



CGAAER

CONSEIL GÉNÉRAL

DE L'ALIMENTATION

DE L'AGRICULTURE

ET DES ESPACES RURAUX

Rapport d'évaluation

Impacts budgétaires induits par l'application des règles prévues aux articles L.230-5-1 à L.230-5-5 du code rural et de la pêche maritime concernant la 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

Premiers constats => choix de la méthodologie

Déficit global d'information

Aucune donnée agrégée n'existe qui permette d'appréhender

la diversité de la restauration collective

la structure des coûts des repas selon le type d'établissement considéré et son mode de gestion
+ 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 durables et de qualité



Constat : de grandes lignes globalement partagées



Un modèle de repas

menu type dont on fait varier la valeur en fonction des différentes trajectoires possibles => Evaluation de l'impact direct de ces règles (sur les produits) et indirect (utilisation du produit, adaptation de l'équipement, formation, ...)

Article 24: Couvre quels produits ?

- Garantie d'origine **AOC IGP** ou de tradition **STG** + localisation **RUP**
- Garantie de qualité supérieure **Label rouge** et les produits fermiers liés à un CDC
- Garantie de préservation de l'environnement et de la santé
 - **AB** dont conversion + **certification environnementale 2 et 3 (HVE)**
 - + **écolabel** pêche durable + **produits à externalité environnementale positive**

RQ : Le local n'est pas dans la loi mais il est compatible

Objectif 20% de bio + un complément à 50% => Arbitrages

en valeur, à l'année

type d'établissement

Fonction

situation géographique

organisation de l'approvisionnement

mode de gestion

politique du donneur d'ordre,...

Des arbitrages, des itinéraires, un modèle nutritionnel mais des exemples de menus multiples



Des surcoûts variables selon la stratégie choisie et les types d'établissement

- Quelques solutions permettent d'atteindre les objectifs. Le surcoût est de l'ordre de **0 à 0,42€/repas** (0 à 0,15€ pour les établissements scolaires).
- Selon les produits considérés, la production nationale pourrait ne pas suffire à fournir la nouvelle demande de produits => ouvre la voie au développement de volumes et de présentations adaptées

Volumes : notamment en utilisant les marges de manœuvre de la viande LR labellisable, la certification environnementale

Des surcoûts matière première variables selon les types d'établissements

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Crèches	0,14 à 0,17	1,12 à 1,15
Ecole maternelle	0 à 0,02	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0,03 à 0,05	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,11 à 0,15	2,05 à 2,09
Universités	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Hôpitaux taille moyenne	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24
Grands centres hospitaliers	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Institutions personnes âgées	0,24 à 0,27	1,96 à 1,99
Restaurants administratifs	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24
Armées	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Prisons	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24

La mise en place d'un repas par semaine avec diversification des protéines permet une économie du coût matières de l'ordre de 0,05 à 0,07€ par repas

La mise en place du programme européen « lait et fruits dans les écoles » à destination des établissements scolaires permet une subvention forfaitaire par portion jusqu'à 4 fois par semaine amortissant les surcoûts pour ces établissements

En fonction des choix ce surcoût plus ou moins important 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, diversification des protéines** et un nombre de composantes du repas mieux adaptés aux besoins
- Une réflexion sur l'organisation des **RH** (réorganisation, accompagnement formation) pour intégrer les nouvelles pratiques sans coût supplémentaire
- Une **organisation de l'approvisionnement** adaptée, notamment pour générer des économies de logistique : groupements d'achat, plateforme physique ou virtuelle, regroupement de structures, ...
- Une **politique d'investissement** local : cuisine centrale, légumerie,... souvent sur base de partenariats

Des aides peuvent être mobilisées

- **Utilisation du programme « lait et fruits dans les écoles » ***** : Programme UE – **35 M€/an** – mise en œuvre simplifiée pour la campagne 2019-2020 (Cf. FAM)
- **Aides aux investissements**
 - Appel à projet du Fond Avenir Bio (8M€/an depuis 2019) ***
 - Aides du programme de développement régional Priorité 3 – objectif D3A et Priorité 6 (FEADER)
 - Aides des collectivités territoriales
 - Grand plan d'investissement axe 3- action 3.3 (GPI)
 - Projets alimentaires territoriaux (PAT) ***

Coûts hors approvisionnement

- coût des denrées alimentaires = en moyenne 25 à 30 % des coûts totaux

Incidence sur les autres coûts ?

