



Paris, le 6 mai 2021

COMPTE-RENDU DE L'ENTRETIEN AU CABINET DU MINISTRE

ATELIER « EAU et ALIMENTATION »

Du 23 avril 2021

Le cabinet du ministre était représenté par Carole FOULON-LEYNAECQ, DGAL chef bureau Politiques Alimentation Programme national Alimentation, Mathilde LEYGNAC, DGAL chargée de mission restauration collective bureau Politiques alimentation Marie DE SARNEZ, Cabinet du Ministre chargée de mission Filières végétales et Souveraineté et Michel LEVEQUE, conseiller technique Cabinet du Ministre.

L'UNSA était représentée par Emilie CERISIER, adjointe à la secrétaire générale de l'UNSA-AAF, Fabienne DURAND, Sandrine LOMBARD, Samuel PHELIPPEAU, Jean-Pol PREVOT de l'Atelier « Eau et Alimentation ».

Après un rappel historique de la démarche engagée lors du Congrès de l'UNSA à Rennes, du 2 au 4 avril 2019, les représentants UNSA ont ensuite décliné les travaux menés au sein du groupe Interpro Eau et Alimentation d'avril 2020 à avril 2021, se basant sur 2 propositions initiales de la Convention Citoyenne pour le Climat :

1.1 Engager la restauration collective vers des pratiques plus vertueuses

1.4 Poursuivre les efforts sur la réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration collective

et qui sont détaillées ci-après.

Partie 1 : Redynamiser l'image et l'offre alimentaire des restaurants administratifs du ministère

Réduire le gaspillage alimentaire : Jean-Pol Prévot présente sa démarche de lutte anti-gaspi et de valorisation des excédents alimentaires en restauration collective (Challenge Food Box).

Il souligne que la démarche DSPEA (Défi pour la Sauvegarde et le Partage des Excédents Alimentaires) est en cours d'expérimentation en pays Barrois et pays Terres de Lorraine dans le cadre de leur PAT (Projet Alimentaire Territorial) : 8 sites pilotes engagés dont le lycée agricole de Bar le Duc, 1^{er} établissement-pilote. Le dispositif va être déployé également dans 10 lycées du Grand Est à partir du 2^{ème} semestre 2021.



Le ministère manifeste un grand intérêt pour cette présentation et demande s'il s'agit d'une **démarche clé-en-main**. Jean-Pol répond que les grandes étapes sont incontournables (diagnostic, plan d'action et de sensibilisation, suivi et accompagnement). Certaines procédures techniques relatives à l'organisation (publicité auprès de la clientèle des box-prix et facturation des fractions de repas excédentaires - termes de la rétrocession) seront adaptées en fonction de la structure organisationnelle de chaque établissement.

Fabienne Durand indique qu'elle s'est rapprochée du RIA de Carcouët en octobre 2020 et a présenté en assemblée générale les grandes lignes de la démarche anti-gaspi. Dans le contexte sanitaire actuel défavorable et la désaffection de la moitié des convives, le RIAC a répondu qu'il se concentrerait sur la préservation des emplois du restaurant et a proposé de revenir vers l'UNSA lorsque les conditions seraient favorables.

Elle fait état de son contact avec Dominique BARREAU en charge du PAT de Nantes Métropole. Ce dernier est intéressé par une évaluation du volume d'achats en produits durables et bios que représentent les restaurants administratifs. Il souhaite leur présenter le PAT et les mettre en lien avec les agriculteurs. Un questionnaire est en cours d'élaboration à destination des restaurants administratifs.

Partie 2 : Faire évoluer la législation et la réglementation

Sur l'extension du champ d'application de la loi Égalim

L'article L.230-5 du code rural pose le principe de la qualité nutritionnelle dans les 7 secteurs de la restauration collective. La priorité de l'UNSA est que ce principe, ainsi que celui de l'information nutritionnelle des convives, et leur consultation soient étendus au secteur des administrations publiques.

Le ministère souligne que les recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) sont globalement suivies dans la restauration collective publique y compris les restaurants administratifs et qu'il n'y a pas besoin d'aller plus loin. L'administration ajoute qu'il n'est pas possible de modifier l'article L.230-5 puisqu'il s'agit de mesures législatives et que le ministère n'a pas la main ; il ne peut intervenir que sur des mesures réglementaires.

La généralisation du menu végétarien dans les restaurants administratifs est une priorité UNSA et préconise sa généralisation à l'ensemble de la restauration collective publique et privée. L'expérimentation prévue par la loi Égalim prend fin en novembre 2021. Le projet de loi Climat et Résilience propose de poursuivre l'expérimentation à raison d'un choix de menu végétarien quotidien pour les seules collectivités territoriales volontaires.

Le ministère répond que les députés ont voté l'expérimentation pour deux ans du choix d'un menu végétarien quotidien dans les restaurants notamment scolaires dont les collectivités territoriales - volontaires - ont la charge. L'évaluation du bilan de cette expérimentation six mois avant son terme pourra recommander (*et pas imposer, ndlr*) la généralisation de cette expérimentation sur la base des avis de l'ANSES et en prenant en compte les modalités d'application à la restauration collective à menu unique.

