

Les administrations progressent sur la restauration collective, mais ne respectent toujours pas la loi

Philippine Ramognino

Plus de deux ans après son entrée en vigueur, la loi Egalim, pour une “alimentation saine, durable et accessible à tous” est encore loin d’être respectée. Pour rappel, les restaurants collectifs sont censés fournir au moins 50 % de produits de qualité et durables dans leurs assiettes, ainsi que 20 % de produits issus de l’agriculture biologique. Mais selon un rapport remis au Parlement par le gouvernement et rendu public mardi 12 mars, le taux global d’approvisionnement en produits durables et de qualité s’élevait à 27,5 % en 2022, dont 13,1 % de produits bio.

La campagne de télédéclaration sur la plate-forme “Ma cantine” a été réalisée du 13 février au 30 juin 2023 à partir des achats de 2022. Elle a recueilli 5 176 réponses, soit 65 % de plus que lors de la campagne précédente. Il n’est en revanche pas possible d’effectuer une réelle comparaison entre 2022 et 2023, car plusieurs centaines d’établissements ayant réalisé une télédéclaration en 2022 n’ont pas réitéré l’exercice l’an dernier.

Le bilan national permet tout de même d’avoir un ordre d’idées. Et bien qu’elles non plus n’atteignent pas les objectifs, les administrations font finalement figure de bonnes élèves, dépassant la moyenne nationale. *“Parmi les sous-secteurs ayant le plus progressé, on remarque celui des restaurants administratifs et interadministratifs ainsi que celui des restaurants administratifs des collectivités territoriales”*, souligne ainsi le rapport. En moyenne, le taux de produits bio des administrations était de 12,3 % en 2022, un taux qui monte à 17 % en 2023. En revanche, la part des produits dits “durables et de qualité” reste stable, aux alentours de 36 %. Encore loin des 50 % minimum obligatoires, mais comme le précise le rapport, *“il n’y a ni contrôle ni sanction prévus par la loi en ce qui concerne les obligations d’approvisionnement”*.

Des efforts à fournir par les hôpitaux

“La surreprésentation des télédéclarations des restaurants de l’État et les taux Egalim élevés peuvent s’expliquer par les efforts faits par ces services de restauration, fortement mobilisés dans le cadre de l’exemplarité de l’État”, note le rapport. Dans le détail, les restaurants administratifs comptent 18,5 % de produits bio pour un total de 39,7 % de produits correspondant à la loi Egalim, et les restaurants interadministratifs comptent 12,6 % de produits bio pour un total de 40,4 % de produits durables et de qualité, se rapprochant ainsi des fameux 50 %. Du côté de l’armée, de la police, de la gendarmerie et de la justice, on compte un taux de 17,8 % de produits bio pour 28,9 % de produits correspondant à la catégorie “durables et de qualité”.

En revanche, le secteur de la santé s’en sort beaucoup moins bien, avec un taux de produits de

qualité et durables de 15,4 % et un taux de produits bio de seulement 2,6 %. Des résultats non seulement très inférieurs aux objectifs, mais aussi très en dessous de la moyenne nationale, figurant *“parmi les plus faibles”*. Pour expliquer un tel décalage, le rapport suppose qu’il traduit *“une stratégie d’achats vers des produits durables et de qualité, mais non bio”*, les chiffres étant malgré tout en progression.

Les auteurs du rapport soulignent donc que *“la mobilisation des acteurs doit être maintenue, la progression et les efforts doivent être encouragés et partagés”*. Afin de favoriser cette progression, ils appellent à accompagner davantage les secteurs et à développer et généraliser la plate-forme *“Ma cantine”*, qui propose informations et outils. Ils citent notamment les préfets et les services déconcentrés de l’État, qui seraient selon eux *“investis d’une mission de mobilisation et d’accompagnement”*.

Lancement d’un plan pour l’alimentation durable des agents

À l’occasion du Salon de l’agriculture, fin février, le ministre de la Transformation et de la Fonction publiques, Stanislas Guerini, a annoncé le lancement d’un plan consacré à l’alimentation durable des agents. Il a reconnu que l’État n’était pas en conformité avec les engagements de la loi, admettant que *“nous ne sommes même pas à la moitié du chemin, nous avons donc une marge de manœuvre considérable”*. Pour passer la seconde, le ministre a annoncé conditionner l’accès des administrations au fonds de transformation écologique à la publication de leurs résultats sur la plate-forme *“Ma cantine”*. La deuxième mesure, financée à hauteur de 15 millions d’euros, consiste à former les 7 500 cuisiniers de la restauration collective afin qu’ils soient en mesure de proposer des assiettes *“qui correspondent aux grands enjeux de santé, d’alimentation durable et d’environnement”*.