

CONTRAT POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE



CONTRAT POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

La restauration collective est un levier pour asseoir la transition écologique et l'ancrage territorial de l'alimentation ; elle a été identifiée comme tel par les Etats Généraux de l'Alimentation. Elle est au centre d'enjeux sociaux, environnementaux, sanitaires et pédagogiques de taille. Convives, distributeurs, restaurateurs et producteurs font émerger des projets positifs aussi bien dans les établissements scolaires et universitaires que dans les hôpitaux, les maisons de retraite, les entreprises... En parallèle, l'attente de nos concitoyens est forte.

Le Président de la République s'est engagé à soutenir cette dynamique. Il a déclaré vouloir introduire 50% d'aliments durables (bio, labélisés, locaux) en restauration collective en 2022. Les Etats Généraux de l'alimentation sont l'occasion de concrétiser cet engagement.

Nos organisations partagent cet objectif et s'engagent à l'atteindre par la signature de ce contrat mais aussi dans le cadre des démarches filières au sein des interprofessions.

Par la restauration collective, service public, nourrissant 10 millions de personnes par jour, nous portons le droit à une alimentation saine, de qualité et équilibrée pour tous. En retour, nous soutenons le développement d'une agriculture durable et biologique, produite localement, et dont les produits seront accessibles au plus grand nombre.

Il s'agit là d'un choix politique fort qui doit être assumé. Les financements publics et privés doivent accompagner fortement cette exigence, au risque de fragiliser les filières françaises au regard d'une restauration collective contrainte par ses budgets.

SONT SIGNATAIRES DU DOCUMENT

Audrey Pulvar, Présidente de la Fondation pour la Nature et l'Homme - FNH

Eric Lepêcheur, Président de Restau'Co

Stéphanie Pageot, Présidente de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique - FNAB

Liliana Moyano, Présidente nationale de la FCPE

Vincent Rozé, Co-président de Manger Bio Ici et Maintenant - MBIM-, réseau national de plateformes bio pour la restauration collective

Dominique Larue, Président de l'Union Nationale des Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement – UNCPIE

Jean-Jacques Bolzan, Président de la Fédération des Marchés de Gros de France - FMGF

Stéphane Layani, Président Directeur Général du Marché International de Rungis

1

ACCOMPAGNER LA TRANSFORMATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Former les cuisiniers de collectivité 15 Centres de Formation d'Apprentis proposent aujourd'hui la formation de cuisinier de collectivité. Pour répondre au besoin de recrutement de 10 000 cuisiniers par an, nous demandons une obligation d'apprentissage dans la fonction publique.

Se donner les moyens du changement par **une prime de conversion des cantines au bio** (via le plan d'investissement d'avenir) pour un achat au juste prix, permettant de financer l'achat d'équipements de transformation comme une légumerie, du temps de travail pour rechercher des agriculteurs locaux, des formations à la préparation de certains aliments, ou encore des activités pédagogiques.

Mettre en place une Maison de l'alimentation par région pour animer les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) en lien avec tous les maillons de la chaîne alimentaire afin de pouvoir bâtir les conditions d'une agriculture de proximité et biologique sans détruire de la valeur.

Revoir le statut du cuisinier dans la fonction publique : les chefs de production ou chefs de cuisine ne disposent pas d'un statut adapté dans certaines collectivités, alors que leurs responsabilités ont augmenté ces dernières années (achat, gaspillage alimentaire, nutrition, éducation etc.).

NOS ENGAGEMENTS

Soutenir la démarche de progrès « Mon Restau Responsable » et les démarches initiées dans le même but pour développer des synergies alimentaires sur les territoires sur le long terme. Notre objectif : l'engagement de milliers de sites « Mon Restau Responsable » en 2020. Pour l'atteindre nous avons besoin du soutien de l'Etat dans son déploiement.

Accompagner l'engagement de la restauration collective en gestion directe "Engagement volontaire" qui permettra au niveau national de mettre en place une démarche de progrès sur trois ans avec 6 piliers et 17 engagements.

Accompagner les professionnels dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Restau'Co a développé une méthode testée sur 200 établissements avec une réussite de réduction de 50%. Nous nous engageons à former plus de professionnels à sa mise en œuvre pour une réduction efficace du gaspillage alimentaire.

2

FACILITER L'ACHAT DE PRODUITS RESPONSABLES

Adopter une Proposition de Loi qui se donne un horizon de 50% d'aliments durables (bio, labélisés, locaux) en restauration collective d'ici 2022, dont 30% de produits biologiques ; rééquilibrer et diversifier les sources de protéines et favoriser les viandes françaises de qualité. Cette loi devra être accompagnée de moyens d'accompagnement. Nous soutenons une montée en puissance progressive, pour favoriser le développement de filières biologiques territorialisées.

Faire valoir l'exception du produit alimentaire dans l'achat public

Augmenter les seuils des marchés publics de 25 000 à 40 000 euros pour permettre un achat de gré à gré en lien avec les bassins de production.

