

« L'Etat doit contribuer à sa juste part au déploiement d'une restauration collective plus responsable »

D'ici à 2022, les restaurants collectifs devront proposer des menus composés pour moitié de produits de qualité et équitables. Pour atteindre cet objectif ambitieux, un collectif d'élus locaux et de professionnels de la restauration en appelle, dans une tribune au « Monde », au gouvernement.

LE MONDE | 16.10.2018 à 15h30 • Mis à jour le 16.10.2018 à 16h43 | Par Collectif

Tribune. La loi agriculture et alimentation votée pose des objectifs ambitieux pour les restaurants de collectivité. D'ici à 2022, 50 % de nos assiettes seront constitués de produits de qualité et équitables, dont 20 % provenant de l'agriculture biologique. Nous, restaurateurs collectifs, représentants de collectivités, élus et associations engagées sur les projets alimentaires, soutenons ces objectifs.

SEULS 3 %
DES PRODUITS
SERVIS DANS
LES ÉCOLES,
LES HÔPITAUX,
LES ENTREPRISES,
LES EHPAD SONT
ISSUS
DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Derrière, les enjeux sont immenses : l'accès à toutes et tous à un repas équilibré et sain par jour, la motivation de nos personnels de cuisine, le dynamisme, le lien avec nos territoires et nos producteurs... Avec trois milliards de repas servis chaque année, un milliard rien qu'en restauration scolaire, nous avons bien compris le formidable levier économique, écologique et de santé publique que représente ce secteur. Et s'il est vrai que de plus en plus de restaurants collectifs s'engagent, ne nous y trompons pas, ils font encore figure de pionniers.

Le constat est sans appel : malgré les ambitions étatiques affichées depuis des années, la part du bio servi dans nos restaurants ne décolle pas. Seuls 3 % des produits servis dans les écoles, les hôpitaux, les entreprises, les Ehpad sont issus de l'agriculture biologique. La marche est encore très haute et nous n'avons que quatre ans devant nous.

Lire aussi : [Le projet de loi sur l'agriculture et l'alimentation définitivement adopté](#)

(/politique/article/2018/10/02/le-projet-de-loi-sur-l-agriculture-et-l-alimentation-definitivement-adopte_5363573_823448.html)

Les collectivités territoriales ont été les premières à soutenir le déploiement des projets. Mais sans un soutien financier de plus, nos efforts ne suffiront pas pour relever ce défi à l'échelle du pays. Nous demandons ainsi à l'Etat de contribuer à sa juste part au succès du déploiement d'une restauration collective plus responsable. Nous ne pouvons pas prendre le risque d'échouer collectivement.

Bonus cantine bio et locale

Une solution a été mise sur la table. Nous appelons aujourd'hui le gouvernement à s'y intéresser. Il y a un mois, la [Fondation pour la nature et l'homme](#) (<http://www.fondation-nature-homme.org/>), au côté d'une vingtaine de personnalités médiatiques et de représentants d'associations, et par le biais d'une pétition, appelait à la mise en place d'un « [bonus cantine bio et locale](#) » (/planete/article/2018/09/02/audrey-pulvar-nagui-et-sophie-marceau-reclament-un-bonus-pour-des-cantines-bio-et-locales_5349177_3244.html) ». Un montant forfaitaire de 20 euros par an et par enfant à allouer aux restaurants collectifs pendant trois ans afin d'accompagner les établissements dans ce travail de montée en gamme. L'idée n'est pas de compenser ponctuellement un surcoût, mais bien de permettre les investissements nécessaires pour rendre ce changement de pratiques possibles partout.

NOUS
DEMANDONS
AU GOUVERNEMENT
D'ALLOUER

Car atteindre cet objectif, c'est revoir toute la manière de penser et de concevoir les repas ! Réduire le gaspillage, travailler des produits frais, ou bien faire évoluer les équilibres protéiques relève d'une autre façon de travailler qui nécessite des investissements pour une collectivité : une légumerie pour éplucher et préparer les denrées sur place, ou la formation

330 MILLIONS D'EUROS PAR AN AU SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE ET HOSPITALIÈRE des personnels à l'achat responsable tout en respectant le code des marchés publics. Autant de blocages qui empêchent aujourd'hui les restaurants collectifs d'avancer de concert. Nous demandons donc au gouvernement de donner les moyens à cette ambition collective en allouant 330 millions d'euros par an au secteur de la restauration collective scolaire et hospitalière. Ce geste serait un signal considérable pour les acteurs et élus que nous sommes et qui, chaque jour, avancent pas à pas pour mieux produire, mieux préparer, mieux servir.

