



**PRÉFET
DE LA RÉGION
PROVENCE- ALPES-
CÔTE D'AZUR**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

COMPTE-RENDU DU COMITE REGIONAL DE L'ALIMENTATION DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR 2022

Monsieur TEISSIER, secrétaire général adjoint pour les affaires régionales, représente Monsieur MIRMAND, préfet de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Il introduit la réunion en remerciant de leur présence les élus, les services de l'état, les collectivités, les chambres consulaires, les coopératives, les syndicats, et les représentants du monde socio-économique.

Il rappelle l'objectif de la loi Egalim de 2018 : atteindre 50% de produits de qualité (dont 20% de bio) dans l'approvisionnement de la restauration collective depuis le 1er janvier 2022. Pour atteindre ces objectifs, une communauté de travail entre services de l'Etat (DRAAF / DREETS /DREAL), la Région Sud et les agences (ARS/ADEME) s'est mise en place : la CoAlim, qui offre une organisation unique dans sa transversalité, son efficacité et son approche pluridisciplinaire. La CoAlim accompagne de nombreux acteurs sur les enjeux d'accès à l'alimentation, de santé publique, sociaux et environnementaux. Pour cela, elle s'appuie sur 3 réseaux régionaux que sont le réseau des PAT, le réseau Regalim et dernièrement le réseau régional de l'éducation à l'alimentation et au goût, auxquels s'ajoutent des plateformes d'échanges sur l'alimentation.

Ce troisième Cralim reviendra sur l'année écoulée, avec la poursuite des travaux sur le territoire au niveau des PAT et de la région PACA, la montée en gamme des approvisionnements en restauration collective, et la mise à disposition par le MASA de la plateforme pour la restauration collective « Ma Cantine ».

Monsieur DAVID, conseiller régional, Président de la Commission Agriculture, ruralité, élevage et forêt, rappelle l'objectif clair du Programme National de l'Alimentation, avec lequel la Région est en phase : une alimentation sûre, saine, diversifiée et en quantité suffisante. Les défis restent immenses, notamment au vu de l'actualité : économique, santé publique, lutte contre précarité et changement climatique. Monsieur DAVID salue les collectivités engagées dans les PAT, avec aujourd'hui la majorité du territoire régional couvert. Les PAT permettent d'apporter des solutions et la mise en cohérence des problématiques alimentaires. Néanmoins, le territoire reste vulnérable, tant au niveau de l'alimentation qu'au niveau de l'approvisionnement. La CoAlim met ainsi en valeur le travail conjoint Etat/Région et donne beaucoup de force aux démarches, permettant ainsi la structuration des filières et la relocalisation de la production agricole. Dans le prolongement des EGA et d'Egalim, il existe des outils développés par les politiques publiques pour l'aide à la structuration, comme la nouvelle mesure financée par le FEADER pour de l'animation et du conseil collectif à l'investissement. La Région accompagne aussi une nouvelle démarche « Consommons, produisons responsables », dans laquelle il s'agit de faire valoir le savoir-faire des entreprises sans créer une nouvelle marque, de promouvoir les politiques publiques tout en impliquant les citoyens. Enfin, à l'horizon 2025, toutes les politiques de la Région devront participer à la Transition écologique. Il invite alors chacun à accélérer la transition en modifiant son mode de consommation, tout en favorisant les producteurs locaux.

Monsieur BERNARD, président de la chambre régionale de l'agriculture de Provence-Alpes-Côte d'Azur, explique que les chambres d'agriculture sont à la manœuvre sur un certain nombre de projets qui ont vu le jour notamment grâce au soutien de la Région et de l'Etat. Ces aides et projets innovants sont

indispensables pour s'adapter et lutter contre le changement climatique, mais aussi pour s'adapter aux contraintes réglementaires.

