

COMMUNIQUE DE PRESSE

RESTAURATION COLLECTIVE : VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE GRACE AUX PROFESSIONNELS ET AUX COLLECTIVITES

Le 22/07/2021

Avec un quart de l’empreinte carbone des Français, l’alimentation constitue l’un des premiers postes responsables des émissions de gaz à effet de serre, avec le transport et le logement. Les impacts sont également importants sur l’eau, les sols, l’air et la biodiversité.

La restauration collective fournit chaque jour des repas équilibrés, diversifiés, à coût modéré, à des millions de personnes en France : scolaire, salariés, personnes âgées... Dans le contexte de la mise en œuvre de la loi EGAlim¹, qui vise à engager une transformation d’ampleur du secteur à court ou moyen-terme, l’ADEME mène des travaux en 3 volets :

- **Une étude préalable d’identification des « Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable », qui vient d’être publiée²**
- **Une opération pilote sur 15 restaurants scolaires, intitulée « Les cantines s’engagent », pour identifier les freins rencontrés par des structures initialement éloignées des objectifs EGAlim, et développer des outils d’accompagnement adéquats**
- **La publication du guide³ « Vers une alimentation plus durable en restauration collective », afin d’accompagner les professionnels du secteur dans leur démarche.**

Des objectifs ambitieux, mais des freins sur le terrain qui sont nombreux

La loi EGAlim, promulguée en novembre 2018, prévoit plusieurs mesures ambitieuses pour améliorer la durabilité environnementale des repas en restauration collective, notamment :

- Développer l’approvisionnement en produits durables et/ou de qualité (50% de produits durables et/ou de qualité, dont 20% de bio)
- Diversifier les apports protéiques, notamment avec un menu végétarien hebdomadaire
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Réduire drastiquement l’usage du plastique
- Renforcer la transparence vis-à-vis des convives

La loi AGECE, puis le projet de loi Climat et Résilience en cours d’examen au Parlement renforcent encore ces mesures.

Même s’il y a un consensus sur la pertinence des objectifs poursuivis, de nombreux acteurs ont d’ores et déjà alerté sur les freins susceptibles de ralentir la mise en œuvre de ces changements indispensables. Si une minorité d’établissements est d’ores et déjà en conformité, ce n’est pas le cas pour de nombreuses collectivités.

¹ (loi pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous)

² ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Maiom. 2021. Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable, volet 1. 74p : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4556-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html>

³ ADEME, Vers une alimentation plus durable en restauration collective, 2021, lien vers la librairie.

L'étude de l'ADEME « *Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable* » identifie plusieurs enjeux clés de cette transformation, et notamment :

- **L'objectif sur les approvisionnements** apparaît comme le plus emblématique de la loi EGalim. La méconnaissance des filières de production, la concurrence avec les autres débouchés, l'hétérogénéité de l'offre disponible sur les territoires, l'éparpillement des forces vives entre les différentes strates d'acteurs (Communes, Départements, Régions...) et le peu d'initiatives collectives sont autant de difficultés auxquelles se confrontent les opérateurs de restauration scolaire.
- **L'introduction d'un repas végétarien hebdomadaire** est, comparativement, moins complexe, mais se heurte à une certaine méconnaissance du sujet, aux préjugés d'un repas « sans », aux craintes quant à l'équilibre nutritionnel voire à un refus pur et simple de certains acteurs.
- **L'abandon du plastique** à échéance 2025 [2028 pour les petites collectivités] ne concerne pas uniformément tous les acteurs. Pour les établissements en liaison froide qui utilisent des barquettes plastiques, la marche peut cependant être haute, compte tenu d'une prise de conscience partielle des implications exactes de la loi ou d'alternatives encore au stade du développement. Les implications du retour aux contenants réutilisables sont multiples : financières, logistiques, infrastructurelles (...)
- **La lutte contre le gaspillage alimentaire** constitue une opportunité pour dégager des marges de manœuvre économiques nécessaires pour l'atteinte des objectifs ci-dessus. Pour autant, une mobilisation insuffisante, une méthodologie mal appropriée ou un manque d'engagement sont autant de facteurs explicatifs de résultats pas toujours à la hauteur.
- Beaucoup d'acteurs se concentrant sur le « faire » plutôt que le « faire-savoir », considèrent **la communication** et la transparence vis-à-vis des convives comme un objectif secondaire. Ce sont pourtant des ingrédients essentiels d'une restauration scolaire durable, qui réclame l'association et l'implication du plus grand nombre.

L'expérience des restaurants engagés montre que les objectifs sont atteignables mais que ces progrès s'obtiennent sur le temps long : une majorité de restaurants collectifs ne seront pas « prêts » aux échéances fixées par la loi. In fine, davantage que les possibles surcoûts financiers liés à des approvisionnements de meilleure qualité ou aux investissements nécessaires à la transformation des pratiques, c'est la rapidité de la transformation attendue qui nécessite des moyens (humains et financiers) importants pour un accompagnement adéquat de la transition.