Quand on pense que 54 milliards d'euros sont dépensés chaque année en France rien que pour dépolluer les eaux à la suite de l'usage des pesticides, cette somme ne serait-elle pas un investissement de bon sens à tous les égards ?

Liste des signataires : **Anne Hidalgo**, maire de Paris ; **Stéphane Le Foll**, maire de Mans, ancien ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt ; **Damien Carême**, maire de Grande-Synthe (Hauts-de-France) ; **Geoffroy Boulard**, maire du 17^e arrondissement de Paris ; **Alix Bougeret**, adjointe au maire, en charge de la restauration scolaire du 17^e arrondissement de Paris ; **Olivier Brun**, maire de Fontès (Hérault) ; **Delphine Burkli**, maire du 9^e arrondissement de Paris et conseillère régionale de Paris ; **Yvan Lubraneski**, maire de Les Molières (Essonne) ; **Michel Maya**, maire de Tramayes (Saône-et-Loire) ; **Christian Mettelet**, maire de Saint-Rémy (Haut-Saône) ; **Jean-Marc Pommier**, maire de Bonnières-sur-Seine (Yvelines) ; **Benoît Pilet**, adjoint au maire d'Angers (Maine-et-Loire), en charge de la restauration collective ; **Jean-Luc Delpeuch**, président de la communauté de commune du Clunisois (Saône-et-Loire) ; **Pierre Leroy**, président du Pays du Grand Briançonnais (Hautes-Alpes) ; **Samantha Cazebonne**, députée des établis hors de France et ancienne proviseure de lycée ; **Guillaume Garot**, député de Mayenne et ancien maire de Laval ; **Brigitte Kuster**, députée de Paris ; **Mathilde Panot**, députée du Val-de-Marne ; **Dominique Potier**, député de Meurthe-et-Moselle et agriculteur ; **Loïc Prud'homme**, député de Gironde ; **Richard Ramos**, député du Loiret ; **Hervé Saulignac**, député de l'Ardèche ; **Paul Molac**, député du Morbihan ; **Eric Lepêcheur**, président de réseau Restau'Co ; **Philippe Lapouge**, président région Ile-de-France réseau Restau'Co ; **Marc Dufumier**, agronome ; **Julien Carestiano**, responsable restauration collective et hygiène de la Fondation OVE ; **Hervé Garrigue**, ingénieur chargé de la restauration du Centre Hospitalier de Dax (Landes) ; **Pierre Lefebvre**, ingénieur chargé de la restauration du centre hospitalier d'Orléans (Loiret) ; **Anne-Françoise Gicquel**, présidente de l'association culinaire des établissements hospitaliers de France ; **Dominique Larue**, président de l'Union nationale des CPIE ; **Jean-Marc Peyrical**, président de l'association pour l'achat dans les services publics ; **Daniel Maslanka**, vice-président de l'association pour l'achat dans les services publics ; **Jean-Claude Tufferi**, président du groupement des organismes employeurs de l'économie sociale ; **Sébastien Rest**, Président de AJI association gestion pour l'éducation ; **Margo Harley**, directrice générale de l'association des usagers du restaurant interministériel ; **Jean-Yves Bouilly**, responsable de restauration en Ehpad ; **Eric Thorel**, gestionnaire de l'association pour l'achat dans les services publics ; **Isabelle Parmentier**, présidente de l'association française des diététiciens nutritionnistes ; **Sylvain Zercher**, président de l'union des ingénieurs hospitaliers de France ; **Marie-José Bourgeois**, gestionnaire agent comptable, Lycée Hippolyte Fontaine à Dijon (Côte-d'or).
