

 <p>RÉPUBLIQUE FRANÇAISE PRÉFET DE CORSE DRAAF DE CORSE Service régional de l'alimentation</p>	<p>Compte rendu de la journée de restitution « restauration collective » 16 octobre 2020</p>	
Rédaction	Grégory Langlois, chargé de mission Programme National pour l'Alimentation	
diffusion	Site internet DRAAF	
Documents associés	Diaporamas présentés lors de la réunion	

Ordre du jour :

- Ouverture DRAAF
- Résultats de l'étude DRAAF « concilier les enjeux de la loi EGalim sur la restauration collective avec le développement de filières agricoles corses » (Maxime Gal, étudiant Sup Agro Montpellier)
- Exemple d'EPL bien avancé dans la démarche/stratégie déployée : Lycée agricole de Borgu
- Présentation d'un PAT avec stratégie territoriale/Ornano-Taravo-Valinco-Sartenais
- Clôture

1. Relevé des échanges

La directrice de la DRAAF introduit la réunion en rappelant que la politique de l'alimentation est une priorité forte du ministère. Le nombre de participant témoigne également de l'intérêt que porte cette politique pour bon nombre de collectivités. La restauration collective est un levier puissant pour opérer la mutation de l'alimentation vers un système durable. L'Etat accompagne depuis plusieurs années cette mutation et souhaite poursuivre et accentuer cet appui, auprès de tous les acteurs. La DRAAF rappelle également les éléments du Plan de Relance du Gouvernement en faveur d'une meilleure alimentation et enjoint les participants à s'emparer de ces opportunités.

La séance démarre par la présentation du travail que Maxime Gal a effectué à la DRAAF de Corse en 6 mois. Maxime Gal est étudiant en 3^{ème} année d'ingénieur agronome à Montpellier Sup'Agro en spécialité « Territoires, Ressources, Politiques Publiques et Acteurs, TERPPA ». Il a effectué un stage du 20 avril au 20 octobre sur le thème « comment concilier les objectifs de la loi EGalim sur la restauration collective avec le développement des filières locales en Corse ». Ce stage a consisté en une étude bibliographique, une enquête T0 de la restauration collective et une enquête filières agricoles avec 46 entretiens représentant près de 70% des repas servis en Corse et ce, malgré les vacances estivales et la crise COVID. La présentation débouche sur 51 propositions d'actions catégorisées par type de politique, acteur concerné, objectif poursuivi et ordre de priorité.

La DRAAF rappelle que ce ne sont que des propositions et qu'il appartient à chacun des acteurs, à son niveau, de s'en emparer. La mise en œuvre de ces actions sera rediscutée en CRALIM.

La coopération agricole demande comment ont été définis les ordres de priorité. La DRAAF répond qu'ils ont été définis plus ou moins arbitrairement en fonction de la connaissance des acteurs, de la possibilité de mise en œuvre et de l'effet attendu.

Le lycée agricole de Sartène expose ses actions en faveur de la restauration collective et rappelle la nécessaire imbrication de tous les échelons de l'établissement : la cuisine, la pédagogie vers les élèves, la direction, les achats, tout en reconnaissant la complexité globale du système.

La chambre régionale d'agriculture demande si des financements sont mobilisables dans le cadre d'expérimentations. La DRAAF rappelle qu'elle a déjà financé en partie 2 expérimentations (CROUS et FRCA ainsi que lycée agricole de Borgo), les financements DRAAF sont donc mobilisables dès lors que les objectifs coïncident avec ceux du Programme National pour l'Alimentation.

La mairie de Bastia demande le mode de calcul des 50% de produits durables et de qualité. La DRAAF rappelle qu'il s'agit de valeur HT des produits.

L'INRAE expose son programme de recherche action en cours avec la commune de Porto-Vecchio et l'Université sur le comportement alimentaire du bénéficiaire et la notion de qualité en fonction du « local ». Il existe des réseaux d'approvisionnement local en vente directe et foires qui méritent d'être réorganisés au regard des besoins de la restauration collective.

La mairie de Bastia expose ses avancées dans le domaine et souhaite savoir comment valoriser les produits « locaux » dans le cadre des 50% de produits durables et de qualité. La DRAAF rappelle que les produits « locaux » ne sont pas cités mais ils peuvent rentrer dans le décompte soit directement s'ils ont un signe de qualité cité dans le décret (AOC, AOP, IGP, label rouge, HVE, AB, pêche durable), soit par la notion « d'équivalence ». Il appartient au pouvoir adjudicateur de définir les critères d'équivalence entre un produit local et un produit sous SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine), cette notion est rappelée dans le mémoire de Maxime Gal.

