



SYNTHÈSE DE LA SÉANCE

DU GROUPE DE TRAVAIL

ALIMENTATION ET RESTAURATION

DU 1^{er} OCTOBRE 2021

Séance animée et présidée par Virginie Lanlo, première adjointe au maire de Meudon (92), et Gilles Pérole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux (06).

Ordre du jour :

1. Nouvelles obligations issues de la loi Climat du 22 août 2021 : quelles perspectives ?
2. Etat des travaux du CNRC et présentation de la plateforme « Macantine.fr » du ministère de l'Agriculture
3. Réflexion sur la refonte du programme Lait et fruits à l'école : doit-il être recentré sur le temps scolaire ?

En introduction, les co-présidents du groupe de travail ont souligné les difficultés auxquelles sont confrontées les gestionnaires de restauration scolaire dans le contexte de la crise sanitaire, pour respecter les règles du protocole sanitaire en termes de gestes barrières et de distanciation sociale. Les efforts fournis par les communes ont des conséquences financières, qui ne sont pas compensées par l'Etat, malgré les demandes répétées de l'AMF.

1. Nouvelles obligations issues de la loi Climat du 22 août 2021 : quelles perspectives ?

Mathilde Leygnac, du bureau de la politique de l'alimentation au ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, a présenté les nouvelles mesures issues de la loi Climat du 22 août 2021, qui est venue renforcer une partie des obligations de la loi Egalim du 30 octobre 2018 (voir ci-joint le PowerPoint).

La loi du 22 août 2021 prévoit notamment :

- La transformation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en obligation de droit commun (article 252) ;
- Une expérimentation facultative pour un menu végétarien quotidien pour une durée de deux ans (article 252) ;
- Une expérimentation facultative pour la réservation de repas pour une durée de trois ans (article 256) ;
- L'introduction d'un sous seuil de 60% de viandes et de produits de la pêche durables et de qualité dans le seuil de 50% introduit dans la loi Egalim d'ici le 1er janvier 2024 (article 257).

Sur ce dernier point, Mme Leygnac a précisé que la loi Climat prévoit également d'inclure dans le seuil de 50% précité les produits issus du commerce équitable, la fin de la prise en compte des produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 d'ici le 1^{er} janvier 2027 et non plus 2030, et d'ajouter le critère des « produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique ». Elle a toutefois reconnu que la mise en œuvre de ce nouveau critère nécessite des travaux complémentaires.

Enfin, Mme Leygnac a indiqué que les dispositions concernant les seuils de produits durables et de qualité doivent faire l'objet chaque année d'un bilan statistique établi par le Gouvernement et remis au Parlement.

Les co-présidents du groupe de travail ont tenu à rappeler que toutes les collectivités gestionnaires ne disposent pas des mêmes moyens pour faire face à une augmentation aussi rapide des normes touchant la restauration scolaire.

Ils ont d'abord fait part de leur désapprobation quant au lancement d'une nouvelle expérimentation facultative concernant le service quotidien d'un menu végétarien, et ce avant la fin de l'évaluation de l'expérimentation obligatoire du menu végétarien hebdomadaire, qui se transforme quant à elle en une obligation de droit commun. Cette nouvelle expérimentation devant être évaluée, les membres du groupe de travail se sont quant à eux interrogés sur les critères fixés par la loi.

Par ailleurs, les co-présidents ont fait part de leur interrogation sur la nouvelle expérimentation facultative pour la réservation de repas en vue de limiter le gaspillage alimentaire, considérant que cette mesure relève du principe de libre administration des collectivités.

Enfin, des mesures d'accompagnement sont jugées indispensables pour aider les gestionnaires à respecter les nouvelles dispositions concernant les seuils de produits durables

et de qualité. **Gilles Pérole** a insisté sur la nécessité de réfléchir à une simplification du code des marchés publics pour faciliter le recours à des producteurs locaux. Des éclaircissements sont également demandés concernant l'échelle territoriale des plans alimentaires territoriaux prévus par la loi, qui ne doit pas faire l'objet d'une réponse uniforme et calquée sur l'intercommunalité.

