



CGAAER

CONSEIL GÉNÉRAL

DE L'ALIMENTATION

DE L'AGRICULTURE

ET DES ESPACES RURAUX

Impact budgétaire de l'article 24 de la Loi EGAlim Qualité des approvisionnements en restauration collective

François GERSTER

Inspecteur général de santé publique vétérinaire

Marie-Lise MOLINIER

Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts

Le contexte de la mission

A l'issue des EGA

- La restauration collective apparait comme un levier fondamental pour développer une alimentation durable et de qualité
- Elle doit accompagner la transformation des modèles agricoles



Nombreuses mesures dans la loi EGALim, dont l'article 24

L'article 24

- s'inscrit dans la volonté de répondre à une demande sociétale d'évolution des produits proposés par la restauration collective publique
- renforce la portée des dispositions du CRPM (L 230-5-1) relatives à la qualité des repas proposés

en prévoyant

à échéance du 1er janvier 2022

au moins 50% en valeur de produits durables et de qualité

dont au moins 20% en valeur de produits issus de l'AB

RQ : Déficit global d'information

L'article 25

- La loi prévoit une évaluation des impacts budgétaires de la mise en œuvre de cette mesure pour les acteurs de la restauration collective



- Rapport du Gouvernement au Parlement
 - Evaluer par catégorie et taille d'établissement les impacts budgétaires de la mesure pour ces établissements ou pour leurs usagers
 - Faire de propositions pour compenser ces impacts

Les alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés sont intégrées dans la mission dans la mesure où elles peuvent avoir une incidence budgétaire non négligeable



Mission du CGAAER

Méthodologie (Remarque liminaire)

Aucune donnée agrégée n'existe pour appréhender

- la diversité de la restauration collective
- la structure des coûts des repas selon le type d'établissement considéré et son mode de gestion s'ajoute
- des niveaux de prix variables dans le temps selon les filières, les régions, les saisons,...



Difficultés à mesurer des surcoûts potentiellement très différents pour un approvisionnement en produits de qualité et durables toutefois

Constat de grandes lignes globalement partagées
à l'issue de l'ensemble des entretiens

Méthodologie

Principes de calcul de l'impact budgétaire

- Considérer une périodicité annuelle
- Part de la valeur totale d'achat des produits / valeur totale des achats de denrées alimentaires destinées à la composition des repas
- Evaluation de l'impact direct de ces règles (sur les produits), et indirect (utilisation du produit, adaptation de l'équipement, formation, ...)

3 sources d'information

- la documentation disponible
- des entretiens avec les principaux responsables concernés
- un questionnaire adressé aux DRAAF

Article 24: des voies diverses dans un paysage changeant



Article 24: des voies diverses dans un paysage changeant

- Garantie d'origine AOC IGP + localisation RUP
- Garantie de qualité supérieure Label rouge
- Garantie de préservation de l'environnement et de la santé
 - Bio dont conversion + certification environnementale 2 et 3 (HVE)
 - + écolabel, coût des externalités environnementales.

Pour un objectif 20% de bio + un complément à 50%

Arbitrages

En fonction du type d'établissement, de la situation géographique, de l'organisation de l'approvisionnement, du mode de gestion, de la politique du donneur d'ordre, ... *en valeur, à l'année*

