

CONCOURS EXTERNE DE RÉDACTEUR TERRITORIAL

SESSION 2025

ÉPREUVE DE NOTE

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Rédaction d'une note à partir des éléments d'un dossier portant sur des notions générales relatives aux missions, compétences et moyens d'action des collectivités territoriales.

Durée : 3 heures
Coefficient : 1

À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- ♦ Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- ♦ Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- ♦ Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- ♦ Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet comprend 26 pages.

**Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend
le nombre de pages indiqué.**

S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

Vous êtes rédacteur territorial au sein de la direction de l'éducation et responsable du service de restauration scolaire de la commune d'Admiville (10 000 habitants).

Les élus souhaitent aller au-delà des obligations réglementaires en matière de qualité de l'alimentation et explorer les possibilités de liens avec les producteurs locaux.

Dans cette perspective, la directrice de l'éducation vous demande de rédiger à son attention, exclusivement à l'aide des documents joints, une note sur la qualité alimentaire dans la restauration scolaire.

Liste des documents :

- Document 1 :** « En régie ou en externe, les fermes municipales en pleine croissance » - *lagazette.fr* - 3 mars 2025 - 2 pages
- Document 2 :** « Enquête 2024. La restauration scolaire » - *Association des maires de France* - juin 2024 - 3 pages
- Document 3 :** « Agriculture, alimentation : de l'agriculteur au cuisinier, ils imaginent la restauration scolaire de demain » - *Saint-Malo Agglomération* - 31 décembre 2024 - 2 pages
- Document 4 :** « INRAE : pour une alimentation saine et durable en restauration scolaire » (extrait) - *Inrae* - mars 2025 - 2 pages
- Document 5 :** « Agriculture : ces villes qui retrouvent la clé des champs » - *lagazette.fr* - 30 octobre 2023 - 4 pages
- Document 6 :** « Application de la loi Egalim dans la restauration collective : le gouvernement demande de passer à la vitesse supérieure » - *Maire Info* - 07 février 2024 - 2 pages
- Document 7 :** « Égalim : 7 clés pour réussir l'approvisionnement local des cantines scolaires » - *pleinchamp.com* - 7 avril 2024 - 3 pages
- Document 8 :** « Y aura-t-il une obligation d'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective ? » - *lagazette.fr* - 21 février 2024 - 2 pages
- Document 9 :** « Loi EGAlim en restauration collective : notre résumé en 5 points » (extraits) - *Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire* - octobre 2022 - 3 pages
- Document 10 :** « Dans cette cantine près de Sablé-sur-Sarthe, les enfants mangent local » - *actu.fr/pays-de-la-loire* - mars 2024 - 1 page

Documents reproduits avec l'autorisation du C.F.C.

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.

Dans un souci environnemental, les impressions en noir et blanc sont privilégiées. Les détails non perceptibles du fait de ce choix reprographique ne sont pas nécessaires à la compréhension du sujet, et n'empêchent pas son traitement.

RESTAURATION SCOLAIRE

En régie ou en externe, les fermes municipales en pleine croissance

Caroline Garcia | A la Une Education et Vie scolaire | Actu expert Education et Vie scolaire | France | Publié le 19/09/2024 | Mis à jour le 03/03/2025

La loi «Egalim», avec ses exigences de qualité pour la restauration collective, a amené des communes à réinventer l’approvisionnement de leurs cantines. Ces opérations bénéficient avant tout aux enfants. Elles permettent aussi aux personnels de cuisine de renouer avec le sens de leur métier. Et elles intéressent les agriculteurs. Les collectivités bricolent pour concilier leurs projets avec les opportunités... ou l’inverse ! Chaque ferme a son modèle, en régie, en externe, avec ou sans salariés.

Devant le joli mas du domaine agricole de Haute-Combe, à Mouans-Sartoux (10 600 hab., Alpes-Maritimes), 25 aventures de fermes municipales se racontent en quelques données affichées. Les 20 et 21 juin, la commune accueillait les premières Rencontres nationales de ces fermes municipales.

La plupart des participants ont déjà visité Mouans-Sartoux, la référence en la matière. Avec ses quatre hectares cultivés depuis 2011 par des employés de mairie, la ville fournit près de 25 tonnes de végétaux par an, soit environ 85 % des besoins en légumes frais, bruts et bios aux cuisines de ses trois groupes scolaires. Un engagement qui a un coût : « La production de légumes en régie municipale nous revient 40 % plus cher, explique Gilles Pérole, le pape des fermes municipales, adjoint au maire de Mouans-Sartoux. Mais nous avons construit un projet éducatif et environnemental large avec le développement de cette production, qui nous permet de répartir le budget sur plusieurs postes. »

Gilles Pérole voit aussi une plus-value de notoriété pour la ville et même des retombées touristiques liées à cet engagement. La récompense ultime vient des enfants, devenus des palais exigeants lorsqu’ils entrent au collège. Pour les satisfaire, le conseil départemental (CD) des Alpes-Maritimes démarrera la mise en culture, l’an prochain, de dix hectares, qui fourniront progressivement les collèges du territoire. Le statut de cette ferme départementale n’est pas encore défini.

Produits locaux

D’autres CD ont déjà pris le virage du bio local et cuisiné dans les cantines, exigé par la loi « Egalim » de 2018. Avant cela, en juin 2016, la Dordogne a voté une feuille de route relative au « manger local dans la restauration collective ». Une démarche intégrée, de l’accompagnement de la production à la mise en œuvre culinaire des produits, en passant par la commercialisation et la distribution. Trois domaines sont ainsi délimités pour l’intervention de la collectivité : les achats alimentaires (organisation de la collecte des produits, logistique pour leur distribution), les techniques culinaires (formation des personnels pour permettre le passage au 100 % bio) et l’éducation alimentaire. Un large spectre, qui nécessite une forte volonté politique, que le président du département, Germain Peiro, explicite dans l’ouvrage « Plat de résistance », publié en 2023 aux éditions Apogée.

Côté champ, la Dordogne n’a pas eu besoin d’ouvrir ses propres fermes. Elle a fait le choix d’accompagner significativement ses nombreuses exploitations agricoles. Notamment en organisant la logistique qui permet aux paysans d’écouler leur production. Côté cuisine, le département a formé le personnel tant sur la technique que sur les enjeux. Il a également audité ses locaux pour évaluer l’état du matériel avec les équipes et estimer les besoins.

Le couple chef-paysan

Le lien nécessaire entre cuisinier et agriculteur s'illustre parfaitement lors des rencontres de Mouans-Sartoux. Devant le buffet, les duos chef-paysan, souvent de jeunes hommes, sont nombreux. D'ailleurs, les responsables de services municipaux conseillent de les embaucher ensemble : « Le cuisinier de la cantine n'adhérait pas au projet de ferme municipale, il a préféré partir », témoigne l'un d'eux. La commune a alors recruté son nouvel agent en même temps qu'elle embauchait son premier agriculteur.

En contact très régulier, ils élaborent ensemble les menus et les adaptent en fonction des récoltes du jour. Avec de petites astuces : « En début de semaine, dans le menu, on n'annonce plus un gratin de courgettes, mais de légumes. Ce qui permet de s'adapter à la récolte », explique Yann Mencarelli, chef de projet à la mairie de Carpentras. La commune s'est lancée avec détermination dans ce projet, mais il arrive (souvent !) que les fermes municipales s'imposent par des voies détournées.

- De l'agriculture urbaine dans les quartiers

C'est ce qui s'est produit à Villejuif (57 800 hab., Val-de-Marne). « En 2021, nous cherchions un terrain pour y organiser des vacances en camping familial, explique Estelle Tarragon, directrice générale déléguée de la ville. Mais personne ne voulait vendre un bien pour y accueillir des jeunes des cités ! » En égrenant les petites annonces, elle a trouvé cette exploitation maraîchère bio, sa ferme, son château, à deux heures de route, « moins chère qu'un rond-point ! » Le projet a alors pris une autre dimension. Une agricultrice ne vivant pas du fruit de son travail a accepté de devenir employée de la mairie. L'équipe a convaincu les élus. « Nous fournissons 80 % des légumes utilisés dans les crèches et avons commencé à approvisionner les centres sociaux », se félicite Estelle Tarragon.

Ailleurs, à Toulouse, Lyon, Epinal ou Kembs, les projets se multiplient, sous des formes et des statuts différents. Potagers et compagnie, un cabinet d'accompagnement dédié, en recense déjà 115 à travers le pays.

