

Suivi des denrées alimentaires 2021

Restauration scolaire primaire publique

Version : Août 2022

Depuis 2017, le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Dinan Agglomération a notamment pour ambition d’accompagner les changements de pratiques de la restauration collective du territoire (150 établissements de restauration collective (ERC) sur Dinan Agglomération) vers des approvisionnements durables et l’atteinte des objectifs de la loi EGalim. Le plan d’actions 2022-2023 du PAT inclut aussi des actions autour de l’installation en agriculture (voir le plan d’action du PAT en fin de document).

Un suivi des denrées alimentaires est proposé depuis 2017 aux services de restauration des écoles primaires du territoire. Les autres types d’ERC du territoire (crèches, accueils de loisirs, collèges, lycées, établissements médico-sociaux, hôpitaux, restaurants d’entreprises, restaurants administratifs) peuvent désormais également participer à ce suivi de données ainsi qu’aux actions d’accompagnement organisées par Dinan Agglomération.

Synthèse 2021 des approvisionnements de la restauration scolaire primaire

En 2021 sur Dinan Agglomération, sur 49 maîtres d’ouvrages de la restauration scolaire¹ représentant 56 communes, 23 maîtres d’ouvrage ont renseigné le suivi des approvisionnements (détail ci-dessous), dont 21 présentent des données exploitables. 10 maîtres d’ouvrage ont renseigné le suivi chaque année depuis 2016 (détail ci-dessous).

Les 23 maîtres d’ouvrages des services de restauration scolaire primaire publique ayant transmis leurs données en 2021 (représentant 28 communes)		Les 10 maîtres d’ouvrage ayant transmis leurs données chaque année depuis 2016
Bobital	SIRP Pléven-Landébia	Broons
Broons	(Communes de Pléven et Landébia)	Lanvallay
Caulnes	Plouër-sur-Rance	La-Vicomté-sur-Rance
Corseul	Pluduno	Langrolay-sur-Rance
Langrolay-sur-Rance	Quévert	Pleslin-Trigavou
Plouër-sur-Rance) (via	RPI Les Faluns-Jules Verne	Plouër-sur-Rance
Languédias	(Communes de Evran, Le Quiou,	Pluduno
Lanvallay	Saint-André-des-Eaux, St Judoce,	Quévert
La-Vicomté-sur-Rance	Tréfumel)	Saint-Pôtan
Plouër-sur-Rance) (via	Saint-Cast-le-Guildo	Trélivan
Le Hinglé	Saint-Hélen	
Les Champs Géraux	Saint-Pôtan	
Mégrit	Taden	
Pleslin-Trigavou	Trélivan	
	Yvignac-la-Tour	

- Cuisine sur place
- Livraison de repas
- Délégation à un prestataire public
- Délégation à un prestataire privé

¹ Sur Dinan Agglomération, les maîtres-d’ouvrage de la restauration primaire publique sont 45 communes et 4 SIRP-RPI regroupant 11 communes. On dénombre 36 cuisines gérées par ces maîtres d’ouvrages, dont 1 délègue la gestion à un prestataire privé.

Données comparées aux objectifs de la loi EGalim

La loi EGalim impose à partir du 1er janvier 2022, pour la restauration collective d'établissements en charge d'une mission de service public (*crèches, écoles maternelles et élémentaires, collèges, lycées, services de restauration universitaire, administrations publiques, hôpitaux, EHPAD, établissements pénitentiaires...*), d'introduire au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique (AB).

Les pourcentages EGalim sont calculés en euros, en valeur d'achats Hors Taxe, sur une année civile, pour l'ensemble des repas, boissons et collations comprises.

Depuis la promulgation de la loi Climat et Résilience, un sous-objectif a été ajouté à **partir du 1^{er} janvier 2024 : au moins 60% des achats de « viandes et poissons » devra être sous signe de qualité ou de durabilité EGalim.**

La liste des produits « sous signe de qualité et durables » a été définie dans le décret d'application du 23 avril 2019 :

- Labels **Agriculture Biologique, Label Rouge, AOC, AOP, IGP, STG**
- Mention valorisante « produits fermiers » uniquement pour les œufs, fromages et volailles de chair (dont les conditions de production sont définies réglementairement)
- Mention Haute Valeur Environnementale » (HVE) avec certification minimale de niveau 2 jusqu'à fin 2026, et de niveau 3 uniquement après cette date
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP).
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

Bien qu'ils ne rentrent pas directement dans la comptabilité EGalim (ils n'y rentrent qu'à la condition d'avoir un signe de qualité ou de durabilité), Dinan Agglomération souhaite via son PAT valoriser l'achat de produits locaux. Les produits locaux sont définis par Dinan Agglomération comme des « produits issus d'exploitations agricoles de Dinan Agglomération ou des EPCI limitrophes, soit un rayon géographique d'environ 80km autour de Dinan ».

Télédéclaration des données sur la plateforme Ma Cantine :

Dans le cadre des lois EGalim et Climat et Résilience, un bilan annuel de la montée en gamme des approvisionnements de la restauration collective publique sera remis chaque année au Parlement et rendu public.

Pour suivre les données EGalim, les gestionnaires de restaurants collectifs peuvent réaliser leur télédéclaration en ligne sur la plateforme **Ma Cantine** <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>

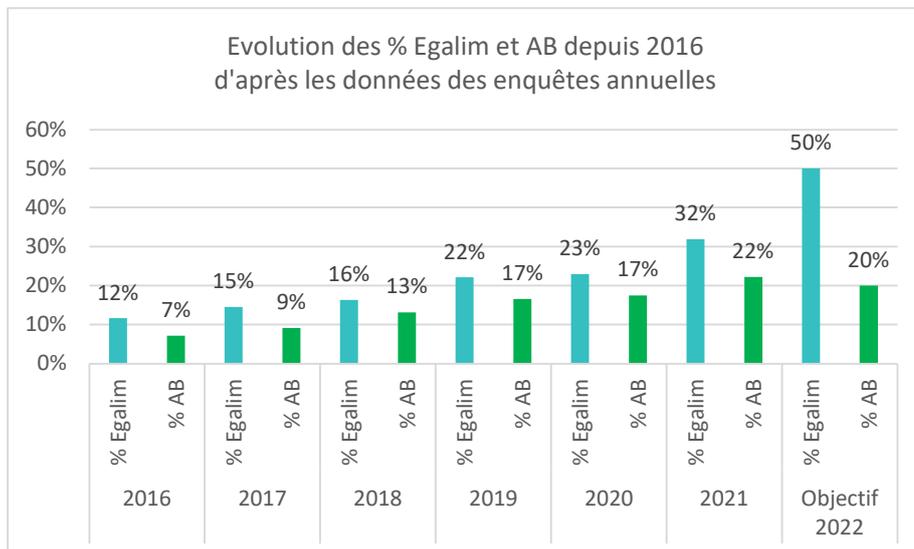
Dans le cadre de la réalisation du bilan de l'année 2021, qui sera remis au Parlement en fin d'année 2022, la 1^{ère} campagne de télédéclaration a démarré le **lundi 18 juillet 2022 et s'achèvera le dimanche 16 octobre 2022. Tous les gestionnaires de restaurants collectifs sont invités à participer à cette collecte d'informations en s'inscrivant sur la plateforme Ma Cantine <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/> et en déclarant leurs données d'achat de denrées relatives à l'année 2021.**