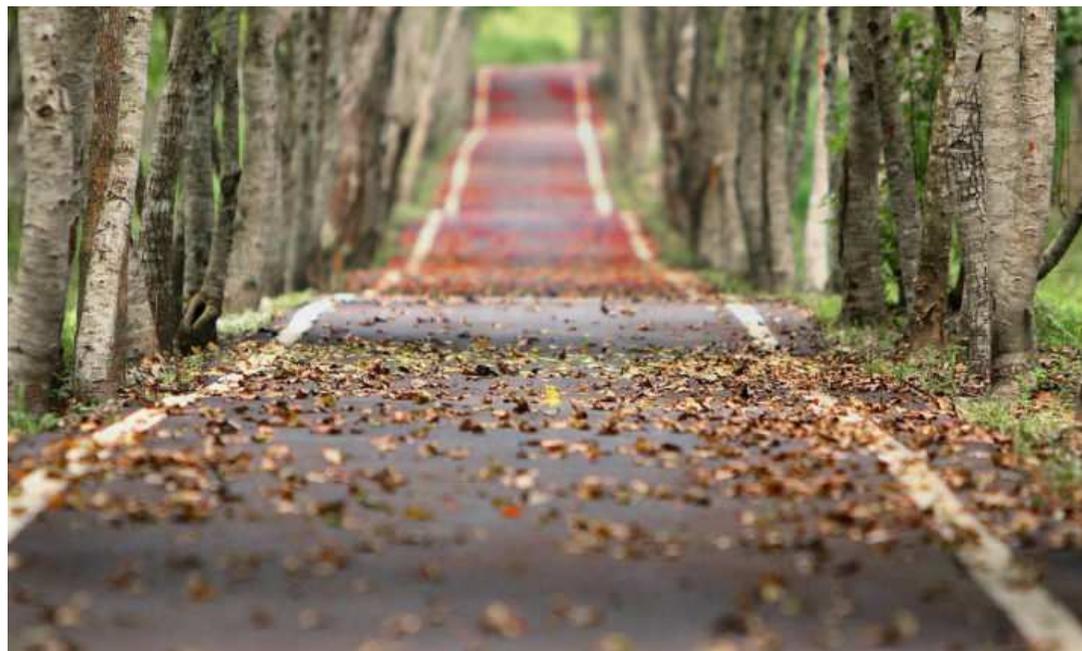
Agriculture biologique, une voie balisée de plus en plus empruntée



Agriculture biologique, une voie balisée de plus en plus empruntée

- Etat des lieux
 - 36 700 exploitations, 6% de la SAU (¼ en Occitanie),
 - Principales filières: produits laitiers, fruits et légumes, œufs, volailles,
 - 3% des approvisionnements en restauration collective
- Objectif: **20 % au moins**
- Les possibles:
 - lait, yaourts, fruits, œufs, légumes, volailles, biscuits, pain,...
- Points de vigilance
 - Saisonnalité, importations, logistique

Certification environnementale, une voie en construction encore mal connue



Certification environnementale, une voie en construction encore mal connue

- Etat des lieux
 - Certification de l'ensemble de l'exploitation par organismes tiers
 - Obligation de moyens niveau 2 et de résultats niveau 3 / HVE
 - 12 000 exploitations au niveau 2, 1 500 au niveau 3 (essentiellement vin)
- Objectif: dans les 30%
- Les possibles: implication des filières agricoles et du réseau des chambres d'agriculture

déficit actuel de communication et d'information

Origine et Qualité supérieure, une voie connue mais escarpée



Origine et Qualité supérieure, une voie connue mais escarpée

- Etat des lieux: peu utilisés
 - AOC IGP
 - Vins et Produits laitiers
 - Label Rouge
 - Produits carnés (meilleur rendement à la cuisson)
- Objectif: dans les 30%
- Les possibles: la viande rouge (mauvais % labellisé/labellisable), la volaille, l'emmental,...
- Points de vigilance:
 - Le coût AOC, IGP, Label Rouge
 - La disponibilité AOC, IGP

Quelques autres voies,... difficiles d'accès



Quelques autres voies difficiles d'accès

Objectif: dans les 30%

- Coûts imputés aux externalités environnementales pendant son cycle de vie
 - Définition, identification, pondération des différents critères
- Ecolabel
 - Non mis en œuvre
- Produits RUP
 - Très localisés
- Produits « Pays », « montagne »
 - Aujourd'hui non concernés

