



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

- **PRIVILEGIER DES**
  - **APPROVISIONNEMENTS DURABLES**
  - **ET RESPONSABLES**
- ## **COMPTE RENDU DE LA SEANCE N°1** **DU 21 FEVRIER 2019**

Lieu : 15 rue Moussorgski – Espace IGOR Plateau Urbain

Horaires : 18:45 / 21:00

Nombre de participants : 8 personnes

Ordre du jour : Présentations, premiers échanges, définition des concepts et des objectifs du groupe.

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

- **Introduction** par Platoneo
- **Parole libre** : remarques, attentes et questions des participants
- Structuration des **thèmes à traiter et des objectifs**
- Questionnement de **l'offre en produits durables** actuellement **affichée dans le 18<sup>ème</sup>**
- Quelques points de **définition**
- Travail en sous-groupes sur **les principaux labels**
- **Mise en commun**
- **Préparation de la restitution** en plénière

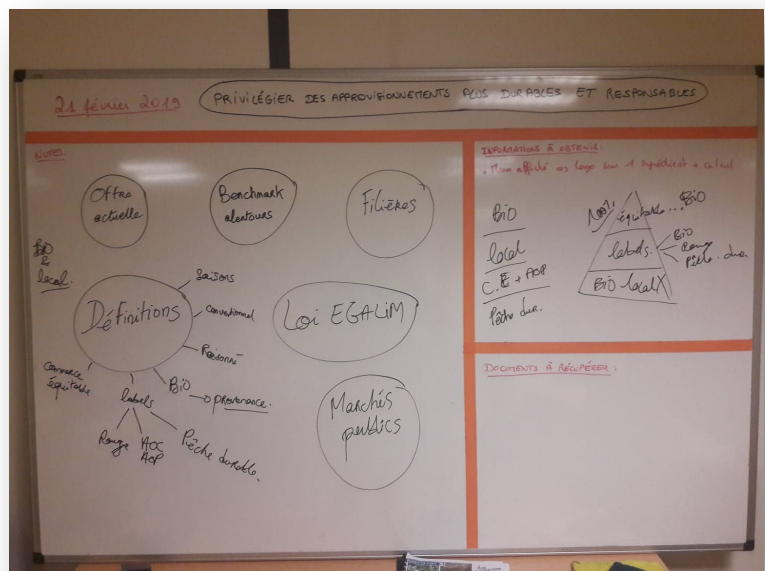
## RESUME DES REMARQUES ET DES QUESTIONS PRELIMINAIRES

- « La mairie de Paris travaille déjà sur l'approvisionnement en produits 'durables et responsables'. **On voit une grande différence entre les crèches et les maternelles.** Qu'en est-il réellement ? Pourquoi la qualité baisse entre la crèche et la primaire ? »
- « Qu'est-ce qu'on entend par 'durable', et surtout qu'est-ce que la mairie entend par 'durable' ? Concrètement, **qu'est-ce qui se cache derrière ce taux de '80% de produits durables' affiché par la mairie ?** »
- « Que signifient concrètement les termes **d'agriculture 'conventionnelle', 'raisonnée', 'durable' et 'responsable' ?** »
- « **Quelle valeur peut-on accorder aux labels ?** Il y a des différences entre les labels reconnus par la loi et les autres. **A quels labels peut-on faire confiance ?** »
- « Les approvisionnements sont très liés **au contrat de délégation et au code des marchés publics.** Que peut-on légalement intégrer au marché ? Le local, par exemple, est impossible à exiger tel quel dans un marché public. **Quelle marge de manœuvre** pour influencer les approvisionnements du prestataire ? »
- « Sur le menu de la cantine, on peut lire : 'salade et vinaigrette bio'. Comment cette composante est comptabilisée dans le taux de bio global affiché ? ». **Les logos affichés sur les menus concernent-ils l'intégralité des ingrédients de la composante ?** Sinon, quelles sont les règles de calcul ? »
- « Les animateurs n'ont pas du tout le temps de faire de la pédagogie durant le service... **C'est peut-être les enseignants qui peuvent le plus aborder le sujet de l'alimentation avec les enfants.** Qu'en est-il aujourd'hui ? Peut-on utiliser les jardins pédagogiques existants pour initier les enfants au monde agricole ? »



## LE GROUPE SOUHAITE TRAVAILLER SUR LES SUJETS SUIVANTS :

- **Définir clairement les concepts et notions** concernant les approvisionnements et les filières agroalimentaires (« alimentation durable », « circuits-courts », « local », etc.)
- **Connaître les principaux labels d'approvisionnement** (« AB », « Label rouge », « Commerce équitable », « AOC/AOP », « Pêche durable », etc.), leurs vertus et leurs limites pour l'approvisionnement de la restauration collective.
- **Interroger l'offre actuellement proposée dans le 18ème** et comprendre le mode de calcul des taux affichés et les indications sur les menus.
- **Connaître les objectifs nationaux** (loi « Egalim ») en matière d'approvisionnements durables.
- **Faire un benchmark des alentours** (Paris, et/ou Ile-de-France) pour situer le 18ème par rapport à d'autres services de restauration (à des échelles comparables).
- **Se renseigner sur les filières, notamment locales**, par famille de produits, pour faire émerger des produits a priori plus accessibles que d'autres.
- **S'initier au code des marchés publics** afin de connaître les marges de manœuvres possibles et les limites imposées par la loi.



