



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



GREENPEACE



**réseau
action
climat** france



LES PROPOSITIONS de la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme, CIWF France, Commerce Équitable France, la Confédération Paysanne, la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, Greenpeace France, la Ligue de Protection des Oiseaux, Réseau Action Climat et WWF France.

CONCERNANT LES DÉCRETS D'APPLICATION DE L'ARTICLE 24 DE LA LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION SAINTE, DURABLE ET ACCESSIBLE À TOUS.

La Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme, CIWF France, Commerce Equitable France, la Confédération Paysanne, la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, Greenpeace France, la Ligue de Protection des Oiseaux, Réseau Action Climat et WWF France ont joué un rôle actif dans le cadre des travaux préparatoires à la loi, et ce, dès le lancement des Etats Généraux de l'alimentation. Ces organisations se sont fortement mobilisées pour contribuer à faire de ce moment de dialogue, un tremplin pour une alimentation saine, locale et durable en France.

Dans un contexte de prise de conscience écologique forte de la société, certaines dispositions de l'article 11 de la loi EGalim durant les débats parlementaires, devenu article 24, se veulent une première réponse aux urgences climatiques et de préservation de la biodiversité, mais aussi aux attentes sociétales. En matière de restauration collective et de protection de l'environnement, les organisations prennent acte des orientations prises dans le titre II de la loi, destinées à répondre aux attentes sociétales fortes en faveur d'une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous.

L'article 24 de la loi contient une obligation à la charge de la restauration collective publique d'intégrer dans **les repas à compter du 1^{er} janvier 2022 50% de produits répondant à certains critères définis par ledit article dont au minimum 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

En second lieu, l'article 24 prévoit également qu'**à titre expérimental, pour une durée de deux ans, les gestionnaires de services de restauration collective scolaire devront proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien composé de protéines animales ou végétales.**

En troisième lieu, l'article 24 stipule que **l'acquisition de produits issus du commerce équitable tel que défini par la loi doit être développée et que les personnes morales en charge de la restauration collective doivent informer une fois par an les usagers des démarches entreprises en ce sens.**

Pour que l'application de l'article 24 relatif à la restauration collective soit efficace et qu'elle permette l'atteinte des objectifs fixés, il nous apparaît incontournable de considérer les propositions suivantes :



ASSURER L'APPROVISIONNEMENT DE PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE EN RÉVISANT LA RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE ET EN SE BASANT SUR DES SIGNES PLUTÔT QUE SUR LES "COÛTS IMPUTÉS AUX EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES LIÉES AU PRODUIT PENDANT SON CYCLE DE VIE"

■ En premier lieu, il est primordial que la **réglementation européenne évolue et soit assouplie en matière d'approvisionnement en produits locaux durables. La France se doit d'être leader** sur cette demande.

■ En second lieu, nous recommandons de **privilégier les signes** plutôt que les "coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie" en guise d'approvisionnement local. En effet, nous craignons une complexification des systèmes d'approvisionnement par la mise en place de calculs de "coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie" pour faciliter l'approvisionnement local. Cette complexification mettrait en difficulté les acteurs de la restauration collective. De plus, selon le mode de calcul retenu, les "coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie" ne répondraient pas nécessairement aux enjeux d'achats locaux, notamment si la pondération proposée porte majoritairement sur des critères de mode de production plutôt que de distance parcourue, ne garantissant pas forcément la proximité des produits sélectionnés.

■ Enfin, si la caractérisation et l'évaluation des modalités de prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits pendant son cycle de vie doit tout de même se faire, **nous émettons les conditions suivantes pour garantir transparence et simplification de la méthode de calcul.** La formule élaborée devra être **soumise à consultation des parties prenantes** pour décision finale et devra comprendre l'ensemble des paramètres suivants :

- ➔ la méthode devra être robuste et comprendre les **enjeux de protection de l'environnement (biodiversité et climat tel que l'eutrophisation, les émissions de CO2, la déforestation importée, l'usage des pesticides, empreinte eau, etc.) et de bien-être animal.** Par exemple, pour la viande rouge, il sera indispensable que la méthode intègre le piégeage de carbone par les prairies, afin de ne pas voir cette méthode octroyer un meilleur score aux viandes importées ou locales issues de fermes non herbagères (ex : feedlot canadien), plutôt qu'aux viandes issues de l'élevage allaitant/laitier herbager français. La méthode devra aussi prendre en compte l'alimentation animale, le CASI et l'accès au pâturage et,
- ➔ **les produits de saison, les produits bruts, frais et travaillés** sur place devront être privilégiés, notamment en ce qui concerne les fruits et légumes et,
- ➔ le poids donné aux activités de **transports** devra être prépondérant dans la préparation de la formule et,
- ➔ la formule définie devra être **la même pour l'ensemble des acteurs de la restauration collective sur l'ensemble du territoire.**

ASSURER UNE MONTÉE EN GAMME DE L'ENSEMBLE DES SIGNES ET MENTIONS AFIN D'ASSURER LE RESPECT DE L'AMBITION ET L'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM EN TERMES D'APPROVISIONNEMENT

■ L'atteinte de 50% des produits "dits de qualité" dont 20% de produits biologiques dans les repas permettra de contribuer à une alimentation sûre, saine et durable, si et seulement si la **méthode de comptabilisation assure que les 50%- 20% :**

- ➔ soient constitués majoritairement de produits bruts,
- ➔ représentent la majorité des recommandations nutritionnelles journalières.

