



© CD78-N.DUPREY

NOTE | FÉVRIER 2019

DONNER LES MOYENS AUX CHANGEMENTS DE PRATIQUES :

UNE PRIME A L'INVESTISSEMENT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Une proposition* de la Fondation Nicolat Hulot pour la Nature et l'Homme et du réseau Restau'Co pour donner la possibilité à chacun·e d'accéder à une alimentation saine et durable.

#LETSBIO

POURQUOI LA RESTAURATION COLLECTIVE A BESOIN D'UNE PRIME À L'INVESTISSEMENT ?

Notre système agricole et alimentaire a des effets néfastes sur notre santé et sur la planète et ne permet pas aux agriculteur-riche-s de vivre décemment. Il n'y aura pas de transition écologique, de protection du climat et de la biodiversité, de justice sociale, sans accès de toute et tous à une alimentation saine et durable. Il est grand temps de généraliser en France une alimentation qui préserve l'environnement, la santé humaine, le bien-être des animaux, la rémunération des producteur-riche-s et le pouvoir d'achat.

Depuis plus de 10 ans, la FNH a identifié la restauration collective — servant près de 3 milliards de repas par an — comme un levier essentiel pour la transition agricole et alimentaire dans les territoires. Cette prise de conscience, désormais collective, a été traduite dans la loi : en 2022, les restaurants collectifs devront servir au moins 50 % de produits sous signe de qualité dont 20 % de produits bio. A titre expérimental durant deux ans, les restaurants collectifs scolaires seront tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.

La FNH salue ces objectifs essentiels pour mettre tous les acteurs et actrices dans la même dynamique, alors qu'aujourd'hui, par exemple, seuls près de 3 % des produits servis sont biologiques.

Or, pour atteindre les ambitions voulues par la loi dans le temps imparti, les professionnel-le-s de la restauration collective (gestionnaires, élu-e-s, etc.) ont besoins d'outils et de moyens.

Il est possible d'introduire 20% de bio dans la restauration collective à coût constant en adoptant de nouvelles pratiques, telles que l'adaptation des menus grâce au rééquilibrage entre protéines animales et végétales, le contrôle des quantités ou la lutte contre le gaspillage alimentaire (en 2016, la restauration collective jetait 17% des aliments achetés sur l'année). Malgré tout, ce changement intervient sur le long terme et est souvent synonyme d'investissements de départ (formations, achats d'équipement, etc.).

C'est pourquoi la FNH propose la mise en place d'une prime dédiée à l'investissement de départ dans la restauration collective, pour donner un signal clair de soutien en direction des donneurs d'ordre de la restauration collective. Plus de 24 000 citoyen-ne-s soutiennent cette demande. De nombreuses [personnalités](#) et parlementaires de tout bord politique soutiennent cette demande. 12 amendements ont été déposés et défendus par des députés et sénateurs d'horizons politiques différents lors des discussions relatives au projet de loi de finances 2019.



letsbio.org

**Une proposition soutenue par l'Agence Bio, Bon pour le climat, Bioconsom'acteurs, CIWF France, Commerce Equitable France, Fédération Nationale pour l'Agriculture Biologique, Filière paysanne, Fondation Goodplanet, Générations Futures, Greenpeace France, UNCPIE, Terre de liens.*

QUE SERAIT CETTE PRIME A L'INVESTISSEMENT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

Il s'agirait d'une aide financière étatique pour encourager les donneurs d'ordre de restauration collective publique ou privée du secteur scolaire, santé/médico-social et carcéral.



Pour contribuer à financer l'investissement nécessaire à la transformation de la restauration collective par ses changements de pratiques permettant de faire des économies, les investissements identifiés sont par exemple :

- › Former les cuisinières et cuisiniers de restaurants collectifs à de nouvelles pratiques (nouveaux modes de cuisson, travail des protéines végétales, diversification des protéines, travail de produits de saison, lutte contre le gaspillage, économies d'énergie, lien entre agriculture et alimentation, etc.).
- › Former les acheteur-se-s à l'approvisionnement durable et de proximité.
- › Financer l'achat d'équipement ainsi que l'adaptation des cuisines : légumerie, agrandissement de locaux, atelier de découpe, conserverie, matériel permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire, équipement sans plastique, etc.
- › Participer à la structuration de filières locales : adaptation de plateformes logistiques, développement de services logistiques de transport de produits alimentaires, intégration de la demande de la restauration collective dans les projets alimentaires territoriaux, animation de groupes d'échanges, de mutualisation des expériences (entre cuisiniers notamment) et d'inter-connaissance (entre pay-san-ne-s et cuisinier-e-s notamment), etc.



Ce dispositif contribuerait à généraliser et pérenniser le changement de pratiques ainsi que les économies permettant de s'approvisionner en produits durables et de qualité, afin d'atteindre, dans le temps imparti, les objectifs fixés par la loi, voire d'aller encore plus loin !



COMMENT S'ARTICULERAIT CETTE PRIME A L'INVESTISSEMENT ?

- ▶ Cette aide est **volontaire** : seuls en bénéficient les donneurs d'ordre de la restauration collective en besoins d'investissements qui en formulent la demande.
- ▶ Cette aide est sous forme de **montant forfaitaire** destiné à faciliter la mise en œuvre des objectifs de la loi permettant d'appréhender une aide aux besoins d'investissements.
- ▶ Cette aide est **limitée à 3 ans** car elle soutient l'aide à l'investissement nécessaire à l'impulsion du changement de pratiques.

LA PRIME A L'INVESTISSEMENT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE NE DOIT PAS ÊTRE...

- › Pensée pour se contenter de transposer en bio ou produits durables les menus actuels issus de l'agriculture conventionnelle. Au contraire, ils sont destinés à repenser : sa manière de travailler les protéines animales et végétales, ses modèles d'approvisionnement, ou encore sa façon de lutter contre le gaspillage alimentaire. La compensation d'un éventuel surcoût de l'achat de produits biologiques peut être utile de façon marginale pendant le temps d'adaptation, mais elle n'est pas la raison première de la prime, ce qui explique un dispositif limité à 3 ans. C'est bien l'ensemble des pratiques et des aides qui doivent permettre de dégager des marges de manœuvres pour proposer des produits bio et durables dans les assiettes toute l'année.
- › Le seul levier possible à l'introduction du bio dans la restauration collective, et loin de là ! Des restaurants collectifs en France sont déjà parvenues à introduire une part conséquente de bio dans leurs menus grâce aux économies réalisées en parallèle. Ces restaurants engagés sont capables de servir des repas de meilleure qualité à coûts constants, voire à baisser leur coût de revient. Ces collectivités pionnières ne doivent toutefois pas pour autant occulter les difficultés réelles que rencontrent la plupart des établissements moins avancés et les collectivités les plus fragiles, pour qui l'atteinte des 20% peut paraître déjà compliquée tant d'un point de vue structurel que financier.
- › Il est donc urgent d'accompagner financièrement ces restaurants collectifs, mais il faut aussi mieux les outiller pour faire entrer et accompagner concrètement la restauration collective dans une démarche de progrès. C'est d'ailleurs tout le sens de l'outil Mon Restau Responsable que la FNH et le réseau Restau'Co proposent aux restaurants collectifs.



www.mon-restau-responsable.org

FNH

Caroline Faraldo, *Responsable
Agriculture-Alimentation*

06 49 49 59 26, c.faraldo@fnh.org

RESTAU'CO

Marie-Cécile Rollin, *Directrice*

mc.rollin@restauco.fr