



Compte-rendu du Comité régional de l'alimentation de Provence Alpes Côte d'Azur 2021

Monsieur MIRMAND, préfet de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur introduit la réunion en rappelant que le Cralim est une instance de concertation en vue d'atteindre les objectifs de la loi Egalim. Il remercie les membres pour leur participation qui permettra d'atteindre l'objectif de la politique de l'alimentation et d'en faire une opportunité pour l'agriculture régionale.

Il rappelle l'objectif de la politique nationale de l'alimentation qui est d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique.

Il explique qu'au quotidien, cette politique est déployée en PACA par les administrations via la Coalim, communauté de travail qui regroupe la DRAAF, la DREETS, la DREAL, l'ADEME, l'ARS et la Région Provence Alpes Côte d'Azur. Pour répondre aux attentes des acteurs, la Coalim a mis en place des réseaux régionaux : réseau des PAT, réseau de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire et réseau de l'éducation au goût, ainsi que des plate-formes d'échanges : plateformes de l'alimentation durable, de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'adaptation au changement climatique.

Le Cralim est l'occasion de revenir sur les événements marquants de 2021 : la forte dynamique des Projets alimentaires territoriaux en région, le plan de relance et la mise à disposition, par le MAA et le Comité national de la restauration collective (CNRC), d'outils d'accompagnement de la restauration collective. La restauration collective reste la cible prioritaire pour impulser l'amélioration de l'alimentation et accompagner le changement d'habitudes de consommation auprès des convives.

Monsieur DAVID, conseiller régional, Président de la Commission Agriculture, ruralité, élevage et forêt, explique que la Région a engagé depuis plusieurs années des démarches en faveur d'une alimentation saine, de qualité et durable (Axe 5 du Plan Climat « Bien vivre dans la Région Sud ») et a notamment mis en place des actions en faveur du service de restauration dans les lycées et de leurs convives. Pour atteindre les objectifs de la loi Egalim, la Région a souhaité en 2019 une expérimentation avec la mise en place d'un groupement d'achats sur les départements des Alpes de Haute Provence et des Bouches du Rhône pour la rentrée scolaire 2020-2021. Cette solution présentant les avantages suivants :

- répondre à une stratégie d'approvisionnements en produits agricoles régionaux et favoriser une alimentation saine et de qualité;
- coordonner et renforcer les outils déjà existants et soutenus par la Région sans les remettre en cause (plateformes d'approvisionnement, logiciel MeRLiN, etc.) ;
- respecter les règles de la commande publique tout en bâtissant des lots techniques et géographiques adaptés à l'offre agricole de chaque bassin de production.

La Région a ainsi constitué un groupement de commandes avec 44 lycées situés dans les départements des Bouches-du-Rhône et des Alpes-de-Haute-Provence. Ces marchés couvrent certains besoins des lycées en matière de viande, de fromages et de produits laitiers, de fruits, de produits céréaliers et de légumineuses.

Pour la suite de ce projet, il a été décidé de poursuivre le déploiement de marchés de denrées alimentaires de qualité à tout le territoire régional à compter de 2021 avec la mise en place d'une centrale d'achats, qui constitue l'outil juridique adapté pour conclure les achats mutualisés avec les lycées.

Les marchés sont en cours d'intégration dans la centrale d'achats pour une exécution au premier semestre 2022.

Les Projets alimentaires territoriaux, levier de la politique de l'alimentation

La première intervention, réalisée par monsieur LASNE, DRAAF adjoint, explique que la politique nationale de l'alimentation est fondée sur trois axes (lutte contre le gaspillage alimentaire, justice sociale et éducation alimentaire) et s'appuie sur deux leviers (la restauration collective et les projets alimentaires territoriaux).

Il définit ensuite les projets alimentaires territoriaux et précise que les PAT, de par leur vision systémique de l'alimentation et du travail en coopération et en complémentarité qu'ils impliquent, améliorent la résilience des territoires. Enfin, il évoque leur triple performance : économique, environnementale et sociale.

Madame PICARD, de la CRA, décline la performance économique à travers plusieurs exemples régionaux. Ainsi, les PAT permettent de créer de la valeur justement répartie sur le territoire, de valoriser l'écosystème territorial alimentaire, d'encourager le développement de l'agriculture dans sa diversité, de soutenir l'activité économique locale et de développer de nouveaux débouchés et filières.

