



# **CONSULTATION PUBLIQUE** **QUELLE CANTINE POUR DEMAIN ?**

- **PRIVILEGIER DES**
  - **APPROVISIONNEMENTS DURABLES**
  - **ET RESPONSABLES**
- ## **COMPTE RENDU DE LA SEANCE N°3** **DU 3 JUIN 2019**

Lieu : Mairie du 18<sup>e</sup> arrondissement – Salle 3B

Horaires : 18:45 / 20:50

Nombre de participants : 4 personnes

Ordre du jour : Réflexion sur les méthodes d’affichage et de calcul des produits durables ; logiques d’approvisionnement à privilégier.

## DEROULEMENT DE LA SEANCE (dans l'ordre)

- **Réponses de la mairie** et commentaires.
- Etude des menus :
  - o Réflexion sur les **pictogrammes** affichés
  - o Réflexion sur les **méthodes de calcul des taux** de produits durables et responsables
- Point sur la **loi Egalim** et ses décrets d'application
- Penser la logique d'approvisionnement
  - o Etude de **cas concrets**
  - o **Quels logiques/labels privilégier ?**

## POINT SUR LES REPNSES DE LA MAIRIE

Le groupe avait demandé en première séance la signification du **logo « Plat du chef »** sur les menus. La Mairie avait répondu que cela désignait « une recette particulièrement appréciée par le chef, une spécialité ». Vu ces éléments, les participants s'accordent à dire que ce logo, qui repose sur des critères très subjectifs, **n'a pas de valeur ajoutée**. Il donne une impression de qualité potentiellement trompeuse car il ne garantit rien dans les faits. Ils **souhaiteraient donc que ce logo soit enlevé des menus**, au profit par exemple d'un logo « Fait maison » encadré par une définition précise.

## ETUDE DE MENUS AVEC LES PARTICIPANTS

### REFLEXION SUR LES PICTOGRAMMES AFFICHES

Lors du premier atelier, **le manque de clarté des menus avait été remonté à la Mairie** par le groupe. On retrouvait par exemple des logos « AB » (signalant du BIO) à côté des noms des plats sans pour autant qu'on sache si le plat entier était BIO ou si cela ne concernait en fait que certains ingrédients du plat. **Le groupe note aujourd'hui une nette amélioration sur ce point** : l'apparition de mots « BIO », « LBR » (Label Rouge) dans les titres des plats précise quels ingrédients sont concernés. Par exemple, pour « Tomate bio et mozzarella », la tomate est bio mais pas la mozzarella.

**Le logo « Charolais »**, dans le même esprit que le logo « Plat du chef » **ne se justifie pas vraiment** car il n'apporte pas selon les membres du groupe un vrai gage de qualité ; il indique seulement la race de la viande. Ce n'est pas un logo officiel contrairement au BIO, Label Rouge ou AOP. Selon un participant, le libellé « charolais » dans le nom du plat peut être conservé car il apporte une information. L'idée étant, là encore, **ne pas induire en erreur sur la qualité** du produit avec un logo non officiel, et mettant de fait le produit au même niveau que des produits certifiés BIO ou AOP.

Les participants **s'interrogent sur la signification du sigle « agb »** qu'on retrouve parfois dans les menus. S'agit-il de produits de l'agriculture biologique ? Si oui, pourquoi ne pas les indiquer par le mot « bio » comme les autres produits ? Il faudrait envisager une harmonisation des modes d'affichage pour plus de clarté.



Le cahier des charges précise que tous les poissons et fruits de mer seront certifiés « Pêche durable ». Cet engagement rentre par ailleurs dans les 80% de produits durables négociés avec le prestataire. **Pourquoi le logo « Pêche durable » est-il toujours absent du menu ?** Les participants jugent qu'il serait pertinent de faire figurer ce logo au même titre que les autres labels de qualité.

Enfin, la **mention Label Rouge est parfois absente** sur les plats à base de viande des menus (ex. émincé de bœuf – menu standard du 1<sup>er</sup> avril) alors que le cahier des charges prévoit que toutes les viandes seront certifiées Label Rouge. Les participants s'interrogent sur la raison de cette absence de label.

## REFLEXION SUR LE CALCUL DES TAUX

Se pose la question du calcul des taux de produits durables pour certaines composantes, qui contiennent à la fois des ingrédients appartenant au champ de l'alimentation durable et des ingrédients classiques. Quelques exemples sur lesquels on peut s'interroger (menu élémentaire standard – semaine du 4 au 8 mars 2019) :

- « Macaroni agb à la bolognaise végétale »
- « Brocolis bio sauce béchamel »
- « Yaourt nature bio local et crème de marron »
- « Sauté de veau bio sauce façon grand-mère »

Comment faut-il alors comptabiliser ces composantes ? Il est possible de considérer que la composante soit comptabilisée en fonction de son ingrédient (principal lorsqu'il y en a un). Pour le « sauté de veau » : un participant explique par exemple que ça lui convient que le plat soit comptabilisé bio car c'est l'élément principal en quantité et en valeur. En revanche pour des composantes où il est difficile de faire ressortir l'ingrédient principal (comme le yaourt à la crème de marron par exemple), la comptabilisation comme une demie composante bio, utilisée parfois par la caisse des écoles, est jugée pertinente par les participants.