Concernant l'alimentation en Provence-Alpes-Côte d'Azur, la loi Egalim a permis un certain nombre d'évolutions, notamment favoriser l'alimentation locale. Mais l'agriculture va de la vente en circuit court jusqu'au circuit industriel, avec des niveaux de collectivités territoriales différents, suivant les restaurations collectives concernées. Pour répondre à cette diversité d'échelle et de réponses à apporter, les agriculteurs ont besoin de plateforme, d'outils de logistique pour permettre l'approvisionnement en produits frais et locaux de la restauration collective. La Chambre d'Agriculture régionale en anime déjà six, comme « Goûter au 13 ». Ces plateformes permettent de mettre en contact les acheteurs avec les agriculteurs mais également de structurer les filières.

Il rappelle qu'une montée en gamme des produits est nécessaire, avec des produits bio et SIQO, mais que les agriculteurs se heurtent à une réglementation contraignante. La HVE permet aux exploitations d'entrer dans une dynamique de transition.

Pour produire, en plus de la technique et des hommes, le foncier est un enjeu majeur, en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Le soutien des collectivités, de l'Etat et de la Région est essentiel pour conserver du foncier pour la production agricole. A cela s'ajoute la nécessité d'avoir de l'eau, de protéger ces cultures face à une urbanisation croissante, de rechercher des solutions face au dérèglement climatique. L'installation des jeunes est un autre chantier important, et doit être fait de manière durable, car nombreux sont ceux qui abandonnent au bout de quelques années. Ils doivent être accompagnés et sécurisés sur leurs modes de production, avec une rémunération décente en fin d'année. Il est donc important de se donner les moyens, avec l'accompagnement de l'Etat et de la Région, de produire à un prix raisonnable pour rester compétitif, tout en permettant une rémunération raisonnable pour les installés.

Enfin, la restauration collective est un débouché à ne pas négliger, mais doit être sécurisé par une contractualisation avec les agriculteurs.

MONTEE EN GAMME DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

F. LHUISSIER, Référente Nationale Restauration Collective à la DGAL, présente la plateforme gouvernementale du MASA, « ma cantine », outil d'accompagnement vers la mise en œuvre des objectifs de la loi Egalim. Elle permet de comprendre les mesures de la loi, d'accompagner les utilisateurs via des outils et ressources (notamment outils de suivi, des guides de bonnes pratiques...), de communiquer sur le travail effectué et enfin de collecter des données pour le bilan statistique annuel et l'évaluation de la politique publique (télédéclaration).

Le travail de recensement et de publication des résultats est important pour les gestionnaires, que ce soit par souci de transparence vis-à-vis des citoyens, ou pour communiquer sur les efforts réalisés et permettre l'échange de bonnes pratiques. Actuellement, moins de la moitié des établissements sont inscrits, Madame LHUISSIER encourage donc tous les établissements à s'inscrire sur la plateforme et à télé-déclarer leurs résultats Egalim.

C. MARI, Ingénieur Hospitalier en Chef à l'AP-HM et F. GUYOT, Coordonnateur Régional Achats et Transports Sanitaires à l'ARS reviennent sur le groupe de travail du secteur sanitaire et médico-social mis en place suite au Cralim 2021. Tous les Etablissements Publics de Santé et Etablissements Sociaux et Médicaux-Sociaux de la Région PACA ont été consultés, 65% des EPS et 36% des ESMS ont répondu. Une feuille de route sur 3 ans a été conçue. Les achats de produits dits Egalim sont insuffisants : 6,39% pour les EPS et 5,34% pour les ESMS. Les données collectées ont permis de constater un gaspillage alimentaire considérable : 1 repas sur 3 est produit pour être jeté dans les EPS, et 1 sur 5 dans les ESMS.

Seulement un établissement sur 5 a réalisé un diagnostic de lutte contre le gaspillage.

Les freins à la mise en place de la loi Egalim sont nombreux : l'inflation des produits alimentaires, l'absence de formations et d'accompagnements, le manque d'outils de recensement sur la traçabilité et la remontée des données de produits Egalim. La construction d'une politique territoriale d'achat, de

traitement des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la transformation des pertes en achats de produits de qualité sont des leviers identifiés. Enfin, ils invitent à repenser la mutualisation, la centralisation, la massification, ainsi que plus globalement l'Alimentation, à l'hôpital et dans les ESMS.