Madame CHERY, directrice adjointe de l'ADEME, décline la performance environnementale. En illustrant par de nombreux exemples, elle montre que les PAT traitent la question environnementale à toutes les étapes de la chaîne alimentaire : au niveau de la production agricole (développement de l'agroécologie, adaptation au changement climatique), au niveau de la transformation (lutte contre les pertes), au niveau de la distribution (facilitation de l'accès des produits de qualité, optimisation de la logistique) et au niveau de la consommation (changement de régimes alimentaires, diminution du gaspillage alimentaire, éducation).

Monsieur CARBONNEL, DREETS adjoint, évoque la performance sociale. Il explique que durant la crise sanitaire, la présence de réseaux d'acteurs structurés par les PAT, a permis de faciliter l'accès à une alimentation de qualité aux plus précaires. Au-delà de l'aide alimentaire, les PAT peuvent aboutir à un meilleur lien entre le monde de la production agricole et le monde caritatif. De plus, de par leurs actions d'accompagnement et de formation, les PAT développent la participation active des personnes dans le choix des aliments de qualité et dans le respect de la dignité et de l'autonomie. Il conclut sur l'importance des PAT pour construire dans les territoires une véritable politique de lutte contre la précarité alimentaire.

Cette présentation a amené plusieurs remarques ou questionnements :

Sur la résilience alimentaire :

La coordination rurale interroge sur la résilience alimentaire régionale et informe que des simulations via l'outil CRATer aboutissent à une valeur de 15 %.

Le PAT Luberon annonce 37 % de potentiel alimentaire avec une baisse envisagée dans les prochaines années liée à une problématique de transmission des installations et du manque d'installations de nouveaux agriculteurs

Monsieur DE LAURENS, Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt explique qu'au vu des conditions pédo-climatiques, la région PACA ne peut pas être autonome à 100 % sur tous les produits. La préservation et la reconquête du foncier agricole ainsi que l'accès à ce foncier sont des thématiques fondamentales en PACA et qui nécessitent la mise en place d'outils. Malgré tout, il constate que l'agriculture provençale est dans une bonne dynamique avec de forts taux de surface en AB et de conversion.

La commune de Mouans Sartoux précise qu'à la problématique de l'accessibilité des terres, s'ajoute celle du logement des agriculteurs dans les zones où les loyers sont très élevés. Un travail au niveau des communes doit être réalisé au moment de la planification afin de réserver des logements pour les agriculteurs et leurs familles en dehors des zones agricoles.

Le préfet rappelle que les logements sociaux peuvent répondre à cette problématique, et que la solution doit venir de l'État et des collectivités.

Le MIN de Chateauneuf aborde la question de la logistique et précise que les MIN, de part leur activité de massification et d'agrèage, sont des outils structurants du territoire.

Sur la qualité des productions agricoles :

La commune de Mouans Sartoux rappelle que la notion environnementale est fondamentale et que le volet environnemental doit être développé dans les projets notamment les PAT. Trop souvent le local prime sur les modes de productions alors que ce sont ces derniers qui impactent le plus l'environnement : il faut accompagner les producteurs vers des modes de productions agroécologiques et notamment l'AB.

La commune de Chateauneuf Grasse rappelle l'importance que les lycées agricoles s'intègrent aux PAT. Elle évoque la notion d'alimentation saine sans se restreindre à l'AB.

Sur la précarité alimentaire:

Le CD06 a réalisé un diagnostic alimentaire qui montre que la distribution de fruits et légumes peut entraîner du gaspillage alimentaire par méconnaissance des produits et impossibilité de les cuisiner : un travail d'explication et de formation est donc à mener.

La commune de Chateauneuf Grasse estime qu'il faut accomplir un travail pour faire adhérer les plus précaires à l'alimentation durable, qui n'est pas forcément leur préoccupation première. Elle ajoute que la précarité alimentaire touche également les milieux ruraux.

La coordination rurale rappelle que les agriculteurs peuvent également se trouver en situation de précarité et qu'il faut s'assurer que l'installation de jeunes agriculteurs se fasse dans de bonnes conditions.

La commissaire à la lutte contre la pauvreté précise que les alliances locales entre agriculteurs et associations caritatives répondent à un enjeu de santé publique et que le volet social doit être traité dans chaque PAT.

Le secours populaire explique que la distribution de fruits et légumes dans le cadre de l'aide alimentaire est rare. Il estime, que sur le 13, il manque un outil pour transformer ces denrées périssables.