De manière générale, **le groupe pense qu'il serait intéressant qu'une méthode de comptabilisation soit déterminée et publiée par la caisse des écoles.**

## REMARQUES ANNEXES

Les participants comprennent l'utilisation fréquente du terme « Fruit bio » sur les menus, qui permet notamment de ne pas nommer le fruit servi pour pouvoir ajuster les services en fonction de la maturité des fruits livrés ou de s'adapter facilement aux fruits disponibles en fonction des semaines. Ils souhaiteraient toutefois avoir un visuel, a posteriori, sur les fruits effectivement servis à leurs enfants. Ils proposent qu'un récapitulatif des fruits servis, en fin de cycle, soit envoyé ou mis à disposition des parents.

Est également évoquée l'importance de réfléchir à la facilité à manger certains fruits en fonction de l'âge des enfants. Le kaki est par exemple cité comme un fruit trop difficile à éplucher/manger pour des maternelles ou de jeunes élémentaires.

Le thème du goûter est également soulevé par un participant : les gâteaux, pâtisseries, viennoiseries semblent revenir trop souvent au goûter alors même que le contrat prévoit que « les produits ultra-transformés seront limités au maximum » pour les goûters. Est posée la question du prix du goûter : combien est facturé le goûter par le prestataire à la Caisse des écoles ? et par cette dernière aux parents ?

## POINT SUR LA LOI EGALIM

Lors de la première séance, **il avait été demandé de travailler sur les objectifs nationaux concernant les produits durables en restauration scolaire** ; le but était notamment de voir comment se plaçait le 18<sup>e</sup> sur ce point. Cette question renvoie à la **loi Egalim, promulguée à l'automne 2018**, qui fixe l'objectif suivant au plus tard **au 1<sup>er</sup> janvier 2022 : 50% de produits durables dont 20% de produits BIO**. Les produits durables, au sens de la loi, comprennent notamment les labels suivants : BIO (ou en cours de conversion), Label Rouge, AOP, AOC, Pêche durable.

**Cette disposition n'aura a priori pas d'impact sur les approvisionnements du 18<sup>e</sup>, qui dépasse déjà aujourd'hui ces objectifs :**

- Sur les produits BIO, le taux négocié avec le prestataire dans le cadre du contrat actuel est de 60%
- Sur les produits durables, le taux négocié avec le prestataire dépasse les 80% en prenant en compte les seuls produits BIO, Label Rouge et issus d'une pêche durable

A noter que les taux exigés par la loi sont à calculer en valeur d'achat HT (sur le total des achats alimentaires) alors que les taux de 60% et de 80% évoqués ci-dessus sont calculés en nombre de composantes, comme c'est le cas dans la plupart des villes. Il pourrait donc y avoir des écarts de pourcentage dans les faits, mais les approvisionnements du 18<sup>e</sup> restent quoiqu'il arrive très supérieurs à ce qui est demandé par la loi d'ici à 2022.

## REFLEXION SUR LES LOGIQUES A PRIVILEGIER

Nous avons ensuite tenté de **définir les logiques d'approvisionnement à privilégier** selon les membres du groupe. Nous avons pour cela **travaillé sur quelques cas concrets nécessitant de faire des choix** afin de mettre en évidence les priorités des participants et une logique générale à privilégier selon eux.

### ETUDE DE CAS CONCRETS

**Cas n°1 :** Nous sommes au mois de novembre. Suite à un problème avec le fournisseur habituel de pommes bio locales, la société de restauration doit trouver une alternative d'approvisionnement pour deux semaines. Doit-elle privilégier un approvisionnement en pommes bio qui viennent de plus loin ? Si oui, jusqu'à quelle échelle territoriale (France, Union européenne, etc...) ? Doit-elle au contraire rechercher des pommes « locales » (dans quelle mesure ?) issues de l'agriculture conventionnelle ?

- Le groupe pense qu'**il faut quoiqu'il arrive rester sur le BIO** : en partant de l'Ile-de-France et en élargissant le cercle de recherche en France jusqu'à en trouver. Les **arguments portant sur la santé et l'environnement** sont donnés pour justifier ce choix.
- Les participants estiment qu'il faut, **au besoin, aller chercher ces pommes BIO jusqu'en Europe plutôt que d'acheter des pommes locales non BIO**. Ils disent avoir **confiance en le label BIO européen**, qui s'appuie sur un même cahier des charges dans les divers pays européens.
- Mais cela **doit rester selon eux une solution de substitution**, pour trouver certains produits ou faire face à des difficultés d'approvisionnement en France. **La priorité doit selon eux être donnée aux produits français pour « soutenir nos agriculteurs et notre économie »**. L'argument de développement économique et de soutien aux filières françaises est pour eux très important, plus encore que l'aspect « local » de l'alimentation : ils précisent ainsi qu'**il faut également travailler avec des produits venant des Départements et Territoires d'Outre-Mer**, bien que ces derniers soient géographiquement éloignés.

