



ENQUÊTE | JUIN 2019

QUELS BESOINS D'INVESTISSEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE POUR ENGAGER LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DANS LES TERRITOIRES ?

SYNTHÈSE



Le rapport de l'IPBES de mai 2019 est sans appel : les systèmes agro-alimentaires industriels sont les principaux responsables du déclin massif de la biodiversité. Ils sont aussi l'un des contributeurs majeurs au changement climatique et sources de nombreuses maladies, chroniques ou non, sur tous les continents. L'heure n'est donc plus à la tergiversation. La généralisation de l'accès à une alimentation saine, durable, locale et équitable pour toutes et tous est l'un des défis majeurs de la transition écologique.

La restauration collective est pour cela un secteur clef. En France, elle pèse trois milliards de repas servis par an, dans tous les territoires, pour tous les âges et toutes les catégories sociales. Si la loi EGalim inscrit à juste titre des objectifs pour ce secteur – 50% de produits de qualité dont 20% de bio d'ici 2022 – alors se pose la question du chemin pour les atteindre. La transition écologique ne se fera pas sans moyens et les actions sont à entreprendre sont souvent synonymes d'investissements massifs et ciblés. La restauration collective n'y déroge pas.

Cette enquête, menée par la Fondation Nicolas Hulot et Réseau Restau'Co, a ainsi pour objectif d'approfondir la connaissance relative aux besoins d'investissement nécessaires pour répondre aux objectifs de la loi EGalim. Elle précise également le niveau de connaissance et le ressenti des acteurs de la restauration collective concernant les financements existants pour répondre à ces besoins.

Cette étude met en évidence que les objectifs de la loi EGalim ne pourront être atteints en 2022 sans moyens financiers dédiés pour accompagner les cantines. Si 75% des restaurants collectifs portent un jugement positif sur la loi, ils font également part d'un manque de moyens financiers pour atteindre les objectifs. 78% d'entre eux considèrent qu'ils n'arriveront pas à les atteindre sans financements adéquats, notamment pour opérer des investissements matériels et immatériels. Ce résultat est d'autant plus interpellant que les structures interrogées ne partent pas de zéro. Il s'agit d'établissements déjà engagés dans la transition écologique qui proposent en moyenne 16% de produits bio et dont 39% servent un menu végétarien au moins une fois par semaine.

Malgré cela, six mois après la promulgation de la loi EGalim, 82% des sondés n'observent aucune hausse de dotation budgétaire. Si certaines aides publiques à la restauration collective existent, elles ne sont pas clairement ciblées sur l'accompagnement à l'investissement du secteur, puisqu'elles visent à subventionner l'achat de produits bio, ou ne sont pas conditionnées au besoin de contribuer aux objectifs de transition écologique.

Pourtant, les besoins d'investissement sont nécessaires. **L'enquête met en évidence qu'ils peuvent atteindre jusqu'à 99 centimes par repas, soit 16% du coût complet moyen.** Ces besoins concernent les actions de sensibilisation, de mise en place de nouvelles pratiques et de participation à la structuration de filières locales durables.



Ces investissements de départ ont un effet particulièrement intéressant lorsqu'ils sont ciblés sur des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, de végétalisation de l'alimentation et de travail des produits bruts, locaux et de saison car, dans 87% des restaurants étudiés, ils **permettent de créer des économies significatives**. Ces économies sont ensuite, dans 80% des cas, réinjectées dans l'achat de produits bio et de qualité, contribuant ainsi à une boucle vertueuse.

Enfin, si 18% des restaurants enquêtés ont atteint les objectifs de la loi EGalim, la plupart d'entre eux (80%) l'ont fait en investissant dans la limite de leur budget annuel, en mettant en moyenne plus de 6 ans pour y parvenir. Soit 2 fois plus de temps que celui demandé par la loi. **Mettre des moyens financiers à disposition des restaurants apparaît alors comme un gage essentiel de réussite pour transformer la restauration collective de manière efficace.**

Si donner un cap est indispensable pour emmener l'ensemble des acteurs dans la même direction, cela ne représente qu'une partie du chemin. Au-delà des pionniers - les professionnels ont besoin d'être guidés et accompagnés dans leur engagement pour faire de la démarche de chacun le succès de tous.



SOMMAIRE

CONTEXTE	6
OBJECTIFS DE L'ÉTUDE	9
MÉTHODE	10
STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON	12
DIFFICULTÉS RENCONTRÉES LORS DE L'ENQUÊTE	14
DÉFINITIONS	15
RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE	16
PERSPECTIVES ET RECOMMANDATIONS POUR D'ÉVENTUELS TRAVAUX COMPLÉMENTAIRES	29
ANNEXE : LE QUESTIONNAIRE	30



Une transition agricole et alimentaire nécessaire et urgente

Notre système agricole et alimentaire a des effets néfastes sur notre santé et sur la planète et ne permet pas à la majorité des agriculteurs et agricultrices de vivre décemment de leur métier. Il n’y aura pas de transition écologique - protection du climat et de la biodiversité - ni de justice sociale, sans accès de toutes et tous à une alimentation saine et durable.

Le rapport de la plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques (IPBES) sorti le 6 mai dernier lance une alerte sans précédent sur le déclin de la biodiversité : un million d’espèces animales et végétales – soit une sur huit – risquent de disparaître à brève échéance de la surface de la Terre ou du fond des océans. Le système agricole actuel est pointé du doigt par le biais du changement des usages des sols (passer les forêts ou les prairies à l’état de culture par exemple) et le recours massif aux pesticides de synthèse. Le rapport appelle par ailleurs à un changement structurel des politiques agricoles du local au global pour changer nos modèles alimentaires et agricoles.

De même, le 6^{ème} rapport du GIEC¹ souligne la nécessité d’actionner le levier de la demande alimentaire si l’on veut réduire les émissions de méthane et de protoxyde d’azote, d’origines agricoles.

Cette transition agricole et alimentaire est non seulement nécessaire et urgente mais surtout possible. L’IDDRI, dans son rapport “Une Europe agroécologique en 2050 : une agriculture multifonctionnelle pour une alimentation saine”², démontre qu’il est “envisageable de se passer de pesticides (...) il est possible d’avoir

une approche ambitieuse pour la biodiversité, avec des systèmes herbivores extensifs, des systèmes de culture diversifiés et sans intrants de synthèse tout en contribuant à la réduction des émissions de gaz à effet de serre”.

La restauration collective : levier essentiel de transition écologique et de justice sociale dans les territoires

Depuis plus de 10 ans, la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l’Homme (FNH) a identifié la restauration collective — servant près de 3 milliards de repas par an dans le secteur de l’enseignement, de la santé et médico-social³ — comme un levier essentiel pour cette transition agricole et alimentaire dans les territoires. C’est une particularité française : près d’un repas sur deux consommé hors domicile l’est dans une structure de restauration collective⁴. Pour beaucoup de citoyens, c’est le seul repas équilibré de la journée.

Ainsi, par ses volumes d’achat et le nombre de convives, la restauration collective constitue un formidable levier pour relocaliser les systèmes alimentaires de la production à la consommation, stimuler la mise en place de circuits courts, revaloriser la production agricole respectueuse des paysans, de l’environnement et du bien-être animal, réorienter l’offre agricole vers des systèmes de production moins polluants, porter une démarche pédagogique auprès des convives en faisant évoluer leurs comportements alimentaires et offrir à tous l’accès à une alimentation saine et locale. En particulier, la restauration collective est un levier essentiel pour espérer atteindre 15% de surface agricole utile en agriculture biologique d’ici 2022 comme le veut la loi EGAlim⁵.

1 — Publié le 2 octobre 2018

2 — https://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20iddri/Etude/201809-ST0918-tyfa_0.pdf

3 — Source : GIRA, 2015

4 — Le marché de la Restauration Hors Domicile en France 2017. Structure du marché et achats alimentaires. Agence BIO/GIRA foodservices

5 — Loi pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037547946&categorieLien=id>

L'enjeu social est sans doute l'un des premiers enjeux de la restauration collective. Car c'est bien de restauration sociale dont il est question. A travers la diversité des secteurs qu'elle touche, la restauration collective représente un levier pour permettre l'accès à des repas équilibrés, sains et de qualité pour tous. Mais elle peut également être un outil d'équité Nord/Nord et Nord/Sud, à travers le choix de ses filières d'approvisionnement et la promotion de produits issus d'un commerce équitable, garant du respect des rémunérations des producteurs.

La loi EGalim inscrit des objectifs pour engager la restauration collective dans la transition agricole et alimentaire

Entre 2017 et 2018 la FNH s'est mobilisée lors des États Généraux de l'Alimentation pour rendre la loi ambitieuse concernant la restauration collective.

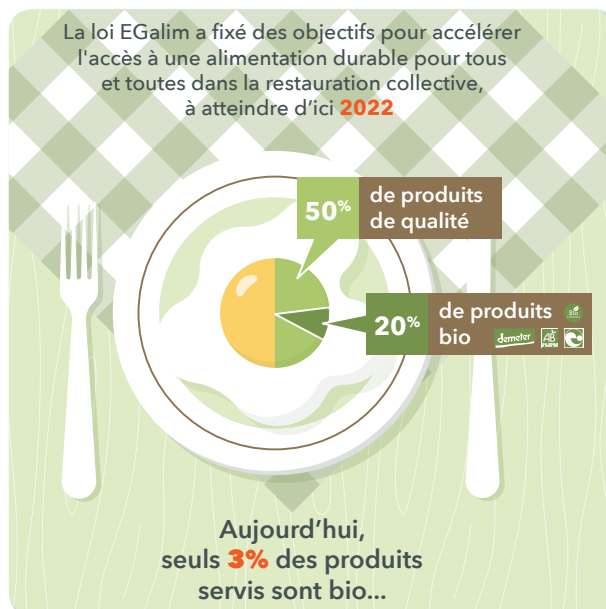
La loi dite « EGalim » s'accompagne ainsi de nouveaux objectifs pour la restauration collective. Notamment :

- Obligation d'intégrer dans les repas à compter du 1^{er} janvier 2022 50% de produits répondant à certains critères définis par ledit article dont au minimum 20% de produits issus de l'agriculture biologique.
- A titre expérimental durant deux ans, les restaurants collectifs scolaires seront tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.
- Trois types d'obligation pour limiter l'utilisation de contenant en plastique dans la restauration collective et plus généralement pour réduire la mise à disposition d'objets en plastique, notamment à usage unique.
- Obligation d'un état des lieux du gaspillage alimentaire à entreprendre systématiquement et amélioration de la transparence des engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Amélioration de l'information aux convives notamment sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis et sur les produits issus du commerce équitable.