L'OPAC (Organisation des Producteurs d'Agrumes de Corse) fait savoir qu'elle s'intéresse à ce marché de la restauration collective mais que l'organisation de la logistique reste compliquée. En effet ils ont l'habitude de traiter des gros volumes à destination d'un client. La distribution de petits volumes vers plusieurs clients leur est difficilement possible. La DRAAF suggère de se rapprocher des grossistes qui ont l'habitude du détail et la puissance logistique. L'OPAC informe également de son projet de création d'une unité de transformation des fruits non utilisés. La DRAAF rappelle que le plan de relance peut utilement être activé si le projet est déjà bien avancé.

La deuxième présentation est celle du lycée agricole de Borgo qui expose l'évolution des différents projets qu'il a conduit dans le cadre de sa politique globale de qualité de la restauration collective et d'économie circulaire. En effet cet établissement a commencé par répondre à un appel à projets « Biocalim » de la DRAAF pour évaluer la possibilité d'organiser des repas en produits bio et locaux. Cette étude avait montré la faiblesse de l'offre notamment l'hiver et le surcoût. Depuis le lycée agricole travaille sur une action pédagogique en maraîchage d'hiver. Ensuite, il a répondu à l'appel à projet « lutte contre le gaspillage alimentaire » lancé par l'ADEME et la DRAAF. Ce projet a permis de poser les premières bases de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de faire des économies substantielles permettant l'amélioration de la qualité des denrées achetées. Puis il a répondu à l'appel à projet « économie circulaire » de l'ADEME, l'OEC, la DREAL et la DRAAF pour organiser un système alimentaire durable au sein de l'établissement avec mise en culture sur l'exploitation, légumerie, gestion fine des effectifs, lutte contre le gaspillage alimentaire, compostage sur l'exploitation. Ce projet permet l'augmentation de la consommation de fruits et légumes dans la cantine, l'augmentation de la fréquentation de la cantine et également la satisfaction des usagers. Pour finir, l'établissement vient de recevoir une subvention très conséquente de la Collectivité de Corse pour financer un ingénieur sur 3 ans chargé de faire le lien entre la production et la cantine, diagnostiquer le territoire sur la production maraîchère et les circuits de distribution et initier une dynamique collective avec d'autres collèges.

La coopération agricole demande s'ils ont pu établir des références technico-économiques par produit. Le lycée agricole répond que cela fait partie du travail de l'ingénieur.

La dernière présentation est celle du Projet Alimentaire Territorial de Pôle d'Equilibre Territorial et Rural de l'Ornano-Taravo-Valinco-Sartenais (PAT du PETR OTVS). Ce PAT est le 1^{er} de Corse, il a été signé peu de temps après la mise en place du PETR, qui regroupe 2 communautés de communes, en étant lauréat de l'appel à projets national du PNA. Dès le départ la restauration collective a été une thématique bien identifiée dans le projet et a fait l'objet d'un groupe de travail spécifique. L'animation du PAT a permis de recenser les effectifs de restauration collective, les différentes structures porteuses et leur autorité de tutelle. Elle a également porté le diagnostic de l'offre territoriale présente. La mise en relation de ces 2 mondes est toujours un peu compliquée mais le PETR bénéficie de l'appui de la commune de Mouans-Sartoux, en étant lauréate de l'essaiage du dispositif Cantines Durables Territoires Engagés. Ainsi est née l'idée d'une plateforme collaborative pour mettre en relation producteurs et gestionnaires de la restauration collective : AGRISPORTA <https://agrisporta.corsica/>. Le lycée agricole de Borgo demande si cette plateforme a déjà donné des résultats (nombre d'inscrits, volume de transactions). Le PETR OTVS répond qu'il y a déjà un certain nombre d'inscrits mais qu'il est encore trop tôt pour évaluer son bon fonctionnement, celle-ci ayant été lancée seulement en fin d'été.

N'ayant plus de questions la séance est clôturée par la directrice de la DRAAF qui remercie l'ensemble des participants pour la richesse des présentations et des échanges. L'ambiance constructive de la réunion est saluée ce qui montre l'intérêt collectif des questions d'alimentation et le potentiel de développement du territoire sur ces sujets. Chaque participant se donne rendez-vous « à bientôt », et notamment au CRALIM, Comité Régional de l'ALIMENTATION, pour suivre ces évolutions.

La directrice régionale de l'alimentation, de
l'agriculture et de la forêt de Corse,

Sabine HOFFERER