Les informations détaillées sont à retrouver sur le site du Ministère en charge de l'agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/la-loi-agriculture-et-alimentation>

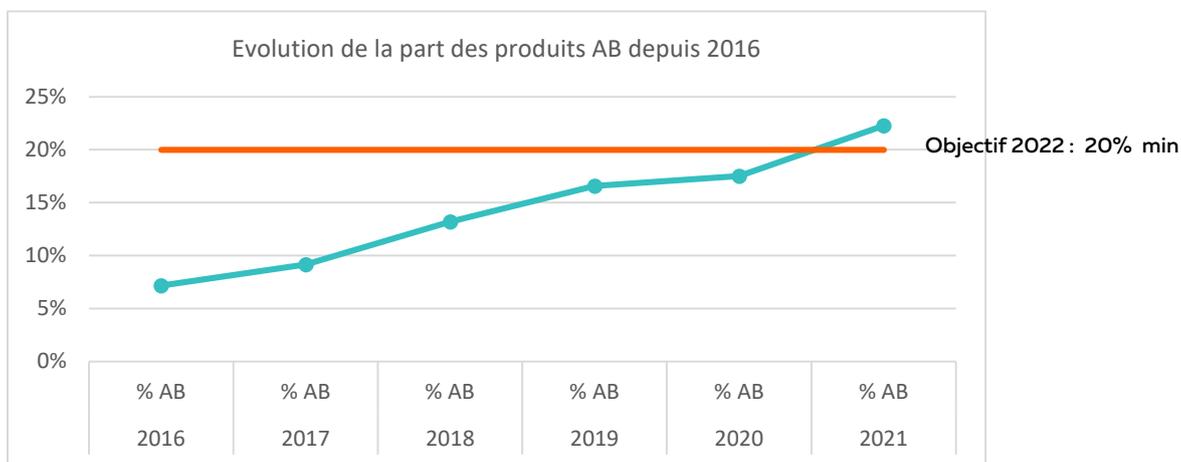
Pour rappel, **depuis le 1er janvier 2020**, il est obligatoire d'informer les usagers par un affichage permanent à l'entrée du restaurant, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers, et au moins une fois par an par communication électronique, au sujet de la part de produits définis par la loi EGalim et produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.

Au mois d'août 2022, sur le territoire de Dinan Agglomération, 16 communes ont créé un compte sur Ma Cantine dont seulement 4 ont rendu publiques leurs données d'achat pour 2021.

Données moyennes 2021 de la restauration scolaire primaire de l'agglomération
à partir des résultats des 23 maîtres d'ouvrages dont les approvisionnements ont pu être analysés

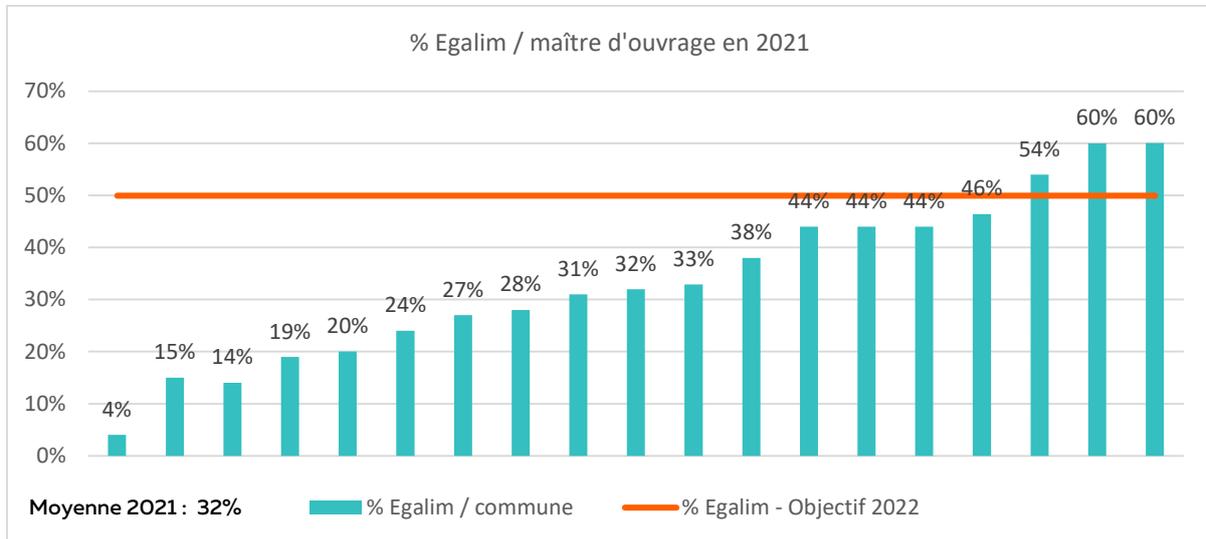


En moyenne en 2021, les restaurations scolaires primaires enquêtées introduisent 32% de produits durables et de qualité dont 22% provenant de l'agriculture biologique.



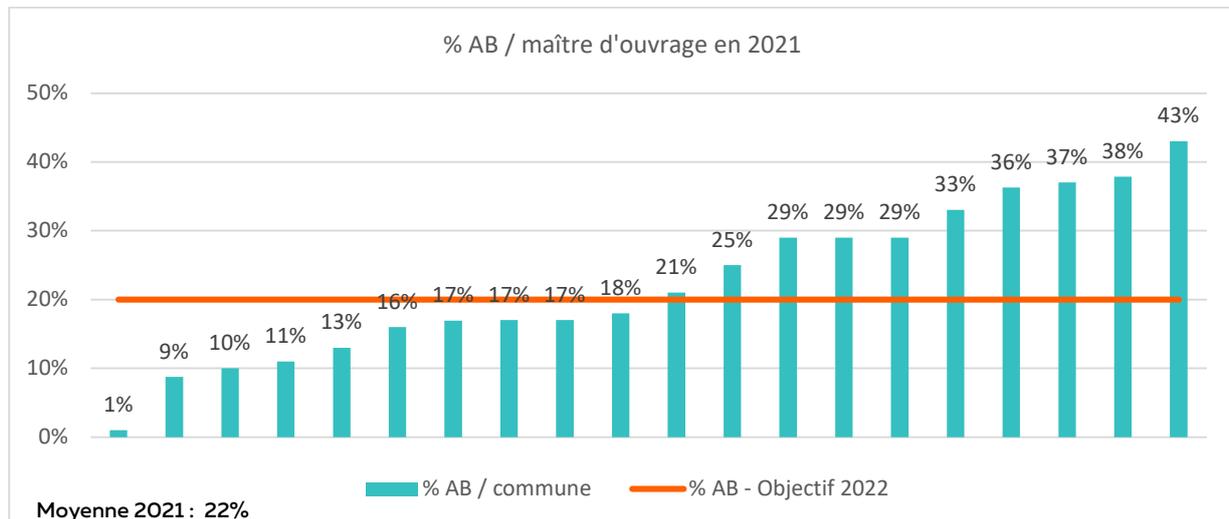
L'objectif EGAlim des 20% des produits issus de l'agriculture biologique est désormais atteint, mais l'objectif global de 50% de produits durables et de qualité ne l'est pas. Il est actuellement de 32%, soit seulement 10% de produits de qualité et durable hors AB. Un effort est donc à prévoir sur cette catégorie de produits. Il sera en partie à atteindre via l'objectif fixé par la loi Climat et Résilience d'au moins 60% des achats de « viandes et poissons » sous signe de qualité et durables à partir du 1^{er} janvier 2024.