L. POUMARAT, Responsable Adjoint département Santé-Environnement à l'ARS, présente la plateforme collaborative à destination des EPS et ESMS sur le développement durable. Cette Plateforme est gratuite et ne peut fonctionner qu'avec une démarche proactive des établissements. Cette plateforme met à disposition un outil d'auto diagnostic, des fiches-actions, des guides thématiques. Chaque année des ateliers thématiques sont proposés. A cette occasion, une journée a été organisée en Mars 2022 en collaboration avec la DRAAF sur l'Alimentation durable, afin de sensibiliser les acteurs concernés aux enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la diversification des sources de protéines pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim.

K. PASCAL-SUISSE, Pôle politique de l'Alimentation de la DRAAF, présente l'accompagnement mené auprès des restaurants administratifs et inter-administratifs de la Région dans le cadre des services publics écoresponsables. Le recensement des restaurants en PACA a débouché sur l'organisation d'une première présentation de la loi Egalim et plateforme Ma-cantine au premier semestre. Un webinaire a récemment été animé, l'occasion de revenir sur le cadre législatif, le contexte économique actuel et les leviers disponibles, pour enfin mentionner la solution de réservation de repas présente sur Ma-cantine. Cette réunion a permis d'initier les discussions autour des besoins spécifiques des restaurants, dont les grandes thématiques d'accompagnement ainsi que les modalités restent encore à définir.

Ces présentations ont amené plusieurs remarques ou questionnements :

K. Pascal-Suisse explique que, concernant les RA/RIA, les résultats concernant l'application de la loi Egalim sont à consulter sur la plateforme ma-cantine. L'accompagnement se concentre sur les contrats de gestion concédée, qui représentent une difficulté pour les acteurs concernés.

C. MARI précise qu'il parle bien des plats préparés jetés quand il parle des déchets dans les établissements de santé (et non des déchets lors de la production).

La commune de Velaux propose que soit observé l'enchaînement des différents corps de métiers, de la production jusqu'à la transformation des produits, afin de réduire les déchets mais aussi de valoriser les aliments produits mais non consommés. Aussi, ces éléments pourraient être ajoutés au questionnaire, afin de recenser les pratiques actuelles.

C. MARI déplore un manque de formation du personnel, notamment aux exigences de la loi (pour preuve, peu d'établissement se sont lancés dans les diagnostics sur le gaspillage alimentaire). La loi est bien construite, avec un diagnostic global qui permet d'explicitier où se fait le gaspillage, mais il y a une incompréhension de la part des établissements de santé sur la méthode.

La communauté d'agglomération de Sophia Antipolis propose d'intégrer le tableur issu de la plateforme Ma-cantine pour la télé-déclaration dans les cahiers des charges, pour que ces données soient renseignées par les prestataires. De même, il serait souhaitable d'ajouter un volet bio-déchets afin que la plateforme devienne un outil de réflexion autour de la gestion/traitement et valorisation des bio-déchets (calculer la quantité de bio-déchets produite ; réflexion autour de la méthanisation). Elle propose également que les données du secteur sanitaire et médico-social soient partagées avec les porteurs de PAT, afin de les englober dans une approche globale du PAT.

Le CD 84 questionne sur la prise en compte du critère d'achat direct dans la loi Egalim. Il invite également à partager les données du secteur sanitaire et médico-social pour les accompagner dans le cadre des PAT.

F. LHUISSIER précise que les critères sur les achats directs aux agriculteurs sont en cours de révision, notamment dans les guides d'achats co-construit avec la CNRC. Elle souligne que la télé-déclaration peut être faite par le gestionnaire et invite les donneurs d'ordre à le spécifier dans le cahier des charges. Madame LHUISSIER encourage enfin le secteur sanitaire et médico-social à intégrer les données des établissements sur la plateforme Ma-cantine pour mettre à disposition les informations à tous les demandeurs.