La Banque alimentaire 13 répond que l'atelier de transformation de fruits et légumes installé sur le MIN des Arnavaux est accessible à toutes les associations qui le demandent. En parallèle, la BA13 propose des ateliers de cuisine pour accompagner les bénéficiaires. Elle rappelle l'importance de la restauration collective pour que des enfants mangent au moins un repas équilibré et de qualité dans la journée.

Monsieur CARBONNEL, DREETS adjoint, ajoute que si la réponse aux besoins essentiels de se nourrir et de nourrir les siens reste le cœur de l'intervention, le développement des actions permettant davantage d'autonomie et de dignité des personnes, l'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'alimentation et le respect de l'environnement s'intègrent pleinement à la démarche.

Les mesures du plan de relance en faveur d'une alimentation saine, sûre et de qualité

Dans cette séquence, Monsieur LASNE évoque les dix-huit mesures du plan de relance concernant l'alimentation. Il traite en particulier cinq mesures, 2 mesures amont (protéines végétales et abattoirs) et mesures aval (PAT, alimentation locale et solidaire et soutien aux cantines des petites communes rurales). Il souligne la forte dynamique des Projets alimentaires territoriaux et la cohérence avec les objectifs fixés par la loi Egalim à la restauration collective.

Il précise que la mesure 14, relative à l'aide à l'investissement des cantines des écoles primaires des petites communes pour l'atteinte des objectifs de la loi Egalim, est prolongée jusqu'au 30 juin 2022. Les informations sont disponibles sur le site de l'agence de service et de paiement : <https://www.asp-public.fr/soutien-de-certaines-cantines-scolaires>

Pour illustrer ces projets, Madame HERMET, de l'association l'Économe présente le projet de conserverie mobile, lauréat sur la mesure « alimentation locale et solidaire ». La conserverie est un laboratoire de cuisine mobile. Il se déplace chez une vingtaine de producteurs pour assurer la mise en conserve sur l'exploitation de leurs fruits et légumes en surplus pour éviter le gaspillage.

Une partie des bocaux est rendue aux agriculteurs pour une diversification en vente directe, une autre aux associations caritatives, le reste est vendu sur les marchés locaux. En quelques mois, l'association a ainsi valorisé 2,5 tonnes de produits.

Monsieur MOUREAU, élu à la communauté d'agglomération du Grand Avignon, présente deux projets lauréats dans le cadre du Projet alimentaire territorial porté par l'EPCI.

Le premier projet concerne la sauvegarde et la valorisation du Mas Saint Joseph qui permettra de préserver et valoriser une agriculture respectueuse de l'environnement dont une partie est destinée à la restauration collective, de développer l'économie sociale et solidaire et de ré-ancrer les circuits d'approvisionnement sur le territoire.

Le second projet vise la structuration de la logistique alimentaire de proximité qui aboutira à identifier la forme adaptée d'intervention logistique de l'EPCI.

Les différentes mesures du plan de relance participent à la souveraineté alimentaire, à la résilience des territoires et à l'accès à une alimentation sûre, saine, durable et de qualité pour les consommateurs.

Concernant les mesures du plan de relance, la commune de Mouans Sartoux interroge sur la poursuite de la dynamique quand l'accompagnement financier du plan de relance sera terminé.

Le préfet explique qu'il est conscient des tensions actuelles et précise que l'État apportera des réponses. Certaines mesures initialement prévues comme transitoires sont devenues structurelles au vu de leur efficacité sur les territoires. Il insiste sur l'enjeu de saisir de toutes les opportunités du plan de relance

Montée en gamme de la restauration collective de service public

Madame LHUISSIER, référente nationale restauration collective, rappelle les principales dispositions de la loi Egalim et précise les modifications apportées par la loi Climat et résilience.

Elle présente ensuite un état des lieux national qui montre que la restauration collective n'atteint pas les objectifs fixés par la loi, avec des hétérogénéités entre secteurs toutefois.

Elle décrit les outils élaborés par le conseil national de la restauration qui a élaboré plusieurs outils : un bouquet de ressources en lien avec le centre national de la formation de la fonction publique territoriale, différents documents (guides, plaquettes, vidéos, etc) co-construits avec les acteurs et une plate-forme gouvernementale qui répertorie tous ces outils et permet de collecter les données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration (<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>).