Où en sont les restaurants scolaires primaires de Dinan Agglomération par rapport aux objectifs de la loi EGAlim?



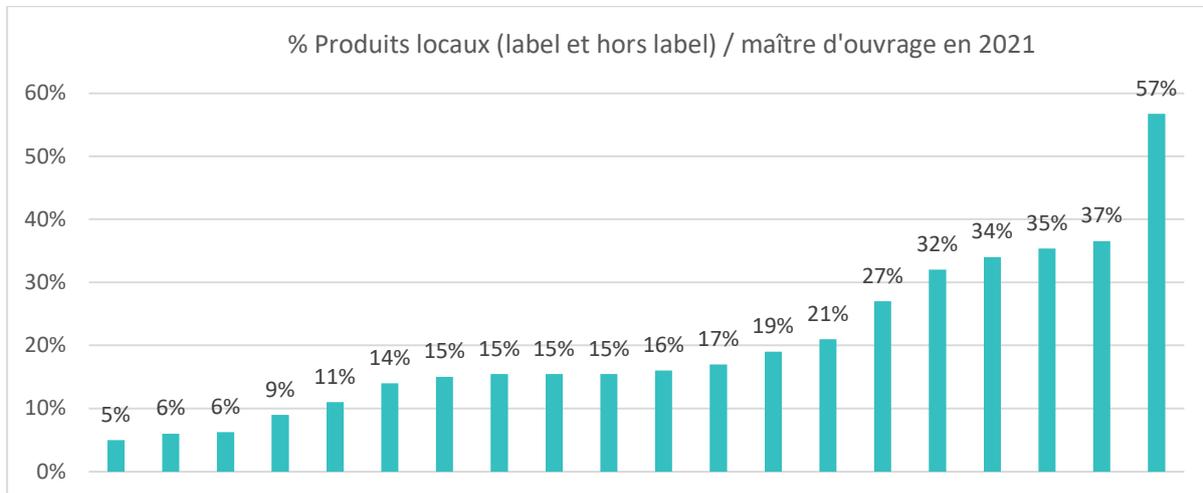
En 2021, les taux d'introduction de produits durables et de qualité s'échelonnent de 4% pour la commune affichant le taux le plus faible, à 60% pour les deux communes affichant le taux le plus élevé.

3 cuisines atteignent l'objectif d'au moins 50% de produits durables et de qualité fixé par la loi EGAlim.



En 2021, le taux d'introduction de produits biologiques s'échelonne de 1% pour la commune affichant le taux le plus faible à 43% pour la commune affichant le taux le plus élevé. 10 maîtres d'ouvrages dépassent l'objectif d'au moins 20% de produits biologiques introduit par la loi EGAlim.

Les restaurants scolaires primaires de Dinan Agglomération s'approvisionnent-ils auprès des producteurs locaux ?



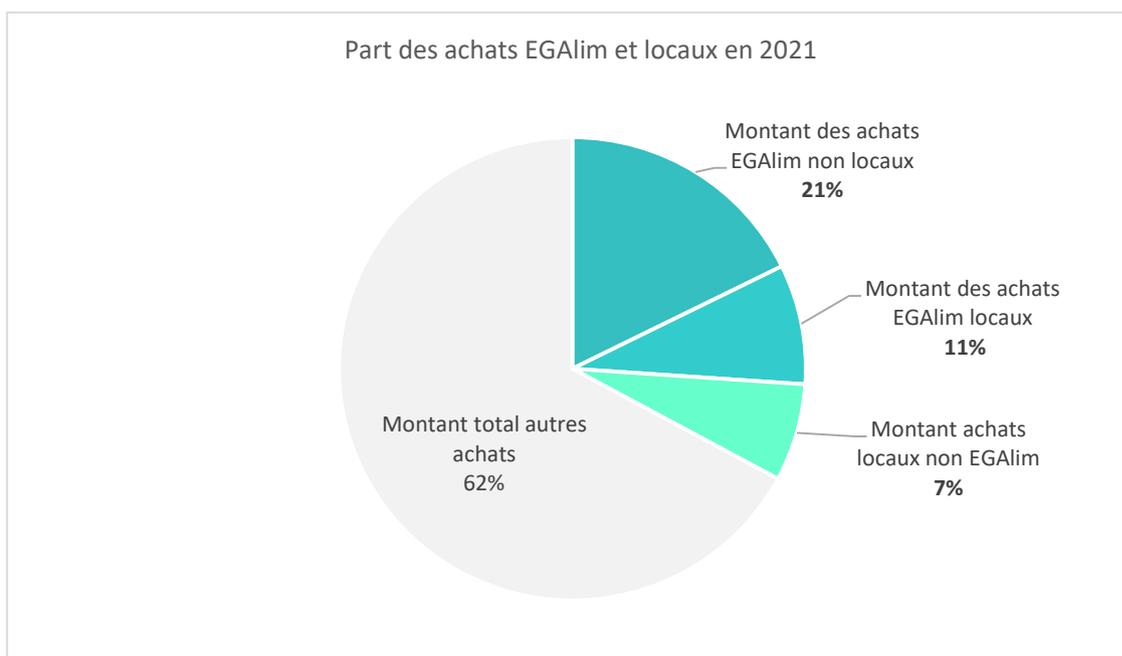
Moyenne 2021 : 19 %

Le PAT de Dinan Agglomération s'attache également à mesurer la part de produits dans le total des achats alimentaires.

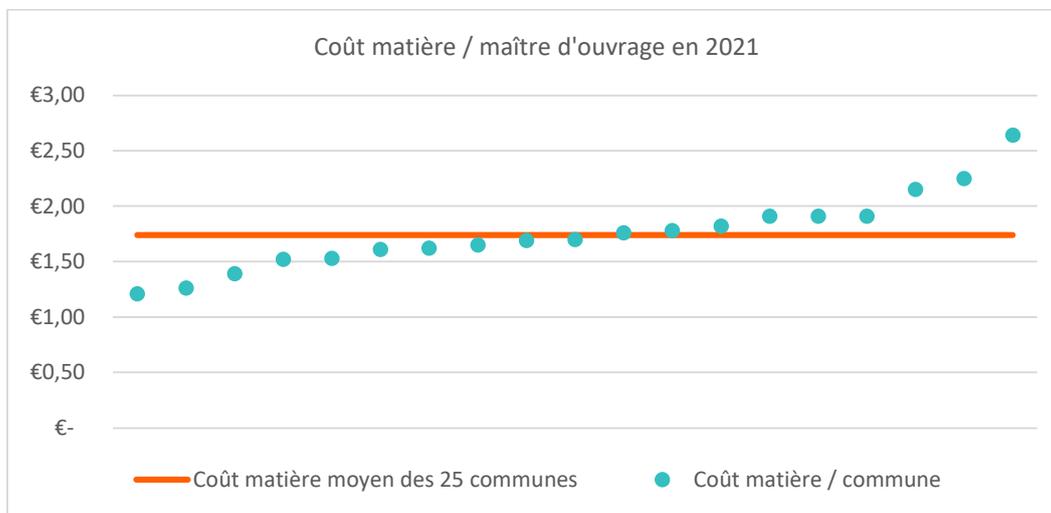
En 2021, la part de produits locaux locaux (label et hors label) s'échelonne de 6% pour la commune affichant le taux le plus faible à 57% pour la commune affichant le taux le plus élevé.

