

## Rapport d'information sur les circuits courts: Les points à retenir concernant la restauration et l'Industrie du Foodservice.

**Le rapport présente l'approvisionnement local de la restauration collective comme un support indéniable pour le développement de cette nouvelle économie.**

Les circuits courts sont une réponse à nombreuses collectivités territoriales qui cherchent à créer une stratégie alimentaire. Ils permettent un ajustement de l'offre à la demande pour la vente aux établissements de restauration collective: les quantités à produire sont estimées de manière concertée à l'avance.

Dans ce type de circuits, les producteurs sont moins contraints par des obligations commerciales de type calibrage des produits, ils ne sont pas incités à produire plus que nécessaire pour pallier le risque de ne pouvoir écouler des produits hors norme.

**Les circuits courts sont présentés comme une solution pour limiter le gaspillage en amont**

Parallèlement aux petits producteurs, la mise en place de petites légumeries (collectives/ CAT) permettent de transformer en soupe les légumes invendus et préparer les légumes prêts à consommer pour la restauration collective.

S'agissant des légumes, même si la vente directe de produits bruts au consommateur est possible, la restauration collective est demandeuse de produits prêts à consommer – lavés, épluchés, découpés. Cela nécessite donc de créer des légumeries collectives, par exemple au sein des plateformes.

### - Les prix *bas* évoqués dans les marchés publics

Le rapport estime qu'il ne s'agit que l'une des causes de la faible qualité générale de la restauration collective française.

Il s'interroge sur la prééminence du coût de la matière première qui compose un repas dans la mesure où il ne représente que 25 % du coût total d'un repas en restauration collective.

### - Citation : « Les cuisines ont largement disparu des écoles, collèges, lycées et hôpitaux. »

**Pour la rapporteure, les cuisiniers y reçoivent des produits prêts à consommer, ce qui en augmente le coût.** Deux exemples sont cités: les carottes râpées qui coûtent trois fois plus cher que les carottes bio en vrac et la salade en sachet qui coûte deux fois et demie plus cher en moyenne que la salade bio vendue entière

### - L'accès à la restauration collective

Il doit passer notamment par des prix différenciés en fonction du revenu des usagers, ou de leurs parents s'agissant de la restauration scolaire. L'État et les collectivités territoriales doivent prendre toute leur part dans l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous. Un enfant qui est bien nourri est un enfant qui sera en mesure d'écouter à l'école.

Les collectivités pourraient soutenir des familles défavorisées en leur fournissant des bons alimentaires pour acheter local.

**Concernant la restauration commerciale** le rapport salue le label Maître restaurateur et le label Fait Maison qui devraient être une aide au développement des circuits courts.

### Le rapport présente les circuits courts comme une réponse :

- **aux attentes des consommateurs** (référence aux différentes crises passées) et à leur défiance *autour des pratiques industrielles uniquement axées sur du toujours moins cher ne cesse de croître. L'alimentation est devenue un acte anxigène pour beaucoup de Français qui ont peur que le contenu de leurs assiettes ne leur soit néfaste. 62% des Français déclarent manger moins de produits industriels depuis les crises.* » (Etude Ipsos février 2014).
- **aux problématiques des agriculteurs** Les raisons économiques sont évidentes – même si elles ne se vérifient pas toujours. Ces modes de commercialisation doivent permettre, en réduisant le nombre d'intermédiaires de fixer un prix qui permette aux agriculteurs de conserver une marge supérieure et d'être moins dépendants tant de l'industrie agroalimentaire que de la grande distribution.

### Les circuits courts présentent de nombreux intérêts

- Une agriculture **plus respectueuse** de nos assiettes, une certaine « transparence »
- L'alimentation représente un poste important de **l'empreinte environnementale** de la consommation des Français :
- La phase du cycle de vie des produits alimentaires qui génère le plus d'impacts environnementaux est la production agricole : **pour des produits transformés**, elle est responsable de l'ordre de 75 à 95 % des impacts environnementaux selon la nature des impacts
- Les circuits courts et de proximité se caractérisent par un moindre **recours aux procédés de conservation et aux emballages**, ce qui limite également leurs impacts environnementaux.
- Dans les circuits traditionnels, il n'y a pas toujours **d'usines de transformation à proximité pour cuisiner les fruits mûrs ou abimés**. On constate qu'en circuits courts, cette étape est souvent gérée par le producteur lui-même, ce qui permet d'écouler les invendus sous formes diverses – coulis, confitures, plats cuisinés.
- Les circuits courts sont plus **intensifs en main-d'œuvre** que les circuits traditionnels

Mais le rapport reconnaît qu'un impact minoré sur l'environnement n'est pas prouvé en ce qui concerne le transport des circuits courts.

### Une contrainte : L'investissement pour le producteur local en circuit court n'est pas négligeable

Le coût d'entrée pour pratiquer une agriculture en circuits courts et une transformation des produits est conséquent.

