

La Restauration Collective en Nouvelle-Aquitaine à l'aube de l'application de la loi EGalim

L'article 24 de la loi dite « EGalim » du 30 octobre 2018 a introduit de nouvelles obligations pour la restauration collective qui concernent la restauration collective publique et la restauration collective privée en charge d'une mission de service public telle que définie à l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime. Elles concernent donc les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires et les restaurants de l'administration. **La loi fixe notamment un objectif de 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas d'ici le 1^{er} janvier 2022.**

Dans le cadre du suivi de ces objectifs portés par les obligations réglementaires de la loi EGalim en matière de qualité des approvisionnements en restauration collective, la DRAAF Nouvelle-Aquitaine a lancé une enquête dématérialisée à destination de l'ensemble des établissements (cuisines centrales ou sur place) de restauration collective publique de Nouvelle-Aquitaine. Cette enquête permet d'obtenir, dès l'année 2020, soit avant l'application des principales obligations réglementaires, un état des lieux régional dans tous les secteurs de la restauration collective et d'identifier des pistes d'amélioration pour l'atteinte de ces objectifs.

L'enquête recense 676 réponses sur les 12 départements (figure 2) de la Nouvelle-Aquitaine, autour des foyers de populations, soit 1685 sites de restauration qui représentent 73,3 millions de repas servis par an, soit 390 000 repas par jour.

Au total, l'enquête représente 16,3% des établissements de restauration collective privés et publics de Nouvelle-Aquitaine (en nombre de repas).

Le secteur le mieux représenté est l'enseignement public (42% de réponses dans ce secteur) (figure 1), avec 26% de l'enseignement supérieur, 42% du secondaire et 58% des écoles maternelles et primaires. Ensuite, 15% des restaurants administratifs ont répondu à l'enquête. Puis, c'est le secteur médical qui se distingue avec 10% des établissements concernés par l'enquête, plus particulièrement les hôpitaux, avec 17% de réponse.

Le secteur médico-social apparaît sous représenté. Toutefois les EHPAD répondants représentent 5% des EHPAD de Nouvelle-Aquitaine. Les loisirs sociaux et les « captifs » sont peu représentés, avec néanmoins 17% de réponses parmi les établissements pénitentiaires.

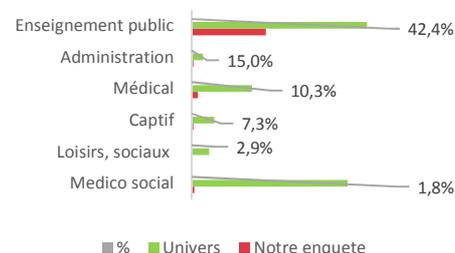
La restauration collective en Nouvelle-Aquitaine, un paysage diversifié

Le **nombre moyen de repas** servis par jour est de 344 sur l'ensemble des secteurs. (figure 3) Ce sont les hôpitaux qui servent le nombre de repas par jour le plus élevé. Au sein de la catégorie enseignement, ce sont les lycées qui sont de plus grande taille, suivis par les collèges puis les écoles, servant en moyenne 5 fois moins de repas.

Concernant le **type de cuisine** (figure 3.A), le taux de cuisines sur place est de 74% d'après cette enquête régionale. La totalité des établissements pénitentiaires ainsi que des RIA disposent de cuisines sur place. Les secteurs où les cuisines centrales sont les plus représentées sont le médical et le médico-social, en majorité les hôpitaux et les EHPAD.

Concernant le **type de gestion** (figure 4.B), 91% des établissements répondants sont organisés en **gestion directe**. Parmi les 65 établissements en gestion concédée, on compte 75% d'établissements du secteur de l'enseignement.