La moyenne des achats locaux est de 19%, dont 12 % auprès des producteurs du territoire.

Les achats locaux représentent à peu près 1/3 des achats EGAlim des restaurations scolaires.

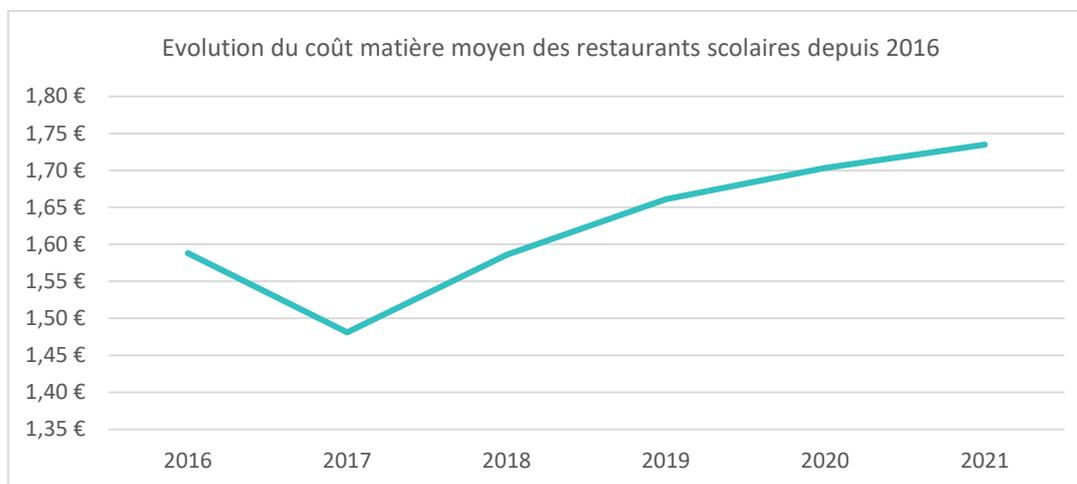


Le coût des denrées alimentaires



Le coût matière moyen 2021 des services de restauration scolaire ayant répondu à l'enquête est de 1,74€ par repas.

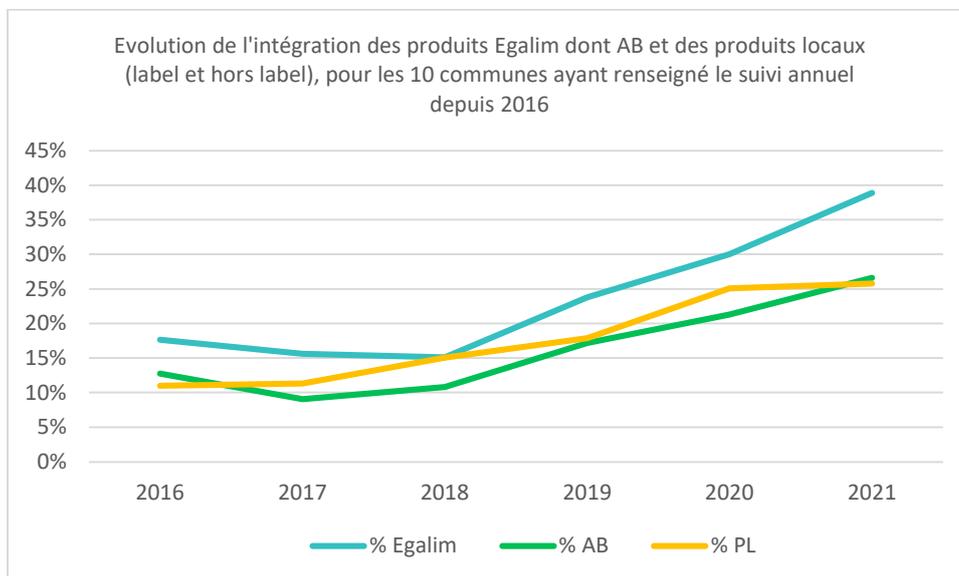
La commune ayant le coût matière le plus bas affiche un coût moyen de 1,21€ par repas, tandis que la commune ayant le coût matière le plus élevé affiche un coût moyen de 2,64€.



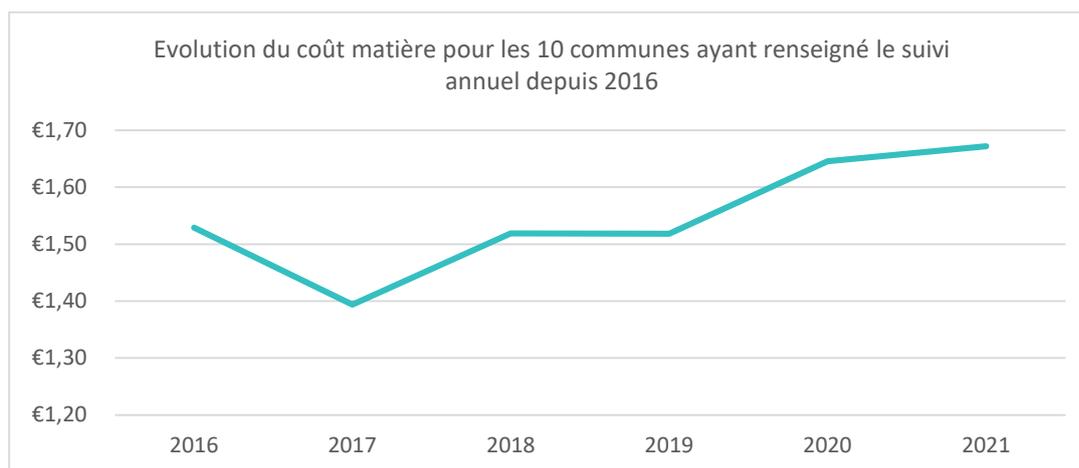
Depuis 2016, le coût matière moyen de la restauration scolaire primaire a augmenté de 0,11€, ce qui semble cohérent avec l'augmentation du prix des denrées alimentaires et l'augmentation des taux d'introduction de produits sous signes de qualité et durables.

