

## Compte rendu du comité régional de l'alimentation de Provence-Alpes Côte d'Azur 2019

Monsieur Philippe SCHONEMANN, secrétaire général adjoint pour les affaires régionales (SGAR), en tant que représentant de monsieur Pierre DARTOUT, préfet de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, installe le Cralim puis précise que l'objectif est le pilotage et l'impulsion d'une politique de l'alimentation au niveau régional. Le Cralim devra se poursuivre par la mise en place de groupes de travail afin de proposer des solutions concrètes.

Il rappelle le contexte politique de l'alimentation avec la mise en place en 2017 des états généraux de l'alimentation aux niveaux national et régional à la demande du Président de la République. La feuille de route 2018-2022 issue de ces EGA a abouti à la promulgation de la loi Egalim le 30/10/2018. Cette dernière répond aux attentes sociétales vers une évolution des systèmes agricoles et une meilleure connaissance de l'origine des produits. Elle fait de la restauration collective le vecteur de ces changements, avec notamment l'article 24 qui impose un approvisionnement composé de 50 % de produits durables et de qualité d'ici 2022.

Monsieur le SGAR adjoint considère la loi Egalim comme un défi à relever et une opportunité pour l'agriculture régionale.

Il conclut en informant que la loi Egalim s'insère dans le nouveau programme de l'alimentation, couplé au programme national nutrition santé dans le programme national alimentation nutrition.

Madame Bénédicte MARTIN, Conseillère régionale, Présidente de la commission « Agriculture, Viticulture, Ruralité, Forêt », estime que l'objectif de la loi est raisonnable pour la région. Elle précise que la Région œuvre depuis plusieurs années pour des produits locaux, traçables, sûrs et de qualité, notamment les actions avec les conseillers culinaires régionaux comme la lutte contre le gaspillage alimentaire et la mise en place d'un logiciel de gestion des approvisionnements.

Elle annonce plusieurs actions à court terme qui permettront d'atteindre les objectifs de la loi Egalim et l'exemplarité de la restauration des lycées : budget renforcé, efforts sur les signes de qualité, structuration des filières, accompagnement à la certification environnementale et à la haute valeur environnementale (HVE), travail sur la filière fruits et légumes en agriculture biologique (AB), structuration de l'approvisionnement de la restauration hors domicile (RHD) et création d'un groupement d'achat pour les lycées régionaux dès la rentrée 2020 pour deux départements.

Monsieur André BERNARD, Président de la Chambre régionale d'agriculture (CRA) estime que les EGA ont permis une avancée sensible sur la question agricole.

Il informe que la CRA propose un accompagnement des agriculteurs vers les circuits courts et les productions de qualité, met l'accent sur l'expérimentation et la structuration des filières pour la proximité (agrilocal, en direct de nos fermes). Il ajoute que pour répondre aux attentes des producteurs en termes de prix et de rémunération dans le temps afin de leur offrir de la visibilité, une solution est de regrouper les acheteurs afin de massifier les volumes et rationaliser le processus achat.

Il explique également qu'il existe des outils de transformation en région qui permettent d'offrir des produits à la restauration collective.

La première intervention, réalisée par Monsieur GERSTER du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), rappelle le contexte de la loi Egalim et la définition de l'article 24.

Il présente les résultats de la mission d'évaluation du CGAAER concernant l'évaluation des impacts budgétaires de la mise en œuvre de l'article 24 pour les acteurs de la restauration collective. Il démontre que les deux catégories de produits qui permettraient d'atteindre les objectifs le plus facilement sont les produits issus de l'AB et reconnus « certification environnementale niveau 2 ». Le CGAAER a utilisé un modèle de repas à cinq composantes d'un coût denrées de 1€94. Le surcoût, lié à l'introduction de produits durables et de qualité est plus ou moins important suivant les hypothèses testées (de 0 à 0€46). Il existe différents leviers pour compenser ce surcoût.

La DRAAF rappelle l'obligation de remontée des pourcentages au niveau national et de communiquer ces informations aux convives. Les modalités de ces obligations sont discutées actuellement au Comité national de la restauration collective (CNRC).

Cette présentation a amené plusieurs remarques ou questionnements :

Sur le surcoût :

*La commune de Mouans Sartoux s'interroge sur le modèle d'un repas à 800 grammes qui semble décalé par rapport à la réalité, notamment du primaire. Elle ajoute que le sous-quota de 20% de produits issus de l'AB ne doit pas être une fin en soit. Enfin, elle rappelle les résultats obtenus par l'association un plus bio qui montrent qu'il est possible d'intégrer 30% de produits issus de l'AB sans augmenter le coût du repas.*

Monsieur GERSTER confirme que les objectifs chiffrés impliquent un changement profond de la qualité des produits mais que le législateur a choisi d'atteindre ces changements étape par étape.

