

CONCOURS EXTERNE et EXTERNE SPECIAL D'ADMINISTRATEUR TERRITORIAL

SESSION 2023

**Note de synthèse et de propositions soulevant un problème
d'organisation ou de gestion rencontré par une collectivité territoriale**

EPREUVE N° 7

**Durée : 4 h
Coefficient : 5**

SUJET :

Vous êtes DGA d'une Région, en charge notamment de l'éducation et tout particulièrement de la gestion des lycées. A l'issue du renouvellement de l'assemblée régionale, le président vous sollicite pour la rédaction d'une note relative à l'élaboration d'un plan d'action permettant de proposer au terme du mandat régional qui débute une alimentation 100% locale ou biologique pour la restauration des lycéens. Cette mesure s'inscrit dans le cadre du plan de transition énergétique de la Région, et faisait partie des engagements de campagne électorale du nouvel exécutif régional.

DOCUMENTS JOINTS

Document n° 1	M Terraux et C Méric, <i>Les centrales d'achats : avantages et inconvénients</i> , Revue Contrats publics n° 208 - Avril 2020	Page 3
Document n° 2	J-M Mart, <i>Produits bio et locaux : la grande mutation de la restauration scolaire dans l'Hérault</i> , le Midi Libre - Septembre 2021	Page 7
Document n° 3	H Huteau, <i>Cantines scolaires : des collectivités n'auront pas le temps de se conformer à la loi</i> , La Gazette des collectivités territoriales - Août 2021	Page 10
Document n° 4	M Degremont, <i>Les projets alimentaires territoriaux, un levier pour une transition écologique partagée – Le cas de l'Albigeois</i> , France Stratégie - Juillet 2020 (extrait)	Page 13

Document n° 5	Préfet de la Creuse, <i>Appel à projets alimentaires territoriaux (PAT), pour développer la résilience alimentaire des territoires</i> , Cahier des charges des projets d'investissement dans le cadre de Projets Alimentaires Territoriaux de Nouvelle-Aquitaine- Février 2021(extrait)	Page 18
Document n° 6	Article 252 de la loi n° 2021-1104 du 22 Août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (extrait)	Page 24
Document n° 7	F Nedey, <i>Cantines scolaires : s'adapter aux évolutions législatives</i> , Revue des Maires de France - Mars 2022	Page 25
Document n° 8	P Marcangelo-Leos, <i>Restauration collective : le projet de loi Climat et résilience dans les pas de la loi Egalim</i> – Localtis - Mars 2021	Page 28
Document n° 9	<i>Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire</i> Conseil régional d'Ile de France - Février 2021 (extraits)	Page 32
Document n° 10	<i>Habitudes alimentaires et activité physique des collégiens en 2018 : Résultats de l'Enquête nationale en collèges et en lycées chez les adolescents sur la santé et les substances</i> , ENQUÊTE ENCLASS 2018, Ecole des hautes études en Santé publique, (novembre 2020), (extraits)	Page 35
Document n° 11	<i>Vademecum Éducation à l'alimentation et au goût</i> , Ministère de l'éducation nationale, de la jeunesse et des sports - Avril 2021 (extraits)	Page 37

NOTA :

- 2 points seront retirés au total de la note sur 20 si la copie contient plus de 10 fautes d'orthographe ou de syntaxe.
- **Les candidats ne doivent porter aucun signe distinctif sur les copies** : pas de signature (signature à apposer uniquement dans le coin gommé de la copie à rabattre) ou nom, grade, même fictifs. Seuls la date du concours et le destinataire, (celui-ci est clairement identifié dans l'énoncé du sujet) sont à porter sur la copie.
- Les épreuves sont d'une durée limitée. Aucun brouillon ne sera accepté, la gestion du temps faisant partie intégrante des épreuves.
- Lorsque les renvois et annotations en bas d'une page ou à la fin d'un document ne sont pas joints au sujet, c'est qu'ils ne sont pas indispensables.

DOCUMENT 1

Les centrales d'achats : avantages et inconvénients

Si la mutualisation des achats est un outil performant au service de la rationalisation de l'achat public, ainsi qu'en témoignent les nombreux avantages qui en découlent, un tour d'horizon des avantages et inconvénients spécifiques aux centrales d'achats permettra utilement aux acheteurs d'évaluer l'opportunité d'y avoir recours, au détriment d'autres formes de mutualisation, et plus particulièrement des groupements de commandes.

Pour répondre à leurs besoins en matière de travaux, fournitures et services, les acheteurs publics ont la possibilité de lancer des procédures de marchés publics de façon séparée, ou de « rationaliser l'achat public »^[1], en ayant recours à une centrale d'achats, ou en se regroupant avec d'autres entités. Dans ces deux dernières hypothèses, on parle alors de mutualisation des achats.

En application du Code de la commande publique, la mutualisation des achats peut prendre trois formes différentes : les centrales d'achat, les groupements de commandes et les entités communes transnationales^[2].

Cette mutualisation est source de nombreux avantages pour les personnes publiques, parmi lesquels on doit d'abord relever les économies d'échelle qui sont réalisées et donc les prix plus compétitifs qui sont obtenus^[3]. En effet, l'agrégation des besoins des différentes structures impliquées engendre un volume d'achat supérieur à celui d'un acheteur isolé.

La mutualisation des besoins permet également de réduire les coûts relatifs à la procédure de passation des marchés publics^[4], dès lors qu'une seule équipe d'acheteurs est mobilisée pour la prise en charge des commandes de plusieurs structures^[5].

C'est aussi en termes de gain de temps et d'apport qualitatif que l'on peut apprécier l'achat groupé, puisque celui-ci « permet de se décharger des missions d'achat public

 Auteur**Marion Terraux****Candice Méric**Avocats à la Cour
SCP Seban & Associés **Mots clés**

Centrale d'achats • Groupement de commandes • Personnalité morale

[1] A. Taillefait, « Coordination, Groupement de commandes et centrale d'achats », p. 1, *Jurisclasser Contrats et Marchés Publics*, Fascicule 50.

[2] Code de la commande publique, art. L. 2113-2 et s.

[3] O. Laffitte, « Centrales d'achats : un levier incontournable d'efficacité de la commande publique », *Contrats Publics - Le Moniteur*, n° 149, décembre 2014.

[4] Fiche DAJ, « La mutualisation des achats », p. 1.

[5] Groupement de commandes et centrale d'achat, Dalloz (dictionnaire permanent).

sur des services aux compétences pointues »^[6], soit des services qui sont à même de sécuriser des produits et des prestations de qualité^[7]. De tels avantages sont d'autant plus probants que les collectivités sont de petite taille, et dépourvues de services achats structurés et du personnel nécessaire^[8].

Les acheteurs ne sont pas les seuls à bénéficier des avantages de l'achat groupé. Les prestataires aussi sont gagnants dans la mesure où les centrales d'achats leur permettent d'intervenir auprès de multiples acheteurs^[9].

Toutefois, une fois que les acheteurs ont décidé de se regrouper, deux outils principaux s'offrent à eux : la centrale d'achat et le groupement de commande.

Afin d'orienter les acheteurs dans le choix de la forme de mutualisation la plus adéquate pour leur projet, on analysera les avantages et les inconvénients que présente le recours à une centrale d'achats, particulièrement en regard des groupements de commande, en mettant l'accent sur les considérations susceptibles d'intéresser les acheteurs en termes de constitution des centrales d'achats et de mise en œuvre de celles-ci^[10].

Constitution des centrales d'achats

Souplesse de création et liberté de choix de la forme des centrales d'achat

Les centrales d'achats sont des acheteurs qui ont « pour objet d'exercer de façon permanente, au bénéfice des acheteurs, l'une au moins des activités d'achat centralisées définies [par le Code de la commande publique] »^[11].

L'État, les collectivités locales ou les établissements publics, en leur qualité d'acheteurs publics - pouvoir adjudicateur ou entité adjudicatrice - peuvent recevoir la qualification de centrale d'achat dès lors qu'ils exercent les activités qui seront précisées ci-après, et sous réserve de respecter « les limites de [leurs] statuts et de [leur] compétence »^[12].

La possibilité de créer une structure ad hoc dédiée à la centralisation des achats qui, soit de droit public ou de droit privé, atteste la grande marge de manœuvre qui est laissée, s'agissant du choix du statut juridique de la centrale d'achat, et en l'absence de prescription du Code de

la commande publique sur ce point, aux acheteurs publics qui en sont à l'initiative.

Les centrales d'achats peuvent ainsi prendre la forme d'un établissement public, sous réserve de ne pas porter atteinte au principe de spécialité qui lui est applicable (l'Union des Groupements d'Achats Publics (UGAP)^[13] et l'Économat des Armées^[14] en sont les plus célèbres illustrations), d'un Groupement d'Intérêt Public (comme le Réseau des acheteurs hospitaliers de France (Resash-Idf) ou encore Approlys Centr'achats), d'une association (telle la centrale d'achat du transport public ou CATP), ou d'un Groupement d'Intérêt Economique.

Cependant, cette grande liberté de choix souffre certaines limites. Le choix de l'association a ainsi été vivement déconseillé à plusieurs reprises, s'agissant des centrales locales d'achat.

Un rapport datant d'avril 2016 et co-écrit par l'inspection générale des finances (IGF) et l'inspection générale de l'administration (IGA) évoque « le risque juridique de gestion de fait [...], si l'association est considérée comme 'transparente'^[15] », qu'il convient de mettre en regard de la « sécurité juridique contre le risque de qualification de gestion de fait pour les collectivités fondatrices »^[16] que représente le choix du Groupement d'Intérêt Public pour la création de la centrale locale d'achats sous cette forme, en dépit de la complexité de sa mise en œuvre.

Un groupement de commandes est pour sa part nécessairement structuré à travers l'établissement d'une convention constitutive^[17], ce qui est nécessairement plus simple et plus rapide qu'une centrale d'achats.

Composition organique stricte des centrales d'achats

La centrale d'achat agissant au nom et pour le compte des seuls acheteurs soumis au Code de la commande publique^[18], cela signifie qu'elle ne peut en aucun cas inter-

[6] Groupement de commandes et centrale d'achat, Dalloz (dictionnaire permanent).

[7] A. Taillefait, « Coordination, Groupement de commandes et centrale d'achats », p. 5, *Jurisclasseur Contrats et Marchés Publics*, Fascicule 50.

[8] D. Maslanka, « Forces et faiblesse des groupements de commandes », *Contrats Publics - Le Moniteur*, n° 149, décembre 2014.

[9] Fiche DAJ, La mutualisation des achats, p. 1.

[10] On notera que les centrales d'achats relatives aux marchés de défense ou de sécurité ne font partie du champ de notre étude.

[11] Code de la commande publique, art. L. 2113-2.

[12] Fiche DAJ, La mutualisation des achats, p. 2. CAA Marseille 5 juillet 2004, Syndicat d'agglomération nouvelle Ouest Provence, req. n° 04MA01109.

[13] Décret n° 85-801 du 30 juillet 1985 relatif au statut et au fonctionnement de l'Union des Groupements d'Achats Publics (UGAP).

[14] Code de la défense, art. R. 3421-2.

[15] Rapport de l'inspection générale des finances et de l'inspection générale de l'administration, *Revue de dépenses relatives à la fonction achats des collectivités territoriales*, avril 2016, Annexe IV, p. 50 : « Lorsqu'une personne privée est créée à l'initiative d'une personne publique qui en contrôle l'organisation et le fonctionnement et qui lui procure l'essentiel de ses ressources, cette personne privée doit être regardée comme transparente » (CE 21 mars 2007, req. n° 281796 ; Cass. crim. 7 novembre 2012, n° 11-82.961). A contrario, une association n'est pas transparente lorsqu'elle dispose d'une « autonomie de fait suffisante à l'égard de la collectivité qui l'a suscitée et qui contribue à la financer » (rapport du Conseil d'État sur les associations, 2000).

[16] Rapport de l'inspection générale des finances et de l'inspection générale de l'administration, *Revue de dépenses relatives à la fonction achats des collectivités territoriales*, avril 2016, Annexe IV, p. 50.

[17] Code de la commande publique, art. L. 2113-7.

[18] Aux termes des articles L. 1210-1 et s. du Code de la commande publique, il s'agit des pouvoirs adjudicateurs et des entités adjudicatrices.

venir pour le compte de personnes morales de droit privé qui n'ont pas, pour leur part, la qualité d'acheteur.

En regard de la composition organique stricte d'une centrale d'achat, on comparera celle, plus souple, des groupements de commandes. Ceux-ci peuvent réunir, aux côtés d'un ou des pouvoirs adjudicateurs ou entités adjudicatrices, « une ou plusieurs personnes morales de droit privé qui ne sont pas des acheteurs »^[19], à la condition cependant que soient appliquées, par chacun des membres du groupement ainsi formé, et pour les achats réalisés dans ce cadre, des règles relatives aux marchés publics du Code de la commande publique^[20]. Ainsi, l'opportunité de réunir côte à côte acheteurs publics et personnes morales de droit privé dépourvus de ce statut ne manquera pas d'orienter l'acheteur à l'initiative du projet vers l'une ou l'autre forme de mutualisation des achats.

L'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics a introduit des dispositions somme toute assez similaires, s'agissant de la mutualisation des achats au-delà des frontières françaises. L'acheteur peut ainsi opter pour une centrale d'achat située dans un autre État membre de l'Union européenne, ou constituer un groupement de commandes avec des acheteurs d'autres États membres de l'Union européenne, sous réserve que, dans l'un et l'autre cas, ce choix n'ait pas été motivé par l'objectif d'échapper à l'ordre public. Dans ces deux hypothèses, l'application du droit français est en effet soit écartée d'office - le choix de la centrale d'achats située dans un autre État membre de l'Union européenne entraînant l'application au marché public de la loi de l'État membre de la centrale d'achat sollicitée^[21] - soit laissée à l'appréciation des acheteurs membres du groupement de commandes puisqu'ils peuvent notamment s'entendre sur le droit applicable au marché parmi les droits de ces différents États^[22].

Personnalité morale de la centrale d'achats

Le choix de recourir à une structure dotée de la personnalité morale, comme c'est le cas de la centrale d'achats, au contraire d'un groupement de commandes, qui s'apparente à un simple « mode d'organisation centralisée des achats »^[23], étant de ce fait dépourvu de personnalité juridique^[24], est également à prendre en considération par l'acheteur.

L'absence de personnalité juridique d'un groupement de commande emporte comme conséquences, d'une part, l'impossibilité pour le groupement de contracter et d'agir en justice et, d'autre part, l'impossibilité d'engager sa responsabilité. La Direction des affaires juridiques du mi-

nistère de l'Économie et des Finances a précisé que « si seul le coordonnateur désigné par la convention constitutive du groupement est susceptible de voir sa responsabilité engagée du fait des irrégularités de la procédure de passation^[25], l'ensemble des membres est solidairement responsable lorsque la passation et l'exécution d'un marché public sont menées conjointement dans leur intégralité au nom et pour le compte de tous les acheteurs concernés^[26] »^[27].

Mise en œuvre des centrales d'achats

Les centrales d'achats ont des missions plus larges que les groupements de commande

Le choix de passer par une centrale d'achats, plutôt que par un groupement de commandes, peut être motivé par la variété de missions que peut prendre à sa charge cette structure de mutualisation des achats.

Ainsi, une centrale d'achats peut exercer une mission d'intermédiaire contractuel. Dans ce cadre, elle se charge de la passation de marchés publics répondant aux besoins d'autres acheteurs pour le compte de ces derniers.

Elle peut également exercer une mission de grossiste. Dans ce cas, elle procède à l'acquisition de fournitures et biens qu'elle stocke puis cède aux acheteurs.

De plus, en complément des activités que l'on qualifiera de « principales », que peut exercer une centrale d'achats, la réforme des marchés publics de 2015 a aménagé la possibilité de conduire des activités d'achats dites « auxiliaires » consistant à fournir une assistance à la passation des marchés publics, que l'article L. 2113-3 du Code de la commande publique énumère de la façon suivante, sans que cette liste ne soit exhaustive :

« 1° Mise à disposition d'infrastructures techniques pour la conclusion des marchés de travaux, de fournitures ou de services ;

2° Conseil sur le choix, l'organisation et le déroulement des procédures de passation de marchés ;

3° Préparation et gestion des procédures de passation de marchés au nom de l'acheteur concerné et pour son compte ».

Les membres d'un groupement de commandes peuvent décider, à travers la convention constitutive du groupement, de « confier à l'un ou plusieurs de ses membres la charge de mener tout ou partie de la procédure de passation ou de l'exécution du marché au nom et pour le compte des autres membres »^[28].

[19] Code de la commande publique, art. L. 2113-6.

[20] Code de la commande publique, art. L. 2113-6.

[21] Code de la commande publique, art. L. 2113-5.

[22] Code de la commande publique, art. L. 2113-5 et L. 2113-8.

[23] Groupement de commandes et centrale d'achat, Dalloz (dictionnaire permanent).

[24] CAA Lyon 10 juillet 1992, Société Béthenod, req. n° 91LY00119. Voir également le *Guide de bonnes pratiques en matière de marchés publics*, 26 septembre 2014, art. 6.2.

[25] CAA Bordeaux 12 juillet 2012, Société Optima, req. n° 11BX01620.

[26] Code de la commande publique, art. L. 2113-7.

[27] Fiche DAJ, La mutualisation des achats, p. 7.

[28] Code de la commande publique, art. L. 2113-7.

Absence d'obligation pour les centrales d'achats de satisfaire un besoin propre

S'agissant d'une personne morale en charge de procéder à la passation de marchés publics pour le compte d'autres acheteurs, une centrale d'achats n'a pas à satisfaire un besoin propre lorsqu'elle passe un marché public.

Cet avantage contraste avec l'obligation faite à chaque membre d'un groupement de commandes d'être intéressé par la conclusion du ou des marchés qui seront passés dans le cadre du groupement. Une nuance significative mérite cependant d'être apportée à cette obligation, dans le cas de figure spécifique des EPCI à fiscalité propre.

L'article 65 de la loi n° 2019-1461 du 27 décembre 2019 relative à l'engagement dans la vie locale et à la proximité de l'action publique a introduit la possibilité pour les EPCI à fiscalité propre de passer et exécuter des marchés publics pour le compte de leurs communes membres réunies en groupement de commande. Le texte précisant que le groupement de commandes doit être constitué entre des communes membres ou entre celles-ci et l'EPCI, deux conséquences doivent en être tirées :

- impossibilité pour un EPCI de passer ou d'exécuter des marchés publics pour une seule commune membre ou pour des communes non membres
- possibilité pour l'EPCI de mener la passation et l'exécution de marchés ne répondant pas à ses besoins propres, dès lors qu'il n'est pas tenu de participer au groupement de commande, et cela en dérogation aux règles prévues par les articles L. 2113-6 et suivants du Code de la commande publique.

Forme de mutualisation choisie et modalités de passation

Si centrales d'achats et groupements de commandes sont fondés sur l'idée d'une agrégation des besoins des acheteurs ou entités concernés, le choix entre ces deux modalités de mutualisation des achats n'est pas sans conséquence sur les modalités de passation.

Traditionnellement, la participation d'une collectivité territoriale ou d'un établissement public local à un groupement de commandes déclenchait l'institution obligatoire d'une commission d'appel d'offres, source de lourdeur procédurale, et a pu apparaître comme « un frein au développement de la mutualisation des achats »^[29]. Sous l'impulsion de la réforme de 2015, il est désormais prévu de limiter cette obligation au cas où le groupement de commandes « est composé en majorité de collectivités territoriales ou d'établissements publics locaux autres qu'un établissement public social ou médico-social ou qu'un office public de l'habitat »^[30].

La diversité des membres d'un groupement de commandes est par ailleurs source de complexité, s'agissant des règles de passation applicables, dès lors que ses

membres sont susceptibles d'obéir à des régimes différents.

Le groupement de commandes incluant une personne morale non soumise au Code de la commande publique se voit ainsi dans l'obligation d'appliquer les règles du Code précité à l'ensemble de ses membres, pour les achats réalisés dans le cadre de ce groupement^[31].

Lorsque le groupement est composé d'acheteurs tous soumis au Code de la commande publique, ce sont les règles les plus strictes de la commande publique qui doivent être mises en œuvre^[32]. Composé d'entités adjudicatrices et de pouvoirs adjudicateurs, un groupement de commandes appliquera obligatoirement les règles de passation encadrant les pouvoirs adjudicateurs, plus strictes que les règles de passation relatives aux entités adjudicatrices^[33].

Pour sa part, l'acheteur qui a recours à une centrale agissant comme grossiste doit s'assurer que les marchés sont passés par celle-ci dans les conditions que l'acheteur aurait dû respecter s'il avait lui-même passé le marché en question^[34].

Cela signifie qu'un pouvoir adjudicateur dont le besoin à satisfaire ne relève pas de l'activité d'entité adjudicatrice d'une centrale d'achat ne saurait faire appel aux services de celle-ci, qui aurait en effet procédé à la passation d'un tel marché conformément aux règles de passation applicables aux entités adjudicatrices^[35]. Il est en revanche loisible à une entité adjudicatrice de recourir aux services d'une centrale d'achats qui aurait pour sa part passé le marché public selon les règles de passation relatives aux pouvoirs adjudicateurs, puisque celles-ci sont plus strictes que les premières^[36].

Conclusion

Les avantages que l'on prête traditionnellement à la mutualisation des achats publics – au premier rang desquels économies d'échelle et prix plus compétitifs sont les plus souvent cités – ont tendance à venir oblitérer les nuances réelles qui existent entre les différentes modalités de mutualisation mises au service des acheteurs. Le choix raisonné de la formule adéquate de mutualisation, à l'issue d'une véritable analyse en termes de coûts/avantages des modalités de mutualisation possibles, nous semble pourtant de nature à sécuriser les projets des acheteurs.

[29] Fiche DAJ, La mutualisation des achats, p. 7.

[30] CGCT, art. L. 1414-3.

[31] Code de la commande publique, art. L. 2113-6.

[32] Fiche DAJ, La mutualisation des achats, p. 8.

[33] Fiche DAJ, La mutualisation des achats, p. 8.

[34] Fiche DAJ, La mutualisation des achats, p. 3.

[35] Fiche DAJ, La mutualisation des achats, p. 3.

[36] Fiche DAJ, La mutualisation des achats, p. 3.

Accueil > Actu > Education

Produits bio et locaux : la grande mutation de la restauration scolaire dans l'Hérault



Le coût unitaire de production d'un repas devrait tourner autour de 10 € pour un tarif moyen appliqué aux familles de 3,80 €. / MIDI LIBRE - JEAN MICHEL MART

Education, Béziers, Lodève

Publié le 27/09/2021 à 16:01 , mis à jour à 16:06

Les circuits courts privilégiés, la part des produits issus de l'agriculture raisonnée augmentée... Impulsée par la loi, une révolution qualitative est en cours dans les cantines des établissements.

Une révolution de palais ! Depuis quelques années, la restauration scolaire est engagée dans une profonde mutation de ses pratiques. Une évolution à rebrousse-poil des standards de la restauration collective de masse.

Les recours aux productions locales de qualité, aux produits bio, à la diversification des protéines combinés, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et la suppression des emballages plastiques constituent les priorités des acteurs du secteur, au premier rang desquels, les collectivités territoriales.

Et même si cette compétence est facultative. "Il y a 5, 6 ans, j'ai connu une commune qui achetait ses repas à Lyon, ils étaient conditionnés dans la Drôme et livrés dans l'Hérault. C'est terminé", résume Frédéric Roig, le président de l'association départementale des maires.

Des marchés publics scindés en lots

"Cela a donné beaucoup plus de travail à notre administration mais on a le sentiment de participer à quelque chose de fort", souligne Renaud Calvat, vice-président du conseil départemental, une collectivité considérée "en avance" sur le sujet.

Ses cinq unités de production disséminées sur le département livrent chaque jour aux collèges 25 000 repas constitués à 60 % de produits locaux. L'objectif annoncé est de parvenir à 100 % de denrées sourcées d'ici 2028.



Préparation de repas bio dans une cuisine centrale. Dans les labos, les produits "sourcés" sont plus nombreux.
/ MIDI LIBRE - RICHARD DE HULLESSEN

Pour y parvenir, la collectivité a totalement revu sa politique d'approvisionnement en produits bruts. "Quand on passait, avant, par un seul fournisseur, aujourd'hui nous avons trente-cinq lots qui correspondent à des natures de produits. Cela permet à des petits producteurs de répondre, la Sica du Caroux, par exemple, la fromagerie du Salagou, la charcuterie de Lacaune", poursuit l'élue.

Centrale d'achat

Dix-huit lots ont ainsi été attribués à des producteurs bio ou sourcés pour une durée de quatre ans. "Notre objectif n'est pas de se refermer sur nous-mêmes, de continuer à proposer des produits appréciés comme les bananes, les ananas. Ce n'est pas punitif", insiste Élisabeth Ferreyros, la directrice de la restauration scolaire.

À terme, le coût unitaire de production d'un repas devrait tourner autour de 10 € pour un tarif moyen appliqué aux familles de 3,80 € (hors aides) ce qui représente une charge

supplémentaire que la collectivité tente d'amoindrir à travers la meilleure formation de ses équipes et la lutte contre le gaspillage.

"Mais pour nous, le prix ne doit pas être un frein à l'inscription de son enfant à la cantine", poursuit Renaud Calvat. "Cela engendre un petit surcoût que la Région finance à hauteur de 16 centimes d'€ par repas", explique de son côté René Moreno, vice-président de la commission agriculture.

"Occit'alim", une centrale d'achat avec 40 fournisseurs locaux

Les 193 lycées d'Occitanie ont adopté la démarche engagée à travers "l'Occitanie dans mon assiette" et proposent aujourd'hui "40 % de produits bio ou sous signe de qualité". L'objectif d'atteindre les 75 % en 2026 est assorti à la nécessité d'une "structuration des filières" d'approvisionnement, notamment à travers l'expérience "Occit'alim" une centrale d'achat qui rassemble quarante fournisseurs locaux. "On est au démarrage. La filière des fruits et légumes est déjà structurée, celle du maraîchage moins."

Chaque jour, 150 000 repas sont servis dans les lycées. Adossée à sa cuisine centrale et au marché d'intérêt national de Garosud, la ville de Montpellier réfléchit également à l'amélioration de l'offre d'approvisionnement.

“

Pour la viande, le bio c'est du simple au double

"C'est un travail compliqué, chronophage, auquel on a associé d'autres communes et des groupes du privé", remarque Marie Massart, adjointe au maire de la ville. "On a réussi à le faire pour le pain. On travaille aussi avec un pêcheur du Grau-du-Roi. Mais on rencontre des difficultés pour le poulet, l'abattoir le plus près se trouve à Nantes."

”

Pour associer au maximum les producteurs locaux dans sa démarche, la Ville a découpé son appel d'offres en 103 lots différents, "quand la moyenne en France est de trente-cinq. C'est un travail énorme pour les services".

Et l'exigence de qualité se ressent également sur le prix des denrées. "Pour la viande, le bio c'est du simple au double. Pour la Ville, c'est un effort de 600 000 € par an."

La loi applicable au premier janvier

Les services de restauration scolaires et universitaires seront tenus d'utiliser au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques à partir du 1er janvier 2022. Ces dispositions sont contenues dans la loi Egalim.