Cas n°2 : Durant l'automne, les fruits bio et locaux restant à un prix abordable pour un service de restauration scolaire parisien sont rares. Est-il préférable de faire des menus de saison incluant 2 à 3 pommes bio françaises par semaine ou faut-il diversifier les fruits, renonçant aux fruits bio et locaux ?

- **Certains parents apprécient aussi le fait que leurs enfants mangent des produits variés** ; il faut donc au besoin **introduire de la flexibilité concernant les produits locaux**. Les Départements et Territoires d'Outre-Mer sont à nouveau cités : c'est un moyen de diversifier les fruits tout en faisant vivre notre économie (« elles viennent de loin mais au moins elles viennent de chez nous »).
- Ils **réaffirment l'importance de conserver le critère BIO** et proposent, comme piste supplémentaire de diversification, d'élargir la zone d'approvisionnement à des pays européens proches comme l'Espagne et l'Italie.
- Ils précisent enfin que tout cela doit rester encadré et raisonné : il s'agit de diversifier les fruits sur des périodes où l'offre BIO locale est restreinte, mais il faut bien « veiller à ne pas faire de choses aberrantes » pour autant.

Cas n°3 : La France est le 2ème pays importateur d'avocats dans le monde après les USA avec 160K tonnes d'avocats importés par an. La production française provient des DOM-TOM et reste négligeable (1K tonne/an). Même l'Europe ne produit pas assez pour contenter la demande française (90K tonnes /an en Espagne et en Grèce). Ainsi, il est très probable que l'approvisionnement en avocats d'un service de restauration scolaire parisien provienne d'Amérique du sud et d'Amérique centrale, premier bassin de production mondiale (avec 5 000K tonnes/an). Faut-il bannir l'avocat de la cantine ? Dans quelle mesure ? Qu'en est-il des labels (bio, commerce équitable, ...) ?

- Un participant estime que : « s'il faut trancher, alors on ne veut pas de ces produits ».

- Une autre personne s'accorde sur le fait que **de tels approvisionnements ont peu de sens** dans le fond, **mais que cela permet tout de même d'introduire de la diversité et de faire découvrir des produits aux enfants**. Elle propose donc – et c'est plébiscité par le groupe – que de tels produits soit **proposés aux enfants de façon exceptionnelle**, sur des **menus « découverte »** ; l'occasion notamment d'en faire un moment pédagogique.
- Un participant note enfin qu'il y a une occasion de faire quelque chose de positif en achetant ces produits, en choisissant ceux qui sont **labellisés « Commerce équitable »**.

## LES LOGIQUES ET LABELS A PRIVILEGIER

- De manière générale, **le BIO est parmi les labels existants ce qu'il faut privilégier au maximum selon le groupe**. Il a bien sûr ses limites mais reste le label en lequel ils ont le plus **confiance sur les aspects santé et environnement** (pesticides) qui sont leur priorité. Difficile toutefois de parler de BIO dans l'absolu : pour que cela garde du sens, il faut **privilégier le BIO local ou au moins français**, pour soutenir notre économie et le développement de nos filières biologiques. L'ouverture, en cas de besoin, au BIO produit dans l'Union européenne ne pose pas de problème au groupe ; le BIO français (métropolitain ou ultra-marin) devant toutefois rester la priorité.

**Le critère « BIO » prime ainsi, selon le groupe, sur le critère « local » ; tout en gardant à l'esprit que les produits BIO locaux doivent rester la priorité.**

**Le critère « de saison » est également central** selon eux (à noter qu'il ne s'applique qu'à certains produits : fruits et légumes frais principalement).

- **La notion de produit brut est également abordée**. Cette notion, qui renvoie à l'état du produit et non à un label, est également **très importante pour les participants** car elle est **synonyme de santé** (produits non transformés) **et de qualité**. Ils attribuent finalement **la même importance à un produit brut non BIO qu'à un produit BIO transformé** dans la composition des repas, **l'objectif à suivre restant pour eux des produits bruts BIO**.
- **Viennent ensuite les labels AOP/AOC, Label Rouge et Pêche durable**, moins important pour le groupe mais qui apportent tout de même des garanties intéressantes et concernent en général des produits spécifiques.
- **Le dernier label cité est celui du Commerce équitable** : ce n'est pas une priorité mais il est retenu pour des approvisionnements exceptionnels (en produits exotiques, par exemple).

On obtient ainsi, par **ordre de priorité**, la liste suivante pour les approvisionnements durables :

1. BIO et/ou BRUT  
*À noter que ces produits doivent être prioritairement locaux (voire français) et de saison (pour les fruits et légumes frais)*
2. Label Rouge – AOP – AOC – Pêche durable
3. Commerce équitable



## PLATEFORME NUMERIQUE

Retrouvez les dates et actualités de la consultation et venez participer sur :

<https://www.participezparis18.fr/les-prochains-rendez-vous/quelle-cantine-pour-demain/>

## CONTACTS

Pour toute question portant sur la consultation publique, n'hésitez pas à envoyer un message à l'adresse : [consultation18@platoneo.fr](mailto:consultation18@platoneo.fr)