De nombreux leviers pour relever tous les défis

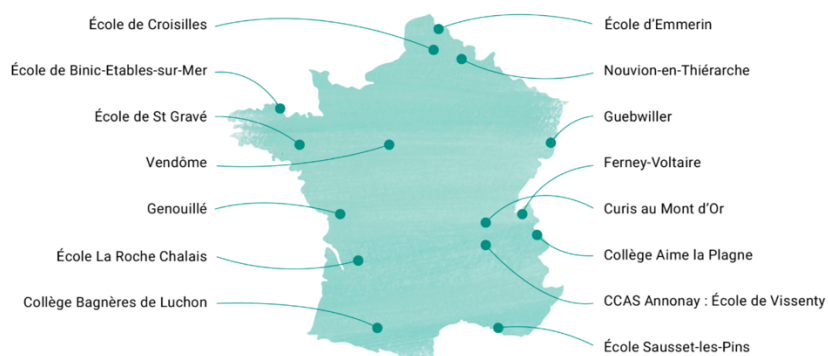
L'étude recense, de manière détaillée, les leviers opérationnels d'ores et déjà identifiés pour lever les différents freins. De manière plus synthétique, dans son guide à destination des professionnels *Vers une alimentation durable en restauration collective*, l'ADEME met en avant la démarche projet à adopter pour combiner les leviers permettant de mettre en place une alimentation durable dans les structures de restauration collective :

- ➔ **Faire évoluer les approvisionnements** pour introduire des aliments de qualité et issus de modes de productions durables dans l'offre de restauration. Sur ce sujet, il est recommandé de :
 - Recenser l'offre existante et comparer aux achats actuels
 - Analyser les enjeux contractuels, financiers et organisationnels
 - Élaborer un plan d'action à court et moyen terme
- ➔ **Modifier la composition de l'assiette**, en respectant le cycle des saisons et en réintroduisant des légumes secs et produits céréaliers par exemple. Pour diversifier les menus, il y a plusieurs points clés :
 - Établir un diagnostic de la situation, savoir si des menus végétariens sont déjà servis et s'il existe des réticences dans les équipes de cuisine, de service et parmi les convives.
 - Mettre en œuvre un plan d'actions en identifiant les recettes, en revoyant les menus et en formant les équipes
 - Sensibiliser les convives en amont en lien avec les équipes pédagogiques
 - Évaluer la satisfaction des convives et ajuster les recettes
- ➔ **Réduire, faire disparaître le gaspillage alimentaire** permettant de redonner de la valeur à l'alimentation et à reconnaître le travail de ceux qui l'ont produite, transformée et servie. La clé de toute action anti-gaspi est le diagnostic de départ. Par la suite, il est indispensable de réaliser régulièrement des campagnes de pesée pour suivre l'évolution du gaspillage alimentaire. Plus les pesées seront fines, plus les actions mises en place seront adaptées et efficaces.

Une opération pilote pour se confronter à la réalité du terrain

« Les cantines s'engagent »

L'ADEME a lancé, fin 2020, avec 15 établissements-pilotes une démarche de restauration scolaire durable :



Après une étape de diagnostic, les 15 établissements ont élaboré un plan d'action avec l'objectif de se mettre en conformité avec EGALim et de s'inscrire durablement dans une démarche de progrès, d'ici fin 2021.

Pour en savoir plus sur la démarche : <https://lescantinessengagent.fr/>

Pour en savoir plus :

- Etude « Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable » : ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Maiom. 2021. Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable, volet 1. 74p. <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4556-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html>
- Guide pratique « vers une restauration collective durable », ADEME Editions, juin 2021 : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4679-vers-une-alimentation-plus-durable-en-restauration-collective-9791029715808.html>
- Boîte à outils OPTIGEDE de l'ADEME sur l'alimentation durable, avec un volet dédié à la restauration collective : <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire>
- Boîte à outils du Ministère en charge de l'alimentation pour la mise en œuvre de la loi Egalim : ma-cantine.beta.gouv.fr

ADEME

Tél : 01 58 47 81 28
Mél : ademepresse@havas.com
Service de Presse

155 bis, Avenue Pierre Brossolette
92541 Montrouge Cedex



L'ADEME EN BREF

À l'ADEME - l'Agence de la transition écologique -, nous sommes résolument engagés dans la lutte contre le réchauffement climatique et la dégradation des ressources.

Sur tous les fronts, nous mobilisons les citoyens, les acteurs économiques et les territoires, leur donnons les moyens de progresser vers une société économe en ressources, plus sobre en carbone, plus juste et harmonieuse.

Dans tous les domaines - énergie, économie circulaire, alimentation, mobilité, qualité de l'air, adaptation au changement climatique, sols... - nous conseillons, facilitons et aidons au financement de nombreux projets, de la recherche jusqu'au partage des solutions.

À tous les niveaux, nous mettons nos capacités d'expertise et de prospective au service des politiques publiques.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de la Transition écologique et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

www.ademe.fr



[@ademe](https://twitter.com/ademe)