La ville, qui disposait de foncier agricole, s'est lancée dans le maraîchage

Yann Mencarelli, chef de projet à Carpentras

Avant de créer sa propre exploitation bio au cœur d'un département très agricole, Carpentras a d'abord cherché à travailler avec les producteurs locaux. La commune prépare chaque jour 1 600 repas dans sa cuisine centrale. « Seuls des grossistes répondaient à nos appels d'offres », se souvient Yann Mencarelli, chef de projet à la mairie de Carpentras (30 700 hab., Vaucluse). C'est comme cela que la ville, qui disposait de foncier agricole, s'est lancée dans le maraîchage, après avoir expliqué sa démarche aux acteurs locaux de la filière. « Tous se sont montrés bienveillants, satisfaits de voir la collectivité s'intéresser à la souveraineté alimentaire et au foncier agricole », assure Yann Mencarelli. Accompagnée par le groupement des agriculteurs bios du Vaucluse, la ville a travaillé sur le design de sa ferme, son irrigation, les productions, la quantité. Elle a défini la fiche de poste du maraîcher embauché fin 2022 et lancé la production en 2023. A terme, 6,5 hectares seront cultivés pour s'approcher des 30 tonnes de légumes par an demandés par le chef. Salades, courges, tomates, poireaux et plantes aromatiques ont été plantés sur des planches de culture standardisées. « Chaque planche produit l'équivalent d'un service et facilite la commande de plans et semences », explique encore Yann Mencarelli. Reste à gérer la surproduction, notamment en été lorsque les cantines tournent au ralenti. Carpentras a tranché : « Nous donnons tout au Resto du cœur ! »



Juin 2024

ENQUÊTE 2024

La restauration scolaire

L'AMF, en lien avec AgroParisTech, grande école du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, composante de l'Université Paris-Saclay, a lancé une deuxième enquête sur la restauration scolaire, après une première édition menée par l'Association à l'automne 2020.

Cette deuxième enquête met en évidence les efforts importants des communes et de leur intercommunalité pour atteindre leurs obligations issues des lois Egalim du 30 octobre 2018, AGEF du 10 février 2020 et Climat et résilience du 22 août 2021, et ce malgré une hausse des coûts et des difficultés de structuration des filières locales, tout en veillant à l'accessibilité de ce service pour tous.



Méthodologie

L'enquête, réalisée entre le 1^{er} et le 22 septembre 2023 auprès des communes disposant d'une école publique, a fait l'objet de 2 457 réponses complètes, provenant de 2 282 communes (soit 10,5 % des communes avec au moins une école) et 175 EPCI compétents.

Les réponses brutes ont été analysées par AgroParisTech. L'AMF en a tiré la présente synthèse.

Les réponses des communes ont été analysées selon les strates de population : moins de 2 000 habitants (65 % des réponses, taux de retour de 9,8 %), entre 2 000 et 9 999 habitants (23 % des réponses, taux de retour de 10,34 %), entre 10 000 et 29 999 habitants (3 % des réponses, taux de retour de 10,78 %), plus de 30 000 habitants (2 % des réponses, taux de retour de 17,7 %).

Principaux enseignements

Cette enquête met en évidence les efforts des communes et de leur intercommunalité pour atteindre les obligations fixées par les lois récentes (Egalim, Climat et Résilience...), malgré des difficultés persistantes et un coût en hausse.

dérogatoire et pérenne au niveau européen, dans le cadre d'une « exception alimentaire ».

- **Les difficultés pour l'approvisionnement en produits de qualité et durables s'avèrent plus fortes en 2023 (40 %) qu'en 2020 (18 %), et sont plus prégnantes à mesure que s'accroît la taille des communes** (allant de 34 % pour les communes de moins de 2 000 habitants contre plus de 60 % pour les villes de plus de 10 000 habitants). Les principales difficultés rencontrées sont le coût (renseigné par 56 % des répondants, contre 38 % en 2020), l'insuffisance de diversité ou de quantité dans l'offre de produits durables et bio (40 % contre 27 % en 2020) et les contraintes logistiques (38 % contre 16 % en 2020).
- **Seulement 18 % des communes respectent les seuils de 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio, en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2022.** L'enquête de 2020 montrait qu'elles étaient deux fois plus nombreuses à penser pouvoir respecter ces seuils à cette date. Pour les communes de plus de 30 000 habitants, 39 % de répondants satisfont à l'obligation Egalim de 50 % de produits de qualité et durables. Ce taux est de 26 % pour les communes qui ont entre 10 000 et 29 999 habitants, il passe à 20 % pour les communes qui ont entre 2 000 et 9 999 habitants et tombe à **16 % pour les communes de moins de 2 000 habitants**. Elles sont globalement un peu plus nombreuses à respecter le seuil de 20 % de produits bio en 2023 (37 %) qu'en 2020 (34 %). Dans les deux cas, d'importants écarts sont observés entre les communes de moins de 2 000 habitants (16 % respectent les deux seuils / 34 % respectent le seuil bio) et les villes de plus de 30 000 habitants (39 % / 75 %).

81 %
des communes
proposent
un tarif du
repas entre 1€
et 5€.

- **82 % des élèves scolarisés fréquentent ce service.** La compétence institutionnelle de la restauration scolaire demeure très majoritairement à la main des communes (84 %), devant l'intercommunalité (12 %).
- **L'enquête confirme que la gestion directe (régie) demeure le premier mode de gestion déclaré par les communes et EPCI compétents (48 %),** devant la gestion mixte du service (35 %) et la délégation totale du service à un prestataire (17 %). Dans le cas où le service est délégué en tout ou partie, 80 % au moins des collectivités ont reçu depuis 2022 une demande de revalorisation financière du contrat par le prestataire. Les hausses accordées par les collectivités se sont principalement situées entre 1 % et 5 % et entre 5 % et 10 % (dans 32 % dans chacun des cas).
- **Une partie des répondants estime que la réglementation est inadaptée en particulier pour les petites communes qui disposent de peu de moyens humains et logistiques pour y répondre.** Par ailleurs, des élus pointent notamment l'absurdité du calcul des seuils en coût HT des produits plutôt qu'en grammage. À l'instar de l'enquête de 2020, les maires sont en attente d'une **simplification des règles de la commande publique afin de pouvoir recourir plus directement aux producteurs locaux** dans les marchés, conformément à l'esprit de la loi Egalim. Cela confirme la demande de l'AMF en faveur de la mise en place d'une mesure

Les difficultés pour
l'approvisionnement
en produits de
qualité et durables
s'avèrent plus
fortes en 2023 qu'en
2020.

- Pour remédier à ces difficultés, les principales mesures qui sont ou seront mises en œuvre par la collectivité sont l'approvisionnement en produits locaux (cité par 48 % des répondants) et la mise en place d'un projet alimentaire territorial (21 %).

En outre, près des deux tiers des répondants (64 % contre 73 % en 2020) déclarent que l'approvisionnement en produits de qualité et durables génère un surcoût financier.

- **Un menu végétarien très largement répandu :** 90 % des communes et EPCI gestionnaires proposent un choix de menu végétarien comme l'oblige la loi Climat et résilience depuis la rentrée 2021, selon diverses modalités : hebdomadaire (cité par 79 % des répondants) et quotidienne (cité par 7 %). L'enquête révèle encore des difficultés pour les petites communes puisque 12 % des communes de moins de 2 000 habitants n'offrent aucun choix de menu végétarien.

- **Une diminution de l'utilisation du plastique et un engagement plus marqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :** 62 % des répondants (contre 54 % en 2020) signalent l'absence d'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en plastique dans le restaurant scolaire et 72 % des répondants (contre 57 % en 2020) déclarent avoir mis en place (effectif ou en cours) le diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire, obligatoire depuis fin 2019.

- **Un coût du service de cantine de plus en plus lourd pour la commune : il s'élève pour les collectivités susceptibles de répondre (893), hors participation des familles, à 8,49 euros (contre 7,63 euros déclarés en 2020).** Celui-ci varie de 8,37 euros

pour les communes de moins de 10 000 habitants à 9,15 euros pour les communes entre 10 000 et 29 999 habitants et 10,40 euros au-delà de 30 000 habitants. **La majorité des collectivités ne perçoit aucune aide financière au titre du service de restauration scolaire (68 %) et constate des impayés de manière importante ou modérée (57 %).** Le reste à charge s'avère donc supérieur à 50 % pour 71 % des répondants (69 % en 2020). Le tarif demandé aux familles est généralement compris entre 1€ et 5€ (81 % des répondants). Près des deux-tiers des collectivités (63 %) ont augmenté les tarifs depuis la rentrée 2022, mais la hausse déclarée est majoritairement inférieure à 10 %.

- **Les élus sont demandeurs d'un plus fort soutien de l'État pour accompagner les communes à relever les défis de l'alimentation durable.** Ils alertent sur l'accroissement des difficultés rencontrées tant sur le plan humain, technique et financier pour maintenir un service de qualité dans un contexte caractérisé par une évolution toujours plus contraignante de la réglementation, la hausse des coûts et les difficultés de recrutement. Par ailleurs, les élus sont demandeurs d'aides techniques et financières tant pour les services de cantine que pour la structuration des filières agricoles locales à travers les **projets alimentaires territoriaux, et de formations adaptées. Enfin, ils souhaitent une simplification de la télédéclaration sur la plateforme gouvernementale « Ma cantine »**, qui nécessite des moyens dont toutes les communes ne disposent pas, notamment les moins de 2 000 habitants qui la remplissent peu. D'après l'enquête, seules 21 % des collectivités répondantes l'ont réalisée en 2023.

64 %
déclarent que
l'approvisionnement
en produits
durables et bio
génère un surcoût
financier.