■ L'objectif des décrets d'application est de garantir les exigences environnementales et de bien-être animal sur **l'ensemble des signes et mentions à prendre en compte dans les 50%. Ainsi, le décret d'application devra demander à ce que l'ensemble des signes et mentions répondent au minimum d'exigence environnementale écrit dans la loi, c'est à dire la certification environnementale "Haute Valeur Environnementale" et garantissant de hauts standards de bien-être animal allant au-delà des normes de protection minimales réglementaires.** Seuls les signes et mentions respectant, ces critères d'exigences environnementales et de bien-être animal via un cahier des charges transparent pourront être comptabilisés dans le contingent des 50%. **Ce minimum d'ambition est nécessaire pour être cohérent.**

■ Concernant **les produits de la pêche**, à ce jour très peu de labels garantissent une pêche durable. Nous recommandons de valoriser en priorité des espèces pêchées avec des techniques peu impactantes sur les écosystèmes marins (canne, traine, ligne, pièges, pot).

■ Relativement aux produits issus du **commerce équitable**, tant originaires de pays du Sud que de France, de nombreux produits estampillés "équitable" recouvrent une diversité de pratiques et d'engagements pas toujours conformes aux principes du « commerce équitable » tels que défini par la loi. Aussi, les personnes morales de droit public en charge de développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable doivent s'assurer que ceux-ci soient labellisés fairtrade Max Havelaar France, WFTO, SPP, Fair For life, Bio partenaire, Agri-Éthique ou tout autre label de commerce équitable reconnu dans le cadre des travaux de la Commission de Concertation du Commerce conformément au décret Décret n° 2015-1311 du 19 octobre 2015.

■ Listes des signes et mentions environnementales à prendre en compte :

La loi EGAlim demande d'établir une liste exhaustive des signes et mentions compris dans les 50%- 20%. A l'heure actuelle, seuls les signes suivants garantissent une alimentation saine et durable :

- ➔ **agriculture biologique ou assimilé (AB, Ecocert, Demeter, Nature et Progrès, Bio Cohérence, démarche NESO),**
- ➔ **certification "Haute Valeur Environnementale",**
- ➔ **label rouge volaille et oeuf qui présente des exigences de bien-être animal satisfaisantes,**
- ➔ **labels garantissant une pêche durable tels que "artysanal", "ligneurs de la pointe de Bretagne", "bar de ligne" (hors période de reproduction) et "huîtres traditionnelles",**

- ➔ **concernant le label MSC, seules les espèces n'étant ni des espèces d'eaux profondes ou n'ayant fait l'objet d'objections par des ONGs comme Bloom ou WWF préalablement à la certification.**

Les signes suivants ont entamé une démarche intéressante qui mérite d'être confirmée car à ce jour les critères environnementaux et de bien-être animal sont insuffisants :

- ➔ **label rouge mouton, porc et boeuf, notamment en termes de déforestation importée (alimentation en soja) et de bien-être animal. Concernant le porc, le label présente une certaine garantie si il est accompagné de la mention «Fermier élevé en liberté» ou «Fermier élevé en plein air» mais le label rouge seul (83% de la production LR) n'apporte que très peu d'avantages en termes de bien-être animal par rapport à l'élevage conventionnel,**
- ➔ **label Bleu Blanc Cœur est intéressant en matière d'alimentation animale puisque les producteurs doivent favoriser une alimentation locale de leur bétail sans OGM et favoriser une plus forte teneur en oméga 3 des produits que les conventionnels. Les efforts faits en matière de bien-être animal (absence de critères bien-être animal dans le cahier des charges) et environnementale (en termes de déforestation importé) sont, pour l'instant, en deçà des attentes sociétales.**

Aujourd'hui, les signes et mentions suivants ne garantissent pas l'accès à une alimentation saine et durable :