*Le syndicat Agores explique que la ville d'Arles a également réalisé une étude chiffrée sur le surcoût et alerte sur les communes qui ont déjà actionné les leviers financiers mais qui ne pourront pas supporter le surcoût dans le cadre de la limitation à 1,2 % de leurs dépenses de fonctionnement (dispositif de Cahors).*

Sur le dispositif européen Lait et fruits à l'école :

*La ville de Nice explique que le suivi administratif des aides européennes est trop complexe et qu'elle quitte le programme.*

Monsieur GERSTER informe qu'un nouveau dispositif débute cette année et qu'il doit permettre de simplifier les démarches.

*La ville de Mouans Sartoux estime que le nouveau programme ne paraît pas plus simple. Elle ajoute que le réseau un plus bio va demander une exception alimentaire dans le cadre des marchés publics au niveau européen.*

*Le syndicat Agores rappelle que la distribution des produits doit se faire nature mais qu'il sera difficile de faire accepter aux convives des légumes sans condiment.*

Monsieur GERSTER convient que la distribution de légumes peut sembler compliquée et qu'il faut privilégier des produits comme les yaourts et les fruits.

*La société Pomona estime que ce programme est une chance pour la restauration collective.*

Sur l'origine des produits de qualité :

*Concernant l'introduction des légumineuses, la CRA alerte sur le faible prix payé par les acheteurs et sur l'origine nord-américaine de la majorité des légumineuses actuellement utilisées en France.*

Monsieur GERSTER confirme que les lentilles importées peuvent être trois fois moins chères que les lentilles locales, ce qui implique une discussion entre les acheteurs et les filières pour mettre en place une production locale à destination de la restauration collective.

Sur la liste des labels de qualité :

*Le Département 05 informe que le département 05 est classé à 70 % en zones de montagnes et s'interroge sur le fait que le label « montagne » n'est pas considéré par le législateur dans les produits de qualité.*

Monsieur GERSTER confirme que le label « montagne » n'est pas dans la liste car il n'y a pas de cahier des charges démontrant un niveau de qualité supérieur.

*La chambre départementale d'agriculture du 05 présente la marque départementale soutenue par la chambre et s'interroge sur le fait que cette marque n'est pas considérée par le législateur dans les produits de qualité.*

Monsieur DE LAURENS, Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt insiste sur le fait que le législateur a choisi une liste fermée, ce qui permet de simplifier le choix pour les acheteurs et que la certification environnementale est une solution très intéressante pour les producteurs locaux.

Monsieur GERSTER ajoute que d'ici quelques années, la certification environnementale sera sans doute la norme et qu'il faut accompagner le maximum d'agriculteurs dès aujourd'hui.

La Région rappelle qu'elle accompagne les agriculteurs pour la certification environnementale de niveau 3 (HVE).

*La CRA interroge sur la notion de produits fermiers et souhaite savoir pourquoi seuls les œufs sont concernés.*

Le décret 2019-351 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs cite la mention « fermier » pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production. À ce jour, entrent dans le décompte des 50 % pour les produits « fermiers », les œufs fermiers (décret 2015-1031), les fromages fermiers (décret 20007-628) ainsi que les volailles de chair fermières (loi 2001-6) (prise en compte de l'encadrement législatif des fromages et des volailles depuis peu). Des discussions avec les filières sont à mener pour proposer au législateur des définitions réglementaires des conditions de production pour d'autres produits.

*La ville de Nice souhaite connaître les labels concernant les poissons autre que « pêche durable ».*

Monsieur GERSTER répond qu'il n'y a pas d'autres labels prévus par la loi mais que l'article 24 prévoit que les labels non cités puissent obtenir une l'équivalence après démonstration de cette équivalence. L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R2111-12 à R2111-17 du code de la commande publique.

*L'association Bio de Provence estime que la région est bien placée pour répondre aux objectifs mais s'étonne de la signature récente du CETA (accord économique et commercial global) qui apparaît comme une contradiction aux objectifs de la loi. Elle pense également que le coût environnemental d'un poulet labellisé est moindre qu'un poulet élevé en batterie.*

Monsieur GERSTER explique que le coût environnemental dépend principalement des modes de production et très peu du transport. Il en découle que la prise en compte du coût des externalités environnementales du produit risque d'aller à l'encontre des objectifs de la loi.

