitution d'une équipe opérationnelle, notamment par le recrutement de développeurs. Volontairement axé sur les objectifs poursuivis par le CNRC et ses différents groupes de travail, il s'appuiera sur le recensement des dispositifs et outils d'accompagnement qui existent déjà pour ne pas faire de doublon, sur une phase d'expérimentation auprès des beta testeurs et d'amélioration in itinere des fonctionnalités proposées.

Question : Est-ce que macantine.gouv sera uniquement dédié à la restauration scolaire ?

La DGAL répond qu'il y a bien, à terme, la volonté d'intégrer tous les secteurs de la restauration collective mais dans un premier temps, le choix a été fait de se concentrer sur le secteur de la restauration scolaire en gestion directe pour répondre à un besoin précis d'utilisateurs et parce que c'est un secteur qui est concerné par toutes les mesures de la loi.

V. Rédaction des guides « Marchés publics » à destination des acheteurs

Deux guides sont en préparation (gestion directe et prestations de service). Des supports préexistants ont été utilisés pour constituer une version martyre sur laquelle un sous-groupe a travaillé (quinzaine de personnes ont assuré la relecture) et **une nouvelle version est prévue d'ici mi-décembre avec une validation par mail du guide d'ici la fin de l'année**. La publication est prévue début 2021 en version numérique.

Le guide sera validé par la DAJ.

Le guide pour les prestations de service sera travaillé et finalisé au premier trimestre 2021.

Echanges :

Il existe aujourd'hui des guides d'achats mis en place par des acteurs. Il est important de mettre en lien les différents guides pour éviter les divergences.

La DAE répond que le but n'est pas de créer un énième guide mais de prendre en compte ce qui existe afin de faciliter la mise en œuvre d'EGalim. La difficulté de ce guide est de combiner les aspects d'allotissements et de prescriptions dans les recommandations.

Conclusion par Isabelle Maincion (AMF)

Elle remercie l'ensemble du groupe pour le travail effectué. Elle souligne l'importance des nouveaux élus et des nouveaux agriculteurs pour une transition écologique.

PROCHAINE DATE A FIXER - FEVRIER 2021