Atteindre ces objectifs dans le temps imparti et sur l'ensemble du territoire est possible mais reste un enjeu de taille alors que moins de 3% de l'alimentation en restauration collective sont issus de l'agriculture biologique⁶. Si quelques milliers de restaurants collectifs font figure de pionniers dans cette conversion, il y a 81.500 lieux de restauration (dont près de 49.000 en gestion directe) à accompagner en moins de 3 ans. Il n'est pas sans rappeler que, suite à la loi Grenelle, l'objectif de 20% de produits biologiques en restauration collective des services de l'État devait être atteint d'ici 2012.

- Moins de 3% de l'alimentation servie en restauration collective sont issus de l'agriculture biologique⁷
- Si quelques milliers de restaurants collectifs font figure de pionniers dans cette conversion, il existe 81.500 lieux de restauration (dont près de 49.000 en gestion directe) à accompagner en moins de 3 ans.



6 – http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/dossier_de_presse-agence_bio_16_nov-def.pdf

7 – http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/dossier_de_presse-agence_bio_16_nov-def.pdf

Pour répondre à l'ambition : un investissement massif et ciblé dans le secteur de la restauration collective est nécessaire

Selon la Commission européenne, il manque au moins 300 milliards d'euros d'investissement (public et privé) par an en Europe pour faire la transition écologique. L'Europe est en train de perdre la bataille climatique car elle n'investit pas assez. Ni dans les transports durables, ni dans la rénovation des logements, ni dans l'agriculture durable, ni dans la décarbonation de son industrie. Comme le rappelle Alain Grandjean⁸, **“en bref, pour mettre en œuvre un modèle de développement compatible avec les limites de ce que peut supporter la planète, il faut investir plus, et autrement”**.

Ce besoin d'investissement est vrai pour tous les secteurs mais aussi pour les systèmes alimentaires et en particulier la restauration collective.

Il est par ailleurs important de rappeler que **ces dépenses publiques d'investissement ne sont pas à être considérées comme de simples dépenses mais bien comme un investissement destiné à augmenter, à long terme, la richesse globale d'un territoire**. Comme l'explique Alain Grandjean⁹ “les dépenses publiques d'investissement ont pourtant un effet multiplicateur sur le PIB. Un surcroît de dépenses publiques amplifie plus que proportionnellement le PIB, ce qui (...) procure des recettes supplémentaires à l'État, via la fiscalité ou les baisses de dépenses de protection sociale”.

Des investissements pour changer les pratiques

Selon l'Agence Bio, sur 82% des établissements proposant des produits bio qui estiment que leur introduction a généré un surcoût des menus ou des plats (85% dans le secteur public et 73% dans le secteur privé)¹⁰, **62% ont cherché à limiter le surcoût par un changement de pratiques**¹¹:

- en limitant le gaspillage (92%)
- en mettant en concurrence les fournisseurs (72%)
- en passant par des partenariats au niveau local (71%)
- en groupant les achats (68%)
- par l'éducation alimentaire (68%)
- en achetant plus de produits bruts (68%)
- en formant le personnel (59%)
- en introduisant des repas végétariens (46%)

Ces changements de pratiques permettent souvent d'engendrer des économies. C'est le cas par exemple de la lutte contre le gaspillage. L'ADEME a publié en 2018 le résultat¹² de son expérimentation réalisée durant une période de 18 mois (2016-2018) sur 1000 écoles et collèges dans 40 collectivités territoriales concernant le gaspillage alimentaire. 52% des établissements observés ont réussi à réduire de 20% le gaspillage alimentaire sur l'ensemble des étapes du service.

Ces changements de pratiques sont synonymes d'investissements. A l'occasion de cette expérimentation, une aide forfaitaire a été allouée pour les restaurants scolaires engagés dans la démarche (entre 750 euros et 1500 euros) **afin d'investir sur la sensibilisation, formation, sous-traitance et les dépenses d'équipement**. “Dans le cadre de cette opération, il a été démontré que pour 1 euro investi dans des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2 euros sont économisés et qu'en moyenne, les établissements engagés dans l'opération ont économisé suite à ces actions 2000 euros par an.” L'ADEME précise aussi que “les résultats montrent qu'il est possible de réduire significativement le gaspillage alimentaire en restauration collective et que dans le cadre d'opérations coordonnées, les économies à la clé sont réelles et offrent des marges de manœuvre pour faire évoluer la qualité (provenance, mode de production, etc.) des matières premières et allers vers une alimentation durable.”

8 — Alain Grandjean, Marion Cohen et Kevin Puisieux, Agir sans attendre, 2019

9 — Alain Grandjean, Marion Cohen et Kevin Puisieux, Agir sans attendre, 2019

10 — Agence Bio, Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective -étude n°1800607 -Octobre 2018

11 — Agence Bio, Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective -étude n°1800607 -Octobre 2018

12 — ADEME, Laurence Gouthière. 2018. Bilan de l'opération « 1000 écoles et collèges ». 13 p.

OBJECTIFS DE L'ÉTUDE



Il est nécessaire d'investir pour changer les pratiques et faire la transition écologique. Mais quels sont ces investissements à opérer au sein de la restauration collective pour mettre en place les actions qui permettront d'atteindre les objectifs de la loi EGalim dans le temps imparti ? Les financements existants répondent-ils à ces besoins d'investissements identifiés ? **La FNH et Réseau Restau'Co ont mené une enquête qualitative pour répondre à ces questions.**

Pour cela, il a été choisi d'enquêter auprès de **restaurants déjà engagés** dans les démarches de transition écologique, afin d'identifier les **investissements** opérés dans ce cadre. La FNH et Réseau Restau'Co ont approché les structures de restauration collective engagées dans la démarche **Mon Restau Responsable***.

Objectif n°1

Approfondir la connaissance des besoins d'investissement en restauration collective pour répondre aux objectifs de la loi EGalim.

L'objectif de l'enquête est de s'appuyer sur l'expérience et les réalités des structures de restauration collective engagées dans la démarche Mon Restau Responsable pour qualifier et quantifier les besoins d'investissements de départ auxquels ont dû et/ou doivent faire face les professionnels de la restauration collective dans le secteur de l'enseignement, médico-social (dont crèche) et de la santé, avec quels moyens et sur quelle temporalité.

Objectif n° 2

Enquêter sur le ressenti de la restauration collective concernant les financements existants pour répondre aux besoins d'investissement. L'enquête a pour second objectif d'analyser le ressenti des acteurs de la restauration collective concernant les financements existants pour répondre aux besoins d'investissement, afin de comprendre si ces derniers sont suffisants par rapport aux besoins exprimés.

Objectif n°3

Mieux sensibiliser sur les besoins d'investissement à entreprendre et soutenir en restauration collective. La restauration collective représente près de 3 milliards de repas par an dans le secteur de l'enseignement, de la santé et du médico-social¹³ et la part de produits bio servis en restauration collective ne dépasse pas 3% alors que la loi EGalim exige de nouvelles ambitions dans un temps imparti resserré. L'enjeu en termes de connaissances sur ce secteur est donc fort. La communication sur les données obtenues via cette enquête permettra de mieux sensibiliser les décideurs politiques et les acteurs de la restauration collective aux enjeux des moyens financiers nécessaires pour accompagner la transition alimentaire dans le secteur de la restauration collective.

*MON RESTAU RESPONSABLE

est un outil qui permet aux restaurants collectifs de s'engager dans une démarche responsable, s'inscrivant dans la durée, en leur apportant un cadre d'engagement qui implique tous les acteurs locaux avec qui ils sont amenés à interagir. Depuis son lancement en juin 2016, Mon Restau Responsable a été adopté par près de 200 structures, dont dépendent plus de 1000 sites de restauration. Plus d'information sur : www.monrestauresponsable.org



MÉTHODE



Quoi ?

L'enquête menée est qualitative sur les **besoins d'investissement nécessaires aux changements de pratiques** pour l'approvisionnement en produits bio et de qualité et pour l'atteinte des autres dispositions de la loi EGalim relatifs à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction drastique de l'usage de plastique, la mise en place de menus végétariens hebdomadaires et l'information aux convives, sans pour autant générer de surcoût pour les convives.

Ces investissements sont **matériels ou immatériels** et peuvent se traduire par exemple par: l'achat d'une légumerie, de fours basse température, d'ateliers de découpe et/ou de transformation, de plateformes logistiques d'approvisionnement, la formation du personnel, le recrutement de personnel supplémentaire, un diagnostic de départ sur l'utilisation de denrées de qualité, les actions de lutte contre le gaspillage, etc.

L'enquête analyse le ressenti de la part des acteurs de la restauration collective sur les **financements existants actuels et futurs pour accompagner ces besoins d'investissements**, afin de comprendre si ces derniers sont suffisants par rapport aux besoins exprimés.

Qui ?

L'enquête est menée auprès de restaurants collectifs engagés, ayant au préalable une forte volonté de progresser. Le critère choisi pour cela est **l'engagement dans la démarche Mon Restau Responsable**.

Les structures de restauration collective enquêtées sont très **majoritairement en gestion directe (93%)** intervenant dans les secteurs suivants:

- Enseignement (dont universitaire)
- Médico-social (dont EHPAD et crèche)
- Santé (dont hôpitaux)

Les fonctions des personnes enquêtées sont:

- directeurs de structures
- gestionnaires de structure
- responsables de restauration
- responsables des achats
- responsables qualité, services généraux, développement durable, nutrition
- chefs de cuisine

Quand et comment ?

Enquête qualitative réalisée par téléphone sur la base de **104 questions** durant les mois **d'avril et mai 2019** via la base de données fournie par le programme **Mon Restau Responsable**. Questionnaire de 60 minutes environ (cf. annexe du rapport d'enquête).



Combien ?