L'ARIA SUD témoigne sur le rôle et les avancées de l'industrie alimentaire située entre le monde agricole et la restauration collective ; Ce maillon peu cité est présent, actif, nécessaire. Les industries agroalimentaires fournissent la restauration collective et essayent de répondre aux nouvelles exigences : des produits avec moins de sodium, enrichis en vitamine, sans allergène... Toutes ces initiatives vont dans le sens des préoccupations énoncées dans les présentations précédentes. L'Aria Sud cherche à aller plus loin en élaborant une charte des bonnes pratiques, avec des engagements sur l'approvisionnement de proximité, la qualité des produits, élaborés avec le moins d'impacts environnementaux. Ce sont des engagements forts de la part des acteurs de l'agroalimentaire pour répondre aux demandes et préoccupations de la restauration collective.

WASTCO, société de l'ESS, accompagne les établissements sociaux & médico-sociaux sur la mise en place de la loi Egalim de manière effective depuis 2 ans. Le rappel à la réglementation ne suffit pas, car c'est une loi parmi d'autres (hygiène, sécurité,...), les cuisiniers ont déjà trop de travail. Il s'agit donc de repositionner l'alimentation au cœur des établissements, en considérant que l'alimentation est un soin. Les établissements font face à un réel besoin de formation mais déplorent aussi et surtout le manque de temps disponible. Au-delà des problématiques réglementaires, les cuisiniers souffrent d'un manque de personnel, et du peu d'attractivité de leurs métiers. L'ARS doit s'emparer de la loi Egalim pour faire évoluer cette situation. La lutte contre le gaspillage alimentaire peut être faite par des diététiciennes connaissant parfaitement le fonctionnement des établissements.

L'ARS répond que moins d'1% du budget dans les établissements hospitaliers concerne l'alimentation, ce qui rend difficile de placer l'alimentation au centre des préoccupations. L'ARS fait en sorte de faire de la communication autour d'Egalim, mais aussi via la mise en place de différents financements, avec l'alimentation au centre d'AAP innovants, ou encore de fonds d'investissement propres à l'ARS PACA, pouvant aller jusqu'à 100% de financements. Il revient aux établissements de présenter des projets pour bénéficier de ces aides.

La commune de Mouans-Sartoux interroge sur le mode de gestion des restaurants administratifs et inter-administratifs et sur une éventuelle différence dans les résultats EGAlim suivant le mode de gestion.

K PASCAL-SUISSE répond que le seul restaurant se rapprochant des objectifs Egalim est en gestion concédée, avec effectivement une interactivité importante avec le gestionnaire.

La commune de Mouans-Sartoux émet des doutes sur l'intérêt d'une centralisation et d'une massification – préconisée par l'ARS – pour tendre vers les objectifs de la loi Egalim.

PAT : SUIVI DES PROJETS FINANCES PAR LE PLAN DE RELANCE

L. LASNE, DRAAF adjoint, insiste sur la triple performance des PAT : économique, environnementale et sociale, puis présente l'avancée des PAT en région et dresse un état des lieux de la mesure 13 du plan France relance en faveur des PAT. Il existe une bonne dynamique sur la région PACA, couverte à 95% par des PAT.

Pour illustrer cette dynamique, L. PERICAT, animateur du PAT pays de Fayence, bénéficiaire de la mesure 13A du plan de relance, présente la stratégie d'initiation opérationnelle du PAT, à savoir : la

reconquête agricole en Pays de Fayence et l'atteinte des objectifs de la loi Egalim au sein des cantines scolaires du territoire. Les premières déclinaisons opérationnelles et premiers résultats de ces deux axes d'action prioritaires sont ainsi développés.

L. POSTEL, animatrice du réseau Cantines durables pour le PAT Aix-Marseille Provence -Métropole /PETR Pays d'Arles, bénéficiaire de la mesure 13 B du plan de relance, présente les actions mises en place pour développer une restauration durable hors-domicile dans les Bouches du Rhône. Sont alors exposés les quatre grands volets de l'accompagnement de la terre à l'assiette, proposé par « Nos cantines durables » : animation, accompagnement, coordination et sensibilisation.

