



© Pascal Xicluna/agriculture.gouv.fr

Alors qu'un débat est lancé sur la possibilité d'externaliser les services publics pour réaliser des économies, la restauration collective s'organise pour répondre au mieux aux exigences de la loi Alimentation. Les ordonnances en cours de validation devraient être publiées fin avril, mais laissent encore quelques questions en suspens.

RÉGLEMENTATION

Sous la pression de la montée en gamme

Avec la loi Alimentation, la restauration collective est mise sous pression. Si certains avancent avec de belles initiatives, d'autres trouvent que les moyens et les outils mis à disposition sont insuffisants pour répondre à toutes les exigences.

Les trois ordonnances attendues par les acteurs de la restauration collective devraient normalement être publiées d'ici au 30 avril 2019, après un passage en Conseil d'État. La concertation semble arriver dans sa phase finale, après quelques allers-retours. Ces trois ordonnances concernent l'expérimentation de l'affichage obligatoire de la composition des menus en restauration collective, le comité régional de l'alimentation et enfin la composition des repas servis dans les restaurants collectifs.

C'est logiquement cette dernière ordonnance qui a focalisé les attentions depuis la publication de la loi Alimentation en fin d'année dernière, même si certains acteurs restent aux aguets concernant l'affichage de la com-

position. « Le fait maison n'est pas toujours adapté à la restauration collective. Cette mention est interdite à une cuisine centrale qui ne travaille que des produits bruts. Il nous a été répondu qu'il fallait modifier le Code de la consommation. Il y a eu le dépôt d'une saisine, on attend la suite », explique Marie-Cécile Rollin, directrice de Restau'co, le réseau de la restauration collective en gestion directe.

Suppression d'un seuil intermédiaire

Pour revenir à l'ordonnance sur l'approvisionnement, les différentes versions proposées aux acteurs de la restauration collective n'ont pas vraiment évolué d'une étape à l'autre. L'objectif reste que la restauration collec-

tive devra s'approvisionner à 50 % en produits durables et de qualité, dont 20 % de produits bios, d'ici à 2022.

« Il y a pas mal de mécontentement autour de cette ordonnance »

Le débat a tourné autour de seuil intermédiaire pour attendre cet objectif et sur la définition de produits durables. Il a été finalement tranché la suppression de seuil intermédiaire. « Il y a pas mal de mécontentement autour de cette ordonnance. Mais il y a une chose positive, c'est que le seuil intermédiaire a été supprimé. Nous ne pouvions pas atteindre 35 % dont 10 % de

produits bios entre 2020 et 2021, sachant que les plus gros appels d'offres sont déjà lancés pour une période de trois ans », souligne la directrice de Restau'co.

Toutefois, un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations devra être établi annuellement, au plus tard le 31 mars de l'année suivant celle de l'exercice considéré, afin que les services publics puissent suivre cette obligation de montée en gamme.

Une liste réduite de produits dits « durables »

Les produits pouvant entrer dans cet objectif de 50 % sont le label Rouge, l'appellation d'origine, l'indication géographique, la spécialité traditionnelle garantie et la mention « issue d'une exploitation de haute valeur environ-

Focus

Externaliser pour réduire les coûts, c'est possible ?

Le 27 mars 2019, un rapport réalisé par Webhelp et Altermind a été remis à Bercy préconisant de recourir massivement à l'externalisation des services publics. Sur la restauration, les auteurs du rapport affirment que « les économies en cas d'externalisation auprès d'entreprises de restauration collective sont généralement de plus de 20 %, à qualité égale ou supérieure ». Estimant que les services publics français externalisent relativement peu cette fonction, avec un taux de seulement 40 % (et moins de 10 % dans les collèges) contre 90 % dans le secteur privé, le rapport calcule que « les économies réalisables en généralisant l'externalisation de cette fonction dans les services publics peuvent être estimées à 900 M€ pour les collectivités publiques et leurs usagers ». D'après Marie-Cécile Rollin, directrice de Restau'co, « la réduction de coûts à qualité constante n'est pas prouvée ». « Par ailleurs, ce qui est analysé est le coût direct alors que la restauration collective devrait s'analyser en son coût global pour la collectivité. C'est ce que nous montrent les communes adhérentes d'Un plus bio : en engageant une restauration collective de qualité, la mairie économise sur d'autres lignes comme le traitement des eaux », ajoute-t-elle. Le débat est lancé.