(NB : cette donnée est à nuancer par ailleurs avec la diversité des modes d'organisation des services de restauration dans les communes ayant renseigné l'enquête chaque année)

Les données moyennes sur les 10 restaurants scolaires ayant renseigné le suivi des approvisionnements chaque année depuis 2016

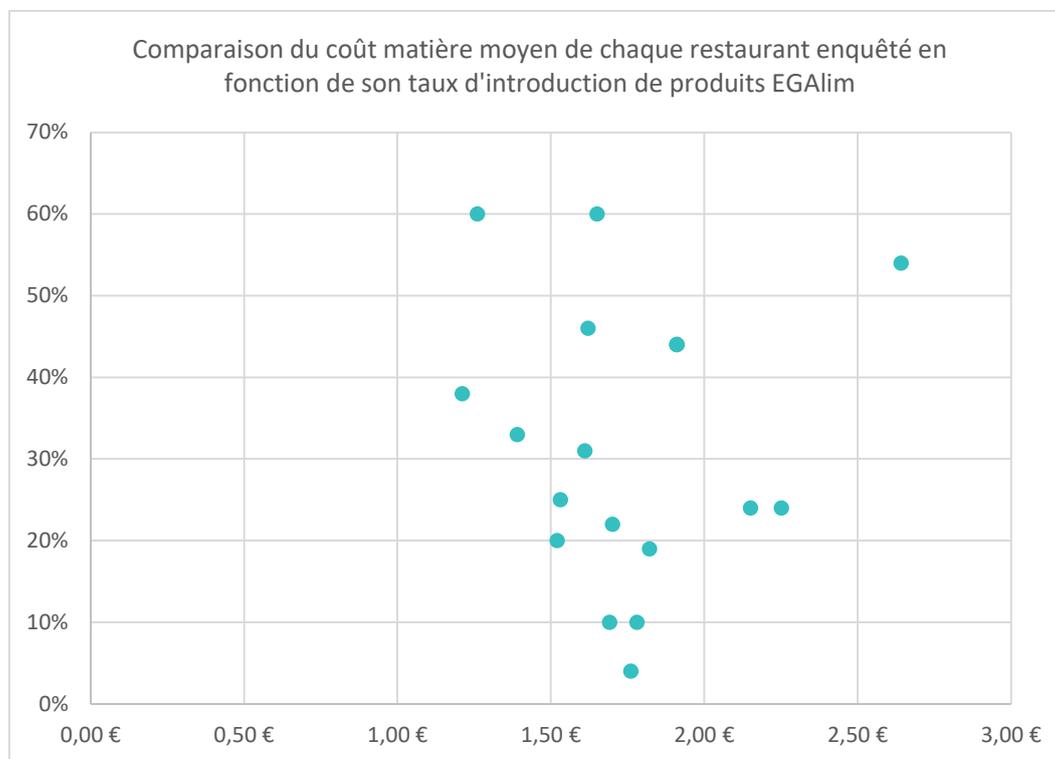


Pour les 10 communes ayant renseigné le suivi des approvisionnements chaque année depuis 2016, la progression des achats bio et durables ainsi que des produits locaux (label et hors label) a été quasi constante. La moyenne d'introduction des produits EGAlim est passée de 18% à 39% entre 2016 et 2021, celle des produits AB de 13 à 27% et celle des produits locaux (label et hors label) est passée de 11% à 26%.



Pour ces 10 communes, l'augmentation des produits de qualité et durables a été corrélée à une augmentation du coût matière moyen des repas (de 1,53€ en moyenne en 2016 à 1,67€ en 2021)

Un coût matière non proportionnel au taux de produits de qualité et durables introduits : introduire plus de qualité peut se faire à budget maîtrisé



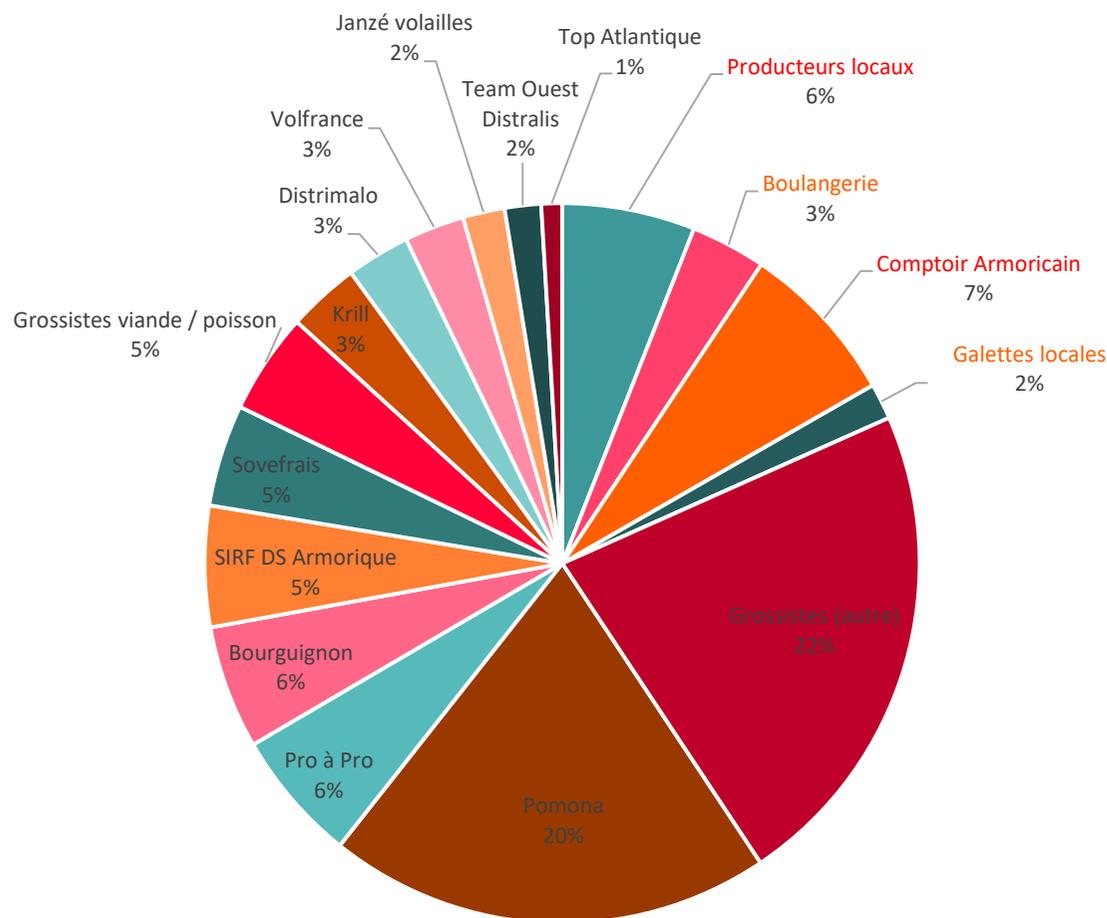
Si le coût matière moyen de la restauration scolaire primaire a augmenté depuis 2016, ce coût ne semble pas corrélé au taux de produits de qualité et durables introduits: les deux communes affichant le taux de produits de qualité et durables le plus important, 60%, affichent un coût matière moyen respectif de 1.26€ et 1.65€, quand les deux communes présentant les coûts matière les plus élevés, 2.64€ et 2.25€, affichent respectivement un taux de produits durables et de qualité de 54% et 24%.