Celle-ci a déjà proscrit l'utilisation d'ustensiles en matière plastique, de type assiette ou verre, mais également les bouteilles depuis le 1er janvier 2020. En 2025, c'est l'usage des récipients en plastique, utilisés notamment pour le réchauffage, qui sera interdit.



DOCUMENT 3



POLITIQUES
ÉDUCATIVES

PATRIMOINE
BÂTI

RESTAURATION
SCOLAIRE

JURIDIQUE MÉTIERS

SERVICES
▼

ACCUEIL > CLUB EDUCATION ET VIE SCOLAIRE > ACTUALITÉS EDUCATION ET VIE SCOLAIRE > A LA UNE EDUCATION ET VIE SCOLAIRE > Cantines scolaires : des collectivités n'auront pas le temps de se conformer à la loi

RESTAURATION COLLECTIVE

Cantines scolaires : des collectivités n'auront pas le temps de se conformer à la loi

Publié le 05/08/2021 • Par **Hélène Huteau** • dans : [A la Une Education et Vie scolaire](#), [Actu expert Education et Vie scolaire](#), France

RÉSERVÉ AUX ABONNÉS



©vladimirnenezic - stock.adobe.com

Plus que les finances, c'est davantage le temps qui manquera aux collectivités qui n'ont pas anticipé les nombreuses réformes entérinées par la loi « EGAlim », selon une étude de l'Ademe.



MA GAZETTE



Sélectionnez vos thèmes et créez votre newsletter personnalisée

Cantine scolaire

Zéro plastique



CHIFFRES-CLÉS

Agenda :

Journée Alimentation & Restauration territoriales

Inflation, démocratie alimentaire,

décarbonation des assiettes et sortie du

plastique : faites face aux nouveaux enjeux

15 décembre 2022 - Paris

« Une majorité de restaurants collectifs ne seront pas prêts aux échéances fixées par la loi » déduit l'Agence de la transition écologique de son étude Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable. Si les objectifs fixés par la loi EGalim sont atteignables, la majorité des progrès s'obtiennent sur le temps long, comme en témoigne l'expérience des collectivités les plus avancées.

« In fine, davantage que les possibles surcoûts financiers liés à des approvisionnements de meilleure qualité ou aux investissements nécessaires à la transformation des pratiques, c'est la rapidité de la transformation attendue qui nécessite des moyens (humains et financiers) importants pour un accompagnement adéquat de la transition » analysent les experts de l'Ademe.

Principaux enjeux et freins de la transformation

L'Ademe relève cinq enjeux et freins :

- **Les approvisionnements** : Pour répondre aux critères de qualité ou de localité, la méconnaissance des filières de production ne se comble pas rapidement. En outre, la concurrence entre débouchés et le peu d'initiatives collectives entre les collectivités représentent des difficultés supplémentaires. Agorès estime le surcoût sur l'achat de denrées alimentaires à 40 centimes par repas servi, soit environ 20% du coût moyen des denrées. Mais évoluer vers des produits de meilleure qualité – en un temps contraint – nécessitera de consentir un coût d'achat plus important, pour la grande majorité des collectivités.
- **L'introduction du repas végétarien hebdomadaire** est moins complexe mais se heurte à une certaine méconnaissance, des préjugés, craintes, voire au refus de certains acteurs.
- **L'abandon du plastique à échéance 2025** (2028 pour les petites collectivités) peut représenter un défi pour les collectivités en liaison froide utilisant des barquettes en plastique. Les implications du retour aux contenants réutilisables sont multiples : financières, logistiques, infrastructurelles...
- **La lutte contre le gaspillage alimentaire** est un objectif relativement accessible et source d'économies. Pourtant, l'Ademe a constaté, lors de son appel à candidatures, pour l'accompagnement de 15 collectivités, que seulement 30 % des 180 établissements candidats étaient en règle vis-à-vis d'EGAlim en ayant réalisé leur diagnostic de gaspillage alimentaire avant le 21 octobre 2020. Or, cette obligation existait déjà dans la loi de transition énergétique.
- **La communication et la transparence vis-à-vis des convives** sont souvent considérées comme des objectifs secondaires. Pourtant la transformation des pratiques sur le long terme réclame l'association et l'implication du plus grand nombre. Avec les 15 collectivités qu'elle accompagne depuis fin 2020, l'Ademe organise des suivis mensuels sur les démarches entamées. Cela permet de garder une certaine dynamique et de voir le chemin parcouru, tant pour les équipes, les parents que les convives.

Dans son étude et son guide, l'Ademe met en avant les différents leviers à combiner pour mettre en place une alimentation durable dans la restauration collective. (...)

Les projets alimentaires, un levier pour une transition écologique partagée

(...) D'autre part, Albi constitue un espace urbain se distinguant du reste du territoire. Il s'agit d'un centre de consommation où les services sont plus accessibles, où se trouvent les principaux canaux de distribution des productions alimentaires⁷² ; mais dont la densité de population et les activités, plus orientées vers les services, ne se prêtent pas au développement de surfaces agricoles importantes. Le maraîchage y est plus représenté qu'ailleurs.

Le lancement de projets alimentaires territoriaux (PAT) dans l'Albigeois est à considérer à l'aune de ces enjeux.

2. Des projets pour soutenir des espaces en difficulté et renforcer la cohésion territoriale

2.1. Deux projets coexistants

Deux projets politiques de transition alimentaire et agricole coexistent dans l'Albigeois : le projet d'autosuffisance alimentaire de la ville d'Albi et le projet de développement d'une agriculture de proximité du Pôle territorial de l'Albigeois et des Bastides. Le premier met en avant l'ambition de la ville d'Albi de subvenir à ses propres besoins alimentaires, le second vise à soutenir l'agriculture locale au sein du PTAB.

Ces deux projets distincts relèvent de démarches politiques non coordonnées. Ils reflètent des clivages politiques anciens entre la ville d'Albi et les communes environnantes, pour la plupart incluses dans le périmètre du PTAB. Ces oppositions historiques sont tant de nature partisane qu'institutionnelle et culturelle. Albi développe de manière autonome la plupart de ses politiques publiques – avec une intégration limitée au sein de sa communauté d'agglomération. Les politiques de transport et culturelles sont établies indépendamment de celles des collectivités qui l'entourent. Les communes et intercommunalités situées dans le pourtour d'Albi poursuivent également leur propre stratégie de développement territorial pour se distinguer de ce pôle d'activité. Une tension existe entre de petites collectivités craignant d'être absorbées par cette ville et d'y perdre leur identité politique, et une ville réticente à intégrer des collectivités perçues comme susceptibles de limiter sa capacité d'action propre.

Le projet d'autosuffisance alimentaire de la ville d'Albi constitue une initiative politique portée par l'équipe municipale élue en 2014. Il s'agissait dans un premier temps de répondre à des critiques formulées contre la municipalité sur l'étalement urbain en entrée de ville, de donner des garanties à une partie des membres de la coalition municipale et de gagner en visibilité autour d'une démarche de valorisation du patrimoine alimentaire local. Le projet vise à reconquérir des terres agricoles délaissées au sein de la ville, à les protéger de l'urbanisation et à répondre à une demande d'approvisionnement alimentaire local de qualité signifiée aux élus par une partie des citoyens.

⁷² PTAB (2014), *Projet Ecosyal*, op. cit.

Ainsi, l'équipe en charge de ce projet à forte visibilité met en avant des objectifs de développement des circuits courts, de valorisation du patrimoine gastronomique, de sécurisation de l'approvisionnement alimentaire de la ville et de limitation de l'empreinte carbone liée à l'alimentation. Il est prévu de le traduire par la conduite de diagnostics territoriaux, de démarches de sensibilisation avec un volet éducatif et social, ainsi que par la maîtrise des évolutions du foncier urbain et périurbain. À ces fins, la mairie a créé une Zone d'aménagement différé (ZAD) de 73 hectares dans le secteur de Canavières, dans une boucle du Tarn. Elle a à ce jour racheté une quinzaine d'hectares. Après les avoir aménagés, elle soutient l'installation de maraîchers, auxquels elle loue ces terrains, liant cette mise à disposition au respect de critères environnementaux et de vente de proximité des produits. En 2020, trois maraîchers occupent ces espaces possédés par la ville (6,4 hectares).

Ces résultats sont assez éloignés de l'ambition politique affichée en 2014. Au-delà de la recherche de visibilité médiatique lors de l'annonce de cette ambition d'autonomie, il s'agissait aussi de montrer que la ville tentait de reprendre en main la gestion du foncier, critiquée lors des mandatures précédentes. Ces terrains, historiquement dédiés au maraîchage, situés en zone inondable mais où les constructions illégales s'étaient développées, sont aussi considérés comme une zone tampon des crues du Tarn.

De fait, si l'annonce politique initiale est à nuancer, il faut souligner que ce travail constitue une première expérience qui sensibilise la ville aux enjeux de l'agriculture locale et à l'intérêt de se rapprocher des acteurs sectoriels (chambres consulaires, associations telles que les Incroyables Comestibles, établissements d'enseignement, etc.) pour mettre en place un programme plus adapté aux caractéristiques de la ville.

Rapidement, à partir d'un enjeu avant tout foncier et symbolique – être autosuffisant pour l'alimentation du territoire –, est apparu l'intérêt de la mise en œuvre d'actions complémentaires dans plusieurs domaines. Les élus et techniciens de la ville d'Albi en charge du projet ont ainsi rejoint une dynamique nationale soutenue par le ministère de l'Agriculture, celle du Programme national pour l'alimentation (PNA), avec pour objectif de conduire un Projet alimentaire territorial (PAT). S'insérer dans un tel cadre favorise la structuration de la démarche locale, à partir de l'ambition politique initiale d'autonomisation.

Encadré 1 – Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial (PAT) ?

Les PAT sont des projets labellisés par le ministère de l'Agriculture. Ils doivent rassembler différents acteurs territoriaux concernés par les actions menées dans ce domaine : collectivités territoriales, chambres d'agriculture, établissements d'enseignement agricole, associations, etc. Ils sont accompagnés et soutenus par les services déconcentrés de l'État.

Ils comprennent un diagnostic du système agricole et alimentaire territorial, des actions opérationnelles que s'engagent à concrétiser ensemble les différentes parties prenantes. Ils doivent correspondre à des critères fixés dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014⁷³, comme le développement des circuits courts, la territorialisation des filières et la réduction de l'empreinte environnementale. Ils peuvent bénéficier de subventions étatiques

⁷³ Et précisés dans une circulaire sur le Dispositif de reconnaissance des Projets alimentaires territoriaux par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt en date du 30 mars 2017.

dans ce cadre, s'ils répondent aux exigences du Programme national pour l'alimentation (PNA) et aux appels à projets qui y sont associés. Les priorités de ce programme sont établies autour de la justice sociale, l'éducation alimentaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que la valorisation des ressources territoriales.

Dans ce cadre, les projets territoriaux sont évalués sur la base de critères tels que :

- l'évolution de l'approvisionnement de la restauration collective (localisation, qualité), la réduction du gaspillage et de la précarité alimentaire,
- les impacts sociaux, environnementaux, économiques et sanitaires du projet,
- la contribution à une dynamique territoriale, de filière ou sectorielle,
- la reproductibilité et la pérennisation du projet.

Il s'agit de mettre en cohérence des actions sectorielles ayant trait à l'alimentation, en fixant des priorités, comme le fait, dans l'Albigeois, de développer les circuits courts, les labels de qualité, et la consommation locale. Les actions qui les concrétisent, comme la création de jardins partagés, mêlent ainsi des dimensions environnementales, économiques, sociales et de santé.

Le PNA accompagne des projets de territoire émergents en vue d'une labellisation PAT. Depuis 2014, 150 projets ont été soutenus par le PNA, pour un montant cumulé de 6,7 millions d'euros. L'enveloppe fixée pour 2018-2019 est d'1,65 million d'euros⁷⁴, pour 31 lauréats. En 2017-2018, le soutien moyen octroyé par projet a été de 47 000 euros, valable pour la durée du projet. Ce soutien est limité à 70 % du budget total du projet et défini en fonction de sa pertinence par rapport à la nature des actions menées. La subvention accordée est encadrée par une convention entre le porteur du projet, le ministère de l'Agriculture et le ministère de la Santé.

Les Projets alimentaires territoriaux (PAT) sont labellisés pour trois ans reconductibles sous condition par le ministère de l'Agriculture. Début juillet 2019, 27 PAT avaient été reconnus en France⁷⁵.

Pour Albi, l'élaboration d'un PAT en 2017 témoigne de la reconnaissance du besoin de suivre un cadre méthodologique existant pour concrétiser un projet plus modeste et plus réaliste. Il s'organise autour des priorités suivantes :

- éducation à l'alimentation locale et saine avec pour but de renforcer la cohésion sociale,
- communication sur ces initiatives,
- développement et structuration de l'offre agricole et alimentaire locale,
- installation de maraîchers sur des exploitations pérennes à destination des circuits alimentaires de proximité,
- amélioration de la connaissance des productions, des circuits de commercialisation et des besoins locaux.

⁷⁴ Un financement partagé entre le ministère de l'Agriculture (1 million d'euros), l'ADEME (400 000 euros), le ministère des Solidarités et de la Santé (200 000 euros) et le Commissariat général à l'égalité des territoires (CGET, 50 000 euros).

⁷⁵ <https://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>
<https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-decouvrez-les-laureats-2018-2019>
<https://agriculture.gouv.fr/les-appels-projets-du-pna-accompagner-la-mise-en-oeuvre-du-programme-national-pour-l'alimentation>

Des actions projetées et engagées pour les décliner sont par exemple la réalisation d'un diagnostic territorial (production, consommation, chaîne de valeur territoriale), la création de jardins partagés notamment dans les quartiers d'habitat social, l'adoption de critères environnementaux pour l'approvisionnement de la cuisine centrale de la ville (3 500 repas par jour). Sur ce dernier point, un partenariat avec les producteurs locaux a été établi pour coordonner les capacités de production locales avec les besoins de la cuisine centrale (calendrier de production, assolement concerté entre producteurs, par exemple). Ces actions sont pour la plupart en phase initiale (voir plus loin).

Le projet de la ville a été lauréat de l'appel à projet annuel du PNA en 2018, recevant une subvention de 42 700 euros pour l'accompagnement de ces actions. Le travail vers une labellisation PAT est en cours. En recherchant cette labellisation, la ville d'Albi s'appuie sur le cadre d'intervention développé par les services de l'État (directions régionales, ministère de l'Agriculture) et sur le soutien financier associé à ce programme national.

Le Pôle territorial de l'Albigeois et des Bastides est également à l'origine d'un PAT – labellisé en 2018. L'initiative a été lancée en 2016 à la suite de premières actions dans ce domaine. En effet, les intercommunalités membres du PTAB avaient commencé en 2009 un travail de recensement des productions locales en vue de valoriser les circuits courts. Ce travail avait été suivi de réflexions sur les manières de soutenir les productions locales, par la restauration collective par exemple, puis de diagnostics plus larges sur les systèmes alimentaires locaux (capacités locales de transformation, distribution, bassin de consommation). Une nouvelle impulsion politique a été donnée en 2015 en vue d'aborder de manière plus transversale les questions agricoles, pour aller au-delà de la promotion des produits de la filière agroalimentaire locale. Il a été décidé par les représentants du Pôle de faire de ces enjeux un des axes structurants de son projet de territoire, ce à quoi un PAT, par ses caractéristiques, peut contribuer.

Les priorités de ce PAT sont le soutien à l'emploi et aux entreprises locales, la cohésion sociale, l'amélioration de l'offre alimentaire locale. Il est organisé autour des axes d'intervention suivants :

- connaissance de la demande et des pratiques des consommateurs : enquêtes quantitatives et qualitatives sur la consommation des habitants du PTAB (budget : 32 000 euros⁷⁶, financement par fonds LEADER⁷⁷ pour près de la moitié, TEPCV⁷⁸ pour un tiers et PTAB pour un cinquième) ;
- connaissance et communication de l'offre : réalisation et alimentation d'une base de données des producteurs locaux, édition de guides, soutien aux espaces de vente en direct ;
- développement de la cohésion sociale via l'alimentation et l'agriculture : visites d'exploitations, ateliers de cuisine (budget : 5 500 euros, un peu plus des deux cinquièmes *via* fonds LEADER, un peu moins d'un tiers par TEPCV et un peu moins d'un cinquième par le PTAB) ;

⁷⁶ PTAB (2017), *Projet alimentaire territorial*.

⁷⁷ LEADER : programme européen visant à soutenir des projets pilotes en zone rurale

⁷⁸ Appel à projets national du ministère de l'Ecologie, Territoires à énergie positive.

- approvisionnement local de la restauration collective : mise en relation producteurs/acheteurs, accompagnement des gestionnaires et cuisiniers, animations pédagogiques (budget : environ 20 000 euros⁷⁹, financement LEADER pour près de la moitié du total, TEPCV, PTAB, partenaires comme Agropoint⁸⁰ et la chambre d'agriculture : un peu plus des deux cinquièmes) ;
- maîtrise du foncier et mobilisation du foncier agricole : installation de maraîchers, acquisition et valorisation de foncier des communes et intercommunalités disponibles (budget : un peu plus de 12 000 euros la première année, financement par fonds LEADER pour près de la moitié, un cinquième par l'intercommunalité, près d'un tiers par la chambre d'agriculture)⁸¹.

Les stades d'avancement de ces initiatives sont variés, le dernier axe étant encore embryonnaire.

2.2. Des initiatives s'appuyant sur des actions préexistantes

Des projets bénéficiant du cadre d'action des Agenda 21

Les deux projets s'appuient sur la préexistence de programmes intégrateurs dans les domaines du développement durable comme les Agenda 21, qui mettent en relation des enjeux économiques, sociaux et environnementaux pour la conduite des politiques publiques. Ce type d'outil constitue un cadre balisé de réorganisation de l'action publique guidant la structuration d'actions en faveur du développement durable. **Cela signifie que les PAT émergent là où ces thématiques ont déjà été explorées par les décideurs politiques locaux.**

Encadré 2 – L'apport d'un Agenda 21

La réalisation d'un Agenda 21 requiert des actions en matière de protection et de gestion durable des ressources (atmosphère, forêts, eau, par exemple), des mesures d'ordre social et économique (évolution des modes de consommation, protection de la santé, lutte contre la pauvreté) et l'association des acteurs locaux et « parties prenantes » (principe de participation). Elle implique le suivi d'une méthodologie précise : diagnostic partagé de la situation du territoire, élaboration d'une stratégie de territoire, d'indicateurs de suivi permettant d'en évaluer la mise en œuvre pendant et après celle-ci. Elle s'accompagne de la mise en place d'une gouvernance dédiée.

Le lancement d'initiatives telles que les PAT bénéficie à plusieurs égards du retour d'expérience et des dispositifs mis en place avec les Agenda 21. (...)

⁷⁹ PTAB (2017), *Projet alimentaire territorial*.

⁸⁰ Voir plus loin.

⁸¹ PTAB (2017), *Projet alimentaire territorial*. Moyens humains : 25 jours d'accompagnement par an par la chambre d'agriculture, 20 par l'intercommunalité concernée.

Préfet de la creuse, cahier des charges appel à projet PAT

I. Contexte et objectifs

I.1. Contexte national et régional : Plan de relance et Pacte alimentaire Nouvelle-Aquitaine

Le plan de relance annoncé par le Gouvernement, le 3 septembre 2020, cible trois grands objectifs concernant le secteur agricole et alimentaire : reconquérir notre souveraineté alimentaire, accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les Français et accompagner l'agriculture et la forêt françaises dans l'adaptation au changement climatique.

Le contexte de crise lié à la covid-19 a mis en évidence que les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), tels que définis par l'article L.111-2-2 du code rural et de la pêche maritime, sont des instruments clefs pour développer la résilience alimentaire des territoires. Ils sont en effet apparus comme des outils adaptés pour réagir rapidement, grâce aux synergies existantes entre acteurs, sur les sujets liés à la politique nationale de l'alimentation, telle que définie au 1° de l'article L1 du code rural et de la pêche maritime, dont la finalité est *« d'assurer à la population l'accès à une alimentation saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique. »*

Aussi, le plan « France Relance » prévoit de renforcer ces actions territoriales en faveur d'une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous, par le soutien au développement des PAT, en finançant, notamment, des projets d'investissement, afin de structurer les filières locales et permettre la mise en place de réseaux d'approvisionnement et d'actions visant une amélioration du comportement alimentaire de toute la population, dans un objectif de santé publique et de reterritorialisation de notre alimentation (France Relance : agriculture, alimentation, forêt – mesure 13 : « Partenariat Etat/Collectivité au service des PAT – Amplification »). Cette mesure 13 du plan France Relance comporte notamment un volet territorialisé de 77 millions d'euros destiné à accompagner la mise en œuvre des actions opérationnelles des PAT. Les projets visés par cette mesure doivent être réalisés dans le cadre d'un PAT labellisé ou en cours de labellisation.

Le développement des circuits alimentaires locaux et des PAT est un enjeu fort en Nouvelle-Aquitaine. Grande région agricole et agroalimentaire, la Nouvelle-Aquitaine se caractérise par une grande diversité de filières de productions aussi bien animales que végétales. Elle est porteuse d'un patrimoine de terroirs culinaire et gastronomique qui font sa renommée. Le développement des filières alimentaires locales peut s'appuyer sur leurs nombreux atouts et sur un engagement fort de l'Etat et de la Région.

Ainsi, ce dispositif s'inscrit dans le cadre du Pacte Alimentaire régional, et dans la continuité de la feuille de route de l'Etat et de la Région « Agriculture, Alimentation et Territoires pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine », visant au soutien de projets opérationnels de structuration de filières alimentaires et à la consommation de produits locaux et de qualité, qui concourent au développement économique des entreprises et acteurs locaux dans les territoires et à répondre aux attentes des consommateurs.

Aussi, dans le cadre du volet B de la mesure 13 du plan France Relance : Partenariat Etat/Collectivité au service des PAT – Amplification », l'Etat, en liaison avec la Région Nouvelle-Aquitaine, lance un appel à candidatures, visant à soutenir les investissements réalisés dans le cadre des PAT.

Ce dispositif dispose d'une enveloppe budgétaire de 9,106 millions d'euros pour la Nouvelle-Aquitaine. Il vient en complément des autres dispositifs portés par la Région ou l'Etat :

- <https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr/>
- <https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Appels-a-projets-et-candidatures>

I.2. Le PAT comme cadre d'actions

Un PAT est un projet collectif visant à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les acteurs de la société civile et les consommateurs et à développer une agriculture durable ainsi qu'une alimentation de qualité sur un territoire donné.

Les PAT répondent aux enjeux d'ancrage territorial de l'alimentation en particulier et aux objectifs de la politique nationale de l'alimentation en général. Ils revêtent notamment :

- **Une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
- **Une dimension environnementale** :
 - Accompagnement de l'évolution des pratiques alimentaires, diversification des sources de protéines, introduction des légumineuses, saisonnalité des produits, développement de la consommation de produits de proximité durables et de qualité ;
 - Accompagnement et valorisation des modes de production agroécologiques, dont l'agriculture biologique ; incluant la préservation de l'eau et des sols, de la biodiversité et des paysages, l'atténuation et l'adaptation au changement climatique, l'amélioration de la logistique et la réduction des transports (producteur, transformateur, vendeur, consommateur) ;
 - Efficience de la chaîne de production et de transformation, lutte contre le gaspillage alimentaire et recyclage des déchets organiques.
- **Une dimension sociale** : éducation alimentaire des jeunes, accessibilité sociale, lutte contre la précarité alimentaire, valorisation du patrimoine.

Cet appel à candidatures vise à soutenir les investissements, matériels et immatériels, réalisés dans le cadre des PAT pour **faire des territoires des moteurs de la relocalisation de l'agriculture et d'une alimentation saine, sûre et durable** :

- En rapprochant les producteurs, les transformateurs, les consommateurs et tous les acteurs de l'alimentation ;
- En changeant les pratiques agricoles et alimentaires, notamment via le développement de circuits courts et le recours aux produits durables et de qualité ;
- En permettant l'accès de tous à une alimentation sûre, durable, de bonne qualité et en quantité suffisante.

II. Critères d'éligibilité

II.1. Projets éligibles

Le projet faisant l'objet de la demande de financement peut concerner une action donnée ou bien un programme plus global d'actions.

Le projet faisant l'objet de la demande de financement est porté par un porteur de projet, avec des partenaires bénéficiaires ou non de financements.

Pour être éligible, le projet doit se dérouler :

- sur le territoire de la Région Nouvelle-Aquitaine.

- dans le cadre d'un PAT labellisé ou en cours de labellisation. On entend par « PAT labellisé », un PAT qui a obtenu une reconnaissance par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, de niveau 1 ou de niveau 2, telle que décrite dans l'instruction technique DGAL/SDPAL/2020-758 du 09/12/2020 (Annexe 5). Si le PAT n'est pas labellisé au moment de la candidature du projet d'investissement, le porteur de PAT doit se rapprocher de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine pour étudier les conditions de demande de labellisation et, le cas échéant, déposer un dossier de demande de labellisation, niveau 1 ou niveau 2 (au sens de l'instruction technique précitée).

Si le porteur de projet n'est pas le porteur du PAT, l'action doit être acceptée et validée par le porteur du PAT antérieurement ou concomitamment au dépôt de candidature à l'appel à projets.

Seuil minimum : pour être éligible, le budget prévisionnel du projet présentera un minimum de 200 000 € HT d'investissements, toutes actions confondues.

II.2. Bénéficiaires éligibles

Peuvent être bénéficiaires de cet appel à candidatures les porteurs de projets au sein de PAT identifiés :

- Entreprises ;
- Associations ;
- Collectivités territoriales ou leurs groupements (EPCI, PETR) ;
- Etablissements publics ;
- Gestionnaires d'espaces naturels protégés ;
- Syndicats mixtes ;
- Chambres consulaires ...

Deux possibilités pour candidater et demander l'aide :

- 1) Le porteur de PAT peut demander la subvention pour un programme d'actions global faisant intervenir plusieurs partenaires, et leur reverser ensuite leur quote-part ;
- 2) Un porteur de projet relié à un PAT peut solliciter directement l'aide, en justifiant son lien au PAT par une lettre d'engagement du porteur du PAT, ou convention de partenariat ou accord de consortium.

Les bénéficiaires doivent présenter une solidité financière en cohérence avec l'importance des travaux menés dans le cadre du projet présenté, ainsi qu'avec les aides sollicitées. Les entreprises en difficulté sont exclues de la mesure d'aide.

III. Objet de l'appel à candidatures

Ce dispositif régional a vocation à soutenir les projets d'envergure à fort caractère structurant pour les filières, inscrits dans une démarche collective et réalisés dans le cadre de PAT.

Les projets doivent démontrer :

- leur intérêt économique suffisant pour garantir un développement des territoires ;
- leur intérêt pour contribuer à atteindre les objectifs d'approvisionnement de la restauration collective à 50% en valeur en produits durables, dont au moins 20% de produits biologiques pour un nombre de repas annuel suffisamment élevé ;
- leur capacité à assurer le développement en Nouvelle Aquitaine de la consommation de produits locaux et de qualité, la valorisation de nouveaux modes de production agroécologique, dont la production biologique, la préservation de l'eau, des paysages et de la biodiversité ;
- leur capacité à créer des économies d'échelle et optimiser les circuits de collecte ou de transformation en production locale de produits sous signe de qualité (y compris issus d'agriculture biologique), pour une juste rémunération des producteurs et une maîtrise des prix favorable au comportement d'achat des consommateurs et des collectivités ;
- leur capacité à assurer un développement de l'offre et de la demande de ces produits en Nouvelle-Aquitaine, avec des engagements réciproques des opérateurs, sur plusieurs années, pour sécuriser à la fois les débouchés pour les producteurs et les approvisionnements pour les transformateurs et les distributeurs ;
- leur capacité à contribuer à limiter le gaspillage alimentaire en agissant aussi bien sur les conditions de conservation, de valorisation, de commercialisation et de consommation des denrées.

