

Direction régionale de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt du  
Centre-Val de Loire

## **Compte-rendu de la 4<sup>ième</sup> réunion de l'instance régionale de concertation sur l'alimentation**

Conseil régional Centre – Val de Loire

**Orléans, le 27 janvier 2022**

Début : 14H00 – fin : 16H30

### **Ouverture de la réunion :**

Les échanges sont introduits par M. BONNEAU, Président du Conseil régional, puis par Mme GOUACHE, secrétaire générale aux affaires régionales (SGAR).

M. BONNEAU souligne la collaboration et le partenariat initiés entre l'État et la Région autour de la volonté de porter conjointement une politique alimentaire. Il observe que désormais, cette politique fédère à toutes les échelles. Cela se concrétise notamment par l'engagement des collectivités sur les projets alimentaires territoriaux (PAT). En effet, plus de 70% du territoire régional est désormais couvert par une stratégie alimentaire, avec la mobilisation de l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire: du producteur au consommateur, en passant par le transformateur. Le processus de reterritorialisation de la transformation locale se remet en place. Le plan de relance qui a permis une montée en puissance des PAT sur le territoire est donc un levier et une force formidable pour la relocalisation de l'alimentation. Concernant le secteur de la restauration collective, et particulièrement s'agissant des lycées pour la Région, il rappelle qu'il reste encore de grandes étapes à franchir pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation, ce dont les acteurs ont bien conscience. Il faut à présent fixer les objectifs et les opérationnaliser. C'est tout l'intérêt de cette instance régionale qui nous confronte à ce challenge.

Mme GOUACHE confirme les propos du Président: agir ensemble n'est autre que la volonté du législateur avec la création du comité régional de l'alimentation (CRALIM). Il faut agir ensemble de façon efficace, ce à quoi est particulièrement attachée Mme la Préfète. Il convient donc de dresser aujourd'hui un premier bilan du plan de relance, véritable accélérateur des démarches alimentaires en 2021. L'enveloppe de 4,25 millions d'euros allouée à la mesure 13 du plan de relance a permis de passer du discours à l'action en déployant des projets d'envergure sur le territoire régional. En région, 23 projets alimentaires (PAT) ont déjà été labellisés par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Il est possible d'aller plus loin, car certains territoires peuvent encore faire émerger des dynamiques. La pandémie a permis de remettre l'alimentation au cœur du débat public avec pour enjeu l'accès à une alimentation saine, sûre, durable et de qualité, gage de santé. Elle souligne que le plan de relance a mobilisé fortement la DRAAF et les directions départementales durant l'année 2021. Quant à la restauration collective, le secteur représente un vrai levier pour améliorer l'impact de l'alimentation sur la santé des consommateurs et l'environnement, tout en favorisant les producteurs et le développement de filières. Mme GOUACHE rappelle que la loi EGAlim et son obligation de compter 50% de produits durables et de qualité dans les approvisionnements est entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2022. Aussi, il faut faciliter la mise en œuvre de cette loi, en s'appuyant sur des outils tels que la plateforme collaborative « ma-cantine » qui sera présentée.

## **Partie 1 : Les dynamiques alimentaires territoriales**

### **A. Le plan de relance, un accélérateur des dynamiques territoriales en faveur d'une alimentation saine, durable et locale.**

- Présentation par Camille BILLION (DRAAF) et Tiffanie ROUSSEAU (Conseil régional) → voir *diaporama*

Un bilan régional des démarches territoriales et que des projets soutenus dans le cadre de l'accord de relance Etat – Région est effectué. Cet accord a permis d'amplifier le partenariat entre l'État et la Région, et le financement d'investissements en faveur de démarches alimentaires. Pour la DRAAF, 4,26 millions d'euros ont permis de subventionner 69 projets d'investissement (matériel et immatériel). Du côté du Conseil régional, 80 projets ont été financés pour un montant de 1,6 millions d'euros. La typologie des investissements et leur répartition géographique sont présentées dans le diaporama annexé. Les projets structurants et d'envergure subventionnés dans le cadre des PAT montrent la capacité des territoires à mobiliser leurs partenaires.

### **B. Les dynamiques alimentaires territoriales en région Centre – Val de Loire**

- Présentation par Pauline SALCEDO (InPACT Centre) et Ariel MARTINEZ (RESOLIS) avec le témoignage de Chartres Métropole (Florent GAUTHIER et Tiphaine CABARET) → voir *diaporama*

L'intervention de Mme SALCEDO porte sur le bilan et l'analyse des dynamiques régionales avec une cartographie des territoires engagés, la typologie des porteurs et les thématiques de travail portées au sein des territoires. On observe, en région Centre-Val de Loire, l'émergence de PAT de plus en plus systémiques, même si la restauration collective reste la première porte d'entrée. La facilité d'accès à une alimentation locale pour tous devient plus prégnante dans les projets, ainsi que l'ouverture à d'autres thématiques de travail telle que la transmission agricole.