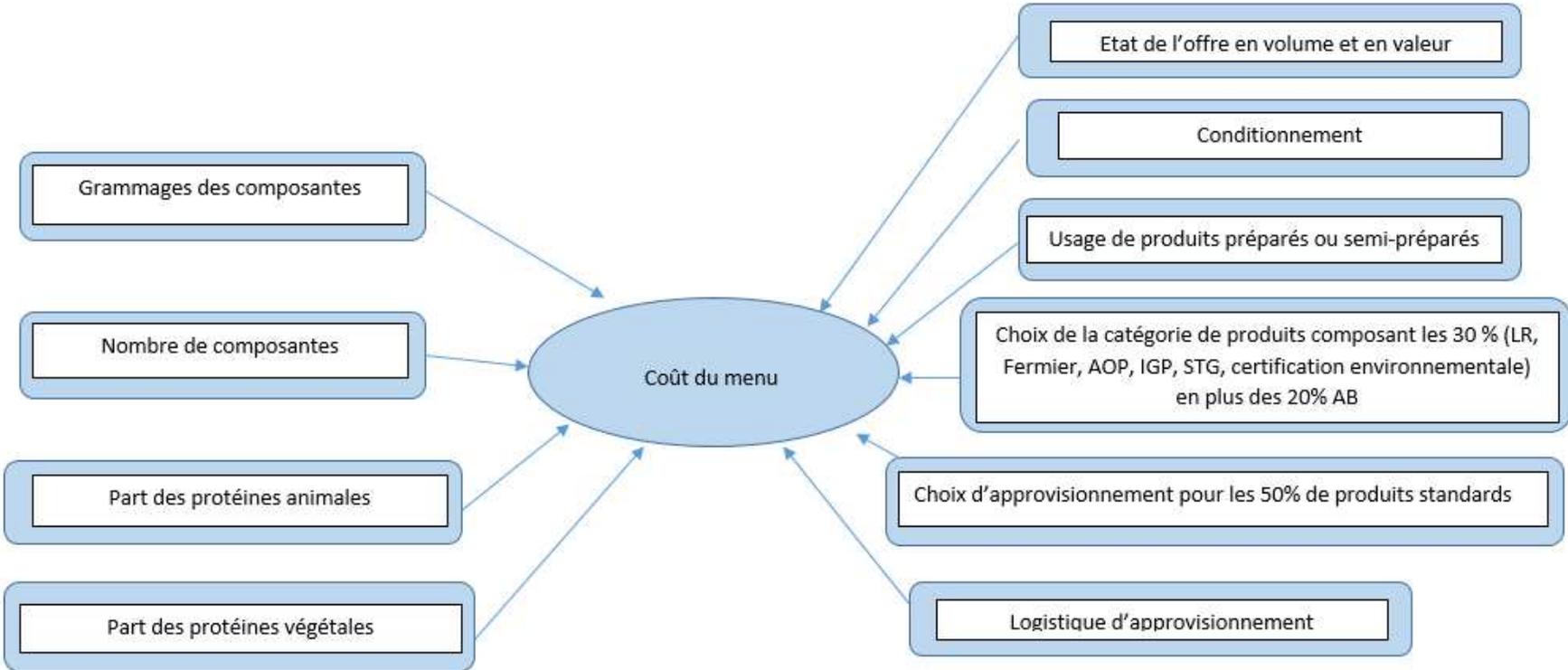
Des arbitrages, des itinéraires, un modèle, des exemples



Des arbitrages, des itinéraires, un modèle, des exemples

- Un modèle de repas à 5 composantes (plus le pain), comprenant des produits très utilisés:
 - Une crudité (tomate 100g)
 - Un produit carné (steak 100g boule de macreuse ou tendre de tranche)
 - Un accompagnement (purée 250g maison pommes de terre, carottes, lait, beurre)
 - Un yaourt 125g nature ou un fromage (1/8 camembert)
 - Un dessert (pomme 100g)
 - Un petit pain 50g.
- Coût global 1,94 (dans la moyenne 1,70 / 2,30)
- Des surcoûts pour le socle des 20% Bio: 0,10 à 0,20 au minimum
pour les 30% restants: beaucoup d'incertitudes

Des itinéraires différenciés possibles => choix



En fonction des choix le surcoût est plus ou moins important mais peut être compensé au moins en partie

- Des progrès dans la lutte contre le **gaspillage alimentaire** (meilleur rendement produit, moins de déchets dans l'assiette)
- Un **grammage** et un nombre de composantes du repas mieux adaptés aux besoins
- Une réflexion sur l'organisation des **RH**
- Une **organisation de l'approvisionnement** adaptée : groupements d'achat, plateforme physique ou virtuelle, regroupement de structures, ...
- Une **politique d'investissement** local : cuisine centrale, légumerie,....

Faire mieux au moindre surcoût en tirant parti des économies réalisées

- Possible pour certains mais pas pour tous, surtout avec l'échéance de 2022 (Court terme)

Quelques points de vigilance

- S'assurer que les économies profitent à l'amélioration des approvisionnements en produits durables et de qualité et pas à d'autres dépenses
- Être vigilant pour que l'accroissement de qualité de 50% de l'approvisionnement ne se traduise pas par une baisse de qualité des 50% restants
- Concernant l'approvisionnement AB, être vigilant sur l'origine des produits (France, UE, Pays tiers)