La maîtrise du coût matière par les communes présentant un taux de produits de qualité et durables important s'explique par :

- Une attention constante à réduire le gaspillage alimentaire.
- La diversification des protéines, et notamment la valorisation des protéines végétales au coût moins important que les protéines animales.
- La valorisation du « fait maison » et le recours aux produits bruts et/ou en vrac, au coût moins élevé que les produits transformés.
- L'achat de produits de saison, les prix des denrées étant moins élevés en pleine période de production.
- L'ajustement des quantités en fonction de la qualité des produits introduits (le pain bio est souvent jugé plus rassasiant, de même que les céréales semi-complètes ; les viandes sous label de qualité affichent moins de pertes à la cuisson, de même que le poisson frais etc.).
- Pour certaines cuisines, le passage à des cuissons basse température a également permis de réduire les pertes à la cuisson et valoriser des pièces de viande de 2^e ou 3^e catégorie, moins coûteuses et tout aussi tendres après ce type de cuisson.

Ces différents points d'attention sont développés dans le cadre du programme de formation proposé par Dinan Agglomération pour le premier semestre 2022.

Répartition des achats 2021 par type de fournisseur

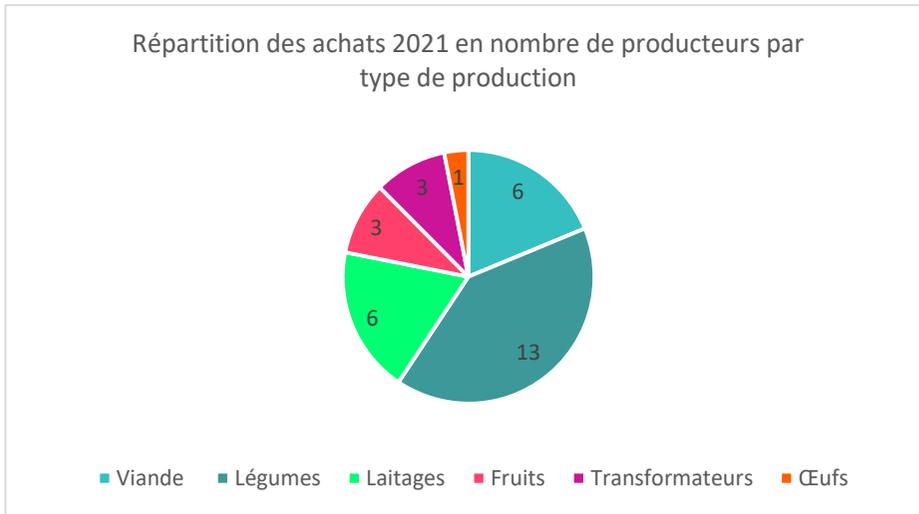


NB : seuls les fournisseurs les plus représentatifs ont été affichés par souci de lisibilité du graphique

Les achats réalisés auprès des producteurs locaux représentent en 2021 environ 12% des achats des services de restauration scolaire enquêtés (NB : une majorité des achats auprès du Comptoir Armoricain sont les produits de la Ferme de la Moinerie).

Les produits de boulangerie et galettes produites sur le territoire représentent 5% des achats des restaurants scolaires en 2021.

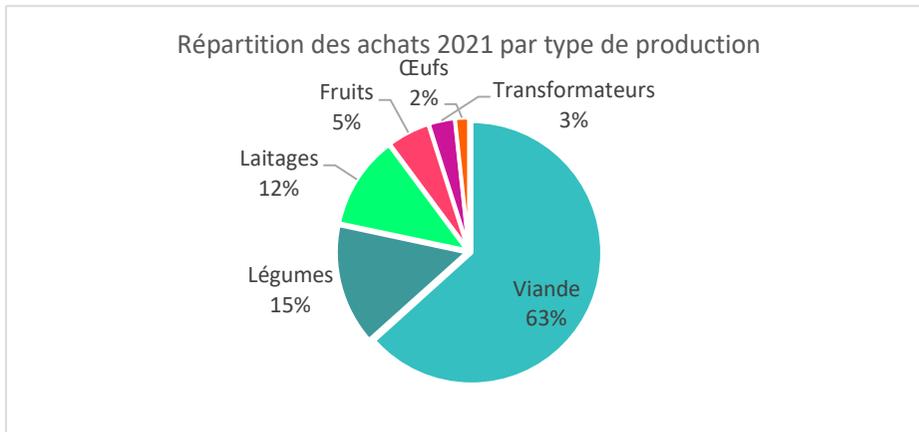
LES PRODUCTEURS LOCAUX ET LA REPARTITION PAR TYPE DE PRODUCTION (en nombre de producteurs et en valeur € HT)



46% du total des achats (HT) auprès des producteurs locaux est réalisé auprès d'1 producteur de porc, ainsi que 16% auprès de 2 éleveurs de volailles. Soit 2/3 des achats réalisés auprès de 3 éleveurs en production animale.

Pour les productions végétales, on dénombre 16 maraichers et producteurs fruitiers qui vendent pour 20% du montant total des achats locaux de la restauration scolaire.

Ces chiffres traduisent un contraste entre le nombre important de producteurs en fruits et légumes (16) qui fournissent la restauration collective et qui représentent un faible montant total d'achats, et le plus petit nombre des producteurs de viande (6) qui parviennent à fournir des volumes plus importants à la restauration collective.

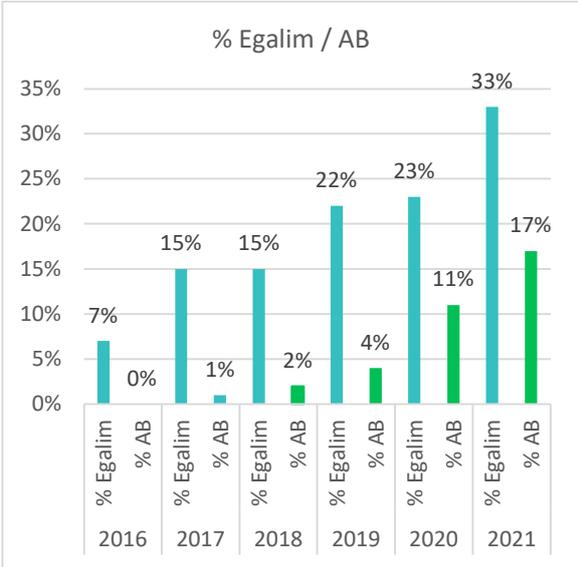


Ce constat s'explique :