RESOLIS revient sur une expérimentation menée en région Centre-Val de Loire. L'association a proposé à plusieurs territoires une méthodologie d'observation des initiatives de la transition alimentaire, avec pour objectif de favoriser l'émergence de PAT systémiques. Cet outil permet finalement de sensibiliser les élus et les chargés de mission aux modalités de participation de l'ensemble des acteurs à la dynamique d'un PAT. Toutefois, la méthode est chronophage car c'est le territoire qui est à la manœuvre, et il s'agit d'un processus long. Grâce à cette expérimentation, 107 initiatives ont été recensées en Centre-Val de Loire (*cartographie régionale disponible à l'adresse : <https://www.pat-cvl.fr/carte-des-acteurs-et-des-initiatives/>*). Le résultat de l'expérimentation sera prochainement valorisé dans un livrable.

Florent GAUTHIER, vice-président chargé du développement durable à Chartres Métropole, introduit le partage d'expérience sur l'émergence du PAT de Chartres Métropole (labellisé de niveau 1 et soutenu dans le cadre du plan de relance en 2021). Il rappelle le contexte et la genèse de la création de la démarche sur son territoire, avec la volonté de passer de la déclaration à l'action. Il indique que le plan de relance a permis l'embauche d'une chargée de mission (Tiphaine CABARET), et rappelle l'importance de l'animation de la démarche : au-delà d'une volonté, il faut des compétences et une animation pour porter le PAT. Mme CABARET partage ensuite son expérience sur le recensement des initiatives alimentaires sur le territoire de Chartres Métropole en partenariat avec RESOLIS dans le cadre de l'expérimentation précitée. Pour Mme CABARET, l'observatoire des initiatives locales pour une alimentation durable est un travail qualitatif, mais il faut à présent rendre l'outil interactif et vivant en intégrant l'ensemble des partenaires, et aller au-delà du recensement des initiatives. Elle souligne que le travail avec RESOLIS était pertinent et adapté à l'émergence de la démarche, car il faut partir de l'existant pour mettre en place un cercle vertueux alimentaire en phase avec les besoins du territoire.

- **Temps d'échange avec les participants :**

M. COUPEAU (agriculteur et membre du CESER) interpelle l'assistance : dans les PAT, il y a des agriculteurs historiques qui ont tendance à ne pas vouloir faire entrer d'autres agriculteurs. Il estime que les jeunes doivent pouvoir intégrer les PAT. Il indique également qu'il attend de l'État des mesures réglementaires pour interdire la commercialisation de denrées qui ne répondent pas à la réglementation française en termes de qualité, et que la réglementation soit assouplie pour les petits transformateurs qui se retrouvent contraints d'appliquer la même réglementation que de « gros » transformateurs. Il estime qu'il faudrait également travailler sur des gammes intermédiaires de produits, et calibrer l'alimentation en fonction de la demande de la restauration collective. Il faut aussi trouver des opérateurs pour valoriser les produits locaux et ne pas tomber dans des « non sens » comme certains EHPAD servant de la compote industrielle à des résidents, alors que sont produites des pommes sur le territoire.

M. LOCQUEVILLE (DRAAF) rebondit sur la question des produits qui entrent sur le marché français sans respecter les normes : il indique que la présidence française en cours de l'Union Européenne permet que ces sujets soient portés par le Président de la République et le Ministre chargé de l'agriculture. Concernant la question de la valorisation de la production des vergers au niveau local et notamment dans la restauration collective, ce genre de problématique peut être travaillé et porté au sein des PAT.

M. MERILLON (Restos du cœur) déclare que l'association a aussi la volonté d'augmenter la part d'achats en produits locaux et durables. Malheureusement, il se heurte des questions d'échelle (6 millions de repas chaque année) et de coût. Il souhaiterait savoir si des crédits publics ou européens peuvent être mobilisés pour les aider à lisser ce surcoût, et augmenter progressivement leur part de produits locaux et durable dans les approvisionnements.

F. MICHEL (DRAAF) intervient et indique que dans le cadre du plan de relance, la mesure 12 « alimentation locale et solidaire » a permis d'apporter des financements notamment aux banques alimentaires pour procéder à des investissements tels que le remplacement de matériel, l'amélioration de la logistique de ces structures, etc.