## OBJECTIFS ET METHODOLOGIE RETENUS PAR LE GROUPE :

- **Travailler à l'élaboration de définitions claires, précises et communes** afin d'entamer les discussions sur de bonnes bases.
- **Comprendre l'étendue des possibilités** se trouvant derrière l'ambition de « favoriser des approvisionnements durables et responsables » et la nécessité de faire des choix.
- **Prioriser les filières à favoriser lors des commandes** en fonction des attentes des parents d'élèves, afin d'avoir une logique d'approvisionnement cohérente et réaliste.



## L'OFFRE DANS LE 18<sup>ème</sup>

Le prestataire s'est engagé sur différents taux de produits durables. Le groupe de travail a voulu interroger ces taux afin de mieux comprendre l'offre actuellement proposée dans les cantines du 18<sup>ème</sup>.

### • Quels sont les taux affichés ?

- 80% de produits durables
- 60% de produits issus de l'agriculture biologique
- 60% de produits issus de circuits courts
- 30% de produits locaux

### • Que signifie l'expression « durable » dans ce contexte ? Ici, le prestataire et la caisse des écoles se réfèrent à un ensemble de labels et de pratiques commerciales pour juger de la durabilité d'un produit. Est alors considéré comme « durable » un produit répondant au moins à l'un des critères suivants :

- Issu de l'agriculture biologique
- Issu d'un circuit court
- Issu de l'agriculture locale
- Labelisé (pêche durable, label rouge, AOP, ...)

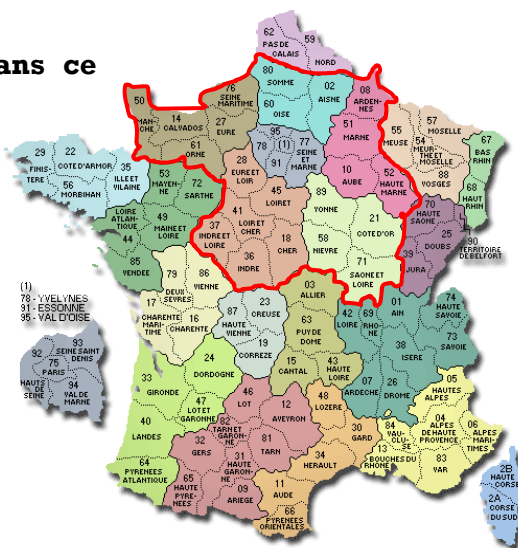
### • Quel est le mode de calcul ?

Le calcul s'effectue par nombre de « composantes ». Les composantes sont les éléments constitutifs d'un repas. Généralement, les repas contiennent 5+1 composantes : entrée, plat principal, garniture, produit laitier et dessert (+ pain). Certains repas ne contiennent que 4+1 composantes.

Les taux sont des moyennes calculées sur un cycle de menus (environ 2 mois) prenant en compte l'ensemble des composantes servies. Par exemple, s'engager sur 60% de produits bio signifie que pour chaque période de 2 mois, 60% des composantes servies sont certifiées bio. Si un produit répond à plusieurs critères, il n'est compté qu'une seule fois dans la catégorie « durable ».

### • Que signifie l'expression « agriculture locale » dans ce contexte ?

Est considéré comme local (dans le calcul du taux de 30% affiché), un produit acheté dans les (anciennes) régions limitrophes à la région Ile-de-France. Il n'est pas ici fait référence au kilométrage entre le point d'achat et le point de consommation.



## QUELQUES DEFINITIONS ET CONCEPTS

Le groupe a souhaité définir et clarifier certains concepts.

- **Qu'entend-t-on par « Circuit court » ?**

Selon la définition du Ministère de l'agriculture, « un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ». C'est ainsi une définition strictement liée au mode de commercialisation des produits.

- **Quelles sont les différences entre les agricultures dites « conventionnelle », « raisonnée » et « biologique » ?**

Seule l'agriculture « biologique » est strictement encadrée par la loi et suit un cahier des charges rigoureux. Ce cahier des charges interdit strictement l'utilisation d'intrants chimiques dans la production agricole.

Les deux autres notions, agriculture « conventionnelle » et agriculture « raisonnée », font plutôt référence à des formes de « philosophies agricoles ». On oppose ainsi généralement l'agriculture « conventionnelle », qui traite systématiquement la production via l'utilisation d'intrants chimiques, à l'agriculture « raisonnée », qui n'utilise ces produits qu'en réponse à un besoin identifié.