Les actions reposent sur un diagnostic préalable avec des objectifs chiffrés notamment en matière d'approvisionnement de la restauration collective et du nombre de repas concerné du territoire. Des actions relevant de l'éducation alimentaire des jeunes, de la lutte contre le gaspillage alimentaire et contre la précarité alimentaire, autres priorités du Programme National de l'Alimentation (PNA), seront un plus du projet.

Une attention particulière sera portée à la recherche d'une stratégie de moyens (humains et financiers) visant à garantir la pérennité du projet. Les collaborations entre PAT sont encouragées.

Pour soutenir le développement des PAT, cet appel à projets vise donc le financement d'actions sur 2 axes :

Axe 1 : Actions de structuration de la chaîne alimentaire sur le territoire du PAT ou de plusieurs PAT réunis

Liste non exhaustive de types de projets attendus :

- Dans le cadre de projets de filière, installation ou développement d'outils, collectifs ou non, de transformation de produits agricoles
- Installation ou développement d'outils, collectifs ou non, de logistique et/ou de stockage
- Installation ou développement de points de vente collectifs (produits agricoles bruts et/ou transformés)

Axe 2 : Actions d'accompagnement pour l'amplification du PAT

Liste non exhaustive de types de projets attendus :

- Accompagnement de l'animation du PAT (avec mise en œuvre de la gouvernance et de la concertation) ;
- Etudes et diagnostics sur l'ensemble du PAT ou sur une thématique précise, notamment :
 - La lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - La restauration collective de service public : l'approvisionnement en produits durables et de qualité, l'accompagnement à la diversification des sources de protéines, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'abandon du plastique, l'information des convives ;
 - La faisabilité de la mise en place des outils collectifs de transformation, logistique, stockage, distribution, etc. ;
 - Le potentiel nourricier du territoire, les liens avec les filières locales et régionales ;
- Projet de sensibilisation, animation, formation en lien avec les thématiques du PAT et notamment celles du Programme National sur l'Alimentation (PNA) : éducation à l'alimentation, lutte contre le gaspillage alimentaire, justice sociale (tout public) ;
- Formations en lien avec les thématiques du PAT (agents publics, élus, membres d'association, producteurs ...) ;
- Projet de communication et de valorisation du PAT.

Les projets présentés peuvent présenter plusieurs types d'actions des 2 axes tels que décrits ci-avant.

IV. Dépenses éligibles

IV.1. Types de dépenses éligibles

Sont éligibles les dépenses matérielles et les dépenses immatérielles, sous réserve qu'elles soient directement affectées à la réalisation du projet.

Liste non exhaustive d'investissements matériels possibles :

- Achat, construction, aménagement de bâtiments pour :
 - Installer ou développer des outils, collectifs ou non, de transformation de produits agricoles, de logistique, de stockage, de distribution, de restauration collective, etc. ;
- Achat de matériels (y compris matériels roulants) pour :
 - Mettre en œuvre des outils, collectifs ou non, de transformation de produits agricoles, de logistique, de stockage, de distribution, de restauration collective, etc. ;
 - Réaliser des actions concernant les thèmes du PNA : éducation à l'alimentation, justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire (exemples : matériels pour cours de cuisine, matériels de sensibilisation, tables de tri ...).

Liste non exhaustive d'investissements immatériels possibles :

- Prestations externes ou internes directement liées au projet, pour l'animation du projet, la réalisation d'études, de diagnostics, l'ingénierie, la formation, la communication, la valorisation du PAT, ainsi que les frais de mission associés, hors traitements et salaires des personnels permanents pour les organismes publics ou personnes morales de droit public, pris en charge par le budget de l'Etat ou des collectivités territoriales ;

Seules sont éligibles les dépenses engagées à partir de la date d'accusé de réception par la DRAAF du projet complet. Les investissements devront être réalisés, avec factures acquittées le cas échéant, avant le 30 juin 2024.

Les dossiers de candidature proposés peuvent combiner différents types d'investissements (matériels et immatériels), mais un dossier ne pourra pas être constitué uniquement d'investissements immatériels.

Des mêmes projets peuvent solliciter des aides au titre de diverses mesures du plan France Relance mais une même action ne peut pas cumuler plusieurs financements issus de ce plan.

IV.2. Taux d'aide et modalités d'attribution de l'aide

Le financement est attribué sous forme de subventions liées au projet déposé, dans le cadre d'une convention avec la DRAAF Nouvelle-Aquitaine, qui peut prévoir des clauses de reversement à des partenaires.

(...)



LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (1)

NOR : TREX2100379L

ELI : https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2021/8/22/TREX2100379L/jo/article_252

Alias : https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2021/8/22/2021-1104/jo/article_252

JORF n°0196 du 24 août 2021

Texte n° 1

Version initiale

Article 252

I.-L'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est ainsi rédigé :

« Art. L. 230-5-6.-I.-Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire proposent, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales et respecte, lorsqu'elles s'appliquent, les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas prévues à l'article L. 230-5. Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement.

« II.-Sous réserve des conditions fixées par voie réglementaire destinées à garantir l'équilibre nutritionnel des repas servis et du respect d'exigences adaptées aux besoins des usagers, notamment à l'âge des enfants pour la restauration scolaire, et à titre expérimental, les collectivités territoriales volontaires proposent quotidiennement le choix d'un menu végétarien dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

« Cette expérimentation débute à la date de publication de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, pour une durée de deux ans, et fait l'objet d'une évaluation, notamment sur son application territoriale, sur son impact sur le climat, sur l'évolution de l'approvisionnement des établissements concernés en produits de qualité bénéficiant de signes ou mentions prévus à l'article L. 230-5-1 du présent code, sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation, sur le coût des repas et sur la qualité nutritionnelle des repas servis. Les collectivités volontaires font connaître au représentant de l'Etat dans la région leur engagement dans l'expérimentation afin d'en faciliter l'évaluation. Le bilan de cette évaluation est présenté par le Gouvernement au Parlement et rendu public au plus tard six mois avant le terme de l'expérimentation.

« L'évaluation porte également sur les modalités d'application à la restauration scolaire à menu unique et prend en compte les avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail liés à la qualité nutritionnelle des repas végétariens et l'évaluation prévue à l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime, dans sa rédaction résultant de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour recommander une généralisation de cette expérimentation.

« III.-Au plus tard le 1er janvier 2023, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales sont tenus de proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien. Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement.

« IV.-Une concertation entre les collectivités territoriales, leurs groupements et le représentant de l'Etat dans la région est organisée pendant la durée de l'expérimentation afin de veiller à sa mise en œuvre, notamment dans le cadre des comités régionaux pour l'alimentation définis à l'article L. 230-5-5. A l'occasion de cette concertation, les outils d'aide mentionnés à l'article L. 230-5-6-1 font l'objet d'une communication. »

II.-Après l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime, il est inséré un article L. 230-5-6-1 ainsi rédigé :

« Art. L. 230-5-6-1.-Dans un délai d'un an à compter de la promulgation de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, pour les personnes morales de droit public et les entreprises privées chargées de la restauration collective publique faisant partie des collectivités territoriales volontaires participant à l'expérimentation prévue au II de l'article L. 230-5-6 du présent code, le Gouvernement propose des outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement sur leur territoire, à la formulation des marchés publics et à la formation des personnels concernés, nécessaires à la proposition quotidienne d'un menu végétarien. Les opérateurs de restauration collective mentionnés aux I et IV de l'article L. 230-5-1 mettent en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour garantir la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas et l'atteinte des objectifs prévus au présent chapitre, y compris par la formation de leur personnel. Ces formations concernent notamment la diversification des protéines dans les menus, la lutte contre le gaspillage alimentaire, les approvisionnements durables et de qualité et la substitution du plastique. »

Pratique



MARS 2022

AMF Écoles, éducation, alimentation
Environnement

Cantines scolaires. S'adapter aux évolutions législatives

Répondre aux nombreuses exigences est un défi pour les gestionnaires des cantines. Revue des principales obligations et solutions.

Fabienne Nedey

La loi « Egalim » du 30 octobre 2018, la loi « Agec » du 10 février 2020 et la loi « Climat et résilience » du 22 août 2021

imposent de nombreuses règles aux collectivités gestionnaires de restauration scolaire confrontées à une avalanche de nouvelles contraintes. Ceci, dans un contexte où la crise épidémique les a obligées à appliquer les protocoles sanitaires dans les cantines qui pèsent fortement sur les budgets des communes, sans compensation à due concurrence des dépenses engagées, malgré les demandes répétées de l'AMF.



© AdobeStock

I - Des contraintes lourdes

Parmi les nombreuses dispositions de la loi « Egalim », deux d'entre elles méritent d'être mentionnées. La première est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2022 : l'atteinte d'au moins 50 % de produits issus de filières durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, dans les repas servis à la cantine. Sur ce sujet, la loi « Climat et résilience » prévoit que le seuil de 50 % de produits durables et de qualité devra comporter 60 % de viande de qualité à partir de 2024.

La seconde mesure importante de la loi « Egalim » prévoit l'interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique au 1^{er} janvier 2025 (ou 2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants). De surcroît, la loi « Climat et résilience » a rendu obligatoire la proposition d'un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines, « avant même le terme de son expérimentation imposée par la loi Egalim, et sans évaluation de cette dernière », déplore Virginie Lanio, adjointe au maire de Meudon (92) et co-présidente du groupe de travail alimentation et restauration de l'AMF. Tout en instaurant une nouvelle expérimentation facultative sur un menu végétarien quotidien ! De son côté, la loi « Agec » du 10 février 2020 prévoit des mesures pour lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser le don aux associations.

S'il y a consensus sur la volonté de proposer une alimentation plus saine et durable, les élus déplorent la fixation par le législateur d'objectifs très élevés dans des délais courts, sans tenir compte des difficultés pratiques (faiblesse de l'offre de produits répondant aux critères, difficultés d'approvisionnement, interrogation sur la viabilité des contenants alternatifs au plastique...), juridiques (traduction des nouvelles règles de composition des repas dans les cahiers des charges des marchés publics), financières auxquelles les collectivités se trouvent confrontées. Une enquête de l'AMF, réalisée en 2020 sur la restauration scolaire, a montré les difficultés rencontrées par les communes, surtout les plus petites, pour appliquer la loi « Egalim ».

II - Les difficultés sur le terrain

Lire le magazine

FÉVRIER 2023 N°409

MairesdeFrance



Retrouvez tous les numéros



Cybersécurité

Les outils pratiques

Dossiers d'actualité

Énergie : faire face à la flambée des coûts

Tous les dossiers

ZAN

Enjeux et calendrier

Loi 3DS

Les principales dispositions

MaïresdeFrance

(...) il reste compliqué de s'approvisionner en produits locaux dans le cadre de marchés publics.

Il existe des solutions (allotissements, sourcing), détaillées dans plusieurs guides : le Vademecum de l'AMF, publié dès 2016, encourage les élus qui s'engagent pour développer et préserver l'agriculture locale de qualité dans leurs territoires et mutualise les bonnes pratiques, que les collectivités bénéficient ou non d'un bassin de production. La «boîte à outils» des acheteurs publics de la restauration collective (Localim) du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation propose également des ressources.

• **Le coût de la transition.** Pour contrebalancer le renchérissement des coûts engendré par le bio, il faut compenser par des économies (lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction de la part des protéines animales...). Cela suppose inévitablement des changements d'organisation, de pratiques, voire d'infrastructures qui ne sont pas à la portée de toutes les communes, compte tenu des moyens dont elles disposent.

Dans le cadre du plan France Relance, le gouvernement a mis en place un dispositif de soutien financier aux petites communes (lire ci-dessous) mais l'AMF souhaite que les crédits débloqués bénéficient aux collectivités de toute taille. Pour pouvoir recevoir cette aide, les communes en difficulté sont invitées à adresser un dossier de demande à l'Agence de service et de paiement de leur région, chargée de l'instruction des dossiers et du financement des dossiers retenus. Une assistance téléphonique pour le montage des dossiers est mise à la disposition des communes de 13h30 à 17h00 (heure métropole) au numéro suivant : 0809 540 660 (coût d'un appel local).

France Relance : des crédits pour les cantines

Pour soutenir les cantines scolaires des petites communes, le plan France Relance a mis en place «un dispositif d'aides doté de 43,5 millions d'euros dès le mois de février » 2021, - précise le gouvernement. Le dispositif, «prolongé jusqu'au 30 juin 2022 », permet notamment l'achat de matériel et d'équipements. Les communes bénéficiaires de la fraction cible de la dotation de solidarité rurale (DSR) peuvent en bénéficier, de même que les EPCI compétents, et l'ensemble des communes et EPCI de la Guadeloupe, la Guyane, la Martinique, Mayotte et de La Réunion.

III - Outils et ressources

La plateforme gouvernementale « Ma cantine » a été lancée début 2022. «Sa vocation est d'outiller les gestionnaires et cuisiniers en restauration collective et de leur fournir une assistance pour atteindre les objectifs fixés », explique Valérie Merle, référente nationale «alimentation et restauration collective » au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

La plateforme donne accès à un ensemble d'outils (plaquettes, guides, modèles de conventions, vidéos, affiches...). À retenir, notamment, les guides des marchés publics pour les acheteurs de la restauration collective en gestion directe (avril 2021, mis à jour à l'automne 2021) ou en prestations de services (novembre 2021).

