



# UNE PRIME SOCIALE A L'INVESTISSEMENT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

*Une proposition de la Fondation Nicolas 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  
Septembre 2019*

## La prime à l'investissement en bref

- Une aide volontaire et motivée de 15 millions d'euros par an pendant 3 ans, inscrite dans le PLF: seuls en bénéficient les donneurs d'ordre de la restauration collective en gestion directe implantés dans les territoires les plus fragiles qui en formulent la demande et qui font état de leur volonté de changements
- Limitée à 3 ans, car elle soutient l'aide à l'investissement nécessaire à l'impulsion du changement de pratiques, de la sensibilisation du personnel et des convives
- Pour le secteur scolaire, médico-social et de la santé afin de rattraper le retard observé et répondre à un enjeu de justice sociale nécessaire

## La restauration collective, levier de transition agricole et alimentaire : un secteur dans lequel il faut investir pour atteindre les objectifs de la loi EGalim dans le temps imparti

La restauration collective peut favoriser une transition agricole qui protège l'environnement et valorise les agriculteurs. Dans ce cadre, la loi EGalim inscrit de nombreux objectifs pour ce secteur:

- 50% de produits de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans les repas d'ici 2022
- A titre expérimental, durant deux ans, au moins un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire et la mise en place d'un plan de diversification protéique annuel pour toute la restauration collective
- Fin de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique ou de bouteilles d'eau plate en plastique.
- Obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et réalisation d'un diagnostic préalable
- Information aux consommateurs sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis, sur les produits issus du commerce équitable

C'est un secteur qui a **besoin d'accompagnement à l'investissement** tout comme le sont déjà d'autres secteurs économiques. En effet, une enquête menée par la FNH et le réseau Restau Co<sup>1</sup> met en évidence que si 75% des restaurants collectifs portent un jugement positif sur la loi, ils font également part d'un manque de moyens financiers pour atteindre les objectifs. 78% d'entre eux considèrent qu'ils n'arriveront pas à les atteindre sans financements adéquats, notamment pour opérer des investissements matériels et immatériels (campagnes de sensibilisation, formations, achats de matériel, temps de participation à la mise en place d'infrastructures territoriales mutualisées, etc.). Pour ceux qui ont déjà atteint les objectifs de la loi EGalim, la plupart d'entre eux (80%) l'ont fait en investissant dans la limite de leur budget annuel, en mettant en moyenne plus de 6 ans pour y parvenir. Soit 2 fois plus de temps que celui demandé par la loi.

Ces investissements matériels et immatériels de départ ont un effet particulièrement intéressant **car ils permettent d'opérer des changements de pratique nécessaires à la transition agricole et alimentaire**. Et notamment lorsque les efforts sont ciblés sur des actions de lutte contre le gaspillage

<sup>1</sup> [http://www.fondation-nature-homme.org/sites/default/files/enquete\\_rc\\_062019.pdf](http://www.fondation-nature-homme.org/sites/default/files/enquete_rc_062019.pdf)



alimentaire, de diversification alimentaire et de travail des produits bruts, locaux et de saison car, dans 87% des restaurants étudiés, ils permettent de **créer des économies significatives**. Ces économies sont ensuite, dans 80% des cas, réinjectées dans l'achat de produits bio et de qualité, contribuant ainsi à une boucle vertueuse vers l'atteinte des objectifs de la loi EGalim.

### **Une prime sociale à l'investissement pour la restauration collective : un moyen efficace d'atteindre par tous les objectifs de la loi EGalim**

Mettre des moyens financiers à disposition des restaurants collectifs implantés<sup>2</sup> dans les territoires les plus fragiles<sup>3</sup> apparaît alors comme un gage essentiel de réussite pour transformer la restauration collective de manière efficace. Comme retenu dans le cadre du plan pauvreté, « dans une logique d'équité territoriale et d'attention aux contraintes budgétaires, la mesure serait **applicable pour les acteurs de la restauration collective scolaire, médico-social et santé, implantés dans les territoires les plus fragiles**, c'est-à-dire des :

- communes éligibles à la fraction cible de la dotation de solidarité rurale (DSR) et à la dotation de solidarité urbaine (DSU);
- établissements publics de coopération intercommunale lorsque deux tiers au moins de leur population habitent dans une commune éligible à la DSR et DSU cible.

