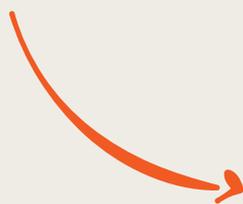




DOSSIER DE PRESSE | JUIN 2019

# 50% DE PRODUITS DURABLES, DONT 20% DE BIO EN 2022 : QUELS SONT LES VRAIS BESOINS D'INVESTISSEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM ?



RÉSULTAT D'UNE ENQUÊTE QUALITATIVE INÉDITE  
RÉALISÉE EN AVRIL/MAI 2019 PAR :

RÉSEAU  
**Restau'c**



FONDATION  
NICOLAS HULOT  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME

# SOMMAIRE



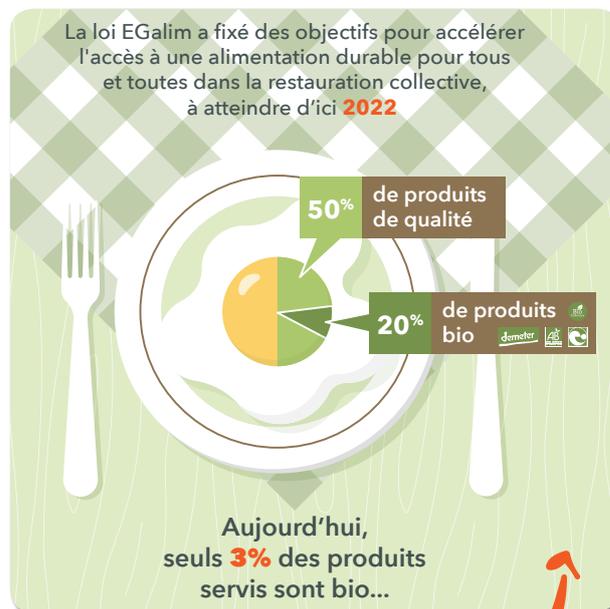
|  |          |
|--|----------|
| <b>AVANT-PROPOS .....</b>  | <b>3</b> |
| <b>RAPPEL DES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM .....</b>   | <b>3</b> |
| <b>UNE ENQUÊTE BASÉE SUR LE RETOUR D'EXPÉRIENCE DE PROFESSIONNELS<br/>DÉJÀ ENGAGÉS VERS UNE ALIMENTATION DURABLE ET SAINÉ.....</b> | <b>4</b> |
| <b>VARIABLES DE REDRESSEMENT DE L'ÉCHANTILLON .....</b>  | <b>4</b> |
| <b>EN MOYENNE 6 ANS POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS FIXÉS PAR LA LOI<br/>AU PRIX D'INVESTISSEMENTS INDISPENSABLES.....</b>            | <b>5</b> |
| <b>ALORS COMMENT FAIRE POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS D'ICI 2022 ?<br/>GRÂCE À UNE PRIME À L'INVESTISSEMENT .....</b>                | <b>7</b> |
| <b>NOUS CONTACTER .....</b>  | <b>8</b> |

# AVANT-PROPOS

La transition agricole et alimentaire est l'une des clés majeures pour répondre aux multiples crises. Avec plus de trois milliards de repas servis chaque année en France, la restauration collective en est un levier indispensable. De la fourche à la fourchette, ce secteur est au carrefour de nombreux enjeux : environnementaux, pour préserver la biodiversité et lutter contre le dérèglement climatique, mais aussi sociaux et de santé publique pour garantir au plus grand nombre l'accès à une alimentation saine, territoriaux pour développer une agriculture agroécologique, diversifiée et de proximité partout en France et enfin économiques, pour contribuer à offrir aux payans une rémunération juste et stable.

Votée en 2018, la loi EGalim<sup>1</sup> va dans ce sens en fixant des objectifs clairs, notamment 50% de produits de qualité, dont 20% issus de l'agriculture biologique, servis en restauration collective d'ici 2022. Se pose alors la question du chemin à parcourir pour les atteindre, dans le temps imparti et sur l'ensemble du territoire. Une chose est sûre, la transition écologique ne se fera pas sans moyens et les actions à entreprendre sont souvent synonymes d'investissements massifs et ciblés. La restauration collective ne déroge pas à la règle.

**Quels sont ces investissements à opérer au sein de la restauration collective pour atteindre les objectifs de la loi EGalim ? Les financements existants sont-ils adéquats ? Qu'en pensent les acteurs de la restauration collectives ?** Pour répondre à ces questions, la Fondation Nicolas Hulot et Réseau Restau'Co ont mené une enquête qualitative inédite auprès de gestionnaires de restaurants collectifs engagés dans la démarche Mon Restau Responsable, aujourd'hui adoptée par plus de 1000 sites de restauration. Une enquête basée sur l'expérience de professionnels qui expérimentent les changements de pratiques en milieu scolaire, hospitalier ou médico-social et apportent un éclairage indispensable.



## Rappel des objectifs de la loi EGalim

- 50% de produits de qualité dont 20% de issus de l'agriculture biologique dans les repas d'ici 2022.
- A titre expérimental, durant deux ans, au moins un menu végétarien hebdomadaire<sup>2</sup>
- Mettre fin à 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.

1 – Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous  
2 – Concerné la restauration collective scolaire

## Une enquête basée sur le retour d'expérience de professionnels déjà engagés vers une alimentation durable et saine...

**28 gestionnaires engagés, représentant 617 restaurants en gestion directe, soit 225 000 repas servis chaque jour.**

Afin d'approfondir la connaissance des besoins d'investissement nécessaires pour répondre aux objectifs de la loi EGalim, la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'Co ont réalisé par téléphone, entre avril et mai 2019, une enquête qualitative sur les changements de pratiques opérés par 617 restaurants collectifs en gestion directe (soit 28 structures gestionnaires) des secteurs de **l'enseignement, du médico-social et de la santé.**

**Le rapport tire des conclusions sur la gestion directe uniquement**, car les structures en gestion concédée ont un taux de réponse trop faible pour permettre une analyse.

Cela représente pour la France :

- 1,3% du nombre de restaurants collectifs en gestion directe<sup>3</sup> en France
- 1,1% des repas servis en gestion directe<sup>4</sup> en France

Les structures de restauration enquêtées sont toutes engagées dans la démarche de progrès Mon Restau Responsable lancée en 2016, dont l'objet consiste à accompagner les restaurants dans la durée grâce à un cadre d'engagement qui implique tous les acteurs locaux avec qui ils sont amenés à interagir. Mon Restau Responsable a été adopté par près de 200 structures, dont dépendent plus de 1000 sites de restauration.

L'enquête s'est donc aussi penchée sur le **niveau d'avancement des structures par rapport aux objectifs de la loi.**

## Variables de redressement de l'échantillon

Engagement dans la démarche Mon Restau Responsable (100% des structures approchées)

Répartition géographique: **12 régions et 28 départements de France**

Secteur d'activité : enseignement (**64%**), santé (**25%**) et médico-social (**11%**)

**61%** implantés en zone urbaine et **39%** en zone rurale

**25%** implantés en zone défavorisée présentant un taux de pauvreté supérieur ou égal à **15%**

**86%** structures publiques et **14%** structures privées

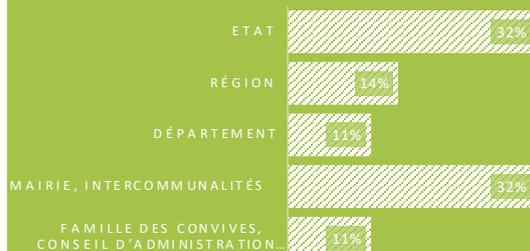
Taille des structures :

- Structures qui font moins de 500 repas / jour : **29%**
- Structures qui font entre 500 et 1000 repas / jour : **15%**
- Structures qui font entre 1000 et 5000 repas / jour : **25%**
- Structures qui font plus de 5000 repas / jour : **31%**

### COÛT COMPLET DU REPAS= 6,07 EUR



### DONNEURS D'ORDRE



3 – Sur un total de 49 000 restaurants opérant en gestion directe (Source: GIRA, 2015)

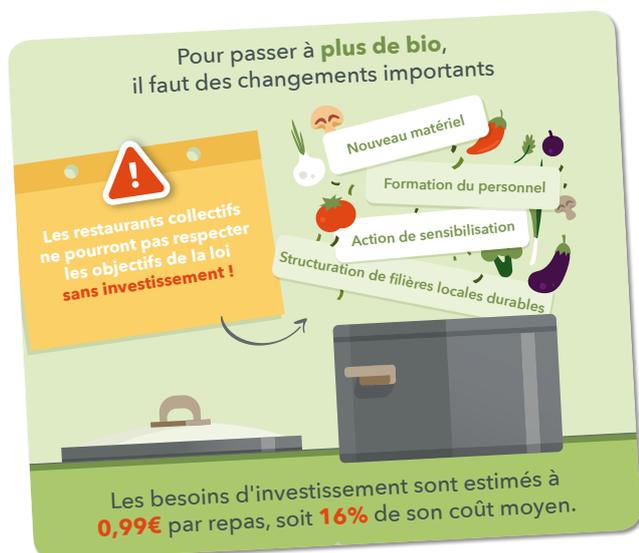
4 – Sur un total de plus de 1,8 milliard de repas servis en gestion directe dans les secteurs de l'enseignement, du médico-social et de la santé (Source: GIRA, 2015)

## En moyenne 6 ans pour atteindre les objectifs fixés par la loi au prix d'investissements indispensables...

78% des restaurants collectifs qui portent un jugement positif sur la loi EGalim considèrent qu'ils n'arriveront pas à atteindre ces objectifs sans financements adéquats.



Si 75% des restaurants collectifs portent un jugement positif sur la loi EGalim, ils font également part d'un manque de moyens financiers pour atteindre les objectifs. 78% d'entre eux considèrent qu'ils n'y parviendront pas sans financements adéquats, notamment pour opérer des investissements matériels et immatériels. Ce résultat est d'autant plus interpellant que les structures interrogées ne partent pas de zéro. Il s'agit d'établissements déjà engagés dans la transition écologique qui proposent en moyenne 16% de produits bio (quand la moyenne nationale est à 3%), et dont 39% servent déjà un menu végétarien au moins une fois par semaine.



Les besoins d'investissement pour obtenir les objectifs de la loi EGalim peuvent atteindre jusqu'à 99 centimes par repas, soit 16% du coût complet moyen d'un repas.

Les sondés identifient trois principaux postes d'investissements indispensables :

Relatifs à la sensibilisation des convives

- Campagnes de sensibilisation sur les menus végétariens.
- Campagnes de sensibilisation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

*“On a acheté un salade bar, ça nous a coûté 14000 €, mais ça permet de jeter beaucoup moins de crudités, c'est vite remboursé” (directeur, institut scolaire)*

Relatifs à l'adoption de nouvelles pratiques (formations, matériels, réorganisations):

- Formations des personnels aux nouvelles pratiques liées à la cuisine végétarienne, à la valorisation des légumes bruts et de saison, à l'achat responsable dans les marchés publics, en achats de produits bio et de qualité.
- Investissement en matériel : légumeries, matériel de pesée, tables de tri, composteurs, vaisselle adaptée, bacs inox, fours et véhicules adaptés, salades bars.
- Organisation de la valorisation des bio-déchets et mise en œuvre du don alimentaire.

Relatifs à la structuration de filières locales durables

- Participation à la mise en place de plateformes logistiques d'approvisionnements et d'ateliers de transformation.
- Participation à la gouvernance alimentaire territoriale.

Les 99 centimes d'investissement nécessaire par repas se découpent comme suit :

- **0,7 centimes d'euros par repas\*** pour les campagnes de sensibilisation.
- **95,2 centimes d'euros par repas\*** pour couvrir les frais relatifs aux matériels, à la réorganisation et à la formation.

- **2,7 centimes d'euros par repas\*** relatifs à la structuration de filières locales durables.

*\*Les coûts d'investissements ont été calculés par pondération en fonction de la taille médiane des structures (calculés sur la base du nombre de repas servi annuellement soit 146.193)*

**D'après les sondés, ces investissements de départ sont indispensables. Dans 87% des cas ils permettent de réaliser des économies significatives pour enclencher une démarche de progrès.**



Ces investissements de départ ont un effet particulièrement intéressant notamment lorsqu'ils sont ciblés sur des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, de végétalisation de l'alimentation et de travail des produits bruts, locaux et de saison car, chez 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.

**18% des structures interrogées ont réussi à atteindre les objectifs de la loi EGalim au prix de plus de 6 ans d'efforts.**

Enfin, si 18% des restaurants enquêtés confirment avoir réussi à atteindre les objectifs de la loi EGalim, la plupart d'entre eux (80%) l'ont fait en investissant dans la limite de leur budget annuel et en mettant en moyenne plus de 6 ans pour y parvenir. Soit 2 fois plus de temps que celui demandé par la loi...

**Pourtant, six mois après la promulgation de la loi, 82% des sondés déclarent qu'aucune hausse de dotation budgétaire n'est prévue ou observée.**



L'enquête révèle un sentiment de manque de connaissance des aides publiques et privées. A la question posée, les sondés ont donné la note de 3/10. De plus, si certaines aides publiques à la restauration collective existent, elles ne sont pas clairement ciblées sur l'accompagnement à l'investissement du secteur (elles visent plutôt à subventionner l'achat de produit bio), ou ne sont pas conditionnées au besoin de contribuer aux objectifs de transition écologique.

Aucune aide du secteur privé n'est mentionnée par les enquêtés.



## Alors comment faire pour atteindre les objectifs d'ici 2022 ? Grâce à une prime à l'investissement.

### Une loi, des objectifs mais aucun plan d'action ? mission impossible !

L'Etat a la responsabilité de fixer des caps comme des inscriptions d'objectifs dans les lois et d'inciter les acteurs à s'engager. Ces caps et incitations sont nécessaires mais clairement insuffisants, et ils le deviennent encore plus dans un contexte d'urgence écologique et sociale absolue. Il n'y a pas d'autre moyen de faire la transition que de redonner à l'Etat son rôle de régulateur de l'économie et d'investisseur pour qu'elle s'accélère et soit accessible par tous, quel que soit son niveau de revenu. Si l'Etat investit, de nouvelles pratiques peuvent être enclenchées pour assurer une alimentation saine à nos enfants, à nos parents, à nos malades et stimuler un changement de système agricole bien trop néfaste pour la biodiversité et émetteur de gaz à effet de serre.

### La prime à l'investissement, un moyen efficace d'impulser le changement en restauration collective en levant le frein financier initial.

Pour atteindre en 2022 les objectifs fixés dans loi, il est donc indispensable d'apporter dès maintenant aux responsables de restaurants un soutien à l'investissement, qui leur permette d'augmenter la part de produits bio locaux, des menus végétariens et de lutter contre le gaspillage alimentaire et l'usage de plastiques. C'est l'objet de la prime à l'investissement proposée par la Fondation Nicolas Hulot et Réseau Restau'Co.

**Destinée à lever le frein financier initial, la prime n'est pas destinée à assurer la prise en charge d'un surcoût.** Pour en bénéficier, les responsables de restaurants devront s'engager à investir dans les campagnes de sensibilisation, les changements de pratique et la participation à la structuration de filières locales durables. Ainsi, l'effort sera réparti entre les pouvoirs publics (prime) et les établissements de restauration collective eux-mêmes.

### Comment ça marche ? A qui s'adresse la prime ? Pour quel montant financier ?

Cette aide étatique s'adresse aux donneurs d'ordre de la **restauration collective publique ou privée en gestion directe du secteur scolaire, santé et médico-social.**

- **Cette aide est volontaire** : seuls en bénéficient les donneurs d'ordre de la restauration collective qui en formulent et justifient la demande.
- **Cette aide est limitée à 3 ans** car elle soutient l'aide à l'investissement nécessaire à l'impulsion du changement de pratiques, de la sensibilisation et de la structuration des filières locales durables.
- **Cette aide est renforcée dans les territoires les plus fragiles et dans le secteur médico-social et de la santé** afin de rattraper le retard observé et répondre à un enjeu de justice sociale nécessaire.

La FNH a estimé nécessaire de débloquer **une enveloppe de 330 millions d'euros par an pendant 3 ans.**

# NOUS CONTACTER



**Caroline Faraldo**

Responsable Alimentation et Agriculture

06 49 49 59 26

[c.faraldo@fnh.org](mailto:c.faraldo@fnh.org)



**Marie-Cécile Rollin**

Directrice RESTAU'CO

09 70 44 91 39

[mc.rollin@restauco.fr](mailto:mc.rollin@restauco.fr)

## Contacts presse :

Elodie Lenoir

- 06 24 43 17 22
- [elodielenoir@outlook.fr](mailto:elodielenoir@outlook.fr)

Manuela Lorand

- 06 98 45 46 91
- [m.lorand@fnh.org](mailto:m.lorand@fnh.org)