Cette enquête a été menée auprès de **28 structures de restauration collective engagées dans la démarche Mon Restau Responsable dont dépendent 617 lieu de restauration**. Cela représente :

- 0,9% du nombre de restaurants collectifs en milieu santé, social et enseignement en France et **1,3%** de ceux en gestion directe¹⁴
- **1,1%** des repas servis en gestion directe en France ¹⁵

Ces 28 structures sont représentatives de la restauration collective en France métropolitaine suivant les **variables de redressement** suivantes :

- Engagement dans la démarche Mon Restau Responsable
- Répartition géographique
- Secteur d'activité
- Zone rurale/ urbaine
- Zone de pauvreté (supérieur ou égal à 15% de taux de pauvreté)
- Structure publique/ privée

14 — sur un total de 63.200 restaurants opérants dans le secteur de l'enseignement, du médico-social et de la santé (Source: GIRA, 2015)

15 — sur un total de plus de 1,8 milliards de repas servis en gestion directe dans les secteurs de de l'enseignement, du médico-social et de la santé (Source: GIRA, 2015)

STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON



Variables de redressement

Enquêtés répartis sur **12 régions et 28 départements** de France :

- Auvergne-Rhône-Alpes (Ardèche, Haute-Savoie)
- Bourgogne-Franche-Comté (Côte-d'Or, Yonne, Doubs)
- Bretagne (Ile-et-Vilaine)
- Centre-Val de Loire (Loiret)
- Grand Est (Haut-Rhin)
- Hauts-de-France (Aisne, Nord)
- Ile-de-France (Paris, Seine-et-Marne, Yvelines, Essonne, Seine-Saint-Denis, Val-d'Oise)
- Normandie (Seine-Maritime)
- Nouvelle-Aquitaine (Charente-Maritime, Dordogne, Landes)
- Occitanie (Haute-Garonne, Gard, Pyrénées-Orientales)
- Pays de la Loire (Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Mayenne)
- Provence-Alpes-Côte d'Azur (Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes)

61% implantés en zone urbaine et **39%** en zone rurale

25% implantés en zone défavorisée présentant un taux de pauvreté supérieur ou égal à **15%**

86% structures publiques et **14%** structures privées

Taille des structures :

- Structures qui font moins de 500 repas par jour : **29%**
- Structures qui font entre 500 et 1.000 repas par jour : **15%**
- Structures qui font entre 1.000 et 5.000 repas par jour : **25%**
- Structures qui font plus de 5.000 repas par jour : **31%**

Secteur d'activité :

- Enseignement (dont université) : **64%**
- Santé : **25%**
- Médico-social (dont crèches) : **11%**

SECTEUR D'ACTIVITÉ

MÉDICO-SOCIAL (DONT CRÈCHES)

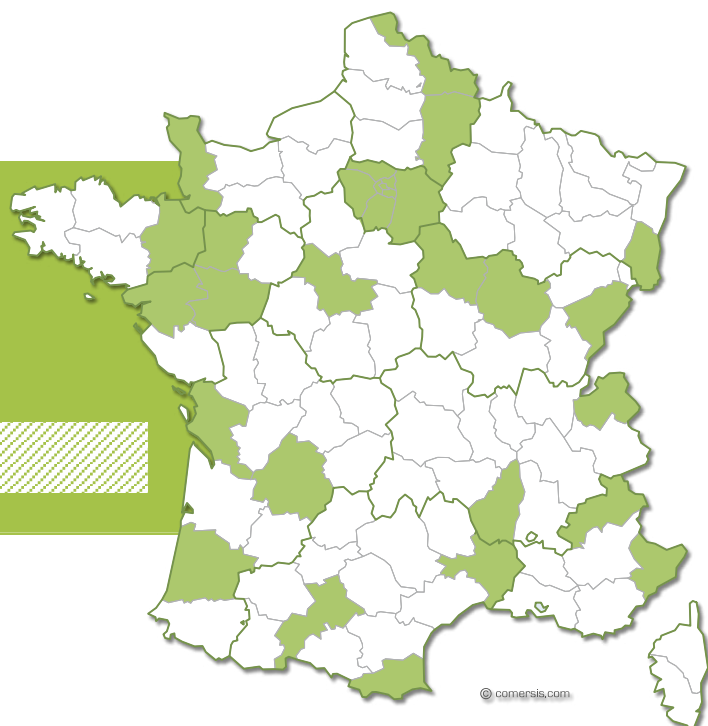
11%

SANTÉ

25%

ENSEIGNEMENT (DONT UNIVERSITÉ)

64%



© comersis.com

Responsabilité du répondant

- 15% directeurs de structures
- 15% responsables de restauration
- 11% responsables des achats
- 20% responsables qualité, services généraux, développement durable, nutrition
- 39% chefs de cuisines

Donneurs d'ordre

- 11% famille des convives, conseil d'administration de l'association
- 32% mairie, intercommunalité
- 11% département
- 14% région
- 32% Etat (fonction publique hospitalière, agence régionale de santé, CNOUS, etc.)

Catégorie et mode de gestion

- 93% en gestion directe et 7% en gestion concédée
- 42% font appel à une cuisine centrale et 58% font la cuisine sur place

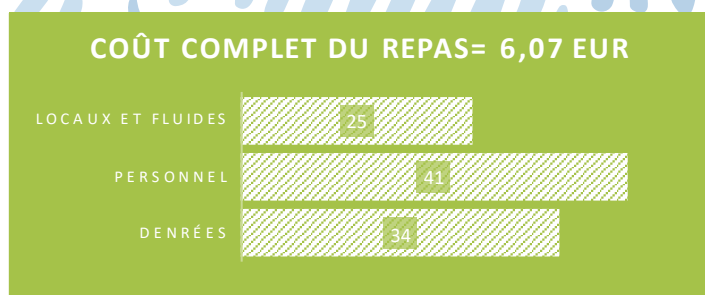
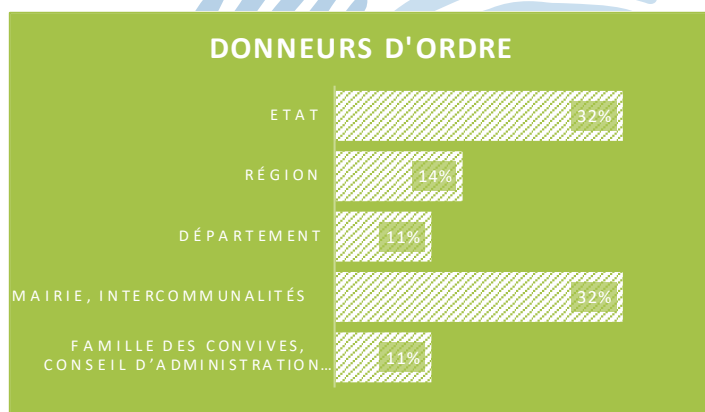
Si cuisine centrale :

- 22% sont en liaisons chaudes
- 78% sont en liaisons froides

Autres informations

- **Personnel en équivalent temps plein**: la médiane se situe à **12 personnes équivalent temps plein** par structure interrogée (de 0,5 à 245), avec une moyenne de **14.800 repas annuels** produits par personnel équivalent temps plein
- **Travail avec diététicien(s)** (en interne ou en externe): pour **60% des cas**
- **Coût denrée du repas**: La moyenne pondérée est de **2,07 euros**. Le coût denrée varie entre 1,48 à 2,80 euros par repas
- **Coût complet du repas**: **6,07 euros** (dont 2,07 euros pour les denrées, 2,50 euros pour le personnel¹⁶ et 1,50 euro pour les locaux et fluides- électricité, gaz, eau¹⁷)

- **Le niveau de sensibilisation des convives** aux questions de l'alimentation bio et de qualité est plutôt élevé avec une moyenne estimée à **6,4/10** comprenant un écart de notes allant de 4/10 à 8/10
- **Le niveau de sensibilisation des donneurs d'ordre/ financeurs** aux questions de l'alimentation bio et de qualité est élevé avec une moyenne est de **7,5/10** avec des notes allant de 4 à 10
- Sources de revenus et leurs répartitions: **100% financement public et des convives**. Il n'y a **pas d'investissements privés** observé.



16 – Source : Réseau Restau Co (ceci exclu les encadrants si le temps du repas est en école)

17 – Source : Réseau Restau Co (ceci exclu les encadrants si le temps du repas est en école)

DIFFICULTÉS RENCONTRÉES LORS DE L'ENQUÊTE



1. 48% des interlocuteurs expriment un sentiment de connaissance partielle de la loi EGalim (note inférieure ou égale à 5/10) alors même que la population interrogée (les engagés dans la démarche Mon Restau Responsable) est certainement plus sensibilisée aux questions de l'alimentation bio et de qualité que la moyenne. Ce sentiment de connaissance partielle concerne surtout **les plus petites structures**. La note de connaissance des 50% plus petites structures se situe ainsi à **4,6/10**. Ainsi, ce **manque d'information peut se traduire par un manque d'anticipation des acteurs à planifier l'ensemble de l'atteinte des objectifs de la loi**. Cela a donc freiné la capacité de l'enquête à pouvoir cibler la totalité des actions et leurs besoins d'investissement futurs envisagés pour atteindre au moins les objectifs de la loi dans le temps imparti, puisqu'il n'existe souvent pas encore de plans d'actions détaillés avec coûts associés. **L'essentiel de l'étude s'est donc basé sur les investissements en cours ou passés.**

2. Les cuisines centrales alimentent une forte variété de structures: écoles, collèges, lycées, crèches, Ehpad, etc. Cela rend parfois compliqué la capacité de l'enquête à isoler les besoins d'investissement nécessaires ainsi que des recommandations par type de structures et par secteurs (enseignement, médico-social, santé). **Il a donc été choisi de ne pas différencier les besoins d'investissement par type de structures ni par secteur.**

3. La définition des produits de qualité (SIQO) semble très faiblement connue et traçable par les interrogés dans les structures de restauration collective (hormis les produits bio). Seules **44%** des structures ont été capables de chiffrer le taux d'achats en produits de qualité. Les autres labels (MSC, BBC, etc.) sont presque systématiquement intégrés dans le taux de produits de qualité énoncés, alors qu'ils ne correspondent pourtant pas aux labels et mentions retenus dans les décrets d'application de la loi EGalim¹⁸.

4. Lors des différentes enquêtes, il a été difficile d'obtenir **l'ensemble des coûts associés aux investissements et au temps de travail puisque la plupart de ceux qui ont été opérés se sont basés sur du temps de travail volontaire non tracé.**

5. Un des objectifs initiaux de l'étude était de pouvoir mettre en exergue les besoins d'investissement spécifiques des structures de restauration collective **implantées dans les territoires les plus fragiles** (identifiées sur la base d'un taux de pauvreté supérieur ou égal à 15%). Les restaurants engagés Mon Restau Responsable implantés dans ces territoires étant peu nombreux (25%), il n'a pas été jugé pertinent de s'attacher à ce critère dans le cadre de cette étude, même si ces besoins restent une préoccupation forte de la FNH.

6. Dans la majorité des cas, les interrogés n'ont pas su répondre à la question : « Comment se répartissent vos coûts sur le prix réel d'un repas servi (denrées / personnel / investissement / immobilier) ? ». **Le calcul du coût complet d'un repas et sa répartition se base donc sur les données communiquées par Réseau Restau'Co.**

7. Certains coûts d'investissement n'ont pu être communiqués par les interrogés parce qu'ils ne détenaient pas ces informations. **Certaines estimations indiquées dans ce document se basent sur des coûts communiqués par Réseau Restau'Co ou sur la base de recherches opérées par la FNH.**

8. L'enquête avait vocation à être effectuée auprès de la restauration collective en gestion directe et concédée. **Les structures en gestion concédée ont un taux de réponse trop faible pour tirer des conclusions pertinentes liées à ce type de gestion. Le rapport tire ainsi des conclusions sur la gestion directe uniquement.**

18 — <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000038403867&categorieLien=id>



Besoins d'investissement

Les besoins d'investissement justifiés sur le plan de l'intérêt général concernent, notamment, selon le CAIRN¹⁹ :

- le développement de nouvelles infrastructures plus sobres en ressources et moins polluantes ;
- la nécessaire adaptation du stock de capital existant qui prend plusieurs formes comme l'amélioration de la performance énergétique et la réduction des émissions, des équipements et des bâtiments ou l'adaptation pour accroître la résilience des équipements, des infrastructures ;
- le financement de l'éducation, de la formation, de la recherche et développement (R&D) pour faire émerger de nouvelles technologies et de nouveaux modèles économiques.