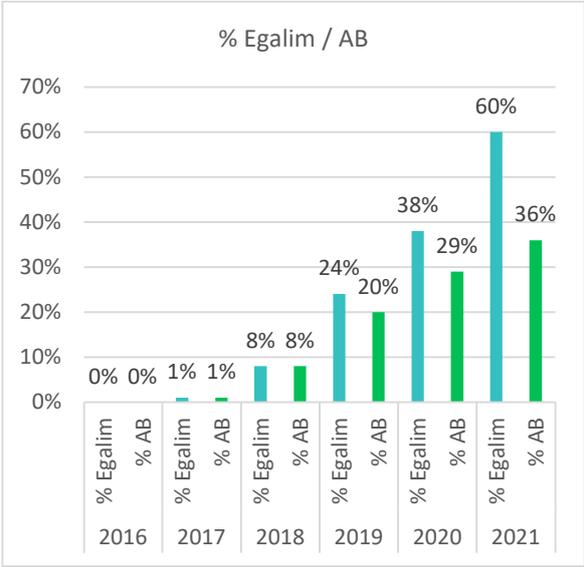
- Car les produits végétaux sont des produits à moindre valeur ajoutée que les produits animaux, nettement moins coûteux au kilo
- Les produits animaux sont plus facilement introduits en restauration collective, car ils nécessitent moins de transformation en cuisine, et les producteurs ont des volumes de production plus importants, qui répondent plus facilement aux besoins des cuisines. Les entreprises de fruits et légumes ont souvent des systèmes très diversifiés sur petite surface, peu mécanisés, s'adressant plutôt aux particuliers.

Exemples d'évolution des approvisionnements de la restauration scolaire sur deux communes ayant renseigné le suivi des achats depuis 2016

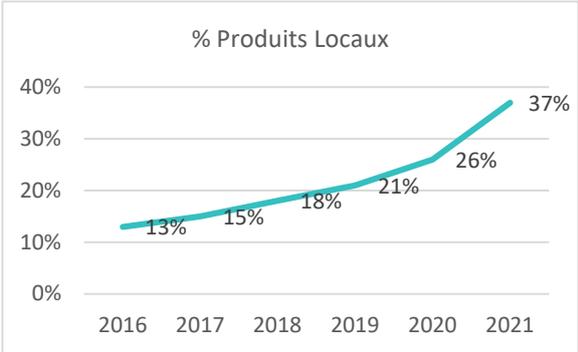
QUEVERT



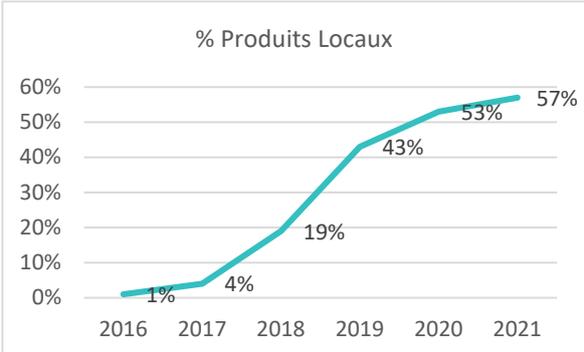
SAINT-POTAN



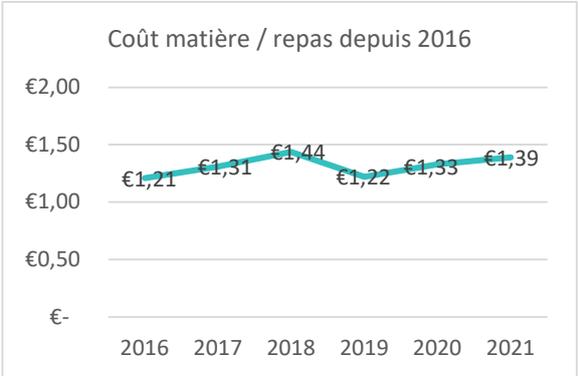
% Produits Locaux



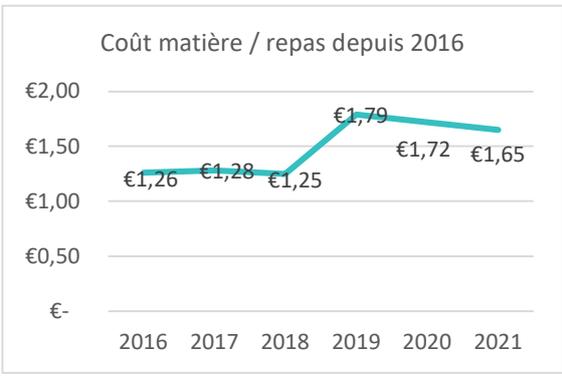
% Produits Locaux



Coût matière / repas depuis 2016



Coût matière / repas depuis 2016



Conclusion

Le suivi des approvisionnements réalisé par Dinan Agglomération depuis 2016 a permis de rendre compte des progrès réalisés en termes d'approvisionnement en produits de qualité et durables et/ou locaux. Globalement, **depuis 2016, le taux de produits répondant aux objectifs de la loi EGalim est passé de 16% à 32% du total des achats de denrées alimentaires en 2021**, dont les produits issus de l'agriculture biologique passés de 6% à 22% du total des achats des restaurations scolaires primaires. Les achats de produits locaux quant à eux sont passés de 12% en 2016 à 17% en 2021.

Il faut noter de fortes disparités entre les ERC avec d'une part, des ERC ayant des taux d'approvisionnement en produits durables et de qualité et/ou locaux très faibles et qui n'augmentent pas année après année ; et d'autre part, des ERC qui font preuve d'une évolution constante, marqués par un fort engagement de la commune et des équipes de restauration dans l'amélioration des approvisionnements.

La loi EGalim impose à partir de 2022, pour la restauration collective des établissements en charge d'une mission de service public, de servir **au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique (AB)**. Un effort reste donc à fournir, les communes ayant répondu à l'enquête 2021 sont en moyenne à 32% de produits durables et de qualité.

A partir de 2024, il faudra aussi prendre en compte les approvisionnements en **viandes et poissons**, qui devront provenir au minimum à **60% de produits durables et de qualité** (Loi Climat et Résilience).

Le nombre de communes ayant répondu à l'enquête a progressivement diminué depuis 2016 : elles étaient 42 à avoir répondu à l'enquête la première année, elles ne sont plus que 28 en 2021 alors que les objectifs de la loi EGalim sont d'autant plus d'actualité. En effet, **la première campagne de télédéclaration sur le site Ma Cantine a démarré en juillet 2022 et s'achèvera le 16 octobre 2022** pour les données 2021. Les responsables d'ERC et gestionnaires de cantine ont les outils à disposition pour réaliser ce suivi et cette déclaration (avec le tableur excel fourni par le PAT de Dinan Agglomération ou par le site Ma Cantine, ou via une saisie des achats directement sur le site Ma Cantine).

Pour rappel, **depuis le 1er janvier 2020, il est obligatoire d'informer les convives de la part de produits définis par la loi EGalim** et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis. L'affichage peut être généré via le site Ma Cantine ou via le PAT de Dinan Agglomération.

Il existe des leviers pour atteindre les objectifs de la loi EGalim sans impacter son budget. Certains ERC ont même réussi à maintenir un coût matière bas en travaillant sur la **réduction du gaspillage**, la **diversification des protéines** (via les protéines végétales), le **travail des produits bruts** non transformés et de saison moins onéreux... Dinan Agglomération met en place pour le deuxième semestre 2022 tout un **programme de formation** sur ces sujets auxquels sont conviés les responsables et agents de restauration collective.