*Le Président de la CRA considère qu'une tomate locale respecte plus l'environnement et notamment les ressources en eau qu'une tomate d'un pays plus méridional.*

*Le Réseau de gouvernance alimentaire (REGAL) interroge sur la non prise en compte des circuits courts dans la loi.*

Monsieur GERSTER confirme que le législateur n'a pas retenu ce critère car il est contraire au principe de libre circulation des marchandises dans l'UE, Mais il est possible de l'utiliser dans le cahier des charges d'un marché public (critère de fraîcheur).

Il conclut sur la certification environnementale qui peut privilégier le local et sur l'agriculture biologique qui cherche actuellement des débouchés (produits laitiers).

Sur les acteurs de la restauration collective :

*Le Département 05 alerte sur les grosses centrales d'achat qui peuvent écarter les petits producteurs.*

Monsieur GERSTER souligne l'importance des rencontres entre acteurs et rappelle le rôle du Cralim dans cette optique.

*Le Marché d'intérêt national (MIN) de Cavaillon fait part de freins exprimés par les producteurs : règlement différé à plusieurs mois, problème de disponibilité des produits, manque de visibilité dans le temps.*

Monsieur DE LAURENS répond qu'il faut que les producteurs s'organisent pour que l'organisation professionnelle ou la coopérative commercialise les produits avec plus de souplesse et de trésorerie.

*La société Pomona estime que la loi Egalim est une chance pour les producteurs et les éleveurs.*

*Devant les obligations très normatives de la loi, l'association Le Loubatas fait part de sa crainte d'une perte de sens des métiers de la restauration.*

*La confédération paysanne estime que la politique est déclinée du haut vers le bas sans tenir compte des difficultés des producteurs et des consommateurs.*

Les interventions suivantes traitent des moyens mis en œuvre pour permettre à la restauration collective régionale d'atteindre les objectifs d'approvisionnement d'ici 2022 en en faisant une opportunité pour l'agriculture régionale.

Une organisation de la communauté de travail régionale s'est mise en place en 2019 : les

administrations et la Région se sont organisées en collectif de travail (le Co'Alim) pour répondre aux demandes des porteurs de projets. Le but est de gagner en lisibilité et surtout en efficacité.

La mobilisation des collectivités est visible au travers de la mise en œuvre des nombreux projets alimentaires territoriaux (PAT) qui émergent sur la région. Sont présentés la finalité ainsi que les principes des PAT et les soutiens techniques et financiers pour ces projets. Les lycées agricoles y sont présentés comme un acteur majeur des PAT.

Après un bref état des lieux des productions régionales, la CRA présente l'accompagnement pour les agriculteurs. Un point est fait sur les fournisseurs de produits durables et régionaux. Le témoignage de Agribio 04 et Pain et Partage présente un exemple de filière agricole qui se construit à partir du besoin exprimé par la restauration collective.

L'ARPE-ARB présente un guide de l'achat public durable pour des denrées alimentaires réalisé dans le cadre d'un financement du Programme national d'alimentation. La DRAAF rappelle l'existence de guides (LOCALIM) sur le site du Ministère et de la DRAAF et présente les programmes européens Fruits et légumes à l'école, Lait et produits laitiers à l'école, revus et simplifiés.

Enfin, la Région présente le logiciel qui est déployé actuellement dans les lycées et qui permet le suivi des différentes catégories de denrées. L'accent est mis sur le lien qui doit exister entre les logiciels des différentes structures et le délai important pour mettre ces outils au point.

Monsieur DE LAURENS conclut en remerciant les participants de leur interventions et des débats fructueux. Il encourage à voir la loi Egalim comme une opportunité pour les acteurs de la restauration collective qui va entraîner des modifications des comportements de commercialisation et de logistique pour les agriculteurs et une évolution pour les acheteurs.

Il rappelle la volonté régionale d'accompagner les agriculteurs vers la qualité via la restauration collective dans notre région dont la principale activité après le tourisme est l'agriculture.

Il ajoute que ce Cralim n'est qu'un commencement et que les groupes de travail permettront de répondre aux nombreuses interrogations.

D'autres sujets liés au programme national pour l'alimentation seront évoqués dans une prochaine session comme la justice sociale, traitée dans le cadre de la stratégie nationale de lutte contre la pauvreté, ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Monsieur le SGAR adjoint clôt le Cralim.