

## Programme National pour l'Alimentation (PNA)

### « Typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable »

#### 1 - Contexte : La restauration collective, vecteur de valorisation des produits locaux et d'amélioration de l'offre alimentaire des territoires.

Pour atteindre le cap de 40% de produits de proximité dans la restauration collective à l'horizon 2017, fixé par le Président de la République, la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt adoptée le 13 octobre 2014 a ainsi fait de **la restauration collective un levier central de l'ancrage territorial de la production, de la transformation, de la commercialisation des produits agricoles et l'un des piliers de la politique en faveur de l'agriculture et de l'alimentation.**

Cette dynamique autour des projets de restauration collective, en tant que « levier » de la valorisation des produits locaux et de l'amélioration de l'offre alimentaire des territoires s'appuie sur un soutien important des collectivités territoriales, notamment dans le cadre de la réalisation des projets alimentaires territoriaux (Cf. Association des Régions de France, *Déclaration de Rennes : pour des systèmes alimentaires territorialisés*, Charte signée le 4 juillet 2014). **Sur le territoire de la Région des Pays de la Loire, qui constituera le terrain d'analyse prioritaire du projet porté par le CELT (programme LASCAUX)**, le Conseil Régional développe depuis plusieurs années une politique et des dispositifs incitatifs au déploiement de projets de restauration collective s'appuyant sur l'offre locale et les circuits de proximité (Cf. *La Charte des circuits alimentaires de proximité et de qualité*, 2012). Ces projets sont considérés comme des réponses essentielles aux enjeux environnementaux, sociaux et économiques auxquels doit répondre le territoire ligérien et sa population.

#### 2 – La présentation du projet, ses objectifs et son inscription dans les axes thématiques de l'Appel à Projets national 2014:

Le projet présenté par le CELT (Programme LASCAUX) de « typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable » est **un projet « transversal » qui couvre de nombreux thèmes déclinés dans l'appel à projet.**

Le recensement et l'analyse de projets de restauration collective (cantines scolaires, hôpitaux, milieu carcéral), initiés et portés par des collectivités locales, des acteurs associatifs et socio-économiques, sur le territoire ligérien ainsi que sur d'autres espaces du territoire national, conduit à identifier une grande diversité d'objectifs socio-économiques associés, à des degrés différents, aux projets de restauration collective :

- l'amélioration de l'offre alimentaire en qualité et quantité ainsi que l'accessibilité, l'insertion sociale par les métiers de l'alimentation (**Axe « Justice sociale »**) ;
- la promotion de comportements alimentaires et nutritionnels équilibrés, des connaissances sur les produits locaux et des métiers de l'agriculture (**Axe « éducation alimentaire de la jeunesse »**) ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire qui constituera à l'avenir un des pivots des projets de restauration collective s'inscrivant dans un schéma de durabilité (**Axe : Lutte contre le gaspillage alimentaire**) ;
- les schémas de restauration collective locale et durable peuvent enfin être un fort levier **d'ancrage territorial et de valorisation du patrimoine alimentaire** par la création de débouchés importants pour la production agricole locale, par l'incitation et le soutien au développement d'une agriculture locale sans pesticides et respectueuse de l'environnement.

Les diverses expériences locales de restauration collective, basées sur une production locale et durable, initiées en Région des Pays de la Loire et ailleurs, peuvent donc couvrir **une grande diversité d'objectifs poursuivis. Les**

**acteurs de la restauration collective doivent alors surmonter des difficultés juridiques et techniques diverses et variées.**

Les expériences locales de restauration collective peuvent se limiter à une simple action sur la consommation des aliments dans les cantines scolaires. Certaines expériences locales peuvent aller beaucoup plus loin en prévoyant des dispositifs encadrant la production, l'approvisionnement et la consommation de produits locaux, et bien souvent issus de l'agriculture biologique. Des initiatives locales de restauration collective peuvent également être pensées et s'insérer dans des schémas de politiques publiques plus large intégrant le développement économique et social local (réinsertion par les métiers de l'alimentation... exemple : Projet Local Pllanet – Région Pays de la Loire), l'aménagement du territoire (acquisition de terres pour l'usage agricole, politiques de défrichement...) et la protection de l'environnement et de la qualité des eaux (exemples : le programme LEADER des communes des Herbiers et de Saint Fulgent autour de la qualité de l'eau ; les programmes de régies alimentaire et de l'eau dans la Commune de Mouans Sartoux-Région PACA), la création d'une filière animale (avec signe de qualité, abattoir, approvisionnement de la restauration collective locale...) dans la région de Parthenay. Ce ne sont là que des exemples.