Pour les communes rencontrant des difficultés à renseigner leurs données ou à s'approvisionner auprès de fournisseurs locaux et/ou entrant dans le cadre de la loi EGalim, Dinan Agglomération peut se rendre disponible pour un accompagnement.

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DINAN AGGLOMÉRATION PLAN D' ACTIONS 2022-2023

Rappel chronologique : le conseil communautaire de Dinan Agglomération a validé

- La création du PAT en 2017.
- La poursuite de ce PAT en y ajoutant des actions sur l'agriculture en 2019.
- La candidature au plan de relance et à la labellisation du PAT en 2021.

Le plan d'actions PAT 2022-2023 présenté ci-après résulte :

- De l'expérience acquise au cours des années 2017-2021.
- Des résultats de l'évaluation externe conduite fin 2021.
- Du processus de concertation avec les partenaires et le groupe de travail Agri-Alim de la commission Développement.
- Des moyens alloués en 2022 et 2023 (en hausse – plan de relance)
- De quelques objectifs « supra territoire » :
 - Europe : 25% de terres Bio en 2030 (contre 8,5% actuellement en UE).
(Dinan Agglomération : 4,1% en 2019)
 - France : 50% de denrées alimentaire durables ou de qualité dont 20% de Bio en 2022 dans les établissements de restauration collective avec obligation d'affichage dès 2020.
(Dinan Agglomération : 32% dont 19% AB en 2020)
 - Région Bretagne : 1000 installations en agriculture par an d'ici 2026.
(Dinan Agglomération : 80 départs pour 40 installations en 2019)
 - SDAGE Loire-Bretagne : 100% des masses d'eau en bon état écologique en 2027
(Dinan Agglomération 2017 : 10%)

PLAN D' ACTIONS 2022-2023 DU PAT

Objectifs :

- Accompagner la restauration collective dans l'atteinte des objectifs de la loi EGalim et sensibiliser le territoire aux enjeux d'une alimentation durable et relocalisée.
- Contribuer à réduire l'écart entre le nombre de départs et le nombre d'installations d'agriculteurs, en facilitant l'installation, notamment sur des activités encourageant la relocalisation des filières agricoles et la montée en qualité des approvisionnements.

ACCOMPAGNER LA RESTAURATION COLLECTIVE VERS LA LOI EGALIM (ARTICLE 24)

Mieux connaître les 150 établissements de restauration collective du territoire (ERC).
Sensibiliser les décideurs pour la montée en capacité des ERC (équipement informatique, formation des équipes...) et les accompagner individuellement en fonction des demandes.
Organiser des sessions de formation pour les cuisiniers, les gestionnaires et les décideurs.
Décrire et partager les expériences des ERC. Organiser des temps d'échanges entre ERC.
Organiser des actions spécifiques sur les denrées halieutiques (projet « de la mer à l'assiette »).
Organiser des actions spécifiques sur la réduction du gaspillage alimentaire en EHPAD notamment.
Elaborer un annuaire des ressources sur le territoire (diététiciennes, formateurs etc.).

Mettre à jour le catalogue des producteurs locaux.
Organiser le forum annuel d'échanges entre producteurs et ERC.
Encourager les solutions mutualisées de commande et de livraison :

Accompagnement de la démarche de co-livraison portée par Coclicaux.
Suivi de l'étude logistique de la Ville de Dinan.
Accompagnement des acheteurs et producteurs au cas par cas.
Etudier l'opportunité d'adhérer à la SCIC Terre de Sources.

Poursuivre le suivi annuel sur l'origine et la qualité des denrées alimentaires des ERC.
Produire les analyses individuelles et collectives de ces données.
Publier les analyses collectives et inciter à la publication des analyses individuelles.
Communiquer sur les données des établissements atteignant les objectifs EGAlim.

SENSIBILISER LES HABITANTS A UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

Accueillir une étape de la Maison de l'Alimentation itinérante.
Organiser un Défi Foyers A Alimentation Positive.
Etudier la possibilité de valoriser les points de vente de produits locaux via une cartographie en ligne et/ou favoriser un meilleur référencement en ligne des lieux de distribution.
Accompagner les organismes de solidarité alimentaire dans l'approvisionnement local et sous signes de qualité.

ACCOMPAGNER LA TRANSMISSION AGRICOLE

Mieux connaître les agriculteurs en voie de cessation d'activité.
Enquête annuelle auprès des agriculteurs âgés de 55 ans et plus.
Rencontres collectives avec les futurs cédants avec des témoignages.
Sensibilisation des élus municipaux.
Accompagner la cessation et la transmission d'activité.
Organisation de formation pour les futurs transmetteurs.
Etudes de différents scénarii de reprise (« champ des possibles »).
Production de vidéos sur quelques exploitations à reprendre.
Accompagner les agriculteurs en difficulté.
Appui à l'association « Solidarités Paysans ».

ACCOMPAGNER LES PORTEURS DE PROJET AGRICOLE

Mieux connaître les porteurs de projet (installation, développement, mutualisation, diversification, agritourisme ...).
Organiser un forum et rencontres collectives avec les porteurs de projet.
Tenir à jour un fichier des porteurs de projet.
Développer les liens avec les établissements de formation.
Financer des études de faisabilité de reprise d'exploitations agricoles.
Mettre en relation avec les dispositifs d'aide financière (Région, Initiative Bretagne ...).
Poursuivre l'octroi du prêt d'honneur avec Initiative Pays de Dinan.
Organiser un accompagnement collectif sur la stratégie de vente en circuits courts.
Mettre en relation avec les acheteurs de denrées alimentaires.
Mettre en relation avec les opportunités foncières.
Travailler sur des outils de préservation des unités foncières viables et d'accès au foncier agricole.
Accompagner sur les problématiques de construction en zone agricole.

SUIVRE ET ACCOMPAGNER QUELQUES FILIERES EMERGENTES

Constituer et réunir un comité d'une dizaine de membres pour chacune des filières émergentes telles que : petits ruminants ; transformation laitière ; volailles ; fruits ; légumes ; légumineuses ... afin de suivre l'évolution entre l'offre et la demande et de collectivement encourager le développement local de ces filières.

OBSERVER, EVALUER, CAPITALISER ET PARTAGER

Collecter, analyser et publier les indicateurs permettant de suivre et de comprendre l'évolution de l'agriculture et du système alimentaire, et de mesurer l'impact des politiques publiques.
Faire un bilan en mi-2023.
Organiser les rencontres (bis)annuelles Agri-Alim.
Documenter les expériences du territoire et les partager.
Participer aux réseaux régional et national des PAT et au projet ATLASS 2. Préparer le plan d'actions 2024-2026 et son financement, en lien avec la nouvelle stratégie de la Région Bretagne.

Contacts :

Patrice GAUTIER, Vice-Président en charge de l'Agriculture et la Mer : p.gautier@dinan-agglomeration.fr

Julie BEAUCE, Chargée de mission agriculture : j.beauce@dinan-agglomeration.fr 06.68.81.65.04

Marion BARRIER, Chargée de mission alimentation : m.barrier@dinan-agglomeration.fr 06.62.72.93.53