Gaspillage alimentaire

Au sens strict, cela recouvre les restes alimentaires consommables non consommés, issus des restes d'assiettes, des restes d'aliments cuisinés et non servis, mais aussi des aliments jetés avant préparation (fruits et légumes abîmés par exemple)²⁰.

Produits bio

Produits issus d'une agriculture biologique ou assimilée (telle que AB, Demeter, Nature et Progrès, Bio Cohérence, démarche NESO).

Produits de qualité

Produits éligibles aux 30% selon les critères de la loi EGalim.

Végétalisation de l'alimentation

La végétalisation de l'alimentation est entendue dans cette enquête comme une mise en cohérence, a minima, avec les intentions de la loi EGalim : au moins un menu végétarien / végétalien hebdomadaire devra être obligatoire pendant 2 ans pour l'ensemble de la restauration collective scolaire, publique et privée sur l'ensemble du territoire. Il s'agit aussi, dans les autres secteurs (santé et médico-social) de développer la diversification protéique des repas en augmentant la part des protéines d'origine végétale. Si l'introduction d'un menu végétarien permet de limiter le coût du repas, c'est aussi pour remettre de la viande saine, durable et locale en portions modérées dans les menus qui en comportent.

19 — <https://www.cairn.info/revue-d-economie-financiere-2012-4-page-151.htm>

20 — <https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2016/09/cout-complet-pertes-gaspillage-restauration-collective-rapport.pdf>

RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE



Les résultats de l'enquête viennent **qualifier et quantifier les besoins d'investissement en restauration collective en gestion directe** nécessaires pour atteindre les objectifs de la loi EGalim :

- quels types d'investissements ?
- quels coûts associés ?

Afin de faciliter l'identification des besoins d'investissements et d'identifier **les investissements** opérés par le passé des restaurants

collectifs engagés, le niveau d'avancement des structures enquêtées par rapport aux objectifs de la loi a été, en parallèle, enquêté et analysé.

Enfin, les résultats de l'enquête portent sur le **ressenti des acteurs de la restauration collective concernant les financements existants** pour répondre aux besoins d'investissement, afin de comprendre si ces derniers sont suffisants par rapport aux besoins exprimés.

Les 5 enseignements principaux de l'enquête

- 1.** 78% des restaurants collectifs qui portent un jugement positif sur la loi EGalim considèrent qu'ils n'arriveront pas à atteindre ces objectifs sans financements adéquats.
- 2.** Or, six mois après la promulgation de la loi EGalim, aucune hausse de dotation budgétaire n'est prévue ou observée pour accompagner les besoins d'investissement dans 82% des restaurants collectifs.
- 3.** Les besoins d'investissement pour atteindre les objectifs de la loi EGalim peuvent atteindre 99 centimes par repas, soit 16% du coût complet moyen d'un repas. Ils viennent soutenir les actions de sensibilisation, de mise en place de nouvelles pratiques et de structuration de filières locales durables, véritables leviers d'atteinte des objectifs de la loi EGalim.
- 4.** Ces investissements permettent de créer des économies significatives dans 87% des cas.
- 5.** Les restaurants collectifs ayant déjà atteint les objectifs de la loi EGalim y sont parvenus sur un temps au moins 2 fois plus long que celui demandé par la loi.

Détail des résultats obtenus

Etat d'avancement des structures de restauration collective enquêtées par rapport aux objectifs de la loi EGalim :

Afin de faciliter l'identification des besoins d'investissements opérés par le passé, le niveau d'avancement des structures enquêtées par rapport aux objectifs de la loi a été, en parallèle, enquêté et analysé.

PROGRESSION GLOBALE

18% des structures interrogées ont atteint l'ensemble des objectifs de la loi EGalim*

*Résultat obtenu sur la base des objectifs de la loi EGalim suivants :

- Produits bio (au moins 20%) et de qualité (au moins 30%) servis (annuellement et en valeur)
- Menus végétariens hebdomadaires
- Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Limitation de l'usage de plastique
- Information aux convives

INTRODUCTION DE PRODUITS BIO DANS LES REPAS SERVIS²¹

16% de produits servis dans les repas sont issus de l'agriculture biologique

La part moyenne de produits issus de l'agriculture biologique servis dans les repas est de 16%, cette part allant de 0,2% à 45%, la médiane des 28 structures interrogées étant à 15%.

La part moyenne de produits issus de l'agriculture biologique servis dans les repas par secteur :

- dans le secteur de l'enseignement : 21%
- dans le secteur médico-social et santé : 3%

Les résultats de l'enquête montrent que :

- les structures interrogées se situent en moyenne **au-dessus de la moyenne nationale (établie à moins de 3%²²)** mais **n'ont pas encore atteint les objectifs de la loi EGalim ("au moins 20%")**. Les résultats sont très **hétérogènes** (de 0,2% à 45%) notamment expliqués par une différence observée entre les restaurants collectifs dans le secteur de l'enseignement (21% des produits servis sont bio) et dans le secteur médico-social et santé (3% des produits servis sont bio).

INTRODUCTION ET AUGMENTATION DE PRODUITS DE QUALITÉ²³

Seules **46%** des structures ont su donner la part des achats de qualité

Pour ces structures, la moyenne des produits de qualité est de **25%**²⁴

Les résultats de l'enquête montrent que :

- **91%** des structures interrogées ont **une vision partiellement ou totalement erronée des termes de la loi sur la définition des produits dits de qualité**. A titre d'exemple, de nombreuses structures incluent notamment les labels comme MSC ou Bleu Blanc Coeur qui ne sont pas comptabilisés par la loi dans les 50% de produits de qualité.
- il est difficile de certifier que les chiffres donnés sont en stricte conformité avec les termes de la loi sur les produits de qualité²⁵. Ces résultats démontrent néanmoins qu'**une forte sensibilisation et un travail de traçabilité devront être menés au niveau national afin d'assurer l'atteinte des objectifs de la loi et son suivi**. En effet, l'enquête montre un manque d'information et d'outils dans les structures de restauration collective ou en amont des structures (grossistes par exemple) pour évaluer le taux de produits de qualité servis dans les repas :
"Pour obtenir les 50% et l'évaluer, il manque un outil de suivi... parce qu'on ne va pas s'amuser à tout recalculer, il faut un outil fa-

21 – % pondéré par le nombre de repas servis annuellement

22 – http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/dossier_de_presse-agence_bio_16_nov-def.pdf

23 – % pondéré par le nombre de repas servis annuellement

24 – pas forcément conforme à la définition législative

25 – <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000038403867&categorieLien=id>

*cile et partagé, pour tout le monde le même”
(directeur d’institut scolaire).*

MISE EN PLACE DE MENUS VÉGÉTARIENS HEBDOMADAIRES ET/OU PLANS DE DIVERSIFICATION PROTÉIQUE²⁶

39% des structures proposent des menus végétariens au moins une fois par semaine.

Les résultats de l’enquête montrent que :

- la plupart des établissements ont déjà **mis en place des menus végétariens** en collaboration avec des diététiciens pour les plus grosses structures ou en se basant sur les connaissances (parfois limitées en la matière) des chefs cuisiniers.
- les menus végétariens peuvent permettre de **limiter le gaspillage alimentaire** qui est fort sur les viandes, notamment dans les grands centres urbains (multiples raisons culturelles, qualité de la viande proposée, etc.)
- la **démarche d’introduction de menus végétariens est bien acceptée si elle est expliquée**: il est très important de sensibiliser les personnes qui distribuent les repas et les animateurs qui sont au contact direct des

convives. Ils doivent porter la conviction que le menu végétarien est aussi riche et a une forte valeur environnementale, pour l’expliquer aux élèves et parents d’élèves.

- **les menus végétariens permettent de faire des économies de coûts qui sont dans 20% des cas réinjectés dans la qualité** des produits, sauf quand la viande est remplacée par des substituts ultra-transformés (type steaks de soja).

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE²⁷

89% des restaurants luttent contre le gaspillage alimentaire, produisant dans certains cas des résultats intéressants telle qu’une diminution du gaspillage alimentaire pouvant aller jusqu’à **30%**.

Le poids des déchets par convives est en moyenne de **95 g**.

38% des structures n’ont pas de traçabilité fiable concernant l’évolution des quantités de déchets produits ou d’indicateurs de résultats sur les actions menées.

% DE BIO DANS LES REPAS SERVIS



A QUELLE FRÉQUENCE PROPOSEZ-VOUS DES REPAS VÉGÉTARIENS ?



AVEZ-VOUS DÉJÀ ENGAGÉ DES DÉMARCHES ET INVESTISSEMENTS POUR ANTICIPER L'INTERDICTION DE CONTENANTS ALIMENTAIRES DE CUISSON, RÉCHAUFFE ET SERVICE EN PLASTIQUE D'ICI 2025 ?



26 — % pondéré par le nombre de repas servis annuellement
27 — % pondéré par le nombre de repas servis annuellement

Les résultats de l'enquête montrent que :

- la lutte contre le gaspillage alimentaire est quasi-généralisée dans l'ensemble des structures échantillonnées (89%) produisant des résultats intéressants avec un poids des déchets de 95 par convive se situant **au-dessous de la moyenne nationale** (170g/convive pour le secteur médico-social et santé et 115 g/convive pour le secteur scolaire²⁸).
- la loi EGalim demande à ce qu'un état des lieux du gaspillage alimentaire soit systématiquement entrepris et que la transparence des engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire soit améliorée. **38%** des structures déclarent ne pas avoir de traçabilité fiable concernant l'évolution des quantités de déchets produits ou d'indicateurs de résultats sur les actions menées et que de **nombreux efforts devront être faits pour améliorer la traçabilité des déchets produits**.

LIMITATION DE L'UTILISATION DE CONTENANTS ET D'OBJETS EN PLASTIQUE, NOTAMMENT À USAGE UNIQUE²⁹

A la question "Avez-vous déjà engagé des démarches / investissements pour anticiper l'interdiction de contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique d'ici 2025?", les structures de restauration collective ont répondu :

Oui (65%)

Non (35%)

Les résultats de l'enquête montrent :

- plus généralement dans 65% des cas, une anticipation de cette interdiction est prévue ou encore ces structures ne sont jamais passées au plastique. Par ailleurs, la limitation de l'utilisation de contenants en plastique est l'objectif qui paraît le moins atteignable par les restaurants enquêtés.