Au total, environ **3 400 communes de moins de 10.000 habitants (bénéficiant de la DSR cible) ont été identifiées par la stratégie nationale de lutte contre la pauvreté et il existe environ 700 communes de plus de 5.000 habitants bénéficiant de la DSU, soit environ 4.000 communes** seront éligibles pour bénéficier de cette aide. Soit environ 10% des communes.

Nous estimons que 330 millions d'euros par an pendant trois ans sont nécessaires pour l'ensemble des restaurants collectifs<sup>4</sup> sur l'ensemble du territoire français. Nous faisons l'hypothèse que 10% des restaurants et/ou cuisines sont sur 10% des communes et que la moitié feront appel à cette subvention. Ainsi, 15 millions d'euros par an pendant trois ans sont nécessaires pour la prime sociale à l'investissement à destination des restaurants et/ou cuisines collectifs.

Si donner un cap et susciter une réelle volonté dans le secteur sont deux axes indispensables pour emmener l'ensemble des acteurs dans la même direction, cela ne représente qu'une partie du chemin. Il faut notamment permettre aux territoires et secteurs les plus en difficulté d'être accompagnés financièrement par l'Etat.

La solution pour atteindre les objectifs de la loi d'ici 2022 en temps et en heure : **une prime sociale à l'investissement pour les restaurants collectifs volontaires à inscrire dans le prochain PLF 2020 à hauteur de 15 millions d'euros par an pendant trois ans.**

L'Etat a la responsabilité de fixer des caps en inscrivant des objectifs dans les lois et d'inciter les acteurs à s'engager. Cela est nécessaire mais clairement insuffisant pour accompagner les établissements publics ou privés gérant en direct la restauration sur les secteurs scolaire, de la santé et médico-social – soit 49 000 restaurants servant 1,8 milliard de repas par an. Ce qu'il faut aujourd'hui c'est considérer la restauration collective pour ce qu'elle est : un levier majeur de la transition agricole et alimentaire, et investir en attribuant une prime à l'investissement . On ne parle pas d'une subvention à l'achat de bio qui ferait perdurer un problème une fois que la subvention s'arrête, mais d'un accompagnement à l'investissement : **15 millions d'EUR par an pendant 3 ans à inscrire dans le prochain PLF 2020 pour encourager les donneurs d'ordre de la restauration collective publique ou privée en gestion**

<sup>2</sup> Ou ayant des territoires les plus fragiles de rattachement, notamment dans le cas des collèges ou lycées

<sup>4</sup> [https://docs.google.com/document/d/10GrGRo2l-HafPu8T\\_HK1m1Dn8bJRPuOQxOrT3pVDqyOw/edit](https://docs.google.com/document/d/10GrGRo2l-HafPu8T_HK1m1Dn8bJRPuOQxOrT3pVDqyOw/edit)



FONDATION  
NICOLAS HULOT  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME



RÉSEAU  
**Restau'Co**  
DU PRODUIT AU CONVIVE

**directe du secteur scolaire, santé et médico-social implantés dans les territoires les plus fragiles.**

Cette prime ne doit pas être considérée comme une dépense mais bien comme un investissement efficace dans une **logique d'équité territoriale** et afin d'éviter à l'avenir une **fracture territoriale alimentaire**. Car cette dépense peu coûteuse vient mettre en place des pratiques durables, créatrices d'économies réinjectées dans l'achat de produits durables. Ces pratiques et produits durables ont des effets positifs sur les dépenses de santé ou de dépollution. C'est un investissement efficace qui tire l'ensemble des systèmes agricoles et alimentaires territoriaux vers le haut et qui permet de participer au rééquilibrage de la balance commerciale avec le développement d'une agriculture durable locale et la capacité des acteurs à maîtriser et diminuer les volumes importés.

Rappelons aussi que la restauration collective est un vivier d'emploi non délocalisable: cuisiniers, préparateurs, animateurs, formateurs, livreurs, etc. La restauration collective c'est 300 000 salariés sur les territoires, dont 75 000 cuisiniers. Un secteur en tension avec 10 000 cuisiniers à recruter chaque année. C'est aussi un secteur qui permet une évolution de carrière : en 20 ans un cuisinier peut évoluer jusqu'au poste de directeur de restaurant (source étude du réseau Restau'Co 2010).

Cette prime doit être complémentaire au financement français **mis en place dans le cadre du plan pauvreté et du programme européen existant des programmes "fruit et légumes à l'école" et "lait et produits laitiers à l'école"** » (35 millions annuels) qui ne s'appliquent qu'à la restauration collective scolaire et qui concerne la subvention à l'achat des denrées alimentaire.