L. CARBONNEL, DREETS adjoint, présente les contributions des PAT dans la lutte contre la précarité alimentaire : une communauté dynamique et de nombreux projets innovants financés en 2022. Monsieur CARBONNEL en profite pour informer d'un nouveau levier d'actions pour 2023 : la création d'un nouveau « fonds pour l'aide alimentaire durable » pour promouvoir les achats de qualité et favoriser le développement des circuits courts, soutien au volet social des PAT.

Ces présentations ont amené plusieurs remarques ou questionnements :

Le Président de la Chambre Régionale de l'Agriculture, rapporte les problématiques rencontrées : une Région PACA dépendante des exportations à 50%, la difficulté pour certains producteurs de répondre aux appels d'offre de la restauration collective, des coûts de production exponentiels (engrais, électricité, gaz...). Il questionne également sur la gestion des déchets organiques - et leur valorisation – et sur le besoin de connaître le bilan carbone de l'alimentation. Enfin, il insiste sur la nécessaire communication entre le monde agricole et les territoires.

Le PAT de la Métropole Aix Marseille Provence et du PETR du Pays d'Arles, confirme travailler conjointement avec la Région sur la structuration de filières.

BIO PACA questionne Monsieur BERNARD sur la nécessité de repenser les méthodes de production, l'inflation constatée sur les produits bio aujourd'hui moins importante.

Monsieur BERNARD, insiste sur le besoin d'accompagnement pour structurer les filières et amortir les coûts induits.

La commune de Mouans-Sartoux met en garde sur la spéculation des coûts de l'alimentation et sur la dépendance internationale du territoire et invite à privilégier les achats directs.

L. LASNE conclue en précisant que circuits courts et circuits longs ne sont pas incompatibles et peuvent bien au contraire se compléter (gestion de commandes groupées, logistique optimisée...).

PRESENTATION DEMARCHE « PRODUISONS, CONSOMMONS RESPONSABLES »

J. CHASSAING, Directeur de l'Agriculture de la Forêt et de l'Eau à la Région Sud, et M. ETHEVE, associé consultant chez CERESCO, présentent la démarche « Produisons, consommons responsables », portée par la Région Sud. L'étude régionale confirme que produits frais et locaux constituent une vraie demande sociétale et que leurs distributions doivent d'avantage se structurer. Monsieur CHASSAING rappelle l'objectif premier de la Région Sud : une juste rémunération des producteurs, pour lequel ont été identifiés différents leviers.

La Coopération Agricole Sud, évoque les actions menées avec le Conseil Régional, notamment Lou Pan d'Ici, en réponse à une demande des consommateurs. Dans le cadre de la démarche de la Région Sud et en réponse à des demandes actuelles sociétales, un catalogue regroupant les produits coopératifs de la Région est en cours.

Le MIN de Châteaurenard – Provence, propose de co-construire un « Pacte Alimentaire Régional » pour aider à la concertation autour de la filière et ainsi la penser et l'intégrer dans son ensemble (logistique inclus).

Monsieur Joël Bonaric, directeur adjoint de la DREETS et chef du pôle C, intervient et précise qu'il n'y a pas de consommateur responsable sans loyauté et transparence. Il appelle à la vigilance quant aux produits et pratiques frauduleuses, aux dépendants des producteurs et consommateurs. Il précise que des actions spécifiques seront menées en Région PACA en 2023 : le service concurrence, consommation et répression des fraudes propose également une ingénierie / aide à la rédaction des clauses des marchés publics.

CONCLUSION

Le représentant du Préfet remercie les différents participants pour la richesse et la diversité des interventions. Ce CRALIM dresse un bilan complet et présente des démarches reproductibles.

Il félicite la Co'Alim, dynamique communauté de travail, pour la prise à bras le corps de ce sujet qu'est l'Alimentation Durable.

Il demande à poursuivre les travaux mis en place, notamment avec l'ARS.

Il invite à mobiliser les dispositifs de financement et donne rendez-vous dans un an pour un nouveau point d'étape.