- **Quels labels sont reconnus par la loi ?**

Certains labels privés ont progressivement été reconnus par la loi française (puis parfois européenne). Ces labels sont gérés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (<https://www.inao.gouv.fr/>) :

- AOP – AOC
- Indication géographique protégée
- Spécialité traditionnelle garantie
- Agriculture biologique
- Label Rouge

- **Qu'est-ce que le Commerce équitable ?**

Issu de diverses initiatives atomisées au travers des pays « industrialisés du Nord » depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle, le « Commerce Equitable » est pour la première fois défini de manière consensuelle par un regroupement de plusieurs associations internationales en 2001. Cette définition, qui fait référence à une « domination Nord-Sud » conçoit le commerce équitable comme « *un partenariat commercial basé sur le dialogue, la transparence et le respect, qui recherche une plus grande équité dans le commerce international.* ».

La Loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises (Article 60) amendée par la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire (Article 94) viennent ouvrir la définition du Commerce équitable :

« Le commerce équitable a pour objet d'assurer le progrès économique et social des travailleurs en situation de désavantage économique du fait de leur précarité, de leur rémunération et de leur qualification, organisés au sein de structures à la gouvernance démocratique, au moyen de relations commerciales avec un acheteur, qui satisfont aux conditions suivantes :

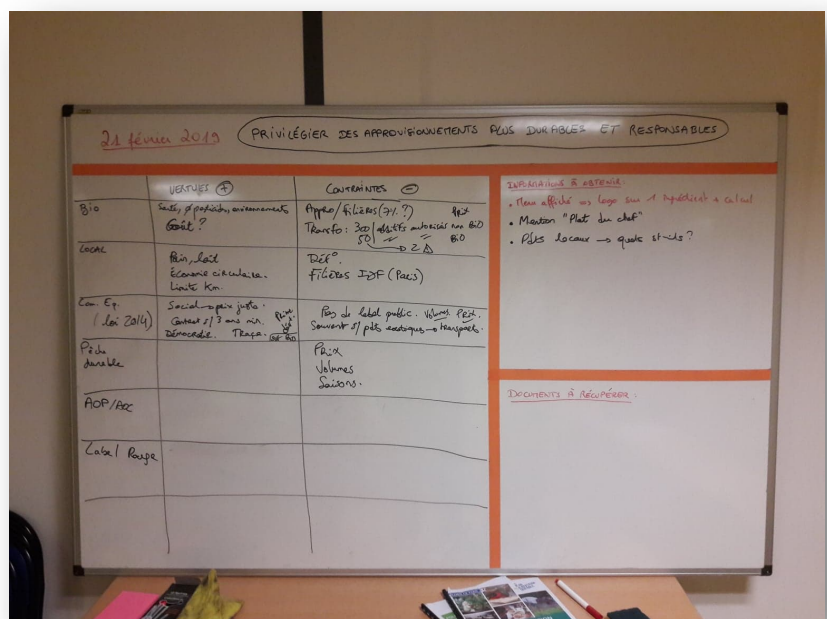
1° Un engagement entre les parties au contrat sur une durée d'au moins trois ans, ce qui permet de limiter l'impact des aléas économiques subis par ces travailleurs ;

2° Le paiement par l'acheteur d'un prix rémunérateur pour les travailleurs, établi sur la base d'une identification des coûts de production et d'une négociation équilibrée entre les parties au contrat

3° L'octroi par l'acheteur d'un montant supplémentaire obligatoire destiné aux projets collectifs, en complément du prix d'achat ou intégré dans le prix, visant à renforcer les capacités et l'autonomisation des travailleurs et de leur organisation. »

## ETUDE DES PRINCIPAUX LABELS ET MARQUES DE QUALITE

Le groupe a étudié les principaux labels plus en détails. Nous avons cherché à analyser de manière systématique les vertus de chaque label/signe de qualité, ainsi que les principales difficultés pour les intégrer en restauration scolaire. Les conclusions du groupe à ce sujet seront exposées lors de la prochaine réunion plénière.



## INFORMATIONS A RECUPERER POUR LA PROCHAINE SEANCE

- Lorsque le menu affiché contient un plat à plusieurs lignes et que le logo AB ne semble concerner qu'une seule des lignes (ex : seule la vinaigrette semble être bio, la salade n'étant pas annotée du logo AB) : Est-ce bien uniquement la ligne marquée AB qui provient de l'agriculture biologique ou est-ce un problème d'affichage ? Comment la composante est-elle comptabilisée dans les statistiques ?
- Que signifie la mention « Plat du chef » sur les menus ?
- Quels produits sont les plus achetés localement par le prestataire ?



## 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)