Le coût moyen
d'un repas,
hors participation
des familles,
est estimé à
8,49 euros
(contre 7,63 euros
déclarés en 2020)

Agriculture, Alimentation : De l'agriculteur au cuisinier, ils imaginent la restauration scolaire de demain

Mercredi 4 décembre, la salle du Phare de Saint-Coulomb accueillait la troisième édition du Forum de l'alimentation et de l'agriculture. L'événement, organisé par l'Agglomération dans le cadre de son Plan alimentaire territorial (PAT), mettait au débat un sujet central pour le territoire : la restauration scolaire. Cuisiniers, producteurs, élus et autres acteurs de la chaîne alimentaire ont échangé et avancé, ensemble, des pistes pour l'optimiser.

Publié le 31/12/2024

Saint-Malo Agglomération organisait le 4 décembre 2024 la troisième édition du Forum de l'alimentation.

Ce forum s'annonçait une nouvelle fois dense, riche en témoignages. Il l'a été ! Durant la matinée, la cinquantaine de personnes présentes dans le public a suivi avec attention une table ronde aux prises de parole particulièrement complémentaires. La restauration scolaire, de la maternelle au primaire, les quatre intervenants la connaissent bien, chacun sous un prisme différent. Tous sont venus partager leur expérience et soumettre des clés d'amélioration. Une démarche menée dans l'intérêt des professionnels et des 5 500 enfants qui mangent dans les écoles du territoire.

Plus de confort, du manger local... À Plerguer, la mairie a fait bouger les choses

Au terme d'un propos introductif, Pierre-Yves Mahieu, Premier vice-président de l'Agglomération, chef d'orchestre de l'événement, a passé le relais à son homologue, Jean-Luc Beaudoin, le maire de Plerguer. L' élu est ici invité à revenir sur un projet phare porté cette dernière décennie par sa municipalité : la construction d'une nouvelle école et surtout d'une cantine. De lourds enjeux ont dû être relevés pour disposer d'une restauration collective bien dans son temps et adaptée aux enfants, comme aux employés. Jean-Luc Beaudoin a ainsi confié que la mairie avait opté pour un fonctionnement en régie avec un approvisionnement auprès de producteurs locaux. En termes de confort, tout a été pensé pour diminuer la nuisance sonore, notamment dans les matériaux choisis pour l'aménagement de la salle : « Nous avons décidé d'installer des tables de petite contenance, des baffles anti-bruit ou encore d'utiliser un sol spécifique qui permet de ne pas entendre les bruits de chaise et les couverts qui tombent par terre ». Enfin, le maire de Plerguer a insisté sur le rôle essentiel joué par leur cuisinier, « quelqu'un de très novateur, très motivé, toujours à la recherche du meilleur produit au meilleur coût. C'est un gage de réussite. »

À Miniac-Morvan, la production de déchets divisée par deux

À Miniac-Morvan, où sont servis 350 repas par jour entre l'école maternelle et l'école élémentaire, un effort a été porté sur l'investissement des enfants dans la gestion des déchets alimentaires. « Pour les tous petits, on vient de passer à la distribution de plateaux compartimentés. Côté élémentaire, les enfants ont une sorte de mini-self. Ils disposent d'une table de tri afin de les inviter à recycler », détaille Pamela Horel. La responsable de l'entretien des locaux et du temps méridien a ainsi confié s'être inspirée de Plaisir à la cantine, une formation toute récente lancée par l'Agglomération, à destination des acteurs impliqués dans la restauration scolaire pour réfléchir sur le temps du repas à l'école. « Depuis que l'on a déployé cette nouvelle méthode, on a divisé par deux le nombre de déchets produits ! ».

Pourquoi un forum ?

Dans le cadre du Plan alimentaire territorial (PAT), le forum annuel permet de réunir les acteurs impliqués dans la question de l'alimentation. Cet événement est l'occasion de les informer, de les concerter et de les faire se rencontrer. Une thématique différente est proposée à chaque édition. L'an passé, il s'agissait de la résilience alimentaire. En 2024, le choix de la restauration scolaire s'est appuyé sur la réalisation actuelle d'une étude en lien avec les actions du PAT.

“Valoriser le bien manger, aller plus loin que nourrir pour nourrir”

Direction la cuisine ensuite, avec Sébastien Laforge, le responsable du restaurant municipal de l'école de Saint-Coulomb. Dans cette commune du littoral breillien, on fait tout sur place et avec des produits locaux : « On trouvait important de faire toute la boucle en valorisant le bien manger, le bio, en essayant d'aller plus loin que nourrir pour nourrir. » Le cuisinier colombanais fait figure de trait d'union entre le producteur et l'enfant. Il se rend dans la salle à manger, accompagne les écoliers, leur fait goûter en ne proposant, dans un premier temps qu'une petite quantité. Sébastien Laforge et son collègue — ils sont deux en cuisine — assurent également le compostage. On l'aura compris, il faut savoir faire preuve de polyvalence, et pas seulement aux fourneaux ! « Le cuisinier a une lourde tâche, faite notamment de normes et d'obligations, mais qui est aussi très enrichissante ».

Pour cet agriculteur, la traçabilité des produits est la clé

Yannick Frain, maraîcher et éleveur dans la baie du Mont Saint-Michel, approvisionne des cantines de son territoire. Il travaille à la fois avec les communes et les prestataires de restauration collective. L'agriculteur a conclu ce tour de table en attirant l'attention sur l'origine des produits consommés dans les cantines. « Il est de notre responsabilité de bien voir d'où ils viennent et comment ils sont fournis » a répété celui dont la ferme familiale accueille des scolaires. « La réflexion que l'on doit avoir c'est « comment se fournir en local dans un rayon de 50 kilomètres. Parce qu'on voit bien que nous, les producteurs bios, sommes aussi confrontés aux produits bios venant de l'étranger. » L'agriculteur, qui s'est ouvert à la vente directe, a également livré son analyse sur les problématiques de logistiques auxquelles il est confronté afin de pouvoir distribuer ses produits à la cantine comme ailleurs.

INRAE pour une alimentation saine et durable en restauration scolaire Mars 2025

> De la fourche à la fourchette, les défis de l'approvisionnement

(...)



Deux questions à Hugues Fortuna

Directeur de la restauration municipale d'Avignon

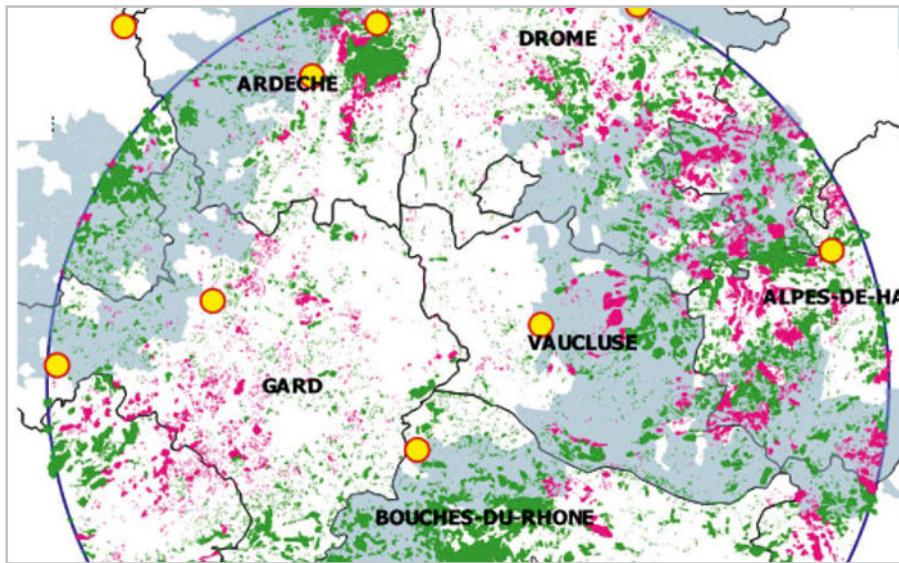
Comment la ville d'Avignon met-elle en œuvre la restauration scolaire sur son territoire ?

Après plusieurs années à travailler dans de grands groupes privés de la restauration collective, je suis arrivé en 2013 à Avignon où j'ai accompagné la fin de la délégation de service public de sa restauration scolaire. La nouvelle municipalité souhaitait alors réinternaliser le mode de gestion et soutenir une politique du « mieux manger à la cantine ». Un défi motivant pour faire le lien entre restauration scolaire, environnement et santé publique. Tout était alors à repenser. Le personnel de cuisine est essentiel pour passer du simple assemblage des produits à leur préparation. La diététicienne municipale élabore le plan alimentaire que les chefs transforment en menus dans les différentes cantines. Un soin particulier est porté à la provenance locale et la qualité des produits. Par exemple, 100 % de la viande que nous servons est « bio » et produite à une vingtaine de kilomètres de la cuisine. La plateforme Agrilocal nous aide à nous mettre en lien avec les agriculteurs-producteurs en circuit court. Ce sont ensuite les apprentis bouchers du centre de formation d'Avignon qui détaillent la viande de bœuf avant qu'elle soit servie dans les cantines. Une dynamique se crée dans un tissu économique local ainsi valorisé. Aujourd'hui, 70 % de poids de l'assiette est produit localement et avec des denrées de qualité. Nous travaillons également sur la livraison sans plastique et bas carbone, à vélo, et soutenons l'emploi via l'achat

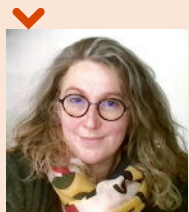
de légumes et fruits crus conditionnés en unité par des travailleurs handicapés.

