



LOI ALIMENTATION : PROCHE ÉCHÉANCE POUR LES CANTINES SCOLAIRES

La loi pour une alimentation saine, durable et accessible à tous (EGalim) du 30 octobre 2018 a fixé de nouvelles obligations pour la restauration scolaire. Avec une échéance qui approche à grands pas : celle du 1^{er} janvier 2022.

Si les objectifs du mieux manger sont partagés, la diversité des réalités locales peut faire craindre quelques difficultés de mise en oeuvre des nouvelles dispositions légales. Si un tiers des communes déclaraient certes en 2020 inclure déjà une proportion de 20 % de repas bio, près de la moitié d'entre elles s'avouait dans l'incertitude de pouvoir respecter ces seuils (1). Difficultés d'approvisionnement et surcoûts sont principalement mis en avant par les maires. Reste que, si la loi fixe des contraintes, elle ne prévoit pas de sanction, laissant la

main aux élus locaux pour engager à leur échelle la transition alimentaire. Tour d'horizon des actions possibles



Cantines : les dates d'application

- 1^{er} janvier 2022 : 50 %, en valeur d'achat HT, de produits de qualité labellisés ou certifiés, dont 20 % de bio.
- 1^{er} janvier 2023 : généralisation de l'option végétarienne hebdomadaire (qui pourrait devenir quotidienne, si le projet de loi Climat est adopté en l'état).
- 1^{er} janvier 2025 (2028 pour les communes de moins de 2 000 habitants) : interdiction des contenants alimentaires en plastique.

Ne pas rester isolés

François Mauvais, président de l'association « Cantines responsables », exhorte les élus à ne pas rester dans la définition d'un projet strictement municipal. D'abord pour éviter la concurrence entre les communes dans la course à l'approvisionnement où « *les premiers arrivés seraient les premiers servis et les derniers arrivés paieraient plus cher* ». Il engage les maires d'un même bassin à une démarche collective de concertation avec les associations de producteurs et les chambres d'agriculture. Une occasion de mettre en place des projets agricoles et alimentaires territoriaux (PAAT) permettant de structurer des filières locales d'approvisionnement. Certaines expériences peuvent être sources d'inspiration, « *même s'il n'y a pas de solution miracle, transposable d'une collectivité à une autre* ».

Recenser les producteurs locaux



Nous devons étudier si les règles de la commande publique nous autorisent à nous fournir directement auprès d'exploitants locaux.

Jean-Michel Desmard, maire d'Ouroux-sur-Saône (Saône-et-Loire, 3 073 habitants)

De nombreuses communes ont déjà débuté le recensement des fournisseurs locaux potentiels. À Ouroux-sur-Saône (Saône-et-Loire, 3 073 habitants), le maire, Jean-Michel Desmard, compte « *deux exploitations maraîchères locales, ainsi que des agriculteurs qui font de la vente directe, mais qui ne sont pas labellisés.* » Certaines

incertitudes demeurent. « *Nous devons maintenant étudier si les règles de la commande publique nous autorisent à nous fournir directement auprès d'eux et si*

ces achats seront comptabilisés dans les 50 % de produits vertueux », précise-t-il. François Mauvais abonde : « Les producteurs locaux ne bénéficieront pas immédiatement des retombées de la loi. Mais, à terme, si les élus veulent échapper aux produits de masse des opérateurs conventionnels, ils doivent s'engager dans une démarche de sourcing pour identifier les acteurs économiques locaux. »

Adapter sa politique d'achat

Une politique d'achat, tout en respectant l'interdiction de privilégier le critère de proximité prévu par les règles de la commande publique, peut néanmoins diviser le marché en lots dimensionnés adaptés aux producteurs locaux, ou inclure des critères susceptibles de les favoriser.

Là encore, face au besoin d'ingénierie, la mutualisation à une échelle supra-communale peut s'avérer pertinente. « Les communes ne disposent pas forcément de techniciens capables d'effectuer les actes opérationnels d'allotissement et de croisement des critères d'attribution, souligne François Mauvais. Le risque existe de ne pouvoir écarter les acteurs conventionnels ou, au contraire, de ne pas trouver de candidats. » Pour les petites communes, le gré à gré peut permettre de solliciter directement des producteurs locaux. À Grâces (Côtes-d'Armor, 2 539 habitants), le cuisinier municipal se fournit auprès de fermiers locaux ainsi qu'auprès d'un portail de mise en relation avec des producteurs du département.



Pour échapper aux produits de masse des opérateurs conventionnels, les élus doivent engager une identification des producteurs locaux.

François Mauvais, président de l'association Cantine Responsable

100 % de bio

À Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes, 9 911 habitants), les services de restauration collective proposent 100 % de bio, grâce à la création d'une régie agricole municipale. 80 % des légumes servis en restauration scolaire proviennent de cette régie agricole, et environ 50 % de la totalité des produits sont issus de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et du piémont italien. Dans son PLU, la commune est passée de 40 à 112 hectares de terres en zone agricole. La politique de constitution d'une réserve foncière a permis au projet alimentaire de se développer.

Limiter le surcoût

Pour 73 % des collectivités  lim sera synonyme de surcoût (2), d'autant que le bannissement des contenants alimentaires en plastique à l'horizon 2025 va conduire à des achats de matériels. À Vert-le-Petit (Essonne, 2 800 habitants), Laure Vieira, adjointe au maire, confirme que la renégociation des contrats avec le délégataire aboutira à une augmentation du repas de l'ordre de 60 centimes. « *Reste à définir qui va payer ce surcoût ? Les parents ou la commune ?* », s'interroge-t-elle. Deux pistes existent pourtant pour neutraliser cet impact financier. D'abord, les économies réalisées grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dont 43 % des collectivités reconnaissent ne pas avoir encore activé le levier (3). Ensuite, le Plan de relance qui, par un décret du 6 février 2021, prévoit une aide à l'adaptation des cantines à la loi EGALIM pour les communes les moins favorisées dont le nombre d'habitants est inférieur à 10 000.

Exercer le contrôle sur les prestataires

Si le casse-tête de l'approvisionnement épargnera les communes en délégation de service public, celles-ci devront néanmoins se confronter aux difficultés de contrôle des prestataires. Certaines, comme à Saint-Étienne-de-Mer-Morte (Loire-Atlantique, 1 730 habitants), ont déjà prévu, dans le cahier des charges, l'obligation de traçabilité des produits par la remise à la municipalité d'un document mensuel qui sera à disposition des parents d'élèves et des usagers.

Mounia Benaili

(1), (2) et (3) Enquête Association des maires de France, « Panorama de la restauration scolaire après la loi EGALIM », décembre 2020, 3 000 communes et EPCI répondants.

À LIRE AUSSI

- Loi Alimentation (EGALIM) : les nouvelles obligations de la restauration collective
- Cantines scolaires : les aides à la transition durable

RETOUR

Éducation

JOURNAL DES MAIRES santé publique
ET DES CONSEILLERS MUNICIPAUX



Environnement



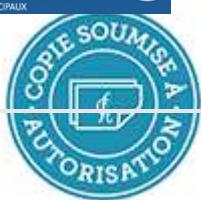
Juillet - Août 2021



Le Journal des Maires est édité par la société SETAC Cambacérès Publications, SARL au capital de 409 520 euros, RC Paris 419 979 224

Siège social : **Journal des Maires**, 18 rue Pasquier, 75008, Paris

Commission paritaire n° 1025 T 87258



OBTENIR UNE AUTORISATION

Pour pouvoir rediffuser légalement des contenus presse dans un cadre professionnel, toute organisation doit au préalable disposer d'une autorisation.