- ➔ **MSC concernant les espèces d'eaux profondes ou ayant fait l'objet d'objections (par des ONGs comme WWF par exemple) préalablement à sa certification,**
- ➔ **label Zéro résidus pesticides : Ce label porte la confusion sur la possibilité ou non d'utiliser des pesticides, et en réalité, assure uniquement le fait que les substances actives recherchées par analyse n'excèdent pas 0,01 mg au kg,**
- ➔ **mentions valorisantes « montagne », « produit de montagne », « produits pays », bénéficiant de symboles graphiques relatifs aux produits agricoles de qualité spécifiques aux régions ultrapériphériques : ces mentions valorisantes n'étant pas associées à des cahiers des charges de production, nous trouvons que leur place dans les 50% de produits «dits de qualité» est contestable et ne garantit ni la qualité ni la durabilité des produits et des modes de production associés.**

PROMOUVOIR ET RENDRE ACCESSIBLE LE CHANGEMENT DE PRATIQUES GLOBAL POUR ACCÉDER À DES PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES À COÛT CONSTANT (LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, DIVERSIFICATION DES PROTÉINES, FORMATIONS, INVESTISSEMENTS MATÉRIEL)

■ Mettre en place un **dispositif d'observation nationale** des pratiques liées à l'introduction de produits de qualité et durables en restauration collective, et plus largement des objectifs de la loi EGALIM en matière de restauration collective, en vue de contrôles.

■ **Analyser les impacts budgétaires induits par l'application des ambitions de la loi** ainsi que sur le reste à charge pour les usagers de ces établissements, et ce de manière holistique : en considérant notamment les investissements liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'introduction de protéines végétale par exemple. Concernant les protéines végétales, la transition se fait souvent à coût constant, voire avec une économie de l'ordre de 10% du prix de la matière première, lorsque la collectivité recourt à des protéines végétales brutes (et non à des produits transformés ou substituts de viande qui sont onéreux).

■ **Outiller les acteurs de la restauration collective pour s'engager dans des démarches vertueuses** (promotion d'outils et initiatives existantes, d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement sur leurs territoires, à la formulation des marchés publics, à la formation des personnels concernés, nécessaires à l'atteinte des seuils, comment réaliser une cartographie des achats alimentaires, identifier les catégories homogènes éligibles aux objectifs, comment connaître les opérateurs économiques susceptibles de répondre aux besoins, comment définir un plan de développement des achats vertueux sur trois ans, comment établir un plan pluriannuel de diversification de protéines, comment communiquer et informer les consommateurs en vertu de la loi, comment réaliser un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable) :

➔ **OUTIL 1** : Mon Restau Responsable répond à ce point de l'article 24 : que les personnes morales en charge de la restauration collective doivent informer une fois par an les usagers des démarches entreprises en ce sens.

➔ **OUTIL 2** : le site «végécantines» met à disposition un kit de lancement «menus végés à la cantine» pour les acteurs de la restauration collective ainsi qu'un guide à destination des usagers, notamment de la restauration scolaire.

■ **Accompagner financièrement les acteurs de la restauration dans les investissements nécessaires aux changements de pratique permettant de faire des économies et donc de s'approvisionner en produits de qualité et durable.** L'attribution d'une telle prime participera à l'atteinte des objectifs en encourageant l'investissement dans des légumeries, dans l'adaptation de cuisines, l'adaptation de plateformes logistiques ou encore le développement de services logistiques de transport de produits alimentaires. Cette prime financera de nouveaux investissements temporaires "de départ" concernant, notamment, la formation du personnel de cuisine (liens agriculture/alimentation, diversification des protéines, travail des produits de saison, achats publics). Plus spécifiquement, il s'agit de financer un accompagnement des collectivités pour l'introduction de 20% de produits biologiques locaux (sans cela, le risque d'avoir recours à des produits importés est trop important). Cet accompagnement permettra notamment de valoriser la démarche de progrès des collectivités : le passage de 0% à 20% de bio doit se faire progressivement, en cohérence avec le développement de filières locales

et avec les modifications des habitudes des convives, des équipes de cuisine et des gestionnaires. L'animation de groupes d'échanges, de mutualisation des expériences (entre cuisiniers notamment) et d'inter-connaissance (paysans/cuisiniers) doit aussi être financé pour s'assurer d'une mise en application de la loi cohérente avec ses objectifs.

■ **Rendre cohérentes les réglementations nationales et européennes** relatives aux achats publics aux objectifs de la loi afin de pouvoir faciliter l'approvisionnement local.

ASSURER LE SUCCÈS DE L'EXPÉRIMENTATION RELATIVE À L'INTRODUCTION AU MOINS UNE FOIS PAR SEMAINE D'UN MENU VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN EN RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

■ Afin d'être en cohérence avec les intentions de la loi, au moins **un menu végétarien / végétalien hebdomadaire devra être obligatoire pendant 2 ans** dans toute la restauration collective scolaire, publique et privée sur l'ensemble du territoire. Afin de rendre possible et viable le travail des acteurs de terrain, il est primordial de ne pas imposer à ce stade une option végétarienne (au choix de l'utilisateur) à la place du menu végétarien / végétalien obligatoire (sans autre choix possible). En effet, l'option végétarienne, bien que plébiscitée par de nombreux usagers implique des freins techniques et organisationnels importants et exige un trop fort niveau d'investissement dans le cadre d'une expérimentation : à titre d'exemple, dans 80% des structures, l'option quotidienne nécessiterait la création d'une deuxième chaîne de production au sein de la cuisine centrale et un dédoublement partiel des équipes. Notre objectif est que cette expérimentation soit une réussite.

■ **Communiquer** clairement auprès des restaurants collectifs sur leurs obligations dans le cadre de l'expérimentation prévue, avec le décret à l'appui. Communiquer auprès des gestionnaires de restaurant collectif sur les recettes existantes (privilégier les produits bruts, frais de saison).

■ Définir dès le départ **des indicateurs de suivi et de réussite**, en s'appuyant sur l'expertise des structures ayant une bonne connaissance du terrain et un réseau d'experts répartis sur tout le territoire.

■ Définir la **composition nutritionnelle** du repas et le communiquer de façon claire aux acteurs de la restauration collective scolaire.

■ Mettre en relation les responsables de restauration avec des **associations qui peuvent assurer un accompagnement technique** (AVF, Les pieds dans le plat, Assiettes Végétales pour les Resto U). Le site «végécantines» proposé par l'AVF met à disposition un kit de lancement «menus végé à la cantine pour les acteurs de la restauration collective». Le site donne accès à : un éclairage juridique et réglementaire, une liste des fournisseurs de produits végétariens pour la restauration collective, un corpus de recettes spécifique, un guide nutritionnel adapté, des ressources prêt à l'emploi pour les cuisiniers et les gestionnaires, des ressources pour les nutritionnistes et les diététiciens, des propositions de formation professionnelle pour les cuisiniers, un accompagnement ponctuel pour les structures ayant besoin d'un diagnostic.

■ Si l'introduction d'un menu végétarien permet de limiter le coût du repas, c'est aussi pour remettre de la **viande de qualité, durable et locale** en portions modérées dans les menus qui en comportent (et non de la viande industrielle ou importée).

ACCOMPAGNER ET FORMER LE PERSONNEL DE RESTAURATION COLLECTIVE

■ **Accompagner et former le personnel des cantines** pour en faire des "éducateurs de l'alimentation durable". Il ne suffit pas d'améliorer, il faut expliquer les choix aux convives. Un accompagnement pédagogique est donc nécessaire. Un dialogue avec les représentants de parents d'élève devra être mené en parallèle. En parallèle, sensibiliser les enseignants sur ces questions afin que des activités sur le temps scolaire soient en adéquation avec l'évolution des menus à la cantine (éducation à la nutrition, visites de fermes, activités pédagogiques, etc.).

■ Mettre en place les **moyens d'un déploiement national de formations pour les acheteurs et les cuisiniers** notamment adaptées aux objectifs de la loi (concernant les achats publics, le gaspillage alimentaire, le travail sur les protéines végétales, avec une approche gastronomique, nutritionnelle, logistique, etc.) à tous les personnels de la restauration collective scolaire (gestionnaires, gérant, cuisiniers, serveurs, animateurs, etc.). S'appuyer sur les réseaux du CNFPT et ANFH qui devront être réformés pour assurer leur compétence (référentiels, formateurs formés).

■ Porter une attention particulière à la **formation pour des restaurateurs et des cuisiniers notamment pour cuisiner les légumineuses, les produits de saison et les produits bruts** - tout en garantissant qualité nutritionnelle et gustative des menus. Souvent, cela ne fait pas partie de leur formation initiale et ce sont des produits méconnus et qui peuvent être difficiles à cuisiner.

■ **Valoriser et soutenir les différents acteurs** qui sont déjà en place et assurent des formations et/ou accompagnements, en particulier sur l'introduction du bio et les protéines végétales : l'association Un + Bio, la FNAB, la FNH, Association les pieds dans le plat, AVF, de nombreuses associations locales, etc.

ASSURER UNE MISE EN APPLICATION DE LA LOI COHÉRENTE AVEC LES ATTENTES DE TOUTES LES PARTIES PRENANTES (ETAT, SOCIÉTÉ CIVILE ET PROFESSIONNELS)

■ Représentation des producteurs biologiques et de la société civile (collèges obligatoires) dans les CRALIM afin de participer à la co-construction et au suivi de l'application de la loi en fonction des spécificités de chaque région. La représentation des producteurs bio est capitale pour s'assurer d'un retour d'expérience permettant d'identifier et de lever les verrous liés à la production de denrées issues de l'AB ainsi qu'à la structuration des filières d'approvisionnement. La représentation de la société civile est primordiale pour représenter les intérêts des citoyens, des consommateurs, de la solidarité, de l'environnement et du bien-être animal- incontrournables de la transition alimentaire.