Des webinaires thématiques sont proposés, un espace blog et témoignages. La plateforme fournit aussi des outils de diagnostic de sa cantine au regard de la loi Egalim et encourage à effectuer la déclaration annuelle de valeurs d'achat de denrées alimentaires entrant dans la catégorie des produits de qualité et durables. Ce dispositif de remontée de données, en cours d'élaboration, permettra à l'administration d'élaborer le bilan statistique annuel prévu par la loi.

« Ceci constitue une charge de travail considérable car les gestionnaires doivent éplucher les factures et remplir des quantités de lignes dans des tableaux excel », souligne Gilles Pérole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux (06), co-président du groupe de travail alimentation et restauration de l'AMF (lire ci-dessous). Autres ressources utiles : le bouquet numérique du Centre national de la fonction publique territoriale (vidéos, outils, propositions de formations, témoignages...) et l'opération pilote «Les cantines s'engagent », lancée en 2020 par l'Ademe pour mutualiser les bonnes pratiques de gestion (lire ci-dessous).

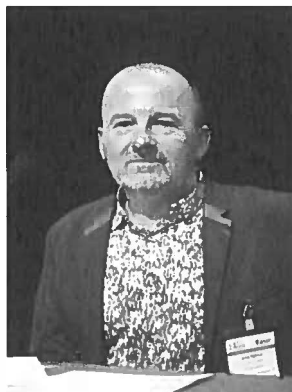


DE MOUANS-SARTOUX (06), CO-PRÉSIDENT
DU GROUPE DE TRAVAIL ALIMENTATION

ET RESTAURATION DE L'AMF

" LES ÉLUS ONT BESOIN D'ÊTRE ACCOMPAGNÉS "

« Une évolution aussi rapide des exigences touchant à la restauration scolaire ne pouvait que créer de grandes difficultés pour les collectivités locales gestionnaires. Les élus locaux sont volontaristes sur le sujet, ils connaissent les enjeux, ils avancent de façon pragmatique et adaptée aux possibilités locales, à leurs moyens, malgré un environnement très contraignant. Ces dispositions législatives ne les aident pas, au contraire. Et que dire des méthodes employées ?



La loi « Climat et résilience » du 22 août 2021 rend obligatoire le service hebdomadaire d'un menu végétarien dans les cantines avant l'évaluation de l'expérimentation obligatoire (loi « Egalim » de 2018). Elle prévoit une nouvelle expérimentation facultative sur un menu végétarien quotidien, sans l'aval des premières intéressées : les collectivités.

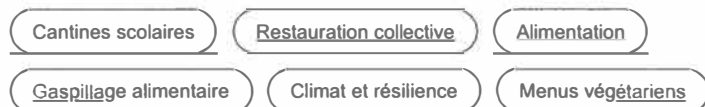
Ces expérimentations qui, de volontaires, deviennent obligatoires hérissent les élus. Le plus important est de rappeler ce que l'enquête de l'AMF a montré en 2020 : le besoin de plus de mesures d'accompagnement pour aider les gestionnaires à respecter les obligations de la loi « Egalim ». Sur le financement, bien sûr. Mais aussi en matière de structuration des filières locales, de simplification du Code de la commande publique pour faciliter le recours à des producteurs locaux, d'accès à une formation adaptée pour le personnel. »

Lire aussi notre article :

- [Restauration collective : ce que prévoit la loi Egalim](#)

Suivez **Maires de France** sur Twitter: [@Maires deFrance](#)

Raccourci : mairesdefrance.com/1270



Cet article a été publié dans l'édition :
n°399 - MARS 2022

SOMMAIRE EDITORIAL MAGAZINE FEUILLETABLE

Retrouver tous les articles de ce numéro :

- [Élection présidentielle : l'AMF prend date avec les candidats](#)
- [Les contrats de ville s'invitent dans la campagne électorale](#)
- [Protection de l'enfance. De nouvelles mesures](#)
- [Parité : un vote pour rien ?](#)
- [Revitalisation des centres-villes et bourgs : le Sénat lance une mission d'évaluation](#)
- [Des propositions pour redynamiser le commerce de proximité](#)
- [Le vote par correspondance écarté](#)

Restauration collective : le projet de loi Climat et Résilience dans les pas de la loi Egalim

Publié le 5 mars 2021, par Philie Marcangelo-Leos / MCM Presse pour Localtis

Développement économique, Environnement, Jeunesse, éducation et formation, Santé, médico-social, vieillissement, Social

Après la rénovation thermique des bâtiments, les mobilités, la lutte contre l'artificialisation des sols, les mesures envisagées pour faire face au recul du trait de côte, le volet consommation, le verdissement de l'économie, septième et avant-dernier épisode de notre série de décryptages thématiques du projet de loi Climat et Résilience, dont l'examen par la commission spéciale de l'Assemblée nationale va commencer ce 8 mars : la restauration collective.

© @regiongrandest



Les discussions autour du [projet de loi "Climat et Résilience"](#) [↗](#) qui débiteront ce 8 mars, devant la [commission spéciale de l'Assemblée nationale](#) [↗](#), évoqueront notamment, sur le volet alimentation du titre V, intitulé "Se nourrir", la question des repas végétariens dans les cantines scolaires. Le débat n'est pas nouveau, puisqu'il s'agit

de poursuivre la voie ouverte par la [loi Egalim](#) , mais les acteurs de terrain ont la dent dure quand il s'agit d'évoquer leurs craintes à l'égard des menus végétariens.

Expérimentation sur un repas végétarien quotidien

Le projet de loi envisage à nouveau d'expérimenter le choix végétarien dans la restauration collective publique. Une expérimentation de l'obligation de proposer un menu végétarien par semaine dans toutes les cantines scolaires figure déjà dans la loi Egalim. Elle a débuté le 1^{er} novembre 2019 et la loi en a prévu une première évaluation, attendue le 1^{er} mai 2021. Sans attendre les résultats de cette évaluation, l'article 59 du projet de loi prévoit une seconde phase expérimentation (à compter de la promulgation de la loi et pour une durée de deux ans), selon des paramètres différents : elle porterait sur le choix quotidien, et non "au moins" hebdomadaire, d'un menu végétarien ; serait volontaire et non obligatoire ; et réduite dans son périmètre aux collectivités territoriales dans les services de restauration collective "dont elles ont la charge". Cette expérimentation devrait également faire l'objet d'une évaluation de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation, sur le coût des repas et la qualité nutritionnelle des repas servis, dont les résultats devront être transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme. Dans le cas de la restauration collective à menu unique, l'évaluation permettra de définir les conditions qui en facilitent l'organisation, par exemple sous forme d'une inscription préalable permettant d'anticiper le nombre d'élèves consommant les repas végétariens. "La mise en place de ce dispositif pour les cantines à menu unique (concernant notamment les écoles primaires, soit de l'ordre de 300 millions de repas par an, ce qui représente environ 10% des repas de la restauration collective) nécessite un effort d'organisation supplémentaire, car il implique notamment de préparer deux menus différents en cuisine, au lieu d'un menu unique", relève l'étude d'impact. "C'est un changement important, tout particulièrement pour les petites communes qui pourraient ne pas disposer du personnel ni des infrastructures nécessaires", ajoute-t-elle. C'est d'ailleurs une des principales raisons pour laquelle l'option proposée par la Convention citoyenne pour le climat de passer à un choix végétarien pour l'ensemble de la restauration collective publique dès 2022 a été écartée. L'étude d'impact expose par ailleurs des enjeux de santé publique pour certaines classes d'âge, notamment chez les adolescentes qui pourraient pâtir de carences en fer. À cet égard, le projet de loi entoure l'expérimentation d'un certain nombre de garde-fous. Le choix d'un menu végétarien quotidien se fera, sous réserve de respecter les règles garantissant l'équilibre nutritionnel des repas servis et d'exigences adaptées à l'âge des enfants. La mise en œuvre de ce dispositif tiendra également compte de l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) sur les fréquences de menus végétariens recommandés en restauration scolaire (attendu pour septembre) et reposera sur le groupe de travail Nutrition du Conseil national de la restauration collective (CNRC), instance de concertation visant à la mise en œuvre des dispositions relatives à la nutrition en restauration scolaire.

Un plat de résistance pour les élus locaux

Au cours de l'audition du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie, sur le projet de loi Climat et Résilience, ce 3 mars, par la commission spéciale, le rapporteur général, Jean-René Cazeneuve (LREM-Gers), a fait part de ses interrogations sur "l'opportunité de lancer une nouvelle expérimentation avant d'avoir les conclusions de la précédente". L'étude d'impact montre en effet que la mise en œuvre du repas végétarien hebdomadaire "s'est heurtée à des résistances dans les départements où l'élevage est une activité importante", a-t-

il remarqué. Auditionnés plus en amont, le 18 février, les représentants des associations d'élus locaux, et en particulier l'Association des maires de France (AMF), se sont montrés très réticents sur cette disposition "trop en avance, ou trop en décalage avec la réalité" (lire [notre article](#)  du 19 février 2021). De son côté, le ministre s'est engagé à avancer la date de remise du rapport prévu par la loi Egalim "avant le passage du texte dans l'hémicycle", c'est-à-dire d'ici fin mars/ début avril, "pour que la représentation nationale puisse légiférer en toute connaissance de cause". "Mon objectif et mon unique objectif est de laisser le choix", a-t-il martelé, rappelant aussi [l'enveloppe de 50 millions d'euros du plan de relance](#)  mise sur la table pour soutenir les cantines des petites communes souhaitant accélérer leur approvisionnement en produits locaux, de qualité et durables, notamment ceux issus de l'agriculture biologique, comme le prévoit là encore la loi Egalim ("50% de produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (Siqo), bio et HVE d'ici 2022"). Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, qui souhaite également "renforcer le développement des projets alimentaires territoriaux (PAT)", travaille par ailleurs à un décret qui va imposer l'origine de certains produits, dont les viandes, dans la restauration, notamment collective. Le message est donc aussi de "consommer mieux de viande".

Remontées de terrain

À travers une [étude](#)  publiée, ce 4 mars, l'Association végétarienne de France et Greenpeace espèrent bien tordre le cou aux idées reçues. L'option végétarienne quotidienne "est d'ores et déjà une réalité" pour plus de 200 villes et communes (qui gèrent les cantines des crèches, des écoles, des maisons de retraite et des Ehpad municipaux) ainsi que des dizaines de structures : restaurants administratifs, Crous, hôpitaux..., souligne l'enquête conduite du 7 décembre au 15 février derniers. Il en ressort que l'option végétarienne "coûte moins cher que le menu standard en matières premières et permet ainsi à une grande partie des structures interrogées de proposer une montée en gamme de leur menu" (plus de produits bio et locaux, plus de fait maison). Pour 85% d'entre elles, l'introduction de cette option n'a pas augmenté le gaspillage alimentaire, il a même été réduit dans certaines cantines. Selon l'enquête, la "qualité gustative est le principal facteur de réussite", ce qui "demande du temps, de la patience et également de la formation" : 59% des structures interrogées disent avoir bénéficié d'une formation spécifique, mais seules 6% déclarent avoir eu à investir dans du matériel supplémentaire. Si l'inscription préalable au trimestre ou à l'année a le mérite de faciliter la gestion des cantines et de limiter le gaspillage alimentaire, elle reste, selon Greenpeace, "une fausse bonne idée", car elle peut "décourager toute une partie d'entre eux de la prendre et ainsi limiter l'adoption d'une pratique "flexitarienne" (réduction des quantités de viande consommées)".

Qualité alimentaire : extension à la restauration collective privée

Une autre disposition du projet de loi (l'article 60) étend, à partir de 2025, les obligations tenant à la qualité des repas - part d'au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques -, là encore issues de la loi Egalim (et codifiées à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime), à tous les services de restauration collective privés non encore concernés, c'est-à-dire pour l'essentiel les restaurants d'entreprise, soit environ 10% du secteur (environ 300 millions de repas servis par an). Pour rappel, ces obligations pèsent actuellement sur tous les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge, mais aussi certaines personnes morales de droit privé lorsqu'elles gèrent des cantines scolaires et universitaires, des cantines de crèches et garderies, de cliniques ou d'établissements sociaux et médico-sociaux.

Le rapport prévu par la loi Egalim précisément pour évaluer l'opportunité de cette extension (théoriquement attendu pour décembre 2020) n'a pas encore été publié "mais ses conclusions préliminaires convergent vers l'opportunité d'étendre les obligations d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture durable de qualité à la restauration mise en œuvre dans les entreprises et dans les centres de loisirs, avec une entrée en vigueur de cette nouvelle obligation en 2025", souligne l'étude d'impact.

L'extension à la restauration collective privée concernera également l'obligation d'informer, une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, les usagers des restaurants collectifs de la part des produits durables et de qualité entrant dans la composition des repas servis et des démarches qu'elles ont entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable (avec entrée en vigueur en 2023), ainsi que l'obligation de mettre en place un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines pour les restaurants servant plus de deux cents couverts par jour en moyenne (en 2025).

Voir aussi

ACTUALITÉ
LOCALTIS

Climat et
Résilience : un
projet de loi pour
"le dernier
kilomètre de la
transition
écologique"

Environnement, _Transport

mobilité durable, _

Aménagement et foncier,

urbanisme, _Habitat, _Energie

ACTUALITÉ
LOCALTIS

Verdissement de
l'économie : ce que
contient le projet
de loi Climat et
Résilience en
matière de
commande
publique et
d'énergie

Environnement, _Energie, _

Commande publique, _

Développement économique, _

Jeunesse, _éducation et

formation

ACTUALITÉ
LOCALTIS

Réduction des
déchets, régulation
de la publicité : ce
que contient le
projet de loi
Climat et
Résilience dans
son volet
consommation

Environnement, _Jeunesse,

éducation et formation

DOCUMENT 9

DÉFI

PRODUIRE EN ÎLE-DE-FRANCE

Le premier défi du Plan régional pour une alimentation locale, durable et solidaire consiste pour la Région Île-de-France à retrouver son indépendance alimentaire par le biais d'une production francilienne locale.