A.-S. Le Bras

nementale ». Quand on regarde ce que représentent ces productions dans le total de la production alimentaire, on se dit qu'il va falloir un important effort des deux côtés, agriculteurs et établissements de restauration, pour atteindre ces objectifs. Pour qu'ils soient davantage tenables, les acteurs de la restauration, et notamment Restau'co, misent beaucoup sur les externalités environnementales, permettant d'élargir les approvisionnements à des initiatives telles que celles de Bleu-Blanc-Coeur ou encore de Demain la terre, et même aux produits locaux, dont la notion a totalement disparu de la loi et des ordonnances.

Le défi des externalités environnementales

La version actuelle de l'ordonnance, et probablement la définitive, explique que la « méthode utilisée pour évaluer les coûts imputés aux externalités environnementales respecte l'ensemble des conditions mentionnées à l'article R.2152-10 du Code de la commande publique ». Cet article évoque l'évaluation des coûts selon une approche fondée sur le cycle de vie, sur « des critères non discriminatoires et

Les produits sous Sigo restent encore minoritaires

Part des Sigo dans la production alimentaire française	% production commercialisée	CA (évolution / 2016)
 AOP 100 AOP agroalimentaires dont 50 AOP laitières	2,2 %	2,2 Mrds € (+3,5 %)
 IGP 140 IGP agroalimentaires et STG 1 (produits laitiers inclus) + 1 STG	1,5 %	1,5 Mrd € (+3,1 %)
 Label Rouge 427 labels Rouge dont 216 volailles, 56 viandes et 13 œufs	1,2 %	1,2 Mrd € (-3,8 %)
 Agriculture biologique* 39 691 producteurs	3,9 %	4,7 Mrds € (+13,1 %)

Source : Inao - chiffres clés 2017 / * Agence bio, production HT en gros

vérifiables de façon objective », « accessible à toutes les parties intéressées ». La méthode utilisée « implique que les données requises puissent être fournies moyennant un effort raisonnable consenti par des opérateurs

« Le local disparaît complètement tant que ces externalités ne sont pas définies »

économiques normalement diligents ». Mais, comment calculer ces externalités ? C'est toute la question que les acteurs de la restauration collective se posent,

et à laquelle pour le moment ils n'ont pas de réponse. « L'ordonnance précise juste comment pondérer ce critère, mais ne détaille pas la méthode de calcul. Le local disparaît complètement tant que ces externalités ne sont pas définies. On se prive alors d'une part importante de produits que l'on pourrait valoriser dans les 50 % », ajoute Marie-Cécile Rollin.

L'Ademe doit normalement sortir une étude sur les externalités environnementales au mois de juin 2019. Elle est évidemment attendue de pied ferme, mais sans trop d'illusion.

Anne-Sophie Le Bras

AVIS DU PRÉSIDENT DE RESTAU'CO



Éric Lepêcheur, président de Restau'co.

Les Marchés Hebdo : Êtes-vous satisfait de la dernière version du décret sur l'approvisionnement durable ?

Éric Lepêcheur : Il y a peu d'évolutions par rapport aux outils prévus dans la loi Alimentation qui évoquait notamment la notion de cycle de vie. C'est un peu dommage de faire une loi

« Il serait plus intéressant que l'UE modifie le Code des marchés publics »

sans pouvoir l'appliquer. Les députés veulent que la restauration ait des approches plus vertueuses, mais ne nous donnent pas les outils, les moyens pour y arriver. Je pense notamment aux critères pour définir les externalités environnementales. L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), elle-même, a redit qu'elle n'avait ni les outils ni un guide pour nous aider à définir les critères du cycle de vie. On tourne autour du pot, alors qu'il serait plus intéressant que l'Union européenne

modifie le Code des marchés publics pour prendre en compte la saisonnalité des produits par bassin de production.

LMH : Vous essayez en effet de faire reconnaître par l'État la nécessité de modifier au niveau européen le Code des marchés publics pour faire valoir les produits de saison.

E.L. : L'enjeu dans notre pays est bien la montée en gamme, le respect de l'environnement, le soutien à l'agriculture française. Tout cela serait jouable si on prenait en compte la saisonnalité par bassin de production.

RESTAURATION HOSPITALIÈRE

UniHA revoit son offre alimentaire

Pour aider ses adhérents à répondre aux objectifs de la loi Alimentation, la filière restauration de l'UniHA est en train de revoir son approvisionnement et ses marchés publics pour favoriser les produits bios, locaux et de qualité.