Figure 1
L'enquête représente 42% des établissements de l'enseignement public
Taux réponses par catégorie en nombre de repas



Lecture : Le pourcentage représente le nombre d'établissements concernés par l'enquête par rapport à l'univers (source : GiraFood 2018)

Figure 2
Des répondants répartis sur tous les départements
Localisation des répondants

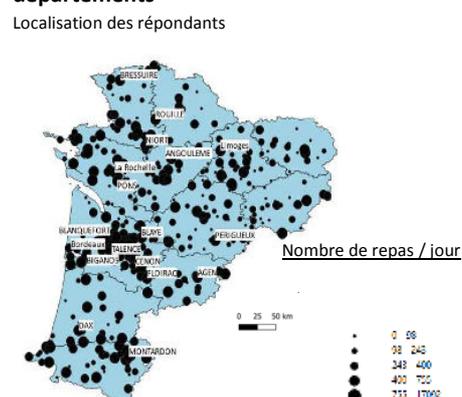


Figure 3

Taille moyenne des établissements (nombre de repas servis quotidiennement)

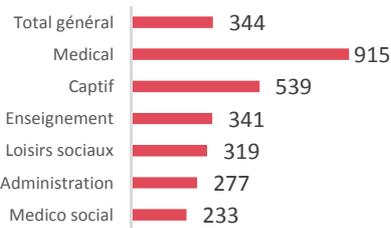
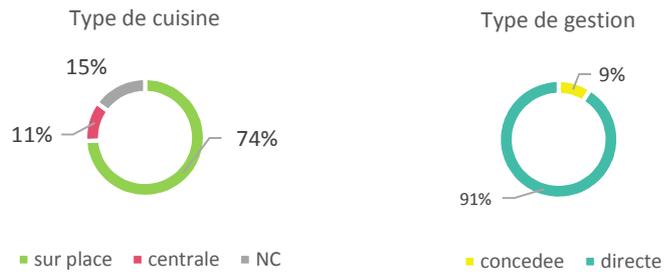


Figure 4 (A.B)

Une majorité de cuisines sur place en gestion directe

Type de cuisine et type de gestion



Chamos : 686 répondants

En Nouvelle-Aquitaine, il existe une hétérogénéité d'acteurs (grands groupes, petites entités) et de niveaux d'engagements des sociétés de restauration collectives (SRC), avec quelques sites exemplaires, mais l'engagement est souvent limité par l'exigence ou le « portefeuille » du client. (source : ADEME 2020)

Néanmoins, il est intéressant de constater que 100% des répondants à cette enquête en gestion concédée renouvellent leur marché entre 2020 et 2023. Les exigences sur les approvisionnements pourront être renforcées dans les nouveaux cahiers des charges et ainsi permettre l'augmentation des taux d'introduction de produits locaux et de qualité.

Le **coût matière moyen** s'élève à 2,23€ par repas. Les RIA présentent le coût matière plus élevé (3,16€) alors qu'il s'élève à 2,73€ dans le secteur médical et 2,27€ dans l'enseignement (1,73€ dans les collèges).

Introduction de produits BIO

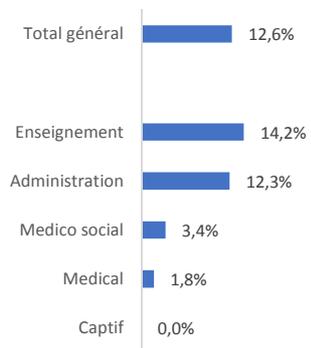
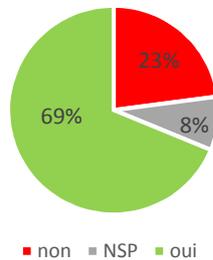
Parmi les répondants, 69% ont introduit des produits bio dans leur offre alimentaire en 2019. (figure 5.A) Le même taux a été constaté dans l'enquête ciblant les lycées agricoles de Nouvelle-Aquitaine en 2020. Sur cette thématique, c'est le secteur de l'enseignement qui arrive en tête avec 79% des établissements ayant introduit des produits bio en 2019, suivi de l'administration et des secteurs sociaux qui sont à 50%.

L'analyse des données de cette enquête a permis de calculer le **taux moyen d'introduction de produits bio en Nouvelle Aquitaine** (montant des achats en produits bio rapporté au montant total des achats alimentaires) : il est de **12,6%** en 2019. (figure 5.B)

Figure 5 (A.B)

69% des répondants ont proposé des produits bio en 2019, représentant en moyenne 12% de la composition des repas

Avez-vous proposé des produits bio ?



Dans le secteur de l'enseignement, le taux moyen est de 14%, il est de 12% dans l'administration, 3% dans le secteur médico-social 3%, 2% dans le médical et est nul dans le secteur des captifs.