Comment la ville d'Avignon s'appuie-t-elle sur la recherche en matière de restauration scolaire ?

La ville d'Avignon collabore avec la recherche depuis 2016, et plus encore depuis son entrée dans le projet européen *FOODSHIFT2030*. Ce projet soutient des expériences d'approvisionnement local innovantes dans plusieurs villes en vue de généraliser les actions. Les scientifiques mènent leurs recherches dans nos collectivités et nous leur soumettons des questions concrètes qu'ils peuvent éclairer. Par exemple, suite au travail d'un économiste, nous avons opté pour une mutualisation de certains services avec des communes environnantes. Les sociologues et nutritionnistes ont fait le lien entre la consommation importante des jeunes en produits transformés et très sucrés, et leur rejet d'une nourriture de qualité proposée à la cantine. Le « petit-déjeuner à la cantine » est testé pour déployer encore l'offre de qualité ; de même que le service à table pour lutter contre le gaspillage, ou encore l'utilisation des bacs alimentaires en inox à la place du plastique. En étudiant ou en co-construisant nos actions, les scientifiques donnent du poids à nos choix. Ils valident et nous aident à concrétiser le modèle que nous souhaitons développer. Avignon est une ville de taille moyenne avec peu de moyens comme beaucoup d'autres en France qui pourraient ainsi s'inspirer de nos expérimentations.



Cartographier le bassin alimentaire d'une collectivité lui permet d'organiser la relocalisation de son approvisionnement au regard de l'offre agricole du territoire.



Claire Planchat
Docteure en
socio-géographie,
UMR Territoires,
INRAE



Anthony Fardet
Docteur en nutrition
humaine, UNH,
INRAE

Nous avons créé le *living lab* PLAN'EAT Kids où nous étudions les comportements alimentaires des enfants de 6 à 15 ans. Ce *living lab* rassemble environ 300 enfants et plus de 60 parties prenantes. Nous co-construisons des actions qui accompagnent les enfants vers des comportements alimentaires plus sains et durables en jouant à la fois sur leurs contraintes individuelles et sur leur environnement alimentaire. Ainsi, une viande locale et de qualité et un menu végétarien leur sont proposés. Les rôles du chercheur dans un *living lab* sont avant tout ceux d'observateur, d'animateur et de facilitateur. L'approche holistique itérative permet d'avancer ensemble. Nous concevons également des expérimentations et des protocoles d'actions pour trouver les leviers pour mettre en œuvre des actions pensées par le collectif. Les acteurs professionnels posent leurs questions, nous les accompagnons dans leur réalité de terrain. Cas concrets et théories se mêlent ainsi autour de la transition alimentaire.

LA CANTINE SCOLAIRE, LIEU DE VALORISATION DE L'AGRICULTURE ET L'ÉLEVAGE LOCAUX

Comment les facteurs environnementaux, socioculturels et individuels affectent-ils les choix alimentaires ? Comment faire évoluer ces comportements ? Pour répondre à ces questions, le projet européen PLAN'EAT (2022-2026) s'appuie sur 9 *living labs* et un *policy lab* basé à Bruxelles. Chacun de ces *living labs* étudie les habitudes alimentaires de groupes de populations spécifiques.

En France, le *living lab* PLAN'EAT Kids⁶, basé en Auvergne, s'intéresse aux enfants de 6 à 15 ans. Porté par INRAE et en partenariat avec le PAT du Grand Clermont et le PNR Livradois Forez, il rassemble un collectif de 60 parties prenantes et près de 300 écoliers, collégiens et lycéens. Le collectif expérimente autour de l'axe « manger moins de viande, mais mieux ». Un axe qui permet de revaloriser une race bovine rustique et locale élevée en partie sur le PAT partenaire : la ferrandaïse. La commercialisation de cette race, ayant déjà été discutée à l'échelle du territoire, le *living lab* a été l'occasion de la tester en concevant un « menu bourguignon » à base de ferrandaïse proposé

6. Le *living lab* PLAN'EAT Kids est porté par un nutritionniste de l'UMR UNH et une socio-géographe de l'UMR Territoires d'INRAE.

dans 12 cantines de la métropole clermontoise. Une enquête de satisfaction menée auprès de plus de 700 enfants a recueilli 72 % de résultats positifs sur ce menu. L'expérimentation a par ailleurs mis en lumière un manque de bouchers et livreurs et permis de développer la vente directe et au juste prix auprès des agriculteurs-producteurs de la race ferrandaïse. Face à ce succès, un accompagnement des cuisiniers de cantine a été mis en place afin de déployer le « menu bourguignon » dans les écoles locales.

Une deuxième expérimentation est en cours autour d'un « menu végétarien ». L'analyse des stratégies d'approvisionnement des communes et des cuisiniers dans cette région pauvre en agriculture légumière servira de base à l'élaboration de ce menu.

Ces deux expérimentations font bouger tout l'écosystème d'un territoire : relocaliser l'alimentation signifie aussi relocaliser la transformation. Les transformateurs et intermédiaires peuvent jouer un rôle crucial dans la qualité et la durabilité des aliments en proposant des ingrédients issus de productions locales, différents selon les saisons, donc plus variés, en cohérence avec une culture et une biodiversité locales.

Les projets alimentaires territoriaux (PAT), dispositifs pour un approvisionnement local

Depuis les années 1960, les lieux de production, de transformation et de consommation alimentaire se sont progressivement éloignés les uns des autres. Pour répondre à des enjeux d'autonomie et de durabilité des systèmes alimentaires, les territoires ont progressivement amorcé une relocalisation de leurs systèmes agri-alimentaires. Les PAT, à la fois outils de cette « reterritorialisation » et politiques publiques, ont été lancés en 2014. Les scientifiques d'INRAE accompagnent l'émergence, la mise en œuvre et l'évaluation de projets alimentaires territoriaux depuis leur lancement en 2014. Pour en savoir plus, consultez le dossier sur les travaux d'INRAE sur les PAT ici : <https://hal.inrae.fr/hal-04482463v1>

(...)

CIRCUITS COURTS

Agriculture : ces villes qui retrouvent la clé des champs

Solange de Fréminville | France | Publié le 30/10/2023

Nouvelle priorité des collectivités, le développement d'une agriculture vivrière dans les territoires en est à ses premiers pas. L'objectif de cette politique publique multipartenariale est de mettre dans les assiettes des enfants à la cantine, mais aussi dans celles de tous les habitants, y compris les plus démunis, des légumes, fruits, fromages, etc, de qualité, issus de productions durables locales.



[1]« Nous ne

produisons que 2 % des légumes que nous consommons sur notre territoire. Il nous paraît très important de relocaliser une agriculture nourricière dans la communauté urbaine et autour. » Cette ambition, Bernard Thalamy (PS), premier vice-président de la communauté urbaine Limoges métropole (20 communes, 208 000 hab.) la partage avec de nombreuses collectivités, bien décidées à ne plus lésiner sur les moyens pour faire renaître des fermes, des potagers et des moulins aux portes des villes, comme il y en avait au début du XXe siècle.

La crise sanitaire, le péril écologique grandissant et la guerre en Ukraine ont rendu cette envie plus pressante et l'on a vu fleurir les projets alimentaires territoriaux (PAT).

Transmission des exploitations

Toutefois, des chambres d'agriculture aux grandes coopératives, en passant par la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA), il arrive que s'exprime une défiance, qu'il faut surmonter. « Les collectivités ont une position peu évidente, parfois contestée, mais légitime : actuellement, la population veut du "circuit court" dans les assiettes des enfants, et sur l'objectif de faire passer la part des circuits courts dans l'ensemble des flux alimentaires à 20 % au lieu de 5 % aujourd'hui, tout le monde est d'accord », assure Pierre Pezziardi, président de La ceinture verte, une association qui organise des installations en maraîchage bio dans un cadre de coopération territoriale.

C'est ainsi qu'est née, en 2021, avec son appui, la société coopérative d'intérêt collectif (Scic) Terroirs de Haute-Vienne, qui réunit la CU de Limoges, d'autres intercos, la chambre d'agriculture, des banques, des restaurateurs, etc. Elle pilote la création de fermes maraîchères bios depuis la veille sur le foncier jusqu'à l'accompagnement technique des agriculteurs. Avec la volonté d'en implanter cinq par an.