Objectifs

Reconquérir une indépendance alimentaire

- Diversifier l'agriculture
- Corriger les dépendances historiques comme les protéines végétales
- Préserver notre indépendance alimentaire là où elle est menacée par la sauvegarde de la filière sucre fragilisée
- Relancer l'élevage francilien dans le respect du bien-être animal
- Soutenir le conseil technique dédié à l'apiculture
- Faire réintégrer les filières anciennes (vigne et champignon) et préserver les ceintures maraîchères (fruits et légumes)
- Mettre en place un Plan « Île-de-France comestible » intégrant le développement de l'agriculture urbaine
- Accompagner les démarches d'origine et de qualité en fromages et en végétaux
- Accompagner les organisations interprofessionnelles en comité régional
- Poursuivre le développement de l'agriculture biologique

Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation

- Poursuivre les efforts en faveur de l'installation des jeunes et de la transmission des exploitations
- Renouveler en 2021 l'appel à projets communication « Porter d'agriculture aux Franciliens »
- Employer des apprentis dans les restaurants scolaires des lycées de la Région

- Nouer des partenariats entre Île-de-France Terre de saveurs et les écoles franciliennes de formation aux métiers de bouche et les branches professionnelles
- Renforcer l'association de la Région à l'autorité académique dépendante du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation dans l'élaboration de l'offre de formations en matière agricole et alimentaire au regard des priorités régionales par filière dans les lycées
- Utiliser plus largement la mesure de soutien à la réhabilitation du patrimoine bâti agricole pour les logements des salariés de l'agriculture et ainsi favoriser l'emploi

Accompagner les entreprises franciliennes

- Agir grâce à l'achat public en cas de crise sectorielle de surproduction agricole
- Bâti un Plan « entreprises alimentaires cap 2030 »
- Encourager les entreprises agroalimentaires pour le développement de leur activité à l'export
- Encourager les démarches collectives des PME agroalimentaires franciliennes à l'export
- Favoriser la relocalisation d'outils franciliens de première transformation

Soutenir les projets citoyens pour une alimentation durable

- Mobiliser le budget participatif écologique et solidaire pour soutenir les projets citoyens pour une alimentation durable

En actions

Reconquérir une indépendance alimentaire par la correction de dépendances historiques comme les protéines végétales

- Poser les bases d'une nouvelle filière régionale pilote en permettant aux cultures de protéines végétales de trouver leur place dans les assolements des fermes franciliennes, au bénéfice de la biodiversité et de la fertilisation naturelle des sols
- Piloter la stratégie proposée par l'interprofession des huiles et protéines végétales (Terres Unival) favorisant l'établissement d'une filière régionale oléo-protéagineuse en lien avec les deux Régions voisines concernées, Grand Est et les Hauts-de-France

Reconquérir une indépendance alimentaire par la relance de l'élevage francilien dans le respect du bien-être animal

- Structurer, soutenir et promouvoir l'élevage francilien avec la signature d'un Plan avenir pour l'élevage francilien des 2021
- Augmenter la production francilienne de produits issus d'élevage
- Formaliser l'engagement des éleveurs franciliens pour une production locale éthique et responsable par la préparation d'une Charte francilienne pour le bien-être animal

→ Sur la base du socle et des moyens nationaux que l'État doit mettre en place, construire un plan régional pilote pour optimiser l'organisation de la collecte, du stockage et de l'acheminement d'une plus grande diversité d'espèces selon les débouchés de l'alimentation animale ou humaine





© Ile-de-France Terre de saveurs

→ Préserver l'agriculture périurbaine durable et diversifiée, notamment lorsque l'étalement urbain menace l'activité agricole

Parcs naturels régionaux

→ Maintenir et développer les filières anciennes sur leurs territoires (ex. : culture de cresson dans le Gâtinais, vergers de variétés anciennes dans le parc naturel régional Oise Pays de France)

Attirer les jeunes vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation par la poursuite des efforts en faveur de l'installation des exploitants et de la transmission des exploitations

→ Aide à l'installation des jeunes agriculteurs en soutenant les Points accueil installation (PAI) et le Centre d'élaboration du plan de professionnalisation personnalisé (CEPPP)

→ Prise en charge des études de faisabilité et/ou de marché pour l'installation

→ Aide à la professionnalisation : indemnisation des stages de parcinage

→ Aide au suivi du nouvel exploitant : prise en charge du financement de conseils technico-économique, juridique, fiscal et organisationnel dans les 4 années suivant l'installation

→ Incitation à la transmission des exploitations : prise en charge du diagnostic d'exploitation à céder, et du conseil d'accompagnement en amont à la transmission

→ Création d'un site Internet d'information par les Jeunes agriculteurs d'Ile-de-France : www.deveniragriculteuridf.fr

Accompagner les entreprises agroalimentaires dans leurs stratégies de développement en bâtissant un Plan « entreprises alimentaires cap 2030 »

→ Faciliter le développement des entreprises franciliennes

→ Favoriser les partages d'expertises et d'expériences entre ces acteurs

→ Stimuler les synergies en créant un réseau avec les entreprises agroalimentaires ayant bénéficié des aides régionales

Reconquérir une indépendance alimentaire par la réémergence des filières anciennes (vigne et champignon) et la préservation des ceintures maraîchères (fruits et légumes)

Filière champignon

→ Accompagner les opportunités de marché, notamment dans le cadre des circuits de proximité

→ Faire connaître le métier de champignoniste en carrière pour susciter des vocations

Filières fromages et végétaux

→ Accompagnement des démarches d'origine et de qualité en fromages et en végétaux

→ Attente de la reconnaissance par l'Union européenne du label « Indication géographique protégée (IGP) vins d'Ile-de-France »

Circuits courts

→ Donner priorité à la diversification, à la valorisation de produits locaux et vente en circuits courts

→ Mobiliser les aides à l'investissement du Plan de Compétitivité et d'Adoption des Exploitations Agricoles (PCAÉ)

→ Soutenir les démarches de commercialisation en circuit court

Ceinture maraîchère historique

→ Requalifier les friches et désartificialiser les sols avec pour objectif « Zéro artificialisation des terres agricoles »



© Ile-de-France Terre de saveurs ; Istock ; Getty images

DISTRIBUER LES PRODUITS AUX FRANCILIENS

Dans la continuité du premier défi, la Région doit relever celui de la distribution des produits franciliens. Il couvre l'ensemble des filières, de l'agriculteur aux distributeurs.

Objectifs

Développer les projets de vente directe et de circuits courts

- Soutenir la création de plateformes logistiques par la mise en œuvre d'un plan régional d'implantation de plateformes logistiques agricoles
- Soutenir le projet de market place des produits agricoles franciliens porté par la Chambre d'agriculture de la Région Île-de-France
- Aider à la commercialisation en circuit court des producteurs (mesure de crise Covid)
- Développer l'approvisionnement de la restauration scolaire des lycées franciliens en produits locaux ou bio
- En lien avec les Départements, construire une plateforme d'approvisionnement en circuit court des restaurants scolaires des collèges et des lycées par des produits locaux sur l'Est francilien et déployer 2 autres plateformes logistiques réparties sur le territoire

Mobiliser les collectivités locales

- Mobiliser les collectivités pour une alimentation francilienne locale et durable : soutenir les commerces de proximité
- Accompagner les territoires dans l'élaboration de leur projet alimentaire territorial
- Mobiliser les collectivités pour une alimentation francilienne locale et durable : promouvoir une « Charte du manger mieux, sain et francilien »

Déployer la marque « Produit en Île-de-France »

- Renforcer les compétences d'Île-de-France Terre de soveurs
- Créer une boutique virtuelle pour les produits sous marque « Produit en Île-de-France »
- Référencer les produits alimentaires de la marque chez un ou plusieurs opérateurs présents à Rungis, à destination des artisans, des détaillants, des restaurateurs et des grossistes
- Valoriser les produits locaux dans les commerces de proximité
- Promouvoir les produits locaux en partenariat avec la grande distribution
- Créer le « sandwich des Franciliens » avec le concours des écoles et des Franciliens
- Créer une boîte repas Paris Région composée de produits franciliens pour la diffusion dans les lieux de passage et stimuler le recours aux « restes à emporter » à chaque fois que possible

Saisir l'opportunité des Jeux olympiques et paralympiques 2024

- Pour valoriser les produits alimentaires franciliens à travers la nutrition des athlètes francis : mobiliser la profession agricole francilienne pour la production des denrées agricoles conformes aux cahiers des charges nutritionnels des fédérations sportives francis dans le cadre de partenariats facilités ou encouragés par la Région
- Pour valoriser les produits alimentaires franciliens à travers la valorisation de la marque « Produit en Île-de-France » auprès des opérateurs de restauration intervenant dans le cadre événementiel des JOP 2024

S'adapter aux besoins nutritionnels des seniors

- Mettre en place un partenariat entre les filières agricoles et alimentaires franciliennes, les établissements de santé et les centres de recherche pour développer une production d'aliments adaptés aux besoins nutritionnels des seniors

En actions

- Développer les projets de vente directe et de circuits courts par la mesure d'aide à la commercialisation en circuit court des producteurs (mesure de crise Covid)
- Valoriser les produits agricoles franciliens en les rendant accessibles ou plus grand nombre
- Accompagner durablement la dynamique des circuits courts en permettant aux agriculteurs de développer des outils de commercialisation en vente directe

Développer la vente directe et les circuits courts par le développement de l'approvisionnement de la restauration scolaire des lycées franciliens en produits locaux ou bio

- Atteindre d'ici 2024 un objectif de 100 % des lycées franciliens approvisionnés avec des produits locaux, dont 50 % de produits bio
- Mettre en place l'application « Du local sur mon plateau » pour identifier les producteurs franciliens en mesure d'approvisionner la restauration collective
- Former les agents de restauration aux circuits courts
- Mettre progressivement à disposition le marché de denrées alimentaires de la centrale d'achat régionale pour les lycées franciliens
- Établir des cahiers de charge favorisant les produits franciliens : pain, carotte, lentille, salade, pomme de terre, pomme, poire, volaille, bœuf, œuf, brie, coulommiers, yaourt

EN CHIFFRES

Objectif : 25 % d'agriculture biologique d'ici 2030, soit une multiplication par 3 en 10 ans.

Objectif : + 50 % des exploitations agricoles en circuit court d'ici 2030.



© Stéphane Asseline - Région Île-de-France

Mobiliser les collectivités pour

- une alimentation francilienne locale et durable : promouvoir une « Charte du manger mieux, sain et francilien »
- Signature d'une Charte de l'alimentation locale et durable avec les collectivités franciliennes volontaires
- Donner accès aux collectivités au catalogue numérique répertoriant les acteurs des filières régionales agroalimentaires

Promouvoir les produits locaux en partenariat avec la grande distribution

- Instaurer des partenariats durables entre les enseignes de la grande distribution et les producteurs locaux
- Faire connaître aux consommateurs les produits « Produit en Île-de-France » par des actions dans les grandes et moyennes surfaces

Créer le « sandwich des Franciliens » avec le concours des écoles et des Franciliens

- Lancer un concours de recette pour décliner des sandwiches préparés avec des produits franciliens (jambon de Paris, Brie et moutarde de Meaux, etc.)
- Les recettes lauréates seront distribuées par les artisans et restaurateurs et mises en avant lors d'événements et temps forts (festivals, JOP 2024, etc.)

Tabl. 1. Fréquence des repas en famille (en 5 catégories) selon la classe, par sexe (%)

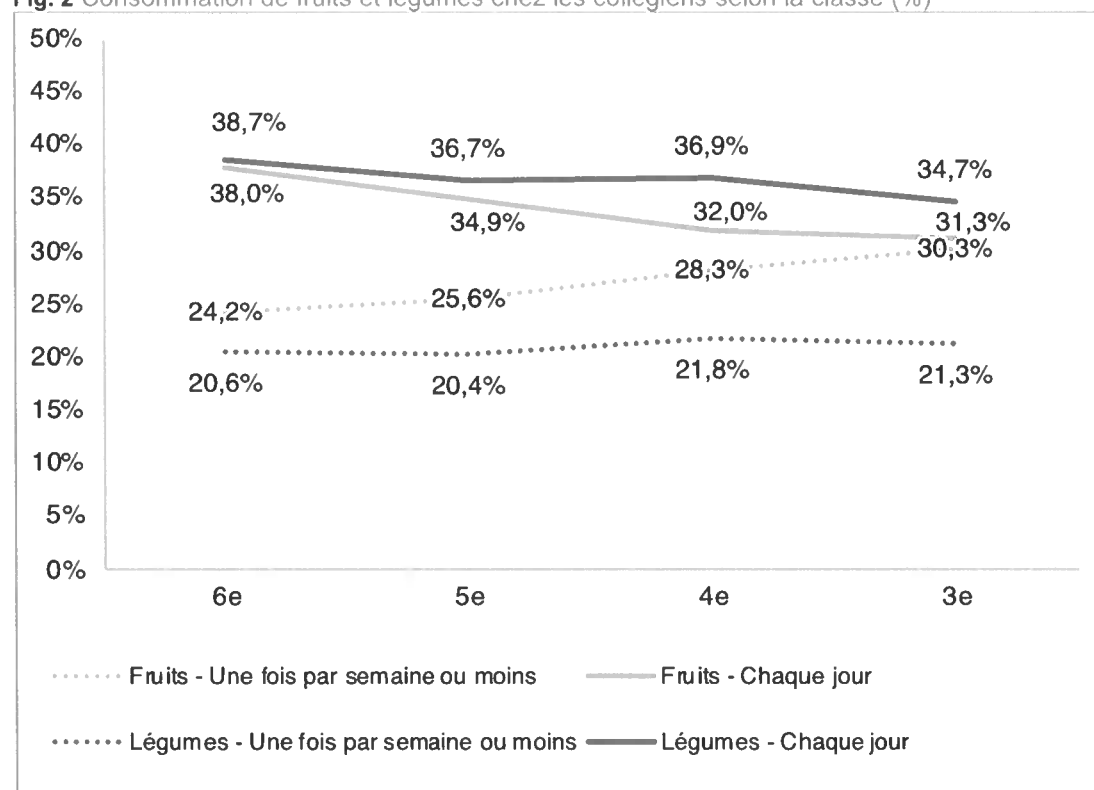
	6e		5e		4e		3e		Collège	
	Garçons	Filles	Garçons	Filles	Garçons	Filles	Garçons	Filles	Garçons	Filles
Tous les jours	64,9	65,2	66,5	64,8	69,3	68,6	72,0	68,7	68,2	66,8
Plusieurs jours par semaine	22,2	22,8	21,9	22,3	19,1	19,4	18,4	19,8	20,4	21,1
À peu près une fois par semaine	5,9	5,0	6,3	5,5	4,5	5,2	4,5	4,1	5,3	5,0
Moins souvent	4,9	4,4	3,0	5,0	4,8	3,8	3,1	4,8	3,9	4,5
Jamais	2,1	2,6	2,3	2,4	2,3	3,0	2,0	2,6	2,2	2,7