Mme SALCEDO (InPACT Centre) précise que la Région, dans le cadre du réseau Oxygène, a aussi identifié cette thématique « alimentation sociale » comme prioritaire pour la transition des territoires, avec le développement d'initiatives localement. InPACT cite notamment l'expérimentation de la métropole de Lyon sur la sécurité sociale de l'alimentation. En Centre – Val de Loire, le Pays des Châteaux travaille lui aussi à une expérimentation sur l'approvisionnement local des banques alimentaires.

Mme GIRARD (Conseil régional) indique qu'il faut une coordination et une complémentarité entre les dynamiques des PAT, notamment sur les légumeries qui permettent d'accéder à des produits transformés plus adaptés à l'aide alimentaire. Les produits bruts, comme le lait par exemple, sont beaucoup plus compliqués à distribuer.

M. BONNEAU envisage quelques pistes d'actions comme la création d'un écosystème qui permette d'intervenir sur les produits bruts telles que les légumeries, car c'est dans la transformation de proximité que l'on trouve de l'opérationnalisation au meilleur coût. Il estime qu'un autre levier doit être envisagé en parallèle : celui de la gestion des déchets en restauration collective. Il faut selon lui responsabiliser les consommateurs et les personnels de la restauration collective, car la lutte contre le gaspillage alimentaire représente une économie de 20 % des coûts matières. Il évoque à cet effet la solution de réservation de repas via des outils numériques, une solution qui sera déployée au sein des lycées de la région. C'est le changement des comportements alimentaires qui impactera le volume de déchets. Enfin, l'enjeu est de mobiliser l'ensemble de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution et consommation) en réussissant à créer les maillons d'intermédiation car le dialogue est encore insuffisant. Il aborde le sujet de la structuration de la logistique et sa complexité qui est un vrai enjeu, avec un besoin de fixer des objectifs communs en termes de volumes. La recherche d'opérationnalité implique une communication entre les acteurs de

l'amont et de l'aval, il faut optimiser cette concertation pour réussir à maintenir le coût produit. Il prend exemple pour illustrer ses propos sur le lycée de Gien qui a su redonner du sens au métier de cuisinier, avec des contacts intéressants avec le territoire, et une projection commune.

Mme GOUACHE partage totalement la vision du Conseil régional : il faut reconstruire des filières locales avec des outils locaux. Elle rappelle que la Banque des territoires porte actuellement un appel à manifestation d'intérêt (AMI) sur l'accélération de la transition alimentaire, ouvert jusqu'au 25 mars. Ces dispositifs continueront à se déployer dans le cadre du plan France 2030 pour permettre aux acteurs des territoires de se saisir de ces problématiques. L'enjeu est donc l'identification des besoins pour faire remettre en place des outils qui permettraient de recréer cette chaîne.

Mme COCHARD (Conseil régional) porte à la connaissance de l'assemblée une action qui se développe sur le Drouais, avec la création de jardins partagés à destination des populations dans le besoin dans le cadre de l'insertion par l'activité économique. En matière d'alimentation, les projets se multiplient. Elle estime que le focus sur l'autoproduction est intéressant et mériterait aussi d'être souligné.

M. LOCQUEVILLE indique que la politique de l'alimentation, au travers du Programme national pour l'alimentation (PNA), possède un volet « justice sociale » important. Les banques alimentaires et les Restos du cœur ont donc tout à fait leur place dans les partenaires au sein d'un PAT. Il invite ces structures à porter ces problématiques dans le cadre des PAT.

M. LEPÊCHEUR (Restau'Co) remercie l'Etat et le Conseil régional pour cette réunion. Il a eu plaisir à entendre que le Président du Conseil régional considérait la restauration collective comme une filière pour produire, transformer et distribuer. Si nous avons cette richesse, il convient de s'assurer cependant qu'elle fonctionne et que la valeur ajoutée soit présente à tous les maillons de la chaîne, et faire en sorte d'être suffisamment fermes dans les contrats pour s'assurer que chacun gagne la vraie valeur. La formation des cuisiniers est aussi cruciale. Tous les circuits, de proximité ou par le biais des distributeurs, ont vocation à exister pour faire naître chez les cuisiniers la volonté de bien faire. Ce rôle est déterminant puisque ce sont les derniers à « vendre » le produit. Enfin, il rappelle que même si l'économie sociale et solidaire a parfois vocation à produire et transformer des produits, il faut veiller à ne pas mettre en péril les entreprises qui existent déjà sur les territoires, pour ne pas créer de schémas moins économiquement viables.