Cet objectif de « relocalisation de l'alimentation sur le territoire en développant une agriculture vivrière et de mise en valeur de nos producteurs », Jean-Michel Valla, vice-président (DVD) de la communauté d'agglomération Valence Romans agglo (54 communes, 227 000 hab.), lui-même « retraité agricole », le relie à un autre enjeu majeur : la transmission des exploitations, la moitié des agriculteurs ayant plus de 50 ans selon l'Insee (2019).

Or, les terres mises en vente partent le plus souvent dans l'agrandissement d'exploitations qui cherchent à augmenter leur rentabilité, ou sont dans une logique capitaliste et exportatrice. Le but est de capter également davantage d'aides de la Politique agricole commune européenne, celle-ci subventionnant d'autant plus les agriculteurs que leur terrain est grand ou le nombre d'animaux élevés important.

Quelle assiette en 2050 ?

Autre difficulté, moins visible : la destination agricole des terres peut être perdue. « Il y a de la spéculation sur le foncier », pointe Hélène Béchet, chargée de mission « territoires et collectivités » au sein de Terre de liens.

Comme le montre le rapport de cette association, « La propriété des terres agricoles en France », paru en février, la propriété change peu à peu de main, au fil des investissements de la grande distribution, de l'industrie ou de gestionnaires d'actifs. Il s'agit aussi « de terrains agricoles dont le bâti est transformé en résidence secondaire et où l'on met quelques chevaux », relève Hélène Béchet. Histoire de garder une apparence d'activité agricole...

Enfin, les collectivités elles-mêmes ont des projets d'urbanisation qui, depuis des années, les conduisent à grignoter les terres agricoles, moins coûteuses à aménager que des terrains déjà construits et pollués. Sans compter les implantations autorisées de zones commerciales ou d'entreprises de tous secteurs.

- Préserver et diversifier les terres agricoles, un travail de fourmi

Dans la métropole de Lyon (59 communes, 1,41 million d'hab.), « 1 000 hectares ont été artificialisés, dont 90 % de terres agricoles, sur les dix dernières années », déplore Jérémy Camus, vice-président (EELV) chargé de l'agriculture, l'alimentation et la résilience du territoire. C'est pourquoi l'enjeu est, pour les collectivités, de revoir leurs priorités en impliquant les acteurs locaux de l'agriculture et de l'alimentation dans leur nouvelle stratégie.

Résolue à prendre ce tournant, Valence Romans agglo a commandé il y a trois ans à l'association Solagro une étude sur ce que pourrait être « l'assiette 2050 » locale, en tenant compte des enjeux écologiques (climat, carbone, eau...). Etude qui a abouti à une charte de gouvernance avec environ 50 partenaires locaux. La démarche a largement porté ses fruits.

« Sur le périmètre de la CA, où se trouvent de grandes fermes céréalières, pour certaines en bio, nous avons travaillé avec la Safer [société d'aménagement foncier et d'établissement rural] pour installer trois producteurs sur une centaine d'hectares, l'un en céréales bios, le deuxième en maraîchage et le troisième en arboriculture », détaille Jean-Michel Valla. L'engagement collectif des acteurs locaux paye aussi quand il s'agit de bloquer un projet qui contrarie cette stratégie. « Face à un projet de vente d'une parcelle pour un élevage équin et une maison, la Safer a préempté », précise le vice-président.

A plus petite échelle, la commune de Capestang (3 300 hab., Hérault) s'est lancée dans la même voie en s'appuyant sur Terre de liens « pour établir un diagnostic et identifier les terres propices à une reconquête agricole pour du maraîchage et de l'élevage » dans un bassin biterrois dominé par les vignes, explique le maire (LFI), Pierre Polard.

Une fois les friches agricoles repérées, l'association a fait de l'animation foncière en vue de leur remise sur le marché. Résultat : « Cela a permis à un maraîcher bio de doubler sa surface et à la commune d'acquérir une

parcelle de 1,5 hectare dont nous ferons un espace-test pour des porteurs de projet en maraîchage bio », indique l'édile. La municipalité a par ailleurs acheté un lot où elle a fait aménager une trentaine de jardins partagés destinés aux Capestanais.

Mais cette transition agricole et alimentaire se heurte déjà à un nouvel obstacle : les périodes plus longues de sécheresse liées au changement climatique réduisent la ressource en eau. Ainsi, dans la Haute-Vienne, « sur une dizaine de terrains de qualité agronomique, un seul a un accès à l'eau suffisant », constate Bernard Thalamy.

Différentes solutions sont envisagées – la récupération des eaux pluviales ou, à moyen terme, la réutilisation des eaux usées. Pour sa part, Valence Romans agglo a engagé « une expérimentation en agroforesterie de cultures peu consommatrices en eau et plus rémunératrices pour les agriculteurs », comme des légumineuses, avec un lycée agricole et des chercheurs de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae).

« Nous achetons des produits bruts en circuit court »

Nathalie Allamanno, responsable de la restauration collective de la ville de Briançon (10 800 hab., Hautes-Alpes.) –

« Quand nous avons choisi un approvisionnement local et bio pour notre restauration collective, vers 2012, une plateforme d'achats regroupant des agriculteurs des Hautes-Alpes était en train d'émerger, l'association Echanges paysans, transformée en 2021 en société coopérative d'intérêt collectif [Scic]. Elle nous a fourni d'abord du fromage, des légumes et des fruits bios et, aujourd'hui, elle nous livre la plupart des denrées dont nous avons besoin, pour les trois quarts en bio et plus de la moitié en provenance de notre territoire ou de départements voisins. Et cela, pour un coût maîtrisé parce que nous achetons des produits bruts, en circuit court, que les marges de la Scic sont faibles et ses coûts logistiques réduits. Cette démarche nous a aussi conduits à une diminution du gaspillage alimentaire.

De plus, la plateforme s'adapte à nos besoins : des tomates carrées, plus faciles à découper, du yaourt fourni dans des seaux pour éviter les pots en plastique, etc. Et quand, de son côté, il y a des imprévus, par exemple, des tomates qui mûrissent vite, on adapte nos commandes et on met ces aliments au menu. L'intérêt de cette proximité est aussi de permettre aux élèves de nos écoles de rencontrer les producteurs que nous invitons à intervenir pendant les repas à la cantine ou lors d'un pique-nique annuel avec toutes les écoles de la ville. »

Ordonnance verte

De fait, le défi écologique est déterminant. Dans le but d'inciter les agriculteurs à se tourner vers les pratiques agroécologiques, sans engrais chimiques ni pesticides, et plus économes en eau, l'eurométropole de Strasbourg (33 communes, 511 500 hab.) consacre 1,5 million d'euros au paiement de services environnementaux.

Pour encourager la conversion au bio, elle compte aussi sur la commande publique destinée à la restauration collective municipale. Ainsi, sa ville-centre, Strasbourg (290 600 hab.), vise 50 % de bio d'ici à 2026 dans ses cantines scolaires contre 30 % aujourd'hui, toujours avec deux tiers de local.

Cette transition exige également des outils de transformation et de stockage des produits du territoire. Ambitieuse, Dijon métropole (23 communes, 256 800 hab.) a créé une légumerie en régie, labellisée « Agriculture biologique », qui approvisionnera dès cette année sa cuisine centrale avec 70 tonnes de légumes épluchés, lavés, découpés, mis sous vide et, à terme, prévoit de fournir 2 000 tonnes de légumes bios et locaux à l'ensemble de la restauration collective, publique et privée, du territoire. Un investissement de 2,7 millions d'euros, avec le soutien de l'Etat et de la région Bourgogne - Franche-Comté.

Dans la métropole de Lyon, selon son vice-président Jérémy Camus, l'installation d'un meunier, Gaston, a permis la création d'une filière locale de farines bios qui s'approvisionne auprès de céréaliers du Rhône et fournit les boulangers et la restauration collective.

Une alimentation de qualité étant un gage de santé, Strasbourg a été jusqu'à prescrire « une ordonnance verte » aux femmes enceintes. En plus des ateliers où elles s'inscrivent pour bénéficier de conseils nutritionnels et de santé, environ 600 femmes ont droit gratuitement à un panier de fruits et légumes bios. Dans un contexte de précarité croissante, la municipalité alsacienne cherche également à accompagner la création de groupements d'achats des associations d'aide alimentaire auprès de producteurs locaux. Pour que les circuits courts profitent à tous.

L'agglomération a renoncé à urbaniser douze hectares

Pionnière, la communauté d'agglomération Douaisis agglomération (35 communes, 148 900 hab., Nord) a mis les moyens pour développer une agriculture nourricière sur son territoire, accompagnée par les associations Terre de liens et Bio en Hauts-de-France, et la chambre d'agriculture. Elle a renoncé à urbaniser douze hectares pour en faire une zone-test en agriculture bio et a lancé, en 2016, un appel à manifestation d'intérêt ciblé sur la culture de légumineuses bios. « Trois agriculteurs y ont vu l'occasion d'essayer le bio sans risque financier. Ils ont créé une coopérative d'utilisation de matériel agricole spécifique au bio, subventionnée par la CA », relate Margaux Delebecque, responsable du service « transition agricole et alimentaire ».