À l'occasion de la première journée de la restauration hospitalière, qui s'est tenue le 26 mars 2019 à Paris, l'UniHA a notamment présenté à ses adhérents les orientations prises pour les prochaines années afin de répondre aux enjeux de la loi Alimentation, tout en s'adaptant à l'arrivée de nouveaux adhérents de taille et besoins hétérogènes dans le cadre de la réforme des groupements hospitaliers de territoire (GHT). Créé en 2005, UniHA rassemble aujourd'hui autour de son projet plus de 88 GHT, soit environ 800 établissements et près de 5000 hospitaliers. Ce sont aujourd'hui seize filières d'achats qui sont gérées par UniHA, dont huit pour la partie restauration. La filière restauration privilégie les produits de marque dans ses marchés pour s'assurer une parfaite traçabilité des matières premières. Ainsi, des marques telles que Bonduelle,

> Le CHU d'Angers, engagé dans Mon restau responsable, gère la filière restauration d'UniHA avec le CHRU de Tours.



© Catherine Rouger-Jouanneau, CHU Angers

Candia, Andros, Socopa, Bigard ou encore Florette, pour ne citer qu'eux, font partie des fournisseurs réguliers de l'UniHA. Les marchés sont répartis entre le CHU d'Angers et le CHRU de Tours, qui gèrent à eux deux la filière restauration. Le premier va suivre les marchés des produits surgelés, des ovoproduits et produits laitiers, des produits de 4^e et 5^e gammes et traiteur, les produits diététiques ou encore les chariots de distribution de produits de boissons chaudes. Le second a la charge de l'épicerie, des boissons, de la viande, vo-

laille, charcuterie et produits à textures modifiées ainsi que les analyses microbiologiques, physico-chimiques et nutritionnelles. Les marchés de la filière restauration sont proposés en groupement de commandes. Une fois les marchés attribués ou commencés, il est possible d'adhérer aux marchés via la centrale d'achats UniHA. En 2018, cette filière a géré un volume d'achat de 114,4 millions d'euros sur huit segments d'achats auprès de quarante fournisseurs.

Une offre plus régionale difficile à trouver

C'est donc au sein de ce fonctionnement que des changements vont s'opérer pas à pas. La coopérative des achats a par exemple proposé un nouveau marché de poissons surgelés conçu selon des choix « responsables, durables et qualitatifs ». Ce marché disponible depuis mars 2019

a été attribué à Sysco France. UniHA vient également de lancer son catalogue de produits biologiques. Plus de 1400 produits disponibles chez les fournisseurs attributaires y sont référencés. Les surgelés, les produits laitiers, 4^e et 5^e gammes, les produits diététiques, les viandes, les volailles, la charcuterie, l'épicerie et les boissons sont concernés. En 2019, les marchés de produits de 4^e et 5^e gammes ainsi que les produits laitiers sont relancés.

“ Nous voulons pousser maintenant pour avoir une offre plus locale ”

« Nous voulons pousser maintenant pour avoir une offre plus locale, plus régionale. Je passe le message aux distributeurs pour leur dire que ce n'est pas du tout ce que l'on a actuellement, leur offre n'est pas celle que l'on attend. On ne veut pas de la salade du Sud pour l'Ouest », a indiqué Sophie Cailié, acheteuse UniHA, le 26 mars. Pour l'heure, les distributeurs semblent davantage répondre nationalement.

Anne-Sophie Le Bras

Pour le moment, l'État n'est pas à la hauteur de nos espérances. La loi va peut-être un peu modifier les choses. On va peut-être passer de 3 à 8 % de produits bios en 2025, mais on ne passera sûrement pas à 20 %.

LMH : Pourquoi selon vous ?

E. L. : Il y a plusieurs raisons à cela. Il faut le temps que le monde agricole change, et cela ne va pas se faire en un jour. Les appels d'offres actuels courent pour leur grande majorité au moins jusqu'à 2021. Dernière raison, il faut les moyens financiers pour pouvoir acheter des produits plus chers. Tout cela ne favorisera pas l'agriculture française, au contraire, le risque est plutôt

de voir l'augmentation de produits importés pour satisfaire l'objectif. Au-delà des prix, la question de la disponibilité reste la problématique majoritaire. Dans la viande, les signes représentent 3 ou 4 % de la production totale. Quand la grande distribution s'est servie, il ne nous reste plus grand-chose. Je ne comprends pas le chemin que l'État est en train de prendre pour atteindre son objectif. Nous allons rappeler à chacun, dans le cadre du conseil national de la restauration collective, que la restauration collective n'a pas les outils pour accompagner la transition agroécologique.

Propos recueillis par Anne-Sophie Le Bras