M. GAUTHIER (producteur de pommes, vice-président d'INTERFEL Centre – Val de Loire) intervient pour informer les membres de l'instance de la création d'INTERFEL en Centre-Val de Loire depuis 6 mois. Selon lui, coordonner la logistique et faire communiquer les différents maillons de la chaîne de l'amont relève du rôle de l'interprofession. Tous les maillons existent sur le territoire, il faut seulement mettre en place une vraie contractualisation entre l'amont, l'aval et les logisticiens.

M. BONNEAU confirme : l'interprofession est la solution. Il faut toutefois travailler tous ensemble le plus simplement possible avec un maximum de convergence entre interprofessions et logisticiens pour que le consommateur n'ait pas à solliciter l'ensemble des interprofessions pour ses achats. Il faut éviter de multiplier le nombre d'interprofessions et homogénéiser les pratiques pour ne pas s'épuiser à la tâche.

Mme GIRARD indique que dans la démarche de l'interprofession, l'attachement au territoire doit être pris en compte, car on a souvent le sentiment que les dynamiques territoriales sont des notions oubliées dans la construction de filière. Il y a un besoin de communication et transparence entre acteurs.

## **Partie 2 : Les travaux conduits sur la restauration collective en Région Centre-Val de Loire**

### **2.1. Présentation des évolutions réglementaires suite à la promulgation de la loi dite « Climat et résilience » et de la plateforme « ma-cantine »**

- Présentation par Valérie MERLE, référente nationale de la restauration collective au bureau de la politique alimentaire de la DGAL → *voir diaporama*

La présentation porte sur les évolutions réglementaires qui touchent le secteur de la restauration collective puisque la loi EGAlim est rentrée en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2022 : les restaurants collectifs doivent désormais proposer à leurs convives 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Cette loi est complétée par la loi du 22 août 2022 dite « Climat et Résilience » qui étend l'obligation d'approvisionnement à l'ensemble de la restauration collective publique comme privée, et introduit notamment de nouvelles catégories de produits comptabilisés en tant que « durables et de qualité ».

Afin de favoriser l'atteinte des objectifs fixés dans la loi et d'accompagner les acteurs, le Conseil national de la restauration collective (CNRC) a développé des outils destinés aux gestionnaires, et notamment la plateforme collaborative « [ma-cantine](#) » présentée en séance. Cette plateforme est un outil numérique qui permet de (i) décrypter la loi EGAlim, (ii) d'outiller les restaurants collectifs pour les aider à atteindre les objectifs (outil d'auto-diagnostic, tableau de suivi de leurs approvisionnements), (iii) d'informer les convives en générant des d'affiches de communication, (iiii) et enfin de créer un réseau d'échanges d'expériences entres restaurants. [Ma-cantine](#) permet donc aux restaurants collectifs de déclarer annuellement leurs valeurs d'achat de denrées alimentaires.

### **2.2. Retour sur la mission d'animation régionale des acteurs de la restauration collective et de l'attente des acteurs**

- Présentation par Perrine RUAMPS (TriesseGressard Consultants) → *voir diaporama*

La DRAAF a missionné le cabinet TriesseGressard Consultants pour animer plusieurs groupes de travail autour des thématiques de la restauration collective. Le bureau d'étude présente les objectifs, les cibles, et les thématiques abordés lors des 5 groupes de travail qui se sont tenus depuis décembre 2020. L'objectif des groupes est de proposer des lieux d'échanges et de partage d'expériences aux participants. Ils visent aussi à accompagner les acteurs dans l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim. Des pistes de travail pour 2022 ont pu être dégagées lors des échanges en 2021, et seront validées lors d'un comité de pilotage en février.

### **2.3. L'engagement de la Région pour un approvisionnement des lycées en produits locaux et de qualité**

- Présentation par Laurent GOUGIS (Conseil régional) → *voir diaporama*

M. GOUGIS présente le projet de feuille de route 2021-2027 portée par le Conseil régional, qui sera soumise à la validation de l'assemblée régionale lors de la session de février 2022. Il s'agit d'un programme aux objectifs ambitieux, puisque 100% de l'approvisionnement des restaurants collectifs des lycées se fera en produit locaux (quand ces produits sont présents en Centre – Val de Loire) parmi lesquels 50% de produits bio. Les principales actions à mettre en œuvre s'articulent autour de 3 axes: (i) renforcer la structuration des restaurants, (ii) engager des transitions en développant et en accompagnant des coopérations pour renforcer l'approvisionnement et la structuration des filières, (iii) mobiliser, accompagner et former l'ensemble des parties prenantes à ces sujets (agents, personnels des établissements, familles...).