Au sein de la catégorie enseignement, les écoles ayant répondu à l'enquête permette d'évaluer un taux de produits bio à 20%, les collèges 15% et lycées 8%. Pour rappel, l'objectif fixé dans la loi EGalim est un taux minimum de 20% au 1er janvier 2022.

Le coût matière ne semble pas corrélé à ce taux d'introduction de produits bio. Cette conclusion est également mise en avant dans l'étude réalisée par Interbio Nouvelle-Aquitaine auprès des RIA en 2020. De plus, le taux d'introduction de produits bio ne semble pas être corrélé avec la taille de l'établissement.

Enfin, les structures enquêtées indiquent qu'en moyenne, 61% des produits labellisés agriculture bio proviennent de Nouvelle-Aquitaine.

D'après les réponses à l'enquête, les freins fréquemment avancés concernant l'approvisionnement en produits bio sont d'ordre :

ECONOMIQUES - Certains répondants avancent que les possibilités d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture bio sont limitées par les moyens financiers, notamment sur des structures de taille moyenne (400 000 repas/an) et surtout pour les produits carnés. La problématique des volumes est également soulevée.

ETHIQUES - Certains responsables de la restauration expriment leurs doutes sur l'impact du label bio sur la qualité de l'alimentation et préfèrent favoriser l'approvisionnement local.

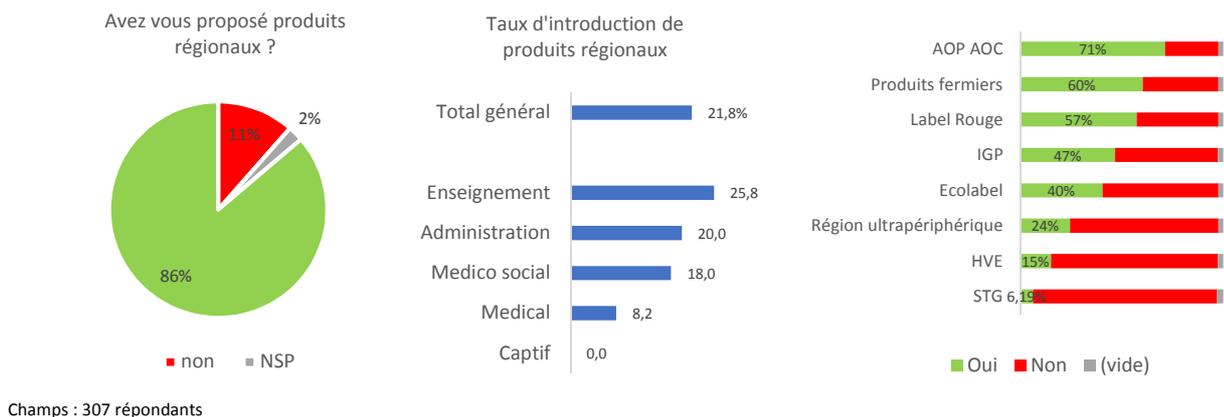
OPERATIONNELS - La dépendance de l'introduction de produits de qualité à la volonté politique des décideurs limite parfois l'atteinte des objectifs EGalim. Le changement d'orientations politiques peut donc facilement faire évoluer les indicateurs dans ce domaine.

REGLEMENTAIRE - Le cumul et la complexité des obligations liées aux réglementations sanitaires, sociales, nutritionnelles, environnementales... expliquent dans certaines structures les difficultés pour atteindre ces objectifs sur les approvisionnements.

Par ailleurs, les établissements en gestion concédée regrettent parfois un manque de transparence du prestataire au sujet des approvisionnements.

Figure 6 (A.B.C)

22% de produits régionaux en moyenne proposés par les répondants



Introduction de produits régionaux

86% des établissements ont introduit des produits de la région Nouvelle-Aquitaine dans leur offre alimentaire en 2019. (figure 6.A) Ce taux s'élève à 100% dans le secteur de l'administration et 90% dans l'enseignement.

En moyenne, les établissements de restauration collective introduisent 22% de produits régionaux dans leur offre alimentaire (22% des achats concernent des produits régionaux). C'est dans l'enseignement que ce taux est le plus élevé (25%), avec en particulier les collèges qui introduisent 41% de produits régionaux.