2. Etat des travaux du CNRC et présentation de la plateforme « Macantine.fr » du ministère de l'Agriculture

Les co-présidents ont rappelé l'existence de trois groupes de travail au sein du Conseil national de la restauration scolaire :

- Le groupe de travail Suivi, représenté par Gilles Pérole côté AMF ;
- Le groupe de travail Approvisionnement, représenté par Virginie Lanlo,
- Le groupe de travail Nutrition, représenté par l'un ou l'autre.

Mathilde Leygnac a indiqué que le groupe Nutrition s'attèle notamment à la révision des règles de grammages afin de tenir compte des menus végétariens notamment, qui feront l'objet prochainement d'un guide du CNRC suivi de la modification de l'arrêté du 30 septembre 2011.

Un point a également été établi sur la mise en œuvre du plan de relance dans le domaine de la restauration scolaire (aides pour les petites cantines et pour le déploiement des plans alimentaires territoriaux). Un récent rapport du CGAAER a souligné la pertinence des critères retenus pour le dispositif d'aide des petites cantines, assis sur la DSR cible, au regard des difficultés d'ingénierie rencontrées par les petites communes.

De son côté, **Gilles Pérole** a tenu à rappeler la position de l'AMF, selon laquelle le critère retenu de la DSR cible pour le bénéfice de l'aide écarte de fait des communes plus importantes pouvant aussi rencontrer des difficultés techniques et financières. Le bilan d'étape a d'ailleurs montré une inadaptation du dispositif puisque seule 30% de l'enveloppe financière est à ce stade consommée.

Enfin, **Valérie Merle, référente experte nationale "alimentation et restauration collective"** a fait une présentation de la plateforme Macantine du ministère de l'Agriculture et de l'alimentation (voir ci-joint le powerpoint). Celle-ci sera lancée début 2022 et aura pour vocation d'outiller les gestionnaires et cuisiniers en restauration collective et de leur fournir une assistance pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGAlim (compréhension de la réglementation, accompagnement par des outils et des ressources, possible auto-évaluation...). Les gestionnaires pourront également effectuer la déclaration annuelle de leurs valeurs d'achat de denrées alimentaires entrant dans la catégorie des produits de qualité et durables, afin de permettre à l'administration de collecter des données en vue de l'élaboration par celle-ci du bilan statistique annuel prévu par la loi.

Une campagne de test a depuis été réalisée entre le 8 et le 26 novembre.

3. Réflexion sur la refonte du programme Lait et fruits à l'école : doit-il être recentré sur le temps scolaire ?

Emmanuel Bert, du Bureau du lait et de la sélection animale du ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, a fait part de l'enjeu de faire évoluer ce programme afin de faciliter la consommation des crédits disponibles et de repérer les bonnes pratiques au niveau

européen. Un rapport a ainsi été remis en ce sens au ministre par le CGAAER, avant l'installation d'un comité de pilotage auquel l'AMF est associée.

L'une des propositions du rapport de recentrer le dispositif sur le temps scolaire a fait réagir fortement les acteurs concernés, dont l'AMF. Cette proposition n'est donc pas retenue.

L'une des solutions envisagées serait de lancer une expérimentation dans deux régions sur l'heure du goûter après le temps scolaire, par le biais d'une distribution assurée par un opérateur sélectionné, pour lever les freins logistiques soulevés par les communes. Le ciblage sur l'école élémentaire doit être encore discuté. Des mesures de simplification du dispositif seraient également envisagées.

Les membres du groupe de travail ont souligné les difficultés rencontrées par les communes pour mettre en œuvre le programme européen Lait et fruits à l'école, qui ont pu les amener à y renoncer (la plupart des communes participantes concernées : Bordeaux, Meudon, Beauvais, Brignoles...).

L'enjeu est donc de regagner la confiance des collectivités, eu égard la complexité des règles, des contrôles et des sanctions appliquées par FranceAgriMer, qui génèrent une lourdeur administrative et des diminutions de subvention difficilement compréhensibles.

Les co-présidents ont également insisté sur la nécessaire prise en compte des différents temps de l'enfant, qu'il s'agisse du mercredi et des vacances (point de discussion au niveau européen), et de l'articulation du programme avec la mesure du petit-déjeuner gratuit lorsqu'il est mis en place. Ils ont relevé l'importance que constituent les financements nationaux pour assurer le succès du programme, comme cela est indiqué dans le rapport du CGAAER.