INFORMATION AUX CONVIVES³⁰

60% des structures font de l'information aux convives :

- Sur la composition des menus (dans 91% des cas)
- Sur le type de produits servis (labels et mentions, localité, saisonnalité et provenance)

Aucune structure n'informe sur le commerce équitable et sur le bien-être animal

Les résultats de l'enquête montrent que :

- la majorité des enquêtés ont des affiches d'information aux convives, particulièrement sur la composition des menus (dans 91% des cas) et sur le type de produits servis (sous SIQO dont bio et autres labels ou mentions, localité, saisonnalité et provenance). Ces informations aux convives sont assurées via des affiches ou totems distribués par les SIQO, autres labels ou mentions et les inter-professions.
- aucune mention n'est faite sur l'information aux convives **relative au commerce équitable, pourtant demandée par la loi EGalim**.
- l'enquête révèle particulièrement que **la chaîne vertueuse d'information est souvent rompue au niveau des personnels de services ou des animateurs dans les restaurants qui ne sont pas assez sensibilisés, formés et ne sont pas des relais d'information et de convictions suffisamment efficaces**.

"D'un point de vue interne, on a un manque de sensibilisation dans les restaurants, les personnels de service ont du mal à expliquer pourquoi on fait cela" (Directeur Développement durable, intersyndicat de commune)

"On a fait une grosse campagne de sensibilisation des personnels pour qu'ils puissent expliquer la démarche aux patients, c'est le point central de la sensibilisation" (directeur cuisine, centre hospitalier).

28 – Source: ADEME

29 – % pondéré par le nombre de repas servis annuellement

30 – % pondéré par le nombre de structures de restaurants collectifs

Introduction de produits locaux

Si l'introduction de produits locaux durables dans les assiettes des convives n'est pas explicitée en tant que telle dans la loi EGalim, **cet objectif est bel et bien une des ambitions des États Généraux de l'Alimentation**. Le discours de conclusion des États Généraux de l'Alimentation y fait référence : « *troisième défi: (...) Manger mieux, local, sainement, réduire ses apports en protéines animales* »³¹. Il a donc été choisi d'en faire mention dans le questionnaire proposé aux enquêtés, considérant que ce levier est primordial pour lutter contre les dérèglements climatiques et assurer une transition agricole et alimentaire respectueuse des agriculteurs et agricultrices, de l'environnement et des animaux.

- **64%** des structures de restauration collective ont su donner la part des produits locaux servis dans les repas.
- Pour ces structures, la moyenne des produits locaux est de 42% soit une moyenne totale de 27% de produits locaux servis dans les repas. **Ces produits ne sont pas forcément bio ou de qualité.**
- **La définition donnée au "local" par les structures de restauration collective varie beaucoup et n'est pas forcément associée à des productions agroécologiques ou biologiques.**

Les résultats de l'enquête montrent que :

- aucune personne interrogée ne donne la même définition du "local" :

"Pour moi le local, c'est moins de 25 km, c'est ce qu'on connaît localement" (responsable de cuisine, Hôpital)

"Le local, c'est un produit qui, de la production jusqu'à la consommation permet de réduire l'impact de son cycle de vie sur l'environnement" (responsable développement durable, syndicat intercommunal de restauration collective)

"Local c'est dans la région" (chef de cuisine, Lycée)

"C'est dans un périmètre de 80 km" (responsable achats, unité scolaire)

"Il faut que les convives connaissent les producteurs" (responsable de cuisine, centre hospitalier)

"Pour moi, local c'est français" (directeur de cuisine, centre hospitalier)

- **l'achat en local est souvent mieux considéré par les responsables de restauration collective interrogés que les achats bio ou de qualité.** L'achat en local est souvent perçu comme une opportunité d'acheter des produits de meilleure qualité en gardant un coût stable voire légèrement inférieur à de l'achat national :

"On a identifié qu'il y a encore presque 30% de nos achats qui ne sont pas faits en local et qu'on pourrait relocaliser dans le département. On en a parlé au conseil départemental pour qu'il nous aide" (directeur de cuisine, centre hospitalier)

"La démarche c'est toujours de privilégier en premier le local, sauf quand c'est vraiment impossible. On a été voir des producteurs pour qu'ils fassent des choux-fleurs pour nous dans la région" (directeur de cuisine centrale)

"On a toute une démarche pour mieux travailler en cuisine les produits de saison et nous permettre d'acheter plus de produits locaux" (directeur de cuisine, centre hospitalier)

- concernant la part de **produits origine France** servie dans les repas **48%** des structures ont su donner un poids des achats origine France, pour ces structures, la moyenne des produits français qu'ils déclarent servir est de **63%**.

31 — Extrait du discours de M. Edouard Philippe, Premier ministre. Conclusion des États généraux de l'alimentation au centre de conférence Pierre Mendès France, le jeudi 21 décembre 2017

Enseignement n°1

78% des restaurants collectifs portant un jugement positif sur la loi EGalim considèrent qu'ils n'arriveront pas à atteindre les objectifs de la loi EGalim sans financements adéquats.

76% des restaurants collectifs reconnaissent que la loi EGalim a globalement de très bonnes intentions.

- L'**objectif d'approvisionnement en bio** est le pan de la loi qui est le plus connu et le mieux compris. Lorsque les enquêtés répondent à la question "Pouvez-vous me citer les dispositions prévues dans la loi EGalim pour la restauration collective ?" 72% répondent par la part de 20% de produits bio dans les repas servis.
- A la question: "Diriez-vous que la loi EGalim est une **bonne loi** pour la restauration collective ?" les structures ont répondu **oui à 76%**.

Parmi les structures qui ont affirmé que la loi avait de très bonnes intentions, 78% ont nuancé leur propos en mettant en avant le manque de moyens

"C'est une bonne loi mais il manque les moyens de la mise en place" (responsable développement durable, Hôpital)

"C'est d'abord un problème de coût, ça paraît compliqué de mettre en place ce genre de choses" (chef cuisinier, Lycée)

"Aujourd'hui pour moi c'est impossible" (gestionnaire de cuisine, CHR).

- A la question "Sur une échelle de 1 à 10, comment jugez-vous votre **capacité à atteindre les objectifs de la loi d'ici 3 ans sans surcoût pour vos convives ?**", la moyenne des réponses se situe à **5,4/10** (nous n'avons pris en compte ici que les structures qui n'ont pas encore atteint les objectifs de la loi).

Le sentiment de besoins financiers provient de plusieurs raisons:

- **Surcoût de l'approvisionnement en produits bio:** 65% des structures interrogées considèrent que le bio a un réel surcoût sur le conventionnel



- **Nécessité d'investissements matériels pour adapter les structures et mettre en place des nouvelles pratiques et des démarches d'économie** *"on a acheté un salade bar, ça nous a coûté 14.000 €, mais ça permet de jeter beaucoup moins de crudités, c'est vite remboursé" (directeur, institut scolaire)*
- **Nécessité d'investissements immatériels** (campagnes de sensibilisation et de formation).

Les objectifs de la loi EGalim qui semblent les plus difficiles à atteindre (par ordre décroissant du plus difficile au plus facile):

Limitation de l'utilisation de plastique	4/10
Approvisionnement en produits de qualité	4/10
Approvisionnement en produits bio	4,4/10
Approvisionnement en produits durables locaux	4,8/10
Mise en place d'un plan de diversification protéique	6,2/10

Limitation de l'utilisation de contenant et d'objets en plastique, notamment à usage unique. A la question: "La loi prévoit l'interdiction de contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique d'ici 2025. Sur une échelle de 1 à 10 (1 étant impossible, 10 facile) ; comment jugez-vous cet objectif ?" la moyenne des répondants se situe à **4/10**. Les raisons évoquées sont les suivantes:

Le coût matériel:

- Nécessité d'acheter des fours, des laves vaisselles, infrastructures pour atténuer la pénibilité au travail dans les restaurants.
- Nécessité aussi d'avoir une flotte de véhicules plus importante pour supporter la surcharge pondérale.

Le coût humain :

- Surcharge de travail avec le fait de devoir laver : nécessité d'embaucher pour les grosses structures.
- La peur d'avoir une plus forte pénibilité au travail avec des plats plus lourds qui entraîneraient plus d'absentéisme.

Approvisionnement en produits de qualité. A la question : "Sur une échelle de 1 à 10 (1 étant impossible, 10 facile) ; comment jugez-vous l'objectif de 50% de produits responsables à l'horizon 2022 pour vos établissements ?" "Pourquoi ?", la moyenne des répondants se situe à **4/10**. Les raisons évoquées sont les suivantes :

- Le manque de connaissance des produits dits de qualité / SIQO, et un manque de traçabilité de ces produits dans les suivis de factures.
- Le surcoût des produits SIQO.
- La faible information et le manque de structure autour des produits à label.

Approvisionnement en produits bio. A la question : "Sur une échelle de 1 à 10 (1 étant impossible, 10 facile) comment jugez-vous l'objectif de 20% de bio à horizon 2022 pour vos établissements ?" "Pourquoi ?", la moyenne des répondants se situe à **4,4/10**. Les raisons évoquées sont les suivantes :

- 35% des structures interrogées considèrent l'objectif de 20% de bio en 2022 comme étant inatteignable. Ce sont généralement les structures qui n'ont pas encore engagé de démarches pour augmenter leur part de bio.

Approvisionnement en produits durables locaux. A la question "Sur une échelle de 1 à 10 (1 étant impossible, 10 facile) ; diriez-vous que vos structures locales d'approvisionnement sont suffisamment structurées pour vous garantir un approvisionnement local, bio et de qualité, de saison et végétarien tout au long de l'année ?" la moyenne des répondants se situe à **4,8/10**. Les problématiques les plus souvent rencontrées sont les suivantes :

- Le manque de connaissance des producteurs locaux situés à proximité des structures de restauration collective.

- Le refus de certains producteurs locaux à travailler avec la restauration collective pour plusieurs raisons, en premier lieu étant la volonté de ne pas travailler avec un client unique.
- Le manque de formation des producteurs locaux aux questions de logistiques, d'achats publics, de prix et de négociations commerciales.
- Le manque de diversité de l'offre agricole : *"On travaille sur le local mais c'est parfois compliqué. Il n'y a pas toute l'offre disponible dans la région. On est obligé de s'approvisionner en dehors sinon c'est du chou tout l'hiver"* (gestionnaire de lycée).
- L'entrave créée par les marchés publics : 56% des structures interrogées travaillent leurs achats dans le cadre d'appels d'offres publiques dans lesquels la question du local ne peut être abordée que sous le biais de caractéristiques de produits. Cette caractéristique de la construction des lots dans les appels d'offre est vécue à 75% comme une entrave au fait de mieux travailler avec des producteurs locaux.

Mise en place d'un plan de diversification protéique. A la question : "Sur une échelle de 1 à 10 (1 étant impossible, 10 facile) ; diriez-vous que vous êtes en mesure de présenter un plan de diversification des protéines, incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas ?", la moyenne des répondants se situe à **6,2/10**. Ce score relativement élevé s'explique par le fait que la question posée ne visait pas la mise en place de menus végétariens hebdomadaires. Les raisons de difficulté évoquées sont les suivantes :

- Les personnes qui sont en marges des structures (animateurs, parents d'élèves, etc.) n'ont pas l'information nécessaire concernant les enjeux environnementaux et sanitaires.
- Les personnes âgées (et les enfants de personnes âgées) sont souvent encore dans une culture de protéine animale midi et soir.