Les établissements en gestion concédée introduisent 10% de plus de produits régionaux dans leur offre alimentaire que les établissements en gestion directe, la même tendance se dégage pour les produits bio et les produits durables et de qualité hors bio.

Le coût matière moyen par repas ne semble pas corrélé au taux d'introduction de produits locaux.

Introduction de produits durables et de qualité (hors bio)

Les produits SIQO ou avec mention valorisante les plus proposés en 2019 sont les AOC et AOP, les produits fermiers, les labels rouge et IGP. (figure 6.C) Les autres semblent moins adoptés. Cependant, les acteurs accompagnant les établissements de restauration collective indiquent que l'on peut douter des chiffres concernant l'introduction des produits sous sigle Ecolabel pêche durable et produits fermiers. Ces produits seraient très peu adoptés en réalité en raison d'une mauvaise compréhension de leur définition officielle. Ce même constat peut globalement être fait sur l'ensemble des produits pouvant être intégrés aux produits durables et de qualité attendus dans la loi EGAlim.

Le taux d'introduction de produits sous signe de qualité (hors bio), c'est-à-dire le montant des achats de ces produits rapporté au montant total des achats alimentaires, est de 12% en moyenne. Les collèges présentent le taux le plus important à 31%, puis les écoles à 14%.

Tout comme pour les produits bio, le coût matière n'est pas corrélé avec le taux d'introduction de produits durables et de qualité.

Comparaison avec les objectifs de la loi EGAlim

En moyenne, les établissements ayant répondu à l'enquête ont introduit en 2019 au sein de leurs achats alimentaires 22% de produits durables et de qualité (bio et autres SIQO et mentions valorisantes confondus). Pour rappel, l'objectif fixé par la loi EGAlim est de 50% au 1^{er} janvier 2022. (figure 7)

Certains établissements signalent des difficultés pour évaluer cet indicateur. En effet, il est souvent difficile de tracer ce type de produits et de les isoler dans les factures des fournisseurs.

L'objectif de 20% de produits bio n'est pas non plus atteint puisqu'il est de 12% en moyenne d'après les réponses à cette enquête. Toutefois, 22% des répondants (n=677) présentent un taux de produits bio supérieur à 20%.

Figure 7

22% de produits durables et de qualité (dont produits Bio)

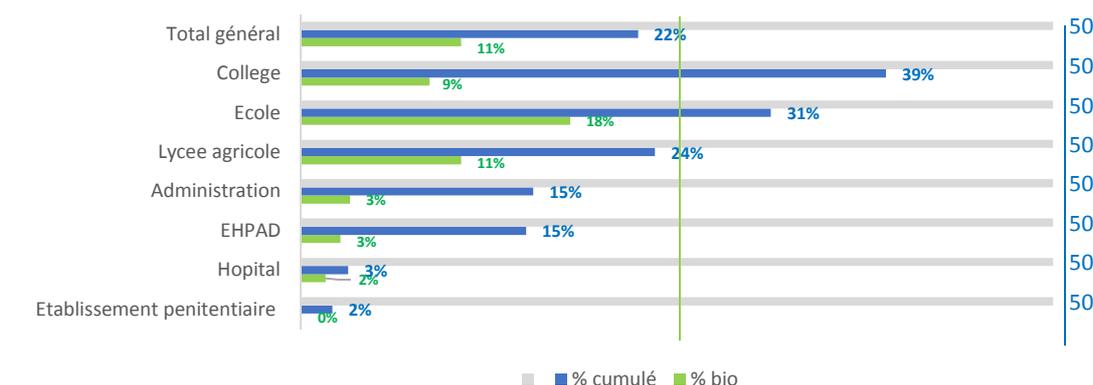
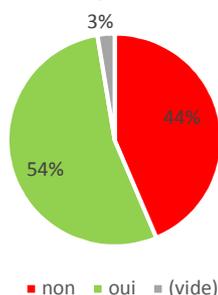


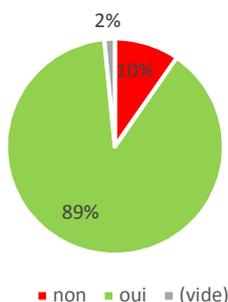
Figure 8 (A.B.C)

89% des répondants ont mis en place un menu végétarien

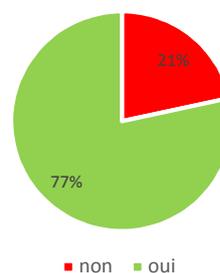
Informez-vous, de la part des produits de qualité et durables dans la composition des repas ?