Deux d'entre eux ont été convaincus au point de convertir au bio 300 hectares de leurs exploitations. Pour soutenir cette dynamique, l'agglomération a instauré en 2019 une aide directe de 3 000 à 16 000 euros tous les trois ans, selon le nombre d'hectares convertis. In fine, 636 hectares sont aujourd'hui en bio, douze fois plus qu'en 2013. Depuis peu, un groupement de commande, réunissant dix-sept communes de la CA, augmente la part du bio, du local et du végétarien dans les cantines.

Les restaurants, au total 57, qui s'approvisionnent auprès de producteurs locaux (35 aujourd'hui) perçoivent 400 euros par mois. Afin de structurer des filières locales, équitables, il est prévu de créer un silo pour les céréales et légumineuses bios et une unité de transformation et de valorisation des légumes du territoire.

CHIFFRES CLES

- **428** projets alimentaires territoriaux (PAT) étaient reconnus par le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire au 1er avril. Un PAT fédère tous les acteurs du système agricole et alimentaire, de la terre à l'assiette, pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Les circuits courts atténuent la flambée des prix à la cantine
- Agriculture bio : les ambitions décuplées des collectivités
- Dans les cuisines des projets alimentaires territoriaux

Application de la loi Egalim dans la restauration collective : le gouvernement demande de passer à la vitesse supérieure

Une circulaire de l'ancienne Première ministre, datant de fin décembre, vient d'être rendue publique par le ministère de l'Agriculture. Elle appelle à la « mobilisation » sur le respect des obligations « Egalim » dans la restauration collective, et invite les collectivités territoriales qui le peuvent à aller plus loin que la loi.

Par Franck Lemarc - 7 février 2024

C'est l'un des derniers textes signés de la main d'Élisabeth Borne, quelques jours avant sa démission forcée. Une circulaire aux ministres et aux préfets, datée du 21 novembre, a été publiée la semaine dernière au Bulletin officiel du ministère de l'Agriculture, et appelle à la « mobilisation » pour mettre en œuvre les dispositions législatives en matière de restauration collective. Si les prescriptions de l'ancienne Première ministre concernent avant tout la fonction publique de l'État, il est précisé que « les collectivités territoriales (...) sont invitées à suivre les prescriptions », car « l'ensemble des décideurs publics doit être mobilisé pour réussir (la) transition alimentaire dans la restauration collective ».

Obligations législatives

Pour mémoire, deux lois successives sont venues fixer les nouvelles règles en matière de restauration collective, outre la loi AGECE du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. D'abord la loi Egalim 1 du 30 octobre 2018, qui a fixé des objectifs obligatoires à atteindre au 1er janvier 2022 dans tous les restaurants collectifs : servir au moins 50 % de « produits durables et de qualité », dont au moins 20 % de produits « bio ». Par la suite, la loi Climat et résilience du 22 août 2021 a rendu obligatoire, à compter du 1er janvier 2023, de servir un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires et les restaurants administratifs « de l'État, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales », il est devenu obligatoire à compter du 1er janvier 2023 de servir un menu végétarien au moins une fois par semaine. La même loi a lancé une expérimentation permettant aux collectivités volontaires de proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien. S'agissant de cette dernière, terminée fin août 2023, faute de suites concluantes, l'AMF a demandé l'absence de traduction législative.

Enfin, toujours dans la loi Climat et résilience, l'article 237 impose une nouvelle règle qui est entrée en vigueur le 1er janvier 2024 : les viandes et produits de la mer servis dans la restauration collective doivent, à hauteur de 60 % minimum, répondre à des critères de qualité et de durabilité. Pour les restaurants collectifs gérés par l'État, ce taux est de 100 %.

Ces différentes dispositions, explique l'ancienne Première ministre dans la circulaire, sont insuffisamment respectées. Selon un premier bilan de l'application de la loi Egalim, réalisé en 2021, seuls 15 % des restaurants collectifs respectaient alors totalement les préconisations de la loi (les collectivités étant, en la matière, les meilleures élèves). La Première ministre appelle donc à ce que soient mobilisés « les moyens nécessaires pour être en conformité avec la loi, au plus vite ». Y compris sur les dispositions les plus récentes – celles qui sont entrées en vigueur cette année, portant à 60 % le taux de viandes et de produits de la mer « durables ». Le taux de 100 % est réservé à la fonction publique de l'État mais, on l'a dit, la Première ministre invite les collectivités locales à suivre le mouvement.

Inscription obligatoire sur Ma cantine

Pour tenir cet objectif, un outil essentiel est la plateforme « Ma cantine » développée par le ministère de l'Agriculture, qui non seulement offre toutes sortes de ressources documentaires mais, surtout permet le « rapportage » (reporting) des données d'achat de chaque cantine inscrite sur la plateforme. Ainsi, non seulement ces données peuvent être consolidées à l'échelle nationale, mais les usagers, de surcroît, peuvent avoir accès en toute transparence aux chiffres de la cantine qu'ils – ou leurs enfants – fréquentent.

Sur environ 90 000 cantines répertoriées dans le pays, près de 28 000 sont inscrites sur le portail, dont une très grande majorité de cantines scolaires (19 000) environ. Mais seulement environ 17 500 cantines publient leurs données d'achat sur le site. Et un nombre encore plus faible d'établissements (2 300) ont entamé une démarche de « diagnostic », permettant de mesurer leur degré d'application de la loi Egalim. Et les résultats ne sont pas très bons : pour 2023, annonce le site, seulement 10 % des cantines ayant démarré un diagnostic atteignent les objectifs de la loi Egalim. Le taux moyen d'achats bio, parmi ces 2 300 cantines, est de 14 %, et celui des aliments « durables et de qualité », hors bio, également de 14 %.

Il n'est donc pas surprenant que le gouvernement cherche à relancer le dispositif et accélérer son application. Il est demandé à tous les ministres et aux préfets de veiller à ce que tous les établissements sous leur tutelle soient inscrits sur la plateforme, « saisissent les informations relatives à leurs achats alimentaires, les publient et les télédeclarent ». Elisabeth Borne rappelle que « l'inscription de tous les restaurants collectifs sur Ma cantine est obligatoire, ainsi que la saisie (...) des informations à télédeclarer ». Sauf que ce n'est pas si simple : l'AMF a eu plusieurs fois l'occasion d'alerter l'État sur les difficultés que peuvent rencontrer les communes – notamment les plus petites – pour télédeclarer, parmi lesquelles le manque de personnel ou les difficultés à obtenir des données auprès des délégataires.

Projets alimentaires territoriaux

La Première ministre rappelait par ailleurs que plus de 400 projets alimentaires territoriaux (PAT), en 2023, étaient déployés localement, « avec l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation ».

« Un des objectifs des PAT est notamment d'accompagner la restauration collective, en lien avec les filières des territoires dans l'atteinte des objectifs d'approvisionnement en produits durables et de qualité, rappelait en conclusion Elisabeth Borne. Il convient donc de mobiliser au mieux ces dispositifs qui sont des leviers en matière d'animation, de formation, de mise en réseau des gestionnaires de restauration collective et de mise en relation avec les fournisseurs de denrées alimentaires. Les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf), et notamment les Services régionaux de l'alimentation (Sral), sont les interlocuteurs privilégiés des restaurants collectifs pour une mise en lien avec les PAT et leurs réseaux régionaux. »

Notons enfin que l'AMF va publier prochainement les résultats de sa nouvelle enquête relative à la restaurations scolaire.

Égalim : 7 clés pour réussir l'approvisionnement local des cantines scolaires

À l'échelle des collectivités locales, la restauration scolaire représente plusieurs millions d'euros de débouchés pour les exploitations du secteur. Si la loi Egalim a impulsé une dynamique dans ce sens, encore faut-il réussir à mettre en œuvre ce type de partenariat en circuit court. En Loire-Atlantique, plusieurs expériences réussies ou en cours de construction permettent d'identifier les points clés pour réussir la transition vers l'approvisionnement local.

1. Adapter les menus

Contrairement à un grossiste qui peut jouer sur plusieurs fournisseurs pour offrir une gamme de produits complète chaque semaine, les livraisons d'une exploitation agricole sont soumises aux aléas et planning de production. De ce fait, le passage en approvisionnement local d'un restaurant scolaire nécessite parfois d'**adapter les menus**. Le maraîchage représente le paroxysme des limites de disponibilité que peut rencontrer une exploitation agricole. David Lorgeoux, chargé de la coordination territoire et de la restauration collective au Gab 44, évoque le cas de la cantine de Féréol, dont il assure le suivi des objectifs d'approvisionnement en circuit court par le prestataire. « *En accord avec la collectivité, le chef opte pour **une certaine souplesse de planification**. S'il prévoit une entrée de carottes râpées, il inscrit "légumes de saison" sur le menu et se garde ainsi la possibilité de réaliser une autre crudité dans le cas où le producteur ne disposerait pas de carottes lors de la livraison* » détaille-t-il. Mais les légumes ne sont pas les seuls produits concernés. « *Pour la viande, je travaille avec la ferme de la côte d'Amour à la Turballe. Je sais qu'ils abattent alternativement un bœuf et un veau à 15 jours d'intervalle. Donc je programme mes menus en fonction* » rapporte Yannick Blandeau, responsable du restaurant scolaire du Pouliguen.