Enseignement n°2

Or, six mois après la promulgation de la loi EGalim, aucune hausse de dotation budgétaire n'est prévue ou observée pour accompagner les besoins d'investissement dans 82% des restaurants collectifs.

Pour 82% de l'échantillon sondé, l'heure n'est pas à une hausse de la dotation budgétaire ni sous forme d'augmentation des fonds propres, ni sous forme de subventions publiques ou privées identifiées

- De manière générale, et dans les centres hospitaliers en particulier, la tendance est plutôt à la baisse générale des dotations. En moyenne, le budget de l'alimentation dans les hôpitaux est inférieur à 1% du budget global

83% des structures interrogées ayant des besoins d'investissements n'ont pas encore trouvé les financements adéquats pour y répondre.

Pour 18% des cas : il existe des aides. Ces aides ne sont pas des aides à l'investissement

- C'est le cas des aides mises en place par les régions Ile-de-France ou Haut-de-France par exemple pour accompagner les achats de produits bio. Les restaurants collectifs évoquent 20 centimes par repas proposé prochainement par la région Ile-de-France ou encore 20% de remboursement sur facture des denrées bio dans les Hauts-de-France.
- Le niveau de sensibilisation des donneurs d'ordre et des financeurs aux questions de l'alimentation responsable est élevé avec une moyenne est de 7,5/10 avec des notes allant de 4 à 10.

À la question "Sur une échelle de 1 à 10, diriez-vous que vos donneurs d'ordre (les financeurs) sont sensibilisés aux questions de l'alimentation responsable", la note se situe à 7,5/10:

- Il est possible d'observer que malgré la prise de conscience plutôt élevée des décideurs sur les questions d'alimentation responsable, la concrétisation des actions par la mise en

œuvre de moyens financiers plus importants reste faible.

Connaissance des aides publiques ou privées: "sur une échelle de 1 à 10, diriez-vous que vous connaissez bien les possibles aides au financement destinées à mettre en place une alimentation plus responsable dans vos restaurants ?" et "Pouvez-vous me citer les aides au financement que vous connaissez / auxquelles vous souscrivez ? A hauteur de combien ?"

Le sentiment de connaissance de ces aides est très faible (3/10)

Les seules aides citées sont les programmes européens "Fruits et Légumes à l'école" et "Laits et produits laitiers à l'école".

- Sur 28 structures interrogées, ces programmes ne sont mis en place que dans 2 structures. Cela s'explique majoritairement pour des raisons de cahier des charges très lourd au regard des dotations.

Aucune aide du secteur privé n'est mentionnée par les enquêtés



Enseignement n°3

Les besoins d'investissement pour atteindre les objectifs de la loi EGalim peuvent atteindre 99 centimes par repas, soit 16% du coût complet moyen d'un repas. Ils viennent soutenir les actions de sensibilisation, de mise en place de nouvelles pratiques et de structuration.

- Un ensemble de besoins d'investissement a été identifié lors des enquêtes sur la base d'investissements déjà opérés ou sur la base de besoins d'investissements futurs identifiés par les sondés.
- Ces besoins d'investissement viennent soutenir les actions de sensibilisation, de mise en place de nouvelles pratiques et de structuration de filières locales durables, véritables leviers d'atteinte des objectifs de la loi EGalim. *“On change la donne en demandant au personnel de travailler avec des légumes bruts, il faut être équipé de légumerie, et puis avoir des chefs bien formés”* (directeur établissement scolaire). 52% des structures interrogées sont confrontées à un manque de structures de filières locales

Ces besoins d'investissement regroupent :

- Campagnes de sensibilisation annuelles
 - 5 types de formations pour 3 métiers différents (à la cuisine végétarienne, à la diversification protéique, au travail des légumes bruts et de saisons, aux marchés publics, en achats de produits bio et de qualité)
 - Achat de matériel clef (légumerie³², matériel de compostage, vaisselle adaptée à la révision des grammages, bar à salade, matériel en inox, fours, véhicules adaptés)
 - Participation à la mise en place de plateformes logistiques de distribution, d'ateliers de transformation et à la collecte de déchets
 - Mise en place de temps de travail supplémentaire associé
- Les besoins d'investissement pour atteindre les objectifs de la loi Egalim peuvent atteindre 99 centimes par repas servis sur l'année par la restauration collective en gestion directe. Cela équivaut à 16% du coût complet moyen d'un repas.
- Les besoins d'investissements peuvent se classer de la manière suivante :

Besoins d'investissement relatifs à la sensibilisation: actuellement, 13% des structures font de véritables campagnes de sensibilisation de la démarche responsable (sur les denrées de qualité, bio, la lutte contre le gaspillage, les menus végétariens) auprès des personnels de service et animateurs qui sont pourtant un point crucial d'acceptation des changements.

CIBLES	BESOIN D'INVESTISSEMENT	COÛTS ASSOCIÉS ³³	OBJECTIF VISÉ
Sensibiliser : <ul style="list-style-type: none"> • le personnel qui distribue les repas • les animateurs qui sont au contact direct des convives • les convives • les familles des convives 	Campagnes de sensibilisation sur les menus végétariens	500 d'euros par an, soit 0,3 centimes EUR par repas	Mise en place de menus végétariens hebdomadaires et plans de diversification protéique
	Campagnes de sensibilisation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire	500 d'euros par an, soit 0,3 centimes EUR par repas	Lutte contre le gaspillage alimentaire
TOTAL		1.000 d'euros par an soit 0,7 centimes par repas	

32 — Peut comprendre l'agrandissement de locaux quand nécessaire

33 — Les coûts d'investissements sont calculés par pondération en fonction de la taille médiane des structures (calculés sur la base du nombre de repas servi annuellement soit 146.193)

Besoins d'investissement relatifs à l'adoption de nouvelles pratiques :

“Si on n'a pas de légumerie, la démarche est quasiment impossible” (directeur de cuisine centrale).

“On a découpé nos lots, on en avait 11, on en a 30 maintenant. On a trouvé ce qu'il fallait mettre dans nos appels d'offre pour avoir des pommes bio du département. On a fait appel à des juristes pour nous aider” (responsable restauration, Mairie)

CIBLES	BESOINS D'INVESTISSEMENT	COÛTS ASSOCIÉS ³⁴	OBJECTIF VISÉ
Former : • cuisiniers • diététiciens	Formation à la cuisine végétarienne/végétalienne et à la diversification des protéines	1.000 euros par cuisinier ou diététicien, soit en moyenne 4.750 euros ³⁵ par structures, soit 3,2 centimes / repas	Mise en place de menus végétariens hebdomadaires et plans de diversification protéique
	Formation au travail des légumes bruts et de saisons (tels que épluchages, etc.)	1.000 euros par cuisinier ou diététicien, soit en moyenne 4.750 euros ³⁶ par structures, soit 3,2 centimes / repas	Maximiser les économies de coûts et limiter le gaspillage alimentaire
Former : • acheteurs publics	Formation aux marchés publics	1.000 euros par acheteur, soit environ 1,000 euros par structures ³⁷ , soit 0,7 centime / repas	Approvisionnement en produits bio au même prix que le conventionnel
	Formation en achats de produits bio et de qualité	1.000 euros par acheteur, soit environ 1,000 euros par structures ³⁸ , soit 0,7 centime / repas	
Travailler des produits bruts et de saison ³⁹	Achat de légumeries (tables et outils)	20.000 euros ⁴⁰ soit 13,7 centimes / repas	Approvisionnement en produits bio au même prix que le conventionnel
	Embauche éventuelle pour absorber la surcharge de travail (stockage, épluchage, coupe, taille)	1 temps plein, soit 35.000 euros, soit 23,9 centimes / repas	
Peser de déchets sur périodes longues/ état des lieux régulier du gaspillage alimentaire	Achat de matériel de pesée (ex: balance au sol)	500 euros soit 0,3 centimes / repas	Lutte contre le gaspillage alimentaire
Trie systématique des déchets	Achat de table de tri	5.000 euros soit 3,4 centimes d'euros par repas	Lutte contre le gaspillage alimentaire
Composter les déchets/ Mettre en place des solutions de valorisation des déchets bio-organiques	Achats de plateformes de compostages/ composteurs/ composteurs rotatifs	1.200 euros ⁴¹ soit 0,8 centime / repas	Lutte contre le gaspillage alimentaire
	Collecte de déchets par entreprises privées	1.200 EUR soit 0,8 centime / repas	
Modifier les grammages en fonction de la consommation des convives	Achat de vaisselle adaptée	5.000 euros, soit 3,4 centimes / repas	Lutte contre le gaspillage alimentaire
	Mise en place de salade bar ou autre infrastructure	14.000 euros ⁴² soit 9,6 centimes / repas	
Réduire l'utilisation de matériel plastique	Achat matériel pour le passage de bac plastiques à bac inox	1.000 euros ⁴³ soit 0,7 centimes / repas	Limitation usage de contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique
	Modifications des fours	20.000 euros ⁴⁴ soit 13,7 centimes / repas	
	Achat de véhicules adaptés	25.000 euros ⁴⁵ par véhicule soit 17,1 centimes / repas	
TOTAL		139.400 euros soit 95,2 centimes par repas	

34 — Les coûts d'investissements sont calculés par pondération en fonction de la taille médiane des structures (calculés sur la base du nombre de repas servi annuellement soit 146.193)

35 — Basé sur une estimation de près de 4 cuisiniers et 1 diététicien par structure de restauration collective de taille médiane

36 — Basé sur une estimation de près de 4 cuisiniers et 1 diététicien par structure de restauration collective de taille médiane

37 — Basé sur une estimation de près de 1 acheteur par structure de restauration collective médiane

38 — Basé sur une estimation de près de 1 acheteur par structure de restauration collective médiane

39 — Le fait de s'équiper de légumerie dans les cuisines d'une structure de restauration collective peut malgré tout induire des frais indirects relatifs à la gestion des déchets organiques. Rappelons que d'après la loi " Depuis le 1er janvier 2012, les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de biodéchets ont l'obligation de trier ces biodéchets et de les faire valoriser dans des filières adaptées (telles que le compostage ou la méthanisation)."