### L'agroalimentaire fabrique des *produits standards* (terme utilisé plusieurs fois dans le rapport)

*« Certes, on pourrait objecter que les produits récoltés pour les industries agroalimentaires ou les marchés de type internationaux parfaitement organisés logistiquement sont moins fragiles. Mais ils sont cueillis avant maturation, traités et placés dans des installations frigorifiques, ce qui leur permet effectivement de durer plus longtemps mais réduit la qualité des produits en termes de fraîcheur, de goût, de qualité nutritionnelle et de consommation énergétique.*

- **Le rapport fait référence au fort développement des plats prêts à consommer** : « ils se sont répandus en écho à l'évolution des modes de vie : gain de temps de préparation, diversité des plats sans compétence culinaire nécessaire... Le nombre de références a explosé, atteignant des extrêmes

*sur certains secteurs (280 références de yaourts en hypermarché en moyenne en 2009) ce qui engendre une spécialisation des usines et une augmentation des distances moyennes de transport entre lieu de production, de transformation et de distribution. Le secteur des plats cuisinés est sensible à la crise économique, ces aliments ayant un coût plus élevé que les produits bruts. »*

- **Les relations commerciales très tendues ne favorisent pas la recherche d'une stratégie commune**

« Le paysage agroalimentaire est devenu peu favorable à la proximité. En effet, les produits ont subi une standardisation des variétés, goûts et couleurs, pour pouvoir voyager et proposer une qualité constante, les circuits agroalimentaires mondiaux se sont complexifiés (un produit parcourt en moyenne 3000 km avant d'arriver dans notre assiette, soit 25 % de plus qu'en 1980), les *process* agricoles se sont largement industrialisés, créant de très grosses fermes trop lourdes en capital ou en animaux, les denrées agricoles sont soumises aux variations des cours de la bourse, entraînant régulièrement des émeutes de la faim (les prix alimentaires mondiaux ont en moyenne augmenté de 83 % entre 2005 et 2008), les pratiques agricoles se sont progressivement déconnectées des réalités agronomiques »

Une réglementation **complexe et mal adaptée aux petites structures**

La réglementation sanitaire, le règlement Inco (affichage nutritionnel) ne sont pas adaptés aux petites structures, des dérogations sont nécessaires dans leur application.

La Commission européenne profite par ailleurs de la révision en cours du Paquet Hygiène pour échanger avec les États membres sur la question de la flexibilité applicable aux petites entreprises.

### **Du local au national**

La relocalisation de filières alimentaires doit être interprétée selon une logique des cercles concentriques : manger de préférence local, sinon régional, national ou international

## Propositions formulées dans le rapport en lien avec notre marché

**Proposition n°19:** Intégrer dans la responsabilité sociale et environnementale des entreprises des exigences en matière de consommation alimentaire durable : choix de **produits bio et locaux, cuisine sur place, lutte contre le gaspillage alimentaire et le suremballage.**

**Proposition n°20:** Organisation d'une journée annuelle du territoire ouverte à toute entreprise susceptible d'être concernée par des marchés publics. L'acheteur public y présente ses besoins estimés, sa politique d'achat, l'organigramme nominatif des services responsables des achats.

**Proposition n°21:** L'acheteur public s'engage à publier sur son site internet une liste indicative comprenant son programme prévisionnel d'achat pour l'année.

**Proposition n°22:** Les entreprises qui souhaitent répondre aux appels d'offres peuvent remettre une seule fois par an leur dossier de références et de déclarations sur l'honneur de leur régularité fiscale et sociale.

**Proposition n°23:** Pour faciliter la commande publique, l'État modélise une trame d'appels d'offres mettant en avant les clauses de développement durable autorisées par le droit Européen, et **permettant un approvisionnement local.**

**Proposition n°24:** Mise en place **d'un projet alimentaire d'établissement** au sein même du projet d'établissement.

**Proposition n°25:** Introduction dans la restauration publique d'un **seuil minimal de 20 % dès 2016 de produits issus de l'agriculture durable – locaux**, signes de qualité dont bio pour atteindre 40 %, dont 20 % de bio en 2020.

**Proposition n°26:** Création d'une **prime à la conversion pour les restaurants collectifs** engagés dans la démarche, qui permettra de financer les formations des cuisiniers et des gestionnaires, les animations et les investissements nécessaires.

**Proposition n°27:** Former les cuisiniers d'établissement à cette nouvelle approche du produit et former les futurs cuisiniers à ces enjeux.

**Proposition n°28:** **Affichage obligatoire de l'origine des produits dans la restauration collective.**

**Proposition n°29:** Transfert de la tutelle des gestionnaires des collèges et lycées de l'Éducation nationale aux collectivités territoriales compétentes.

**Proposition n°30:** Elaborer un cadre réglementaire transversal consacré à la définition et à une réglementation adaptée aux petites structures (fermes, unités de transformation..)

**Proposition n°31:** Elaborer un **paquet européen « Petites fermes ».**

**Proposition n°32:** Adopter un **taux de TVA réduit sur les produits biologiques.**

**Proposition n°33:** Lors de la transposition de la directive européenne en droit français, intégrer les critères de durabilité permettant un approvisionnement local, prévus par la réglementation dans le code des marchés publics.