Il ajoute qu'une autre expérimentation sur la base du volontariat et pour deux ans concerne l'ensemble de la restauration collective publique, notamment les restaurants administratifs dont l'État a la charge. Elle consiste à proposer une solution de réservation de repas pour chacune des alternatives lorsque des choix (*végétariens notamment, ndlr*) sont possibles.

[NB : un décret en Conseil d'État doit préciser les modalités d'application de cette expérimentation censée débuter dès la publication de la loi, cf. dernier alinéa de l'article 59 quater.]

L'UNSA est très favorable à la mesure de la loi Égalim soumettant l'ensemble de la restauration collective publique, y compris les restaurants administratifs, à un approvisionnement d'au moins la moitié de produits durables et bios à compter du 1^{er} janvier 2022 et favorable à l'extension de cette mesure aux entreprises privées au 1^{er} janvier 2025 (article 60 de la loi Climat).

Le ministère répond que les députés ont avancé cette obligation pesant sur les entreprises privées au 1^{er} janvier 2024.

S'agissant de la diversification des sources de protéines, l'UNSA préconise l'extension de cette obligation aux restaurants de la restauration collective publique, y compris les restaurants administratifs servant moins de 200 couverts par jour. Elle préconise également l'extension de cette obligation aux entreprises privées, quel que soit le nombre de couverts servis.

Le ministère répond qu'il va examiner cette option et sa faisabilité.

Sur la demande UNSA concernant le contrôle de la qualité nutritionnelle

L'UNSA souhaite que le décret en Conseil d'État, prévu au dernier alinéa de l'article L.230-5, soit pris afin qu'un contrôle effectif de l'équilibre et de la qualité nutritionnels soit assuré.

Le ministère répond évasivement que les recommandations du GEMRCN sont correctement suivies et qu'il n'y a pas lieu de prendre ce décret d'application.

Sur la demande UNSA de faire évoluer l'arrêté du 30 septembre 2011

L'UNSA propose que les obligations résultant de la loi Égalim et les recommandations du PNNS 2019-2020 soient traduites dans un tableau de fréquence de service des plats sur le modèle GEMRCN. Elle propose notamment que des plats végétariens soient insérés dans ce tableau de fréquence de service du GEMRCN en lieu et place des aliments protidiques peu recommandables.

Elle préconise d'étendre l'obligation de présentation d'un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines aux restaurants scolaires de moins de 200 couverts.

Elle préconise également d'étendre les recommandations de grammage aux produits de bonne qualité nutritionnelle et à destination de l'ensemble des cuisines, qu'elles livrent leurs denrées vers des sites distants ou sur place.

Le ministère répond que l'arrêté du 30 septembre est en cours de réécriture pour intégrer notamment les évolutions de la loi EGALIM, les préconisations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et la loi Climat Résilience actuellement en cours de discussion.

Il indique qu'il va examiner attentivement les éléments produits et remercie pour le travail réalisé par l'UNSA.

L'administration conclut en proposant un point de suivi en septembre octobre.

Conclusions à rappeler au cabinet du ministre

L'UNSA-AAF s'engage et est force de propositions pour un « Manger sain, Manger mieux, Manger équilibré » (en qualité et en quantité) au bénéfice des agents. L'UNSA s'engage également pour le pouvoir d'achat des agents.

Pour ce faire, elle souhaite que le ministère s'engage à porter et faire aboutir les demandes d'évolution de l'environnement législatif et réglementaire, et prioritairement :

- le soutien à l'expérimentation Challenge Food Box et sa généralisation dans les RIA, relevant de son périmètre d'intervention ;
- l'extension de l'**obligation de qualité nutritionnelle et d'information nutritionnelle aux restaurants des administrations publiques** (modification de l'article L.230-5 du CRPM) **dans un but de santé publique (lutter contre l'obésité)** ;
- la mise en œuvre effective du **contrôle de la qualité nutritionnelle** à tous les secteurs de la restauration publique et privée visés à l'article L.230-5 du CRPM et son extension aux **restaurants administratifs** des administrations publiques ;
- l'**extension de l'obligation de menu végétarien** à tous les secteurs de la restauration visés à l'article L.230-5 du CRPM et **aux restaurants administratifs** des administrations publiques ;
- l'**évolution de l'arrêté du 30 septembre 2011** relatif à la qualité nutritionnelle dans le milieu scolaire.

Un podcast a été publié sur ce sujet, dans lequel interviennent Luc Farré, secrétaire général de l'UNSA Fonction Publique, et Fabienne Durand, de l'UNSA AAF :

<https://unsafp.buzzsprout.com/1514218/8384265-podcast-n-5-special-dereglement-climatique-et-alimentation>

L'UNSA-AAF, le syndicat des solutions