La Région possède déjà un système d'information de suivi des achats en place, l'ambition forte des élus est dorénavant de systématiser la réservation des repas dans l'ensemble des restaurants des lycées afin de limiter le gaspillage alimentaire.

- Retour d'expérience du Lycée Marguerite Audoux de Gien (680 élèves) par Fabien DENIS, responsable d'équipe restauration → voir diaporama

M. DENIS indique que la clé du succès et l'atteinte des objectifs EGAlim reposent sur la simplification des choix des menus, l'adaptabilité des recettes aux publics cibles, la nécessité de limiter les produits transformés qui sont onéreux, l'introduction de plus de denrées végétales, le fait de privilégier le « fait maison » et le travail de sourcing auprès des producteurs locaux. La réservation des repas a permis, dans son établissement, de limiter le gaspillage et d'économiser sur les coûts d'achat. Selon lui, l'enjeu est désormais de partager le sens des choix qui sont opérés et explique que chaque année, un temps est pris pour parler aux élèves et à l'équipe pédagogique, avec une attention à la transparence sur les produits servis. Cuisiner des produits locaux revient à réapprendre le métier de cuisiner : ainsi, M. DENIS rappelle l'importance et la nécessité d'être soutenu, formé et accompagné par une structure extérieure. Le métier de cuisinier doit être valorisé si on veut que lui-même valorise l'assiette proposée aux convives. Il faut également, au-delà de la formation, adapter le matériel aux types de produits bruts cuisinés et au nombre de convives. Il évoque l'intérêt à pouvoir s'appuyer sur une équipe de techniciens de restauration en matière de ressources humaines et la mise en place d'un label interne Région pour valoriser les pratiques des établissements.

### **Conclusion des échanges :**

Mme GIRARD salue les intervenants comme les participants, qui étaient très nombreux, ce qui démontre l'intérêt porté au sujet. Les contributions dans la boîte de dialogue ont été elles aussi très intéressantes. Elle constate que les thématiques liées à l'alimentation prennent leur essor depuis 2019, toutefois les besoins des territoires ont évolué avec le lancement de nombreuses dynamiques. En 2022, une réflexion devra être menée pour adapter le suivi des démarches de PAT et répondre au mieux aux besoins des territoires en s'appuyant notamment sur les travaux d'InPACT et de RESOLIS. Il faudra créer un réseau d'accompagnement des acteurs, associant le Conseil régional, la DRAAF et l'ADEME, car elle tient aux partages d'expérience et à la co-construction d'outils avec les acteurs pour favoriser leur montée en compétence. En effet, il y a de l'ingénierie à plusieurs échelles, mais il faut aussi initier des collaborations. Il est également nécessaire de valoriser les démarches les plus abouties par une reconnaissance régionale et le financement de l'animation. Aussi, Mme GIRARD rappelle que le contrat régional de solidarité territoriale (CRST), dispositif financier porté par la Région, peut être mobilisé en direction des actions puisque 2,6 millions d'euros sont toujours disponibles en lien avec le Plan de Relance. Le Conseil régional remercie enfin les services de l'Etat pour leur partenariat.

M. LOCQUEVILLE (DRAAF) s'associe aux remerciements de Mme GIRARD et souligne la richesse des interventions. Il se félicite du taux de participation à ce CRALIM et fait état d'un record de participation avec 115 participants. Il souhaite souligner 3 points à retenir :

- L'effet « booster » et levier du plan de relance sur la dynamique des PAT, qui a permis de passer de 2 à 23 PAT labellisés en région. Il souligne que des projets ont également été financés via d'autres mesures du plan de relance, et qu'un foisonnement d'actions a émergé sur le territoire. Il rappelle l'importance de rester mobilisés pour que ces actions perdurent dans le temps.

- L'objectif de 50% de produits durables et de qualité en restauration collective est désormais en vigueur : comme l'a rappelé M. DENIS, la réussite et l'atteinte de cet objectif ne s'improvisent pas. M. LOCQUEVILLE a la certitude que l'atteinte de l'objectif repose sur les équipes de restauration et les gestionnaires. Il faut donc mobiliser les cuisiniers, les mettre en lumière, voire stimuler leur égo et créer une émulation au sein des équipes de restauration, car l'objectif fixé par la loi est encore loin d'être atteint.

- M. LOCQUEVILLE conclut en indiquant que depuis le CRALIM de 2019, le travail collaboratif a porté ses fruits, une certaine maturité a été atteinte car tous les acteurs ont progressé ensemble: c'est encourageant. Il donne rendez-vous aux participants pour la prochaine instance régionale de concertation sur l'alimentation, qui se tiendra dans un an.