Monsieur CANITROT de la DRAAF fait un focus au niveau régional en présentant les résultats d'une enquête menée par la DRAAF début 2021. Bien qu'un peu meilleurs qu'au niveau national, les objectifs de la loi Egalim ne sont pas atteints (15 % de produits Egalim au lieu de 50 %, dont 12 % de produits AB au lieu de 20 %) et une grande disparité existe entre les différents secteurs. L'enquête a montré qu'il n'y a pas de corrélation entre le coût des denrées d'un repas et le taux en produits Egalim. En effet, les leviers financiers que sont le travail sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, la diversification des protéines et l'achat du juste besoin, sont encore sous utilisés par la majorité des établissements.

Afin de faciliter l'atteinte des objectifs de la loi Egalim, l'accompagnement de la restauration collective va se poursuivre avec pour objectif la mise en place de projets d'établissement impliquant tous les acteurs de la restauration.

Madame PICARD de la chambre régionale d'agriculture réalise un état des lieux de la disponibilité en produits Egalim régionaux. Il en ressort que l'agriculture biologique est diversifiée et offre des productions significatives, que le nombre d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale augmente et plusieurs Signes officiels de la qualité sont présents sur le territoire. Toutefois, toutes ces productions ne sont pas mobilisables pour la restauration collective et un accompagnement des producteurs doit se poursuivre notamment pour résoudre les questions de coût de revient et de logistique.

Cette dernière partie amène plusieurs remarques et questions :

Sur l'achat de denrées :

La commune de Mouans Sartoux a remonté au niveau national une demande d'exception alimentaire dans les marchés publics pour faciliter les achats directs en gré à gré

Concernant la restauration collective, Chateauneuf Grasse propose un label Egalim qui permettrait de donner de la lisibilité aux acheteurs pour savoir quels produits entrent dans les 50 % de produits de qualité.

Au sujet de la centrale d'achat mise en place par la Région, l'association Bio de Provence propose de co-construire afin que les producteurs en AB puissent répondre au cahier des charges.

La Coopération agricole sud confirme la difficulté pour certains agriculteurs ou coopératives de répondre aux marchés publics.

Sur les difficultés de la restauration collective :

Concernant les secteurs les plus en difficulté dans l'atteinte des objectifs de la loi Egalim, l'ADERE confirme un fort besoin d'accompagnement du secteur social et médico-social.

Le représentant de Restauco explique que les secteurs sanitaires et médico-sociaux sont soumis à une forte contrainte budgétaire limitant les possibilités pour acheter plus cher. De plus, ces secteurs n'ont pas reçu d'injonction de leurs institutions de tutelle pour se conformer à la loi. Enfin ces secteurs sont moins soumis que le secteur scolaire à la pression sociétale et sont donc moins mobilisés.

La représentante de la société de restauration Sodexo explique que pour qu'un projet d'alimentation durable fonctionne, il faut que tous les niveaux de l'établissement travaillent ensemble, pas seulement les équipes de cuisine.

La représentante du Réseau régional de lutte contre les pertes et gaspillage alimentaire précise que mettre en place un projet d'établissement garantit que les économies réalisées grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire resteront dans le secteur alimentaire et seront réutilisées pour l'achat de denrées de qualité.

Le représentant du commerce de gros évoque le problème conjoncturel de la forte hausse des matières premières et du manque de personnel dans le monde du transport (il manque 50 000 chauffeurs routiers).

Sur les contrôles :

La coordination rurale interroge sur le contrôle de la réalisation des dispositions de la loi Egalim.

La DGAl précise qu'il n'y a pas de contrôles ou de sanctions prévus dans la loi. Cette dernière vise une amélioration des pratiques d'achat. La DRAAF ajoute toutefois que la sincérité des informations communiquées au public sera contrôlé par la DREETS.

Le préfet ajoute que c'est du devoir des acheteurs de se conformer à la loi.

Conclusion

Le préfet rappelle que l'alimentation est un sujet au croisement de nombreuses politiques publiques. Il rappelle les opportunités offertes par les Projets alimentaires territoriaux et décide :

- de saisir le ministre de l'agriculture et de l'alimentation pour souligner le caractère structurant du plan de relance et l'intérêt de consolider les moyens dévolus à la politique alimentaire de l'État,
- la mise en place d'un groupe de travail spécifique afin d'accompagner le secteur social et médicosocial
- d'écrire aux têtes de réseau afin de leur rappeler les attendus de la loi.