2. Massifier et anticiper les commandes

Pour éviter aux producteurs de passer des heures sur la route, les volumes à livrer sont primordiaux. « *Le nœud de l'approvisionnement local, c'est la question de la logistique. Il faut absolument **massifier les commandes**. Si une commune est motivée par l'**approvisionnement local**, nous essayons d'impliquer le collège à proximité et le département pour atteindre des volumes intéressants pour le producteur* » assure Tiphaine Burban, animatrice du PAT Presqu'île Brière. Réciproquement, les cuisiniers ne peuvent pas être dérangés par des dizaines de livraisons lors de la préparation des repas. « *C'est la difficulté, la multiplication des commandes et des livraisons prend du temps* » confirme François Lalande, le responsable de la restauration scolaire de la Turballe. Tout repose sur l'équilibre et le

compromis entre les intérêts des uns et des autres. Chantal Brière, associée au sein de la ferme de Mézérac, produit et livre des yaourts et fromages blancs à la restauration collective, évoque l'importance d'éviter les commandes trop tardives. *« Au minimum, il faudrait que les commandes soient passées une semaine à l'avance, voire idéalement quinze jours avant. Nous ne produisons du fromage blanc que deux jours par semaine. Si la commande est trop tardive, nous n'aurons pas les volumes pour y répondre »* regrette-t-elle.

3. Exploiter l'ensemble de l'offre d'un producteur

Pour Yannick Blandeau, s'adapter à la **saisonnalité** a également permis d'élargir la gamme des légumes proposés aux enfants. *« J'ai visité l'exploitation de Benoit Eon, notre maraîcher. À cette occasion, j'ai pu m'apercevoir qu'il pouvait me fournir en patate douce et en panais. Je les ai inscrits au menu »* se souvient-il. Si le cuisinier compte sur ce **partenariat local** pour proposer des légumes de qualité aux enfants, il a en revanche moins d'attente sur le calibrage des légumes. *« Ce sont des produits que je vais transformer. Pour le maraîcher, c'est un avantage, il sait qu'il peut nous mettre tous les formats »*.

4. Démystifier le coup économique

« Le bœuf et le veau achetés en local coûtent un peu plus cher, mais la qualité est là » assure Yannick Blandeau. Si ce constat peut sembler logique, d'autres chefs assurent que le local leur **permet de mieux maîtriser leur coût**. *« Je ne suis pas d'accord avec l'idée de dire que le local est plus cher. Nous avons vu que la hausse due à l'inflation était moins forte sur l'approvisionnement local qu'avec les grossistes. Le fait maison permet également de diminuer les coûts »* assure François Lalande. Un constat que confirme David Lorgeoux. Sur la commune de Féréol, le prestataire a annoncé **une hausse de ses coûts d'achat de matières premières de plus de 15 % avec l'inflation**. *« En reprenant les factures de ces 4 derniers mois, nous nous sommes aperçus que les repas servis spécifiquement sur la commune, la hausse n'était que de 1 %. Je suis persuadé que c'est grâce à l'approvisionnement local »* assure-t-il.

5. Trouver la structure partenaire adaptée

Il existe autant de types d'exploitations agricoles que de taille d'établissement de restauration collective. La **mise en place d'un partenariat d'approvisionnement doit donc tenir compte du type de produits voulu par le chef de cuisine d'une part et du nombre de repas que peut fournir en volume l'agriculteur d'autre part**. *« Ce serait contre productif de mettre en lien un petit maraîcher avec une grosse structure de restauration »* souligne Céline Blandin, conseillère en développement territorial au sein de la Chambre d'agriculture Pays de la Loire. Pour

les producteurs souhaitant se lancer avec de petits volumes, des établissements de type crèche, avec moins de 50 repas, par jour peuvent représenter une option intéressante.

6. Les cantines en prestations de service peuvent aussi se tourner vers le local

Pour reprendre la main sur leur approvisionnement et atteindre les objectifs de la loi Egalim, de plus en plus de communes **dénoncent leur contrat de prestation et investissent dans des cuisines en gestion directe**. Pour autant, la prestation de services sur la confection des repas n'interdit pas l'approvisionnement local. *« J'ai accompagné la commune de Féréol dans l'élaboration de son cahier des charges. Le prestataire, qui réalise les repas sur place, doit intégrer 30 % de légumes achetés en circuit court, avec un objectif spécifique de 85 % en pomme de terre, carotte et poireau. En 2023, le cuisinier délégué par le prestataire a dépassé cet objectif »* se félicite David Lorgeoux du Gab 44. Pour lui, il est également possible d'introduire du local dans les cuisines en repas livrés. *« Il faut alors fonctionner à l'élément et non au repas complet avec le prestataire »* décrit-il. Sur la commune de Saint-Père-en-Retz, cette stratégie permet de ne pas commander certaines entrées ou desserts au prestataire et de se fournir directement auprès des producteurs locaux. *« Le principe ne fonctionne qu'avec des aliments sans transformation comme les produits laitiers et les fruits »* précise-t-il. À Saint-Père-en-Retz, la commune a réussi à **atteindre 10 % de local dans ces approvisionnements grâce à ce fonctionnement**.

7. L'importance des Plan alimentaires territoriaux (PAT)

Pour assurer la mise en contact entre les différents acteurs, les PAT sont un outil essentiel. Ces projets essaient sur le territoire depuis 2014, avec une explosion depuis le début des années 2020.

Ils ont pour objectif de « relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines » détaille le site du ministère. Les établissements scolaires de la Turballe et du Pouliguen, s'inscrivent dans la dynamique du PAT Presqu'île Brière, située sur la façade maritime, au Nord de la Loire-Atlantique. *« C'est une dynamique de coopération qui s'inscrit entre collectivités. St Nazaire peut ainsi s'appuyer sur les territoires ruraux alentours »* souligne Tiphaine Burban, animatrice de ce PAT. Elle organise des forums professionnels, des temps de rencontre entre producteurs et chef cuisinier ou encore des visites de ferme. *« L'approvisionnement durable, c'est aussi travailler sur des recettes innovantes, l'éducation gustative ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire »* énumère-t-elle. La dynamique impulsée a notamment permis de mettre en place un réseau de chefs. Au sein de cette instance, ils se partagent conseils et contact de producteurs.

CANTINES

Y aura-t-il une obligation d'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective ?

Léna Jabre | Réponses ministérielles | Réponses ministérielles | Réponses ministérielles Education et Vie scolaire | Publié le 19/02/2024 | Mis à jour le 21/02/2024

Réponse du ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire : 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 ^[1], dite loi « EGALIM », a introduit, dans son article 24 ^[2], l'obligation d'atteindre au 1er janvier 2022 une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables et de qualité (tels que définis par la loi et le décret d'application) dans les repas servis dans les restaurants collectifs, les produits biologiques devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 %.

La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets ^[3], dite loi « climat et résilience », a complété ces dispositions en ajoutant, à compter du 1er janvier 2024, l'objectif de 60 % de viandes et produits de la pêche de qualité et durables et en étendant ces objectifs à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge.

Cette loi a également introduit une nouvelle catégorie de produits durables et de qualité, comptabilisable au titre des 50 %, pour des « produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique (CCP) ».

La mise en œuvre de cette nouvelle catégorie implique l'utilisation conjointe des deux critères, « performances environnementales » et « développement des approvisionnements directs », dans le cadre de marchés publics ou appels d'offres, critères qui peuvent permettre la sélection de produits locaux ou nationaux.

Il est nécessaire de rappeler que les principes constitutionnels de la commande publique (liberté d'accès à la commande publique et d'égalité de traitement des candidats rappelés à l'article L. 3 du CCP ^[4]) et les principes de non-discrimination et de liberté de circulation des personnes, des capitaux et des services énoncés dans les traités de l'Union européenne font obstacle à la prise en compte d'un critère géographique dans l'attribution des marchés publics.

Néanmoins, la volonté du Gouvernement et des gestionnaires de restaurants collectifs rendant un service public, en particulier les collectivités territoriales, est bien d'assurer la souveraineté alimentaire et de favoriser les achats de produits locaux, dans des périmètres territoriaux en adéquation avec les filières de production, et dans un objectif de qualité des produits, de soutien de l'économie agricole des territoires, de réduction de l'impact environnemental des filières et de sécurisation des approvisionnements en produits vivriers.

Pour cela, des guides pratiques pour les acheteurs ont été produits et récemment révisés dans le cadre des travaux du conseil national de la restauration collective et diffusés sur la plateforme gouvernementale « ma cantine » pour une mise à disposition de tous les acteurs de la restauration collective. Ces guides donnent des clés aux acheteurs pour construire des stratégies d'achats, conformes au CCP, qui permettent aux producteurs (ou groupements de producteurs ou entreprises de production, transformation ou distribution) de candidater sur des marchés publics, avec une offre territorialisée.