40 — pour une légumerie tous les 1.000 couverts. Comprend: éplucheur à légume: 5.000 €, table et évier: 2.000 €, divers (ustensiles): 2.000 €, Cutter: 5.000 €, Essoreuse à salade: 6.000

41 — par an pour 4 composteurs mécaniques tous les 600 convives

42 — Tous les 600 convives

43 — Tous les 1.000 convives

44 — Tous les 1.000 convives

45 — Tous les 1.000 convives

Besoins d'investissement relatifs à la structuration de filières locales durables et gouvernance alimentaire territoriale*:

“On a réduit les intermédiaires, donc on s’y retrouve mais c’est du temps homme en plus, de la logistique à gérer” (responsable cuisine, maison de retraite)

“En travaillant bien l’offre locale et bio, on arrive à un prix identique au conventionnel” (directeur cuisine, centre hospitalier)

“Il faudrait que les agriculteurs locaux soient dans des structures qui répondent à nos appels d’offres” (responsable service généraux, cuisine centrale)

“Nous, on est la dernière région de France en bio, alors ce n’est pas facile de trouver tous les produits en bio, mais je travaille avec une structure locale sur le bio” (responsable achats, Écoles)

“Nous on a déjà atteint les 20% de produits bio mais pas toujours en local. Il y a un vrai problème de structure de la filière, l’offre n’est pas au rendez-vous” (directrice, Institut scolaire)



Gouvernance alimentaire territoriale*

Considérant l’importance et l’enjeu que constitue la participation de la restauration collective à la construction des systèmes alimentaires territoriaux, les enquêtés se sont vus posés la question de leur participation à des logiques de gouvernance alimentaires territoriales telles que les Comités régionaux de l’alimentation (CRALIM) et les projets alimentaires territoriaux (PAT). 20% des structures participent à l’un ou l’autre. De nombreuses structures ont exprimé leur désir de pouvoir investir ces logiques, cela constituerait un espace de concertation, de reconnexion entre l’offre et la demande et de reconsidération des métiers de cuisine existants en restauration collective.

CIBLES	BESOINS D'INVESTISSEMENT	COÛTS ASSOCIÉS ⁴⁶	OBJECTIF VISÉ
Participer à la mise en place de plateformes logistiques d’approvisionnements et d’atelier de transformation	Equivalent temps plein	2.000 euros, soit 1,4 centimes par repas	Approvisionnement en produits bio, durable et local au même prix que le conventionnel
Participer à la gouvernance alimentaire territoriale	Equivalent temps plein	2.000 euros, soit 1,4 centimes par repas	Tous les objectifs de la loi EGalim
TOTAL		4.000 euros soit 2,7 centimes par repas	

46 — Les coûts d’investissements sont calculés par pondération en fonction de la taille médiane des structures (calculé sur la base du nombre de repas servi annuellement par restaurant soit 146.193)

Enseignement n°4

Ces investissements permettent de créer des économies significatives dans 87% des cas

Les investissements identifiés permettent d'actionner des leviers d'économies de coûts dans 87% des cas, grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la végétalisation des repas et le travail de produits locaux, bruts et de saison.

Les économies de coûts créées sont réinjectées dans l'approvisionnement en produits bio et de qualité dans 80% des cas.

Plus spécifiquement :

- Les menus végétariens permettent généralement de limiter le gaspillage alimentaire qui est fort sur les viandes, notamment dans les grands centres urbains (multiples raisons culturelles, qualité de la viande proposée, etc.). C'est également le cas dans le milieu santé et surtout hospitalier où les enquêtes évoquent le gros volume de poisson ou de viande gaspillé, servi systématiquement le midi et le soir.
- Dans 20% des structures de restauration collective, les menus végétariens permettent de faire des économies de coûts qui sont réinjectées dans l'achat de produits bio et de qualité sauf quand la viande est remplacée par des substituts ultra-transformés (type steaks de soja).
- Le travail des légumes bruts avec une légumerie apparaît comme un élément matériel central de la démarche de progrès. En effet, le travail des produits locaux, de saison et bruts permettent de réaliser des économies substantielles pour investir dans des produits de qualité.



Enseignement n°5

Les restaurants collectifs ayant déjà atteint les objectifs de la loi EGalim y sont parvenus sur un temps au moins deux fois plus long que le temps demandé par la loi

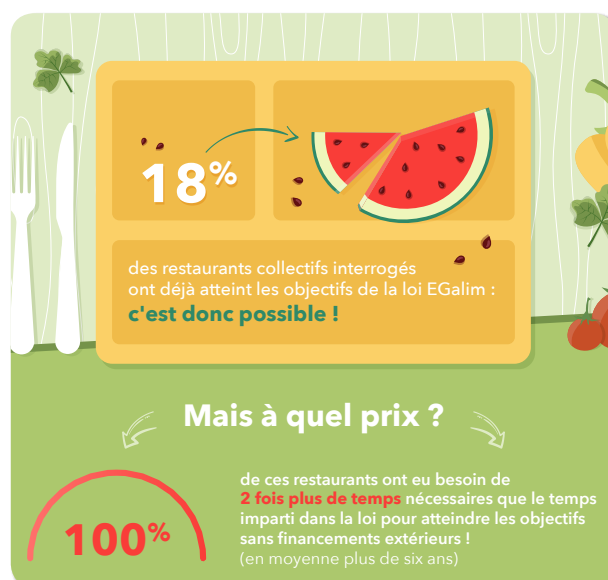
Parmi les structures qui ont déjà atteint les objectifs de la loi, **80%** des structures opèrent ou ont opéré leurs investissements dans la limite de leur budget de fonctionnement annuel.

- Il est indiqué par les structures qu'elles ont obtenu très peu de soutien à l'investissement, et que les actions se sont faites de manières gratuites ou volontaire (sur le temps de travail de l'équipe salariée, en partenariat avec des associations, etc.).

Ils ont mené leurs efforts d'investissements sur une **temporalité de plus de 6 ans**. Cette temporalité est au moins deux fois plus longue que celle requise par la loi EGalim.

“On fait nous-mêmes le travail de sourcing pour travailler avec des acteurs du département. Ça nous prend beaucoup de temps, souvent c'est sur le temps personnel qu'on fait ça” (chef de cuisine, lycée)

“On se demande comment ils vont faire, ceux qui ne sont pas dans la démarche depuis longtemps, il va falloir les aider” (cuisinier collègue)



PERSPECTIVES ET RECOMMANDATIONS POUR D'ÉVENTUELS TRAVAUX COMPLÉMENTAIRES



Assouplissement de la réglementation européenne des marchés publics: Alors que 46% des échantillonnés mentionnent le frein que constitue l'appel d'offre public pour développer l'approvisionnement en produits locaux durables, des travaux devraient être entrepris sur l'assouplissement de la réglementation européenne des marchés publics. Un groupe de travail sur le sujet de l'assouplissement de la réglementation européenne devrait être instauré en France afin d'apporter des solutions concrètes sur la scène européenne⁴⁷.

L'une des principales critiques qui est adressée à l'encontre de la loi EGalim est la crainte que l'objectif d'atteindre les 20% de produits bio dans un délai de 2 ans n'amène à s'approvisionner en bio à l'étranger pour limiter les surcoûts. Cette crainte est concrétisée par les processus d'appels d'offre et l'interdiction de mentionner une préférence géographique.

“Le problème c'est que si on écrit bio dans un cahier des charges, on va se retrouver avec du bio industriel étranger, le bio local ne sera jamais retenu” (directeur cuisine, centre hospitalier)

“On a dû découper notre marché en ajoutant beaucoup plus de lots pour avoir du bio, ça prend énormément de temps” (directeur développement durable, syndicat intercommunal)

C'était l'objectif même des États généraux de l'alimentation: relocaliser, progressivement et significativement, des systèmes alimentaires durables, moteurs d'une relance des économies territoriales. Afin de garantir la régulation des marchés au bénéfice de l'agriculture locale durable, il est donc primordial que des travaux soient menés sur l'évolution de la réglementation européenne en matière d'approvisionnement en produits locaux durables.

Démocratie participative et gouvernance alimentaire: Alors que de nombreuses structures interrogées expriment un sentiment de dévalorisation, de perte de sens et d'isolement des métiers de la restauration collective et que seuls 20% des restaurants collectifs participent aux CRALIM ou au développement et à la mise en place de PAT, la question de la participation et de l'inclusion de ce secteur et de ces métiers dans la gouvernance alimentaire est primordiale. Des travaux complémentaires devront se pencher sur les méthodes de démocraties participatives territoriales pour pallier ces problèmes dans une approche systémique de gouvernance alimentaire territoriale à réinventer.

Cartographie des fléchages budgétaires publics et privés vers la restauration collective: Une cartographie exhaustive des aides publiques déjà existantes pour la restauration collective est importante à élaborer afin de comprendre en quelles mesures elles pourraient venir répondre aux besoins d'investissements identifiés dans cette étude.

47 — <http://www.fondation-nature-homme.org/magazine/restauration-collective-notre-lettre-ouverte-au-ministre-de-lagriculture-et-de>

ANNEXE : LE QUESTIONNAIRE



L'objectif de cette enquête est de comprendre plus finement quels seront les types d'investissements nécessaires et leur coût associé afin d'atteindre au moins les objectifs de la loi alimentation. En effet, certains investissements, si bien ciblés, permettraient cette montée en gamme de la restauration collective sans surcoûts nécessaires. Ces investissements sont matériels et/ou immatériels : légumeries, agrandissements de locaux, ateliers de découpe, conserverie, matériel de lutte contre le gaspillage alimentaire, les embauches, les formations, la structuration des filières (via l'adaptation de plateformes logistiques, le développement de services logistiques de transports, l'animation de groupes d'échange, etc.).

Code de la structure
Nom de ructure
Département
Zone de pauvreté / Prioritaire
Nom du répondant

CADRAGE DE LA STRUCTURE (TYPE DE CUISINE, COÛTS..)	1	Quelle est votre fonction ?
	2	Qui est votre donneur d'orde ?
	3	Combien de restaurants ou services servez-vous ?
	4	Combien de repas produisez-vous par jour ?
	5	Combien de repas par an ?
	6	Quel est votre mode de gestion ?
	7	Travaillez-vous en cuisine centrale ou cuisine sur place ?
	8	Si cuisine centrale, travaillez-vous en liaison chaude / froide / un mix des deux ?
	9	Combien de personnes travaillent dans vos structures ? En équivalent temps plein
	10	Combien de cuisiniers ? En équivalent temps plein
	11	Avez-vous un.e diététicien.ne ? (en externe ou en interne)
	12	Quel est le coût denrée par convive ?
	13	Comment se répartissent vos coûts sur le prix réel d'un repas servi (denrées / personnel / investissement / immobilier) ?
	14	Quelles sont vos sources de revenus + répartition ?
	15	Sur une échelle de 1 à 10, diriez-vous que les convives de vos restaurants sont sensibilisés aux questions de l'alimentation responsable ?
	16	Sur une échelle de 1 à 10, diriez-vous que vos donneurs d'ordre (les financeurs) sont sensibilisés aux questions de l'alimentation responsable ?