Avez vous mis en place un menu végétarien ?



Avez-vous initié des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire ?



Champs : 307 répondants

Information aux usagers

La loi EGALIM impose l'information, au moins une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis.

54% des répondants à cette enquête affirment informer une fois par an leurs usagers sur la composition des repas. (figure 8.A) La communication se fait par voie orale, en ligne ou écrite : sets de table, menus, comptes rendus de commissions, affiches, informations via des applications informatiques (Pronote, Agrilocal, Bon'app, Suhari), publications sur le site Internet de l'établissement ou de la mairie. Selon les cas, cette information peut avoir lieu lors d'événements organisés, comme la semaine du goût ou des journées à thèmes ou tout au long de l'année.

Certains gestionnaires soulignent le manque de temps pour élaborer des supports de communication à ce sujet.

Menu végétarien

Depuis le 1^{er} novembre 2019, la loi EGALim prévoit, pour les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée, la proposition d'un menu végétarien au moins une fois par semaine.

D'après les résultats de cette enquête, 89% des répondants ont mis en place un menu végétarien (figure 8.B). Pour la majorité, la fréquence est hebdomadaire et il s'agit d'un menu unique. Ce résultat est supérieur aux taux observés dans le cadre de l'enquête nationale Unplusbio 2020 (63%) et de celle menée par GreenPeace en 2020 (71%).

Les principaux freins évoqués sont le manque de satisfaction des convives, l'inadéquation du menu végétarien avec les valeurs des décideurs et le manque de volonté politique. Les commentaires reçus montrent parfois une incompréhension de la demande. En effet, les menus végétariens ne sont pas seulement réservés aux végétariens, ils doivent être proposés à tous les convives.

Gaspillage alimentaire

Toute la restauration collective, publique et privée, a obligation, depuis octobre 2019, de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, avec un diagnostic préalable.

Le gaspillage alimentaire concerne les aliments consommables mais non consommés dans l'alimentation humaine. D'après cette enquête, 77% des répondants ont initié des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire (figure 8.C), et la majorité depuis 2018-2019. Cette période coïncide avec les états généraux de l'alimentation puis l'adoption de la loi EGALim mais également avec la structuration au niveau régional des acteurs dans ce domaine (réseau CREPAQ).

27% des répondants ont initié des démarches de lutte sans avoir effectué un diagnostic préalable.

Les démarches les plus fréquentes sont l'adaptation de la taille des portions, l'information du personnel de restauration et l'affichage. En revanche, les dons alimentaires sont encore peu développés.

> Pour en savoir plus

METHODOLOGIE

Enquête en ligne, diffusée par mail, d'août 2020 à janvier 2021, via les contacts **têtes de réseau** de la DRAAF. Questionnaire de 20 minutes. Les données récoltées sont déclaratives et portent sur l'année 2019. Six enquêtes existantes ont été ajoutées aux résultats obtenus.

Etablissements de restauration collective des secteurs suivants : **travail, santé, social, médico-social, enseignement**. Ont été principalement interrogés des hôpitaux, des EHPAD, des restaurants administratifs, des établissements pénitentiaires, des crèches, des écoles, des collèges, des lycées et des établissements d'enseignement supérieur.

www.draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr

www.restaurationcollectivena.fr

Direction régionale de l'alimentation, l'agriculture et de la forêt
Service régional d'économie agricole et agroalimentaire
Service régional de l'alimentation
Le Pastel - 22 rue des Pénitents Blancs - CS 13916 - 87039 LIMOGES CEDEX1
Tel : 05 55 12 92 00

Directeur régional : Philippe de GUENIN
Directeur de publication : Virginie GRZESIAK
Rédacteur : Jeanne CAHEN
Relecture : Emmanuelle MORIN
Dépôt légal : Juin 2021