Former les acheteurs de la restauration collective à l'achat de denrées de proximité (LOCALIM)

Sanctuariser la part alimentaire du budget de la restauration collective publique (hôpitaux, enfants).

Mettre en place un lieu de concertation multi-acteurs pour l'élaboration des cahiers des charges (GEMRCN) qui respectent les préconisations du PNNS.

NOS ENGAGEMENTS

Notre volonté est de construire des filières de distribution durables et complémentaires en réponse à l'augmentation des volumes de la restauration collective.

S'assurer d'une production minimum et disponible en produits biologiques et locaux via les 23 marchés de gros répartis dans les différentes régions de France, 1er circuit de distribution de produits frais. Ceci afin de répondre à l'augmentation de la demande de la restauration collective en produits durables, bio et de proximité en 2022.

Etre acteur des plans de filière pour accompagner chaque maillon face à l'augmentation de la demande de la restauration collective en produits durables.

Organiser des forums pour favoriser les rencontres bilatérales et opérationnelles entre acteurs de la chaîne alimentaire sur des projets précis.

3.

PERMETTRE LA JUSTE RÉMUNÉRATION DE CHACUN TOUT EN MAINTENANT UN COÛT REPAS ACCESSIBLE À TOUS

Rendre la gestion et l'évaluation du gaspillage alimentaire obligatoire avec un outil informatique au niveau national (déjà existant au sein de Restau'co).

Provisionner de façon suffisante les aides publiques de la future PAC, notamment dans les régions (FEADER), pour atteindre 20% de surface agricole utile en bio en 2022.

Rendre obligatoire la révision des prix en fonction de la fluctuation du prix des matières premières dans les appels d'offres.

Rendre systématique l'utilisation de l'opération européenne "un fruit à la récré" en restauration scolaire, programme européen dont l'aide assure le financement du surcoût des produits sous signe de qualité.

NOS ENGAGEMENTS

Accompagner les agriculteurs vers une agriculture biologique et locale, en leur assurant un accompagnement personnalisé et la défense de leurs soutiens financiers (aides à la bio).

Accompagner les producteurs bio dans la création de plateformes d'approvisionnement et soutenir le développement des plateformes sur l'ensemble du territoire pour répondre à la demande et développer une agriculture bio de proximité tout en garantissant un revenu équitable aux producteurs bio.

Mettre en place la contractualisation tripartite avec les agriculteurs, grossistes et restaurateurs pour accompagner les agriculteurs à grandir en offre de production sur le territoire

4

FACILITER LA TRANSPARENCE ENTRE RESTAURANTS ET CONVIVES

Adapter le cahier des charges « Fait Maison » à la restauration collective (produits bruts et recettes en accord avec les objectifs du PNNS), qui pourrait s'appeler "Fait Main".

Mettre en place le Concours **Un des Meilleurs Ouvriers de France classe Restauration Collective** (classe créée en novembre 2016).

Reconnaître le temps du repas comme un temps éducatif (éducation au goût, à la santé, à l'hygiène) et social (isolation phonique et temps minimum à table).

NOS ENGAGEMENTS

Sensibiliser les citoyens, parents, consommateurs à l'intérêt de consommer des produits biologiques et de qualité, et de respecter les recommandations nutritionnelles. Encourager les parents à demander auprès de leurs collectivités des produits biologiques locaux.

Ouvrir les restaurants de collectivité : permettre des visites de restaurants scolaires pour les parents qui le souhaitent, rencontrer les chefs, participer à un repas...

Participer à créer du lien entre les convives et les producteurs afin de donner du sens à l'alimentation (visites de fermes, producteurs dans les restaurants ...)

Développer la communication pour les restaurants engagés "Mon Restau Responsable", afin de renforcer le lien entre convives, parents d'élèves, personnel de cuisine, élus... Cette communication est dans l'ADN de "Mon Restau Responsable", qui fonctionne sur un système de garantie participative.

5.

SUIVRE L'ÉVOLUTION DU SECTEUR

Créer un Observatoire de la restauration collective responsable. Il aura pour mission de suivre les données qualitatives et quantitatives relatives à l'introduction de produits de qualité et de proximité dans la restauration collective, en liaison avec les observatoires régionaux et inter-régionaux existants. Pour s'assurer de la bonne atteinte des objectifs fixés dans la loi, il est indispensable de réaliser un suivi des données, d'accroître la visibilité des bonnes pratiques et de valider les modèles économiques performants.

NOS ENGAGEMENTS

Organiser la remontée des informations de la restauration collective comme prévu par l'accord volontaire de la restauration collective.

Une nouvelle gouvernance, par la mise en place d'un lieu d'échange et de suivi annuel de ces engagements.

CONTACT

Restau'co / Marie-Cécile ROLLIN 06 81 54 02 47

FNH / Mathilde THERY 06 43 29 86 99