INFOS ALIMENTATION DURABLE À DATE (BIO, QUALITÉ, LOCAL...)	17	Quelle est la part du bio dans les repas servis? (en valeur par an)
	18	Quelle est la part de produits Label Rouge / HVE / AOP / AOC et équivalents dans les repas servis? (en valeur par an)
	19	Quelles actions avez-vous entreprises pour lutter contre le gaspillage alimentaire? Quels sont les résultats obtenus ?
	20	Servez-vous des repas végétariens / végétaliens?
	21	Si oui, à quelle fréquence servez-vous des repas végétariens ?
	22	Avez-vous des affichages d'information aux convives (affichage environnemental, concernant le commerce équitable, le bien-être animal ?)
	23	Quelle est la part de produits locaux dans les repas servis ? (en valeur par an)
	24	Comment définissez-vous le local ?
	25	Quelle est la part des produits français ?
	26	Gouvernance alimentaire : siégez-vous dans un CRALIM ? Participez-vous à des Plans Alimentaires Territoriaux ?
CONNAISSANCE DE LA LOI ET AIDES POSSIBLES	27	Sur une échelle de 1 à 10, 1 étant pas du tout, 10 étant complètement ; diriez-vous que vous connaissez la loi EGalim et ses articles sur la restauration collective?
	28	Pouvez vous me citer les dispositions prévues dans la loi EGalim pour la restauration collective ?
	29	Quel est votre sentiment sur la loi ?
	30	Sur une échelle de 1 à 10, diriez-vous que vous connaissez bien les possibles aides au financement destinés à mettre en place une alimentation plus responsable dans vos restaurants ?
	31	Pouvez-vous me citer les aides au financement que vous connaissez / auxquels vous souscrivez ? A hauteur de combien ?
	32	Avez-vous / allez-vous obtenir des hausses des dotations pour vous mettre en conformité avec la loi EGalim ?
BIO (AB, DEMETER, NATURE ET PROGRÈS, BIO COHÉRENCE, DÉMARCHE NESO) AU MOINS 20%	33	Vous nous avez dit que vous aviez XX de produits bio dans vos denrées, quels sont les démarches / investissements que vous avez déjà mis en place pour augmenter la part des denrées bio ?
	34	Pour chaque action prise, quel a été le montant investi ?
	35	Quelles ont été les sources de financement pour ces investissements ?
	36	Sur une échelle de 1 à 10, 1 étant facile, 10 impossible ; comment jugez-vous l'objectif de 20% de bio à horizon 2022 pour vos établissements ?
	37	Pourquoi ?
RESTE DES 50% (LABEL ROUGE, AOC, AOP, HVE)	38	Vous nous avez dit que vous aviez XX de produits dits de qualité (Label Rouge, AOP, AOC, HVE) dans vos denrées, quels sont les démarches / investissements que vous avez déjà mis en place pour augmenter la part des produits dits de qualité ?
	39	Pour chaque action prise / investissement effectué, quel a été le montant investi ?
	40	Quelles ont été les sources de financement pour ces investissements ?
	41	Sur une échelle de 1 à 10, 1 étant facile, 10 impossible ; comment jugez-vous l'objectif de 50% de produits responsables à horizon 2022 pour vos établissements ?
	42	Pourquoi ?
LOCAL	43	Vous nous avez dit que vous aviez XX de produits locaux dans vos denrées, quels sont les démarches / investissements que vous avez déjà mis en place pour augmenter la part des produits locaux ?
	44	Pour chaque action prise / investissement effectué, quel a été le montant investi ?
	45	Quelles ont été les sources de financement pour ces investissements ?
INFORMATION AU CONSOMMATEUR	46	Informez-vous les convives des produits entrant dans la composition des repas ?
	47	Si oui, quels démarches / investissements avez-vous mis en place?
	48	Quelles ont été les sources de financement pour ces investissements ?
	49	Si non, pourquoi ?

DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE VIA LE PLAN DE DIVERSIFICATION PROTÉIQUE ET L'INSTAURATION D'UN MENU VÉGÉTARIEN PAR SEMAINE.	50	Sur une échelle de 1 à 10, diriez-vous que vous êtes en mesure de présenter un plan de diversification des protéines, incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas ?
	51	Pourquoi ? Quels obstacles ?
	52	Proposez-vous des menus végétariens et/ou végétaliens ?
	53	Si oui, à quelle fréquence ?
	54	Quels sont les démarches / investissements que vous avez déjà mis en place pour proposer des menus végétariens et/ou végétaliens ?
	55	Pour chaque action prise, quel a été le montant investi ?
	56	Quelles ont été les sources de financement pour ces investissements ?
	57	Quels sont selon vous les freins à la mise en place de menus végétariens ? (convives, parents d'élèves, mairie, nutritionnistes...)
GESTION DES DÉCHETS	58	Avez-vous déjà fait un état des lieux du gaspillage alimentaire dans votre.s établissement.s ?
	59	Combien vous a coûté ce diagnostic ?
	60	Par quel biais avez-vous fait ce diagnostic ? (interne / entreprise de certification privée / association - fondation...)
	61	Si oui, à combien s'élevait ce gaspillage (en pourcentage ou en g/convives) ? (si donné en g/convive alors demander le poids moyen/ plateau)
	62	Si oui, quelles mesures avez-vous mises en place pour réduire ce taux de gaspillage ?
	63	Pour chaque action prise, quel a été le montant investi ?
	64	Quelles ont été les sources de financement pour ces investissements ?
	65	Si non, pourquoi ? Quels obstacles ?
	66	Que faites-vous des excédents ?
	67	La loi prévoit l'interdiction de contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique d'ici 2025. Sur une échelle de 1 à 10, 1 étant facile, 10 étant impossible ; comment jugez-vous cet objectif ?
	68	Avez-vous déjà engagé des démarches / investissements pour anticiper l'interdiction de contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique d'ici 2025 ?
	69	Pour chaque action prise, quel a été le montant investi ?
	70	Quelles ont été les sources de financement pour ces investissements ?
ECONOMIES	71	Avez-vous déjà engagé des démarches d'économies ? Précisez lesquelles.
	72	Parmi les investissements effectués, avez-vous fait des investissements qui vont ont permis de faire des économies structurelles permettant d'acheter des produits bio et locaux à coût constant ?
INVESTISSEMENT MATÉRIEL	73	Quels sont les plus gros investissements qui ont été faits dans votre structure depuis 10 ans ? Et pourquoi ?
	74	Quelles sont les sources de financement pour ces investissements ?
	75	Quels sont les investissements matériels que vous avez envisagés pour les 3 prochaines années ?
	76	Quelles sont les sources de financement identifiées pour ces investissements matériels ?
	77	Quelle part du financement est encore manquant ?
EMBAUCHE	78	Allez-vous devoir recruter du personnel supplémentaire ?
	79	Combien de personnes en équivalent temps plein ?
	80	A quel salaire annuel moyen ?
	81	Quelles sont les sources de financement identifiées pour ces recrutements ?
FORMATION GESTION / ACHATS	82	Sur une échelle de 1 à 10, diriez-vous que vous et vos collaborateurs sont bien formés à l'achat de denrées bio / SIQO / locales ?
	83	Sur une échelle de 1 à 10, diriez-vous que vous et vos collaborateurs sont bien formés aux métiers de la gestion (structuration de filière, logistique amont...) ?
	84	Quels sont les besoins en formation ? Nombre de personnes à former ?
	85	Combien coûte une formation d'acheteur ?
	86	Combien coûte une formation de gestionnaire ?
	87	Comment sont / seront financées les formations à l'achat en denrées dites de qualité ?

FORMATION CUISINE	88	Sur une échelle de 1 à 10, diriez-vous que vous et vos cuisiniers sont bien formés pour proposer un menu végétarien ? En termes de qualité nutritionnelle, de goût... ?
	89	Sur une échelle de 1 à 10, diriez-vous que vous et vos cuisiniers sont bien formés pour travailler les produits bruts et de saison ?
	90	Quels sont les besoins en formation ? Combien de personnes doivent être formées ?
	91	Combien coûte une formation de cuisinier ?
	92	Comment sont / seront financées les formations de vos cuisiniers ?
AUTRES FORMATIONS	93	Hormis les formations d'achat, de gestion et des cuisiniers pour l'élaboration des menus végétariens, pensez-vous que vous aurez besoin d'autres formations pour que vous ou vos employés puissiez appliquer les différents axes de la loi ?
	94	Si oui, quel type de formation ?
	95	Quels sont les besoins en formation ? Combien de personnes doivent être formées ?
	96	Combien coûte ce type de formation ?
STRUCTURATION DES FILIÈRES	97	Sur une échelle de 1 à 10, diriez-vous que vos structures locales d'approvisionnement sont suffisamment structurées pour vous garantir un approvisionnement local, bio et de qualité, de saison et végétarien tout au long de l'année ?
	98	Que manque-t-il pour rendre les filières plus adaptées ? (Plateforme logistiques de distribution / Légumerie / Investissement matériel / Investissement des autorités locales...)
	99	Quel montant chaque investissement représente-t-il ?
	100	Quelles autres idées auriez-vous pour améliorer les filières d'approvisionnement en légumes, viandes, pain... ?
CONCLUSION	101	Diriez-vous que la loi EGalim est une bonne loi pour la restauration collective ?
	102	Sur une échelle de 1 à 10, comment jugez-vous votre capacité à atteindre les objectifs de la loi d'ici 3 ans sans surcoût pour vos convives ?
	103	Diriez-vous qu'avec des investissements de départ bien ciblés (matériels, formation, structuration des filières), vous serez en capacité de vous approvisionner en produits dits de qualité, de proposer des menus végétariens, de réduire le gaspillage alimentaire d'ici 3 ans ?
	104	Avez-vous d'autres remarques ?

REMERCIEMENTS

Cette étude n'aurait pas pu se dérouler sans l'implication active de Réseau Restau'Co, des restaurants collectifs engagés dans la démarche Mon Restau Responsable, de l'ADEME et l'ensemble des acteurs ayant participé au comité de pilotage. Nous les en remercions. Dans un souci d'anonymat, les établissements interrogés ne sont pas nommés.

avec la participation financière
de l'ADEME, pour la FNH



avec la participation d'INTERFEL,
partenaire de RÉSEAU RESTAU'CO



infographies : Nikola Duma



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

SOUTENIR

Grâce à son réseau d'associations partenaires et à son alliance avec l'Union Nationale des CPIE, la FNH soutient et valorise, en France comme à l'international, des initiatives porteuses d'avenir.

PROPOSER

Depuis 2007, la FNH mène une activité de prospective et de plaidoyer qui se traduit par une production de notes et d'ouvrages, une veille sur les politiques publiques, l'élaboration et le portage de propositions auprès des pouvoirs publics. Elle porte une vision et développe son action sur de nombreux sujets : économie et finance, alimentation et agriculture, biodiversité, commerce et mondialisation, démocratie, énergie et climat, mobilité...

MOBILISER

Pour que chacun devienne moteur de la transition écologique, la FNH élabore des campagnes de mobilisation citoyennes et construit des outils pour donner à toutes et tous les moyens d'agir au quotidien.

www.fnh.org