Source : EnCLASS 2018 - Exploitation Inserm – EHESP

Consommation de fruits, légumes et sucreries

Un peu moins de la moitié des collégiens (47,7 %) déclare consommer quotidiennement des fruits et/ou des légumes. Cette proportion diminue au fil des années collège (de 51,1 % en 6^e à 43,8 % en 3^e), les filles étant systématiquement plus nombreuses que les garçons à en consommer tous les jours, sauf en 3^e. Pris séparément, la consommation quotidienne des fruits diminue avec l'avancée au collège (passant de 38,0 % en 6^e à 31,3 % en 3^e), tandis que dans le même temps le taux de collégiens qui consomment quotidiennement des légumes diminue plus faiblement (passant de 38,7 % en 6^e à 34,7 % en 3^e) [figure 2]. En même temps, un collégien sur 4 (27,0 %) mange des fruits une seule fois par semaine ou moins, et un collégien sur 5 (21,0 %) consomme des légumes une seule fois par semaine ou moins, ces proportions augmentent avec l'avancée dans les classes : en 3^e les fruits et les légumes sont respectivement consommés une fois par semaine ou moins dans respectivement 30,3 % et 21,3 %.

Fig. 2 Consommation de fruits et légumes chez les collégiens selon la classe (%)



Source : EnCLASS 2018 - Exploitation Inserm – EHESP

Les proportions d'élèves qui consomment tous les jours des sucreries (bonbons et chocolat) ou des boissons contenant du sucre (cola, soda ou autres boissons sucrées) sont respectivement de 22,3 % et de 22,6 % [tableau 2]. Pour les sucreries, il n'y a pas de différence entre les sexes. Alors que pour les boissons sucrées, la fréquence est plus élevée chez les garçons, mais la différence n'est significative qu'en 6^e. Les consommations quotidiennes de sucreries et de boissons contenant du sucre sont plus fréquentes en 4^e et en 3^e. Tous sexes et classes confondus, 67,8 % des collégiens consomment des boissons contenant du sucre au moins une fois par semaine.

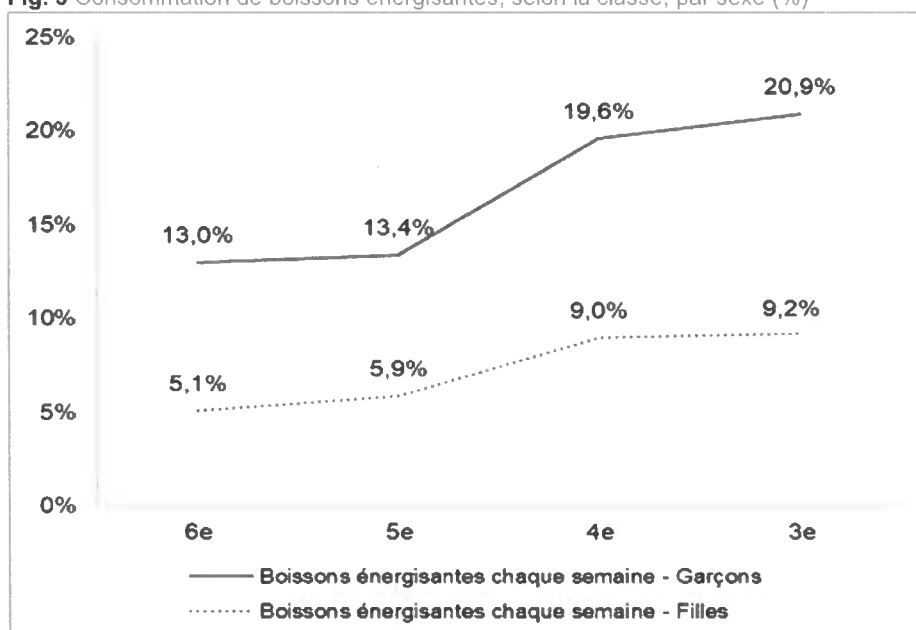
Tab. 2 Consommation de sucreries et de boissons sucrées (en 3 catégories) selon la classe, par sexe (%)

	6e		5e		4e		3e		Collège	
	Garçons	Filles	Garçons	Filles	Garçons	Filles	Garçons	Filles	Garçons	Filles
Sucreries										
Moins d'une fois par semaine	27,5	26,6	25,1	21,9	22,2	20,4	21,3	21,6	24,1	22,6
Chaque semaine	53,7	53,5	55,3	57,4	54,1	51,9	53,6	55,0	54,2	54,4
Chaque jour	18,8	19,9	19,6	20,7	23,7	27,7	25,1	23,5	21,8	22,9
Boissons contenant du sucre										
Moins d'une fois par semaine	33,2	40,8	30,5	38,1	26,0	34,0	22,9	32,1	28,2	36,3
Chaque semaine	44,5	41,3	49,3	43,3	46,3	41,4	50,6	44,7	47,7	42,6
Chaque jour	22,3	17,9	20,2	18,6	27,7	24,6	26,5	23,2	24,1	21,1

Source : EnCLASS 2018 - Exploitation Inserm – EHESP

La consommation de boissons énergisantes est beaucoup moins fréquente que celle de boissons contenant du sucre : 12,1 % des collégiens disent en consommer au moins une fois par semaine. Cette consommation augmente avec l'avancée au collège, passant de 9,1 % et 9,7 % en 6^e et 5^e à respectivement 14,4 % et 15,2 % en 4^e et 3^e, les garçons étant environ deux fois plus nombreux dans ce cas que les filles (collège : 16,7 % contre 7,3 %), et ce dès la 6^e [figure 3]. Plus rare, la consommation quotidienne de boissons énergisantes concerne 5,2 % des garçons contre 2,3 % des filles.

Fig. 3 Consommation de boissons énergisantes, selon la classe, par sexe (%)



Source : EnCLASS 2018 - Exploitation Inserm – EHESP

2. LE CADRE DE L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ET AU GOÛT EN MILIEU SCOLAIRE : ACTEURS, PILOTAGE ET GOUVERNANCE

A. Pilotage et gouvernance

Au-delà des actions ponctuelles, c'est dans une démarche collaborative centrée sur l'engagement des élèves qu'un travail sur l'éducation à l'alimentation peut être mené avec l'ensemble de la communauté éducative. Le pilotage joue un rôle essentiel dans l'impulsion et l'entretien de cette démarche au service de l'éducation à l'alimentation et au goût. La cohérence globale ne peut être garantie que si les acteurs se concertent et si le champ d'expertise de chacun est bien identifié et reconnu. Le rôle des équipes de direction et celui des comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) sont essentiels à cet égard.

Plusieurs acteurs sont concernés, aux différents échelons territoriaux, mobilisant de façon concertée enseignements, gestion, direction, vie scolaire, restauration, partenaires.

L'existence de CESC fonctionnels et interconnectés entre les différentes échelles territoriales (CESC académique, départemental, de bassin ou de réseau, d'école ou d'établissement) est déterminante pour garantir une réelle cohérence des actions et des projets dans la formation des élèves, pour renforcer la synergie entre tous les acteurs de la communauté éducative. En outre, des CESC interdegrés peuvent être installés pour renforcer le maillage entre le premier et le second degré tant pour les actions de prévention que pour le développement des partenariats.

À l'échelle de l'établissement, il revient à chaque CESC de définir la stratégie et les orientations de travail en fonction du diagnostic en matière de besoins des élèves, de proposer les actions à engager au sein de l'établissement ainsi que les modalités d'évaluation, de favoriser une réflexion collaborative sur les apports complémentaires des enseignements, des actions et des projets, de rendre visibles les partenariats.

À l'école, le projet d'école permet d'inscrire une action d'éducation à la santé pour certains cycles scolaires, et de prévoir une programmation qui débouche sur la mise en œuvre d'un projet pédagogique et éducatif.

Les comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté, une instance clef pour mettre en œuvre l'éducation à l'alimentation et au goût en milieu scolaire :

Les comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) ont vu leurs missions et leur déploiement territorial renforcés par la circulaire n° 2016-114 du 10 août 2016 relative à la gouvernance et la cohérence des actions éducatives.

Au niveau académique, le recteur pilote le comité académique d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CAESC) et détermine avec l'agence régionale de santé (convention ARS-rectorat), en fonction du projet régional de santé et du projet académique, les grands axes de la politique académique dans ces domaines. De ces grands axes découlent des actions qui sont déclinées au niveau académique et au niveau départemental par les DSDEN. Les CDESC sont pilotés par les DASEN.

Au collège et au lycée, en lien avec le projet d'établissement, le comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) piloté par le chef d'établissement permet de structurer et d'organiser les partenariats utiles à la mise en place des actions programmées dans le cadre de la politique éducative et de prévention de l'établissement et inscrites dans le cadre du projet d'établissement.

Des CESC interdegrés, co-pilotés par l'IEN de circonscription et par le chef d'établissement, permettent de renforcer le continuum éducatif des actions d'éducation à la santé et à la citoyenneté.

B. L'engagement et l'implication des élèves dans des projets en tant que futurs citoyens : un levier indispensable d'éducation à la responsabilité

L'École a une responsabilité particulière dans la formation de l'élève en tant que personne et futur citoyen. Dans une démarche de coéducation, elle permet à l'élève de développer dans les situations concrètes de la vie scolaire son aptitude à vivre de manière autonome, à participer activement à l'amélioration de la vie commune et à préparer son engagement en tant que citoyen⁹.

Des objectifs de formation pour répondre à cet enjeu

La responsabilité et le sens de l'engagement font partie des objectifs du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

Tous les champs disciplinaires y contribuent même si l'enseignement moral et civique (EMC)¹⁰ y concourt tout particulièrement, l'engagement étant l'un des quatre domaines de la culture civique portée par cet enseignement.

La culture de l'engagement favorise l'action collective, la prise de responsabilités et l'initiative, et développe chez l'élève le sens de la responsabilité par rapport à lui-même et par rapport aux autres et à la nation¹¹. Il s'agit d'amener l'élève à :

- être responsable de ses propres engagements et envers autrui ;
- s'engager et assumer des responsabilités dans l'école et l'établissement ;
- prendre en charge des aspects de la vie collective et de l'environnement et développer une conscience civique.

Au lycée, qu'il s'agisse de la voie professionnelle, technologique ou générale, l'enjeu reste le même et il s'agit de renforcer la maîtrise des savoirs et compétences, dans des contextes généralement plus complexes.

Des modalités variées pour développer des compétences liées à l'engagement

Toute activité qui permet à l'élève de prendre des initiatives, d'entreprendre et de mettre en œuvre ses projets après avoir évalué les conséquences de son action, contribue à développer des compétences liées à l'engagement, que ce soit dans le cadre des enseignements ou dans celui de projets éducatifs menés au sein de l'école ou de l'établissement.

Les formations de pair à pair qui se développent de plus en plus sont autant d'occasions d'engagement, de même que l'implication des élèves en tant qu'ambassadeurs-santé, éco-délégués¹² ou membres des CESC¹³.

9. Socle commun de connaissances, de compétences et de culture – Domaine 3 « La formation de la personne et du citoyen ».

10. Ainsi, l'un des attendus de fin de cycle 4 de ce programme précise : au cycle 4, l'objectif est d'appréhender progressivement tous les aspects de la culture civique dans une dimension pratique, afin que les élèves, après une prise de conscience, comprennent le sens de la responsabilité liée à l'engagement dans une société démocratique. Les connaissances et compétences visées sont notamment :

- définir l'engagement, avoir conscience des formes de l'engagement (politique, social, associatif, syndical, humanitaire) – penser l'engagement comme un acte individuel et collectif ;
- expliquer le lien entre l'engagement et la responsabilité ;
- expliquer le sens et l'importance de l'engagement individuel ou collectif des citoyens dans une démocratie.

11. Programmes d'EMC du collège https://cache.media.education.gouv.fr/file/30/73/4/ensel170_annexe_985734.pdf
Programmes d'EMC lycée :

- Pour les classes de seconde en lycée général et technologique
https://cache.media.education.gouv.fr/file/SP1-MEN-22-1-2019/90/0/spe572_annexe1_1062900.pdf
https://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=138115
- Pour les classes de 1ère de lycée général et technologique
https://cache.media.education.gouv.fr/file/SP1-MEN-22-1-2019/84/8/spe572_annexe2_22-1_1063848.pdf

12. éducol - les éco-délégués – <https://eduscol.education.fr/cid145107/les-eco-delegues.html>

13. éducol – CESC - <https://eduscol.education.fr/cid46871/le-cesc-composition-ses-missions.html>