



## PREFECTURE DE LA REGION LORRAINE

**Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la forêt de Lorraine**  
Service Régional de l'Alimentation

### **Groupe de travail offre alimentaire Réunion du 23 octobre 2009**

- **Présents**

Monsieur BAGUET - Syndicat national de la restauration collective  
Monsieur BARBIER - Association des Industries Agroalimentaires de Lorraine  
Madame BERQUAND - SCIC SARL Paysan Bio Lorrain  
Madame BOURESAS - Conseil Régional de Lorraine  
Monsieur HENRY - Meuse Action Qualité  
Monsieur HERBETH – Centre des Groupements d'Agrobiologistes de Lorraine  
Madame KARMERE – Comité de Coordination des Collectivités France  
Madame MARCHAL NGUYEN – Chef du Service Régional de l'Alimentation – DRAAF de Lorraine  
Monsieur MOGET – responsable du pôle alimentation – SRAL / DRAAF de Lorraine  
Madame PELLENZ – Ligue de l'Enseignement  
Monsieur PREVOT - Meuse Action Qualité  
Madame RAYMOND – Direction Régionale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes  
Monsieur SIMANT – Comité de Coordination des Collectivités France  
Monsieur STOECKLIN – Direction des Services Vétérinaires de la Moselle  
Madame VALLIN - Chambre Régionale d'Agriculture de Lorraine

- **Excusées**

Madame DOYEN - Conseil Général de la Moselle  
Madame HENRY - Conseil Général de Meurthe-et-Moselle  
Madame LASSALLE – ALIBEV / COOP de France Nord Est

Il est rappelé en préambule de la réunion, que la séance d'installation du Comité régional de l'offre alimentaire du 19 juin 2009, s'était conclue par la création de trois groupes de travail, consacrés respectivement à l'aide alimentaire, à la restauration collective et aux circuits courts.

Ces groupes de travail ont pour objectif de contribuer à définir les modalités de mise en œuvre de la politique de l'offre alimentaire en Lorraine.

Des raisons pratiques (nombreuses organisations présentes simultanément dans les deux groupes) ainsi qu'un arbitrage en cours au sein du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, portant sur les types d'actions relatives aux circuits courts relevant de la politique de l'offre alimentaire, ont conduit à fusionner les groupes de travail «restauration collective» et «circuits courts».

## Bilan de la politique de l'offre alimentaire pour l'année 2009

### ● A l'échelle nationale

L'enveloppe 2009 disponible était de 1 370 000 €, soit une moyenne de 50 k€ par région. Le total des demandes de financement présentées par les régions s'est monté à plus du double de l'enveloppe disponible. Seule 48 % des demandes ont donc été satisfaites.

Les montants attribués aux régions varient de 10 000 à 188 000 €. Trois régions ont obtenu, au vu des projets présentés, une enveloppe supérieure à 100 000 €.

Les régions dont les enveloppes sont supérieures à 70 000 € ont présenté des projets retenus comme projets pilotes par les administrations centrales.

Ces actions jugées pilotes sont :

- des actions à vocation nationale, à démultiplier, qui seront évaluées avec attention (distribution de fruits dans les collèges et les lycées en complément du fruit à la récré au primaire...)
- des outils de communication, d'information, des logiciels, des méthodologies, des bases de données... pouvant servir à tous (jeux de sociétés sur l'alimentation, exposition itinérante et animée pour les écoles ...)
- des actions concrètes avec impact sur quotidien des cibles concernées (caravane – cuisine allant vers les personnes défavorisées...).

Les autres actions retenues portent sur :

- l'éducation ou l'information du consommateur,
- l'approvisionnement local et en produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective,
- l'encouragement à la consommation de fruits et de légumes,
- l'aide aux plus démunis.

Les actions non ou partiellement retenues étaient principalement :

- des actions de développement économique des circuits courts et de l'agriculture biologique, qui relèvent d'autres lignes budgétaires
- des actions destinées aux Industries Agroalimentaires,
- des actions diverses (montant très élevé, actions nécessitant un marché public, actions de niveau national, actions non reproductibles etc...).

### ● En Lorraine

- Crédits demandés : 80 855 €
- Crédits reçus : 64 885 € soit 80 % de la demande.
- Types d'actions retenues :
  - actions d'information des IAA : chartes de progrès nutritionnel, appels d'offres du Plan européen d'aide aux plus démunis,
  - actions d'information du grand public : guide « manger bio en Lorraine, »
  - études et prospection de marchés dans la restauration collective,
  - opérations de l'enseignement agricole lorrain.

## Perspectives pour l'année 2010

L'enveloppe nationale inscrite au projet de loi de finances initial pour 2010 est de 2,08 millions d'euros, soit en moyenne 80 000 € par région.

### Types d'actions à privilégier :

- actions innovantes, expérimentales ou validant des expériences réussies
- actions opérationnelles
- actions centrées sur le consommateur en général ou des publics-cibles particuliers (enfants, démunis, personnes âgées, hospitalisées...)
- de préférence mutualisées ou conduites en partenariat
- autant que possible, cofinancées.