Ces guides facilitent également la mise en œuvre de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ^[5], modifié par la loi climat et résilience, qui indique que les gestionnaires de restaurants collectifs doivent

développer « l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux définis à l'article L. 111-2-2 ^[6] » du même code.

Ces projets alimentaires territoriaux (PAT), très majoritairement pilotés par des collectivités territoriales, sont des vecteurs opérationnels permettant le rapprochement des producteurs, transformateurs et distributeurs de denrées avec les consommateurs, et notamment les acheteurs de la restauration collective, sur un territoire.

Au 1er janvier 2024, plus de 430 PAT labellisés par le ministère chargé de l'agriculture sont en action ou en construction sur le territoire national.

REFERENCES

- Question écrite de Romain Daubié, n°12705, JO de l'Assemblée nationale du 30 janvier.

Loi EGAlim en restauration collective : notre résumé en 5 points

Une loi Agriculture et Alimentation pour tous les secteurs de la restauration collective

La loi EGAlim du 30 octobre 2018 fixe des objectifs ambitieux à la restauration collective publique et privée pour **permettre la transition vers une alimentation de qualité et durable**.

Qu'entend-on par **restauration collective dans le cadre de la loi EGAlim** ? Il s'agit d'un lieu de restauration hors foyer caractérisé par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers (des convives) à un prix modéré. Cela concerne plusieurs secteurs (scolaire, santé, travail...) et type de convives (enfants, jeunes adultes, adultes). Les objectifs de cette loi s'inscrivent dans le cadre du [Programme National pour l'alimentation](#) (2019-2023).

Les objectifs de cette loi sont pluriels :

- **Tendre vers une alimentation plus qualitative et durable** dans l'ensemble des restaurants collectifs
- **Sensibiliser tous les secteurs** concernés à cette question
- **Travailler sur l'ensemble des mesures de la loi** sur l'ensemble de la filière
- **Faire remonter les informations** relatives aux différentes mesures pour en assurer un suivi et un pilotage

Tous les secteurs sont concernés par la loi EGAlim en restauration collective :

- L'ensemble des cantines scolaires : crèches, primaire, secondaire, supérieur
- L'ensemble des cantines relevant du secteur médical et médico-social : hôpitaux, cliniques, ehpad, esat, ...
- L'ensemble des cantines du personnel des administrations
- Les établissements pénitentiaires

La loi EGAlim : 5 grandes mesures pour une restauration collective plus durable

La loi EGAlim comporte 5 grandes mesures visant à tendre vers une alimentation de qualité et durable :

- Des approvisionnements plus durables et de qualité
- Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire
- Une diversification des sources de protéines
- La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques
- L'informations des convives

Focus sur les marchés publics pour votre service de restauration collective

Les marchés publics en restauration collective comprennent deux types de marchés :

- Les marchés de fourniture, correspondant aux marchés d'achats de denrées (régie directe)
- Les marchés de prestations de services permettant, notamment l'achat de repas auprès de sociétés de restauration, mais aussi les services associés (gestion concédée)

Pour vous aider dans l'application de la loi EGalim lors de la rédaction de vos marchés publics, nous mettons à votre disposition [des guides de rédaction de marchés](#) pour y intégrer les exigences de la loi.

Concrètement, pour un marché public de fournitures de denrées, 3 points d'attention sont à retenir pour permettre l'achat de produits durables et de qualité sur son territoire :

1. La bonne définition de son besoin et la rédaction du cahier des charges
2. La connaissance de l'offre grâce au sourcing (quels produits et quels volumes sont disponibles autour de mon établissement ?)
3. La structuration de son marché avec un allotissement adapté : il permet de créer des lots par familles de produits, en fonction des besoins exprimés dans le cahier des charges. Chaque lot implique la création d'un marché dédié.

L'utilisation de certains critères lors de la procédure d'achat peut permettre de comptabiliser des produits sélectionnés sur la base de ses critères pondérés, dans les produits durables et de qualité.

Ainsi,

💡 **Le critère « coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie »**, utilisé dans un cadre défini de pondération, évalué par une méthode définie par l'acheteur dans son marché et accessible à tous, permet de sélectionner des produits durables et de qualité comptabilisables sur cette catégorie EGalim,

💡 **Les critères « performances en matière de protection de l'environnement » et « performances en matière de développement des approvisionnements directs »**, utilisés de façon conjointe, avec une méthodologie d'évaluation et de notation définie dans le marché, permettent de sélectionner des produits durables et de qualité comptabilisables sur cette catégorie EGalim.

💡 **Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle** et ne peut pas constituer en soi, un critère de sélection dans un marché public. Les produits « locaux » entrent dans le décompte des 50 % uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi

Loi EGAlim et Loi Climat et Résilience : des ajouts importants à ne pas négliger pour son restaurant collectif

La promulgation de la Loi Climat et Résilience en août 2021 a renforcé des éléments importants déjà présents dans la loi EGAlim pour la restauration collective sur 4 mesures :

- Les approvisionnements, avec l'ajout de **2 nouvelles catégories** entrant dans le décompte de l'objectif de 50% de produits durables et de qualité et d'un **nouvel objectif spécifique aux viandes et aux poissons**
- Le gaspillage alimentaire, avec la mise en place de l'expérimentation d'une solution de réservation des repas
- La diversification des protéines, avec la mise en place de l'expérimentation d'une **option végétarienne quotidienne**
- L'utilisation de **contenants réutilisables ou composé de matières recyclables**, notamment pour la vente à emporter

Une plateforme dédiée à la loi EGAlim : ma cantine (oui c'est nous !)

Afin de pouvoir vous informer, vous outiller et vous accompagner dans la mise en œuvre de la loi EGAlim, la plateforme **ma cantine** a été mise en ligne en février 2021.

Co-construite avec la [DINUM](#) et le [Ministère de l'Agriculture](#), cette plateforme vous permet d'être accompagné par le biais de différents outils.

Nouveauté : **La toute première campagne de collecte de données sur les achats 2021 en restauration collective** en lien avec la loi EGAlim a été lancée par le Ministère de l'Agriculture en juillet 2022.

Pour quoi faire une télédéclaration de votre diagnostic et de vos approvisionnements ?

Valoriser vos actions dans le cadre de la loi EGAlim et votre transparence autour de la démarche

(...)

Dans cette cantine près de Sablé-sur-Sarthe, les enfants mangent local

actu.fr/pays-de-la-loire – mars 2024

Une dégustation était organisée au restaurant scolaire de l'école des Tilleuls, à Vion, mardi 12 mars 2024. Les enfants ont pu goûter des produits de la ferme de l'Aiguillonnière.

Mardi 12 mars 2024, Gabrielle Lambert était en visite au restaurant scolaire de l'école des Tilleuls à Vion. Objectif : faire goûter aux enfants du fromage blanc et différents yaourts produits à la ferme de l'Aiguillonnière, à Sablé-sur-Sarthe.

L'animation a débuté par une présentation de la ferme, les différentes cultures, le mode de production du lait, des animaux qui y vivent et des différents produits proposés. Le diaporama a suscité de nombreuses questions chez les enfants, très curieux et pour plusieurs, connaissant bien le milieu agricole.

Privilégier les produits locaux

« Nous souhaitons proposer davantage de produits locaux plutôt que d'acheter des produits chez des grossistes », explique Brigitte Têtu-Edin, maire de Vion. La commune n'a pas recours à la cuisine centrale.

Les produits de la ferme de l'Aiguillonnière seront conditionnés en seaux et seront servis aux enfants dans des ramequins. « Il s'agit aussi de limiter les emballages ».

Cinq desserts testés

Gabrielle Lambert, qui exploite la ferme avec Ghislaine Bodard, sa maman, était déjà venue avant les vacances présenter ses produits à la commission cantine.

« Les goûts des adultes ne sont pas forcément ceux des enfants. On veut voir ce qu'ils préfèrent ». Gabrielle Lambert livre déjà les restaurants scolaires du collège Simone Veil et du lycée Raphaël Elizé, ainsi que ceux de Parcé-sur-Sarthe et de Précigné. « Vion est sur ma route. »

La dégustation a débuté par un yaourt sucré nature, suivi d'un fromage blanc sucré nature, et de trois yaourts parfumés, à la framboise, à la cerise, avec des morceaux et au chocolat. Après chaque produit, les enfants indiquaient s'ils aimaient ou non, si le chocolat est celui qui a recueilli le plus de votes positifs, les autres ont dans l'ensemble été aussi bien appréciés.

Au menu dès le 25 mars

Le passage d'un grossiste à la production locale de la ferme de l'Aiguillonnière occasionnera un surcoût pour la commune, mais c'est un choix pleinement assumé par Brigitte Têtu-Edin.

Je considère qu'il vaut mieux rétribuer les agriculteurs à leur juste prix que de les subventionner.

Brigitte Têtu-Edin

Les livraisons auront lieu le lundi et dès le 25 mars, les desserts de l'Aiguillonnière seront servis aux enfants par Mélanie Ferrec et Céline **Cerbelle**, responsables de la cantine et qui s'occupe des commandes.