- Aucune influence, voire pourraient même limiter le coût (Entretiens conduits + études des réseaux utilisant AB depuis plusieurs années)

Faire mieux au moindre surcoût en tirant parti des économies réalisées

- Possible pour certains mais pas pour tous, surtout à échéance 2022 (Court terme)
- Préconisations : Utiliser les marges d'économie et le programme FLE, accompagner les acteurs (travaux du CNRC) et développer les démarches de certification environnementale, notamment pour les filières animales.

Quelques points de vigilance

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

ANNEXE



CGAAER
CONSEIL GÉNÉRAL
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DES ESPACES RURAUX

CABINET 25 juillet 2019

11

Le Conseil national de la restauration collective (CNRC)

- Issu de la feuille de route des EGA (p.28)
- Installé le 13 mars 2019
- **Instance de concertation et de suivi** regroupant les différentes catégories d'acteurs impliqués
- 5 groupe de travail « techniques » :
 - textes d'application
 - suivi statistique
 - outils d'accompagnement (site ADEME : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire>)
 - Nutrition
 - Lutte contre le gaspillage

Des surcoûts... diversification protéines

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Crèches	0,12 à 0,15	1,12 à 1,15
Ecole maternelle	0,11 à 0,14	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0,14 à 0,16	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,19 à 0,24	2,05 à 2,09
Universités	0,32 à 0,35	1,99 à 2,02
Hôpitaux taille moyenne	0,19 à 0,24	2,20 à 2,24
Grands centres hospitaliers	0,32 à 0,35	1,99 à 2,02
Institutions personnes âgées	0,17 à 0,20	1,96 à 1,99
Restaurants administratifs	0,19 à 0,24	2,20 à 2,24
Armées	0,32 à 0,35	1,99 à 2,02
Prisons	0,19 à 0,24	2,20 à 2,24
<p>La mise en place d'un repas par semaine avec diversification des protéines permet une économie du coût matières de l'ordre 0,10€ à 0,37€ par repas soit 0,02€ à 0,07€ lissé pour un repas diversifié par semaine</p>		

Des surcoûts... programme UE

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Ecole maternelle	0 à 0,02	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0,03 à 0,05	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,11 à 0,15	2,05 à 2,09

La mise en place du programme de l'Union européenne à destination des établissements scolaires permet une subvention forfaitaire par portion jusqu'à 4 fois par semaine amortissant les surcoûts pour ces établissements

Des surcoûts...programme UE et diversification protéines

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Ecole maternelle	0	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0 à 0,01	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,04 à 0,11	2,05 à 2,09
La mise en place du programme de l'Union européenne à destination des établissements scolaires permet une subvention forfaitaire par portion jusqu'à 4 fois par semaine amortissant les surcoûts pour ces établissements		
La mise en place d'un repas par semaine avec diversification des protéines permet une économie du coût matières de l'ordre 0,10€ à 0,37€ par repas soit 0,02€ à 0,07€ lissé pour un repas diversifié par semaine		

Des aides peuvent être mobilisées

- **Aides aux investissements**

- **Appel à projet du Fond Avenir Bio (8M€/an depuis 2019) *****

Financement de projets impliquant sur ≠ années les partenaires de la filière (amont à l'aval)

Orientation privilégiée = mutualisation interrégionale notamment sur la logistique

- **Aides du programme de développement régional (FEADER)**

Priorité 3 – objectif D3A : soutien aux agriculteurs nouvellement engagés dans des systèmes de qualité et

Priorité 6 - actions de développement local dans le cadre de groupe d'action locale

Ex : mises en réseau, constructions de partenariats publics-privés,...

- **Aides des collectivités territoriales**

Ex : compensation surcoûts d'approvisionnement, financement de plateformes, de légumerie, cuisine centrale,....

Des aides peuvent être mobilisées

- **Grand plan d'investissement (GPI)**

Appel à manifestation d'intérêt (API) lancée par FAM => axe 3 « innovation et structuration de filières »-
action 3.3 « soutien aux investissements structurants dans le filière A et AA »

Permet la prise en charge d'une partie du coût d'ingénierie dans la limite de 100 000€/projet.

Ex : mise en place de mesure de réduction des gaspillages

- **Projets alimentaires territoriaux (PAT) *****

Projets mobilisant les acteurs économiques concernés , des collectivités territoriales, des ONG, ...

Permet de mobiliser des ressources financières à ≠ échelons (local, national, européen)

Appel à projet national du PNA 2019-2020 qui devrait être centré sur le développement de projets répondant aux enjeux du PNA et notamment de l'approvisionnement de la RC en produits durables et de qualité (subvention maximale de 50 000€ TTC sans excéder 70% du budget total du projet).