### Domaines prioritaires :

- promotion de l'opération « un fruit pour la récré »
- actions en faveur des plus démunis
- accompagnement à l'introduction de produits locaux et bio en restauration collective et notamment en restauration collective d'État
- actions contribuant à une meilleure information du consommateur
- circuits courts (sous réserve d'arbitrage).

Des actions spécifiques au contexte local peuvent être proposées, sous réserve de respecter les critères rappelés ci dessus (innovantes, opérationnelles etc.).

### Méthode : appel à projet

Un appel à projet sera lancé d'ici la fin de l'année auprès des membres du comité régional de l'offre alimentaire, des collectivités territoriales et leurs groupements, ainsi que d'associations non représentées au comité régional, afin de faire remonter des propositions de projet.

Cet appel à projet précisera les critères d'évaluation, ainsi que le montant de l'enveloppe globale disponible.

Les dépenses éligibles porteront sur :

- les études de préfiguration ou de faisabilité à court terme,
- les investissements matériels nécessaires au démarrage du projet,
- les dépenses d'animation et d'organisation directement liées à la mise en place du projet (limité dans le temps),
- les actions de communication nécessaires au lancement du projet.

La date limite de réponse devrait être arrêtée au 31 mars 2010.

## **Débat**

**Le débat s'engage sur le thème des circuits courts** et de leur définition (vente directe du producteur au consommateur ou vente indirecte avec un seul intermédiaire), qui semble trop restrictive à certains participants, car inadaptée à la restauration collective.

Il est cependant souligné que dans cette acception, le terme «circuit courts» désigne d'abord une piste de diversification pour les exploitations agricoles.

Il n'existe toutefois aucune volonté de principe d'exclure l'approvisionnement local en restauration collective.

Cet approvisionnement doit cependant s'effectuer dans le respect des règles posées par le code des marchés publics, qui interdisent toutes clauses discriminatoires et en particulier toute référence à l'origine géographique des fournisseurs ou des produits.

Le code des marchés publics autorise cependant la référence à des objectifs de développement durable pour la spécification des besoins donnant lieu à la passation d'un marché.

Ces objectifs peuvent servir de support à des critères d'attribution pouvant avoir un rôle de promotion de filières (agriculture biologique par exemple), mais doivent être pondérés de façon à ne pas déstructurer le marché, ni devenir discriminants. Ils ne doivent bien entendu pas comporter de références géographiques.

Il est signalé que l'article 48 de la loi d'orientation Grenelle 2 en cours de discussion au Parlement, qui prescrivait initialement une part minimale pour le recours aux produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective de l'État, a été élargi aux produits saisonniers, aux produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, aux produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine et aux produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale.

Il est également rappelé que l'approvisionnement local peut dans certains cas générer des transports supplémentaires, en ajoutant des circuits spécifiques aux circuits de livraison existants.

Par ailleurs, il convient de travailler sur l'adaptation des produits locaux à la restauration collective (impossibilité d'utiliser des légumes bruts lorsque la cuisine collective ne comporte pas de légumerie par exemple) notamment par la mise en relation des producteurs et des grossistes.

Pour les sociétés de restauration ces choix de produits relèvent d'abord des donneurs d'ordres (collectivités). Il est toutefois remarqué que ceux-ci dépendent également des offres des concessionnaires. Il semble y avoir plus de marges de manœuvre dans la restauration autogérée.

En tout état de cause la marge de progrès est significative, et l'accompagnement des collectivités sur ce thème pourrait constituer une source importante de projets potentiels.

**Le second thème abordé** est celui de la mise en place de l'obligation de respecter les recommandations du Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN). Après avoir figuré un temps dans le projet de loi Hôpitaux, Patients Santé et Territoire avant d'en être retirée au Sénat, cette obligation figure désormais dans le projet de loi de Modernisation Agricole, qui devrait être débattu au Parlement au début de l'année 2010.

Il importera que cette mise en place soit accompagnée d'un effort de communication en direction des donneurs d'ordres (critères nutritionnels dans les cahiers des charges) mais également des bénéficiaires (convives, animateurs, enfants et familles).

Les partenaires de la restauration collective attendent un soutien de l'État pour la réalisation de cet accompagnement. Il conviendra notamment de réhabituer les enfants à consommer certains produits. L'accompagnement pédagogique autour de la consommation des fruits et légumes semble constituer un gisement important de projets potentiels.

Enfin, est évoquée l'idée de réunir les partenaires sur une opération régionale, centrée par exemple sur une variété locale de pommes (Rambour).

#### **En conclusion, les pistes de travail à approfondir portent sur :**

- l'adaptation de l'offre locale aux besoins de la restauration collective (transformation, conditionnement, produits spécifiques à la Lorraine...)
- l'accompagnement des collectivités pour l'application des recommandations du groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition, et l'information des bénéficiaires (convives, parents d'élèves...)
- l'accompagnement pédagogique autour de la consommation de fruits et de légumes