Si les partages d'expériences se multiplient, **la reproductibilité des modèles innovants et efficaces de restauration collective locale et durable pourrait être facilitée par la mise au point d'une « typologie des expériences locales de restauration collective locale et durable »** présentant une cartographie, **une classification des divers modèles de restauration**, en fonction des objectifs poursuivis par les politiques publiques qui les encadrent. Cette typologie procédera à **une identification des difficultés juridiques à surmonter** et correspondant à chacun des modèles/expériences locales de restauration collective.

De l'affectation des terres pour l'agriculture à la consommation de produits locaux de qualité dans les établissements de restauration collective, les difficultés juridiques à surmonter sont nombreuses et variées, dépassant le seul cadre du droit des marchés publics : ***droit de l'environnement, droit de l'urbanisme, droit rural, droit foncier, droit social, droit de la concurrence, droit des contrats, droit de la propriété intellectuelle...***

En fonction des objectifs de politiques publiques associés aux projets de restauration collective locale et durable, les porteurs de projets (élus locaux, acteurs socio-économiques) pourront ainsi s'appuyer sur « la typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable » qui constituera un outil précieux pour **définir et calibrer le modèle de restauration collective en fonction des objectifs socio-économiques** qu'ils souhaitent atteindre, mais également **identifier, anticiper et surmonter les difficultés juridiques et techniques qui pourraient grever la réalisation et la pérennité de leur projet.**

### **3- Caractères innovants :**

Ce projet de typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable constituera **un outil de travail et d'aide à la prise de décision politique complémentaire des guides pratiques** publiés ces derniers mois à l'échelle nationale (*Guide pratique : Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective*, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt – 2014) et sur le territoire de la Région des Pays de la Loire (*La Charte des circuits alimentaires de proximité et de qualité*, 2012). Ces guides présentent le cadre juridique des marchés publics, des signes de qualité ou encore la réglementation sanitaire. La typologie envisagée va au-delà et propose donc de définir **les caractéristiques juridiques et techniques de « Modèles – Références » de restauration collective** en fonction des objectifs de politiques publiques poursuivies, pouvant couvrir tout ou partie de segments de « la fourche à la fourchette », et ainsi de **favoriser leur reproductibilité et leur pérennité** sur le territoire ligérien en premier lieu, et plus largement à l'échelle nationale.

Pour le CELT (programme LASCAUX), cette typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable aura également vocation, à partir des expériences locales déjà identifiées sur le territoire national et à l'étranger, **d'inciter les acteurs de la restauration collective du territoire ligérien, à orienter leur action vers des modèles « intégrés » de restauration collective locale et durable.** Il s'agit ici de faciliter la reproduction d'expériences « références » intégrées dans un véritable schéma de développement économique local. Ces « références » de restauration collective locale et durable incluent les considérations relatives à l'aménagement du

territoire, l'acquisition et/ou l'exploitation de terres à usage agricole, le développement de circuits courts et de dispositifs coopératifs des producteurs, les achats groupés des denrées locales, la qualité de l'eau et la conversion à l'agriculture biologique, la réinsertion sociale par les métiers de l'alimentation, la lutte contre les pertes et le gaspillage tout au long de l'affectation de la terre jusqu'à la consommation finale, l'accessibilité à une offre de qualité et l'éducation alimentaire...

Le projet s'inscrit dans une **démarche collaborative** avec l'ensemble des acteurs de la restauration collective intervenant en Région Pays de la Loire. Le CELT (programme LASCAUX), du fait de ses liens et partenariats établis avec les acteurs associatifs, économiques et les collectivités d'autres territoires français et étrangers (Bretagne, Rhône Alpes, PACA, Provinces d'Argentine, Régions du Costa Rica...), entend, dans cette entreprise de « Typologie », créer un véritable laboratoire d'échanges entre des chercheurs et les acteurs publics et socio-économiques impliqués dans les projets de restauration collective.

Ce laboratoire d'échanges qui conduira donc à la production de « la typologie politiques publiques de restauration collective locale et durable », sera facilitée par **la mise en place d'une plateforme numérique « Laboratoire des systèmes alimentaires territoriaux »**, qui aura vocation à :

- alimenter, puis prolonger les partages d'expériences autour des projets de restauration collective locale et durable (via la création d'un dispositif Intranet permettant les échanges entre les différents acteurs participant au projet, et plus largement avec des associations et des collectivités locales intéressées);
- Faciliter la mise en réseau des différents acteurs de la restauration collective locale et durable de la Région des Pays de la Loire, mais également d'autres territoires.
- consolider les liens et entre les chercheurs et les acteurs publics, privés et associatifs de la restauration collective;
- assurer une diffusion large de la typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable.