

# VetAgro Sup

## Mémoire de fin d'études d'ingénieur

### Alimentation durable, restauration collective et loi EGalim

Vers une restauration collective exemplaire à Brest Métropole

Maëlle Merle  
Option Ecoterr  
2022



*« L'étudiant conserve la qualité d'auteur ou d'inventeur au regard des dispositions du code de la propriété intellectuelle pour le contenu de son mémoire et assume l'intégralité de sa responsabilité civile, administrative et/ou pénale en cas de plagiat ou de toute autre faute administrative, civile ou pénale. Il ne saurait, en cas, seul ou avec des tiers, appeler en garantie VetAgro Sup. »*

## **Remerciements**

Je remercie ma maîtresse de stage, Mathilde Tran Van, pour son soutien, son aide et son accompagnement toujours bienveillants et pour m'avoir fait découvrir toutes les multiples facettes des projets sur l'alimentation durable.

Je remercie Hélène Blasquie, doctorante, ingénieur d'études enseignement et recherche à VetAgro Sup pour son encadrement et ses conseils avisés.

Je remercie également Nathalie Chaline pour son intérêt et son enthousiasme pour cette étude.

Je remercie Florence Busson, Audrey Fontaine, Delphine Gouez et Lucie Bianic pour leur aide tout au long de l'étude.

Je remercie mes parents pour avoir pris une après-midi pour devenir des professionnels des cantines brestoises.

Je remercie aussi mes amis Elise, Mylaine et Sylvain pour avoir pris le temps de m'aider et me rassurer.

Et enfin, je remercie toute notre petite équipe Ecoterr pour avoir fait de cette dernière année un vrai moment de plaisir.

## Résumé :

La loi EGalim de 2018 vient poser de nouvelles obligations à la restauration collective française pour avancer vers une alimentation plus durable. Cinq objectifs ressortent : approvisionnements plus durables, diversification des protéines, réduction du gaspillage alimentaire, réduction du plastique et communication pour les convives. La littérature scientifique identifie aussi la restauration collective comme un outil pour une alimentation plus durable. L'étude cherche à identifier les changements en restauration collective qui vont dans le sens d'une alimentation plus durable. L'étude est une analyse qualitative de 22 entretiens avec des acteurs professionnels de la restauration collective de Brest Métropole dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial. Elle portera sur les 5 objectifs de la loi EGalim. Elles montrent des changements progressifs sur les 5 axes et dépassent les obligations EGalim pour certains restaurants précurseurs, surtout dans le secteur scolaire. La loi est un moyen de commencer des démarches d'amélioration de la restauration collective pour ceux qui n'en avait pas. Les moyens sollicités pour mieux réussir ont été des formations et accompagnements qui facilitent l'engagement des équipes dans les démarches. Les demandes sur les approvisionnements sont plus compliquées pour les structures qui n'ont pas de moyen automatisé pour suivre les indicateurs. L'engagement des directions des établissements ou des élus semblent être un facteur important de réussite.

**Alimentation durable Restauration collective EGalim PAT Cantines**

*The 2018 EGalim law imposes new obligations on French institutional catering to move towards more sustainable food. Five objectives stand out: more sustainable supplies, diversification of proteins, reduction of food waste, reduction of plastic and communication with guests. The scientific literature also identifies institutional catering as a tool for more sustainable food. The study seeks to identify the changes in collective catering that go in the direction of more sustainable food. The study is a qualitative analysis of 22 interviews with institutional catering workers of Brest Métropole as part of its Projet Alimentaire territorial. It will focus on the 5 objectives of the EGalim law. They show progressive changes on the 5 axes and outperform the EGalim obligations for certain pioneering restaurants, especially canteens. The law is a first move to improve institutional catering for those which did not have a food strategy. The means requested to achieve greater success were training program and support that facilitates the commitment of the teams in the process. Supply requests are more complicated for structures that do not have an automated way to monitor indicators. The commitment of school management or elected officials seems to be an important factor of success.*

## **SIGLES**

ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

Loi AGECE : Loi Anti-Gaspillage et Economie Circulaire

CCAS : Centre Communale d'Action Sociale

EHPAD : Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

FAO : Organisation pour l'alimentation et l'agriculture

INRAE : Institut National de la Recherche Agronomique et l'Environnement

GES : Gaz à Effets de Serre

GIEC : Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat

MAB : Maison de l'agriculture biologique du Finistère

MSC : Marine Stewardship Council

PAM : Projet Alimentaire Métropolitain

PAT : Projet Alimentaire Territorial

SIQO : Signe Officiels de la Qualité et de l'Origine

SNRC : Syndicat national de la restauration collective

BM : Brest Métropole

## Table des tableaux

TABLEAU 1 : MESURES EGALIM SUR LES APPROVISIONNEMENTS .....	P.13
TABLEAU 2 : MESURES EGALIM SUR LA DIVERSIFICATION DES PROTEINES.....	P.14
TABLEAU 3 : MESURES EGALIM SUR LA REDUCTION DU PLASTIQUE.....	P.15
TABLEAU 4 : MESURES EGALIM SUR LA COMMUNICATION.....	P.15
TABLEAU 5 : ACTEURS ET LOGIQUES D’ACTION DANS LES SYSTEMES DE RESTAURATION COLLECTIVE.....	P.16
TABLEAU 6 : LES DIFFÉRENTS MARCHÉS PUBLICS.....	P.17
TABLEAU 7 : PERSONNES RENCONTRÉES.....	P.25

## Table des figures

FIGURE 1 : COMMUNES DE BREST MÉTROPOLE ET DOMINANTE AGRICOLE.....	P.22
FIGURE 2 : POURCENTAGE DE PRODUITS BIOLOGIQUES ET DURABLES DANS LES DIFFÉRENTS SECTEURS DE BREST MÉTROPOLE.....	P.28
FIGURE 3 : POURCENTAGE DE PRODUITS BIOLOGIQUES DANS LES RESTAURANTS DES ÉCOLES PRIMAIRES ET MATERNELLES DE BREST MÉTROPOLE EN FONCTION DU COÛT DENRÉE D’UN REPAS.....	P.30
FIGURE 4 : SYNTHÈSE DE L’ÉTAT DES LIEUX ET DES LEVIERS POUR BREST MÉTROPOLE.....	P.42

# Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>7</b>
<b>I. Alimentation durable, Restauration collective et loi Egalim</b> .....	<b>9</b>
A. Définition d'une alimentation durable.....	9
B. Définition de la loi Egalim et de la restauration collective.....	11
1. Loi Egalim.....	11
2. Restauration collective, une diversité d'acteur et de fonctionnement.....	16
3. Restauration collective et alimentation durable.....	17
C. Problématique et hypothèse de travail.....	19
<b>II. Contexte et méthodologie de l'étude : Brest Métropole et la restauration collective</b> .....	<b>21</b>
A. Le Projet Alimentaire Métropolitain .....	21
1. La métropole de Brest.....	21
2. Le projet alimentaire métropolitain et la restauration collective.....	23
B. Méthodologie de l'étude.....	25
<b>III. Etat des lieux et leviers pour une alimentation plus durable de la restauration collective de Brest Métropole</b> .....	<b>27</b>
A. L'enjeu majeur de la loi Egalim : Les approvisionnements durables .....	27
1. Résultats pour les approvisionnements biologiques .....	27
2. Les 50% d'approvisionnements durables, un objectif plus difficile .....	31
3. Une priorité donnée aux approvisionnements locaux.....	32
B. Diversification des protéines, une source de renouveau.....	34
C. Réduction du gaspillage alimentaire, le point d'entrée dans les changements .....	35
D. Une réduction des plastiques plus poussée.....	36
E. La communication, un outil pour avancer sur les autres axes.....	38
1. Objectif Egalim pour la transparence.....	38
2. Autres types de communication sur l'alimentation.....	38
F. Leviers et perspectives pour une alimentation durable à Brest Métropole .....	39
1. Adaptation du matériel et du fonctionnement interne .....	39
2. Former et accompagner .....	39
3. Perspectives d'outils facilitateurs de la loi EGalim pour le PAM.....	40
<b>Discussion</b> .....	<b>43</b>
<b>Conclusion</b> .....	<b>44</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>43</b>
<b>Annexes</b> .....	<b>46</b>

## Introduction

Les crises mondiales qui s'enchaînent depuis 2019 ont mis les problématiques alimentaires sur le devant de la scène. Des concepts tels que la souveraineté ou la sécurité alimentaire sont très présents dans la presse et le débat public. Dans le monde scientifique, les externalités négatives du système alimentaire mondial sont bien connues depuis les années 90 et le sommet de la terre à Rio en 1992 (Rastoin, 2018). Notre système alimentaire est à la fois la cause de dégradation de notre environnement et hautement sensible à sa modification (Arias et al., 2021). Les problématiques de santé en lien avec la malnutrition augmentent. Il y a plus de personnes souffrant de précarité alimentaire mais également plus de maladies cardio-vasculaires liées à un régime alimentaire saturé en sucres et graisses (FAO, 2020).

Ces problèmes liés au fonctionnement des systèmes alimentaires poussent à réfléchir les systèmes et régimes alimentaires de manière plus transversale afin de modifier nos manières de faire et ainsi atteindre une alimentation plus durable. En 2018, la restauration collective est identifiée comme un outil stratégique de ces modifications en France grâce à la loi EGalim<sup>1</sup>. Cet avis est partagé par le monde scientifique qui identifie la restauration collective comme une première réponse accessible et efficace aux problématiques alimentaires de notre société (Barbour et al., 2021).

Le Projet Alimentaire de Brest Métropole vise à développer une alimentation plus durable sur son territoire et a fait de la restauration collective un des 8 axes de son plan d'action. Ce projet nommé Projet Alimentaire Métropolitain (PAM) a été reconnu Projet Alimentaire Territoriale (PAT) de niveau 2 par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en 2021 après un diagnostic commencé en 2019. Le premier axe du plan d'action a pour objectif de l'accessibilité pour tous à une alimentation de qualité et vient appuyer les actions de la ville de Brest dans le renouvellement et l'amélioration de l'aide alimentaire.

L'état des lieux de la restauration collective présenté dans cette étude est réalisé dans le cadre du Projet Alimentaire Métropolitain de Brest Métropole. L'objectif est d'identifier des pistes de travail pour accompagner la restauration collective vers des pratiques plus durables.

---

<sup>1</sup> Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

L'étude de ce mémoire s'intéresse aux changements des pratiques de la restauration collective de Brest Métropole pour proposer une alimentation plus durable. Cette notion signifie pour le PAM la prise en compte des enjeux environnementaux, économiques, de santé et d'accessibilité et de justice sociale dans les pratiques alimentaires. Cela est en accord avec les définitions d'alimentation durables de la FAO.

Nous chercherons à savoir comment la loi EGalim peut être un levier pour une alimentation plus durable en restauration collective sur le territoire de Brest Métropole (BM).

Nous aborderons d'abord le lien entre restauration collective, loi EGalim et alimentation durable puis le contexte et la méthodologie de cette étude pour le PAT de Brest Métropole et enfin l'état des lieux de la restauration collective de ce territoire et les leviers au développement d'une alimentation plus durable par l'entrée des 5 axes EGalim.

## I. Alimentation durable, Restauration collective et loi Egalim

Cette partie sera dédiée à la définition des termes du sujet : Alimentation durable, loi Egalim et restauration collective. Elle permettra d'expliciter les liens entre ces notions.

### A. Définition d'une alimentation durable

La définition et les enjeux d'une alimentation durable seront explicités dans cette première sous-partie pour comprendre ensuite les changements recherchés par la loi Egalim.

L'alimentation durable est un concept souvent utilisé pour insister sur la prise en compte de toutes les étapes de la production alimentaire mais aussi sur les habitudes alimentaires dans tous les domaines scientifiques. Le champ de recherche pour définir des modèles d'alimentation durable s'intéresse au système entier de la production à la distribution, au traitement des déchets alimentaires mais également à la durabilité des régimes alimentaires (Sonnino et al., 2019)

Un système alimentaire durable est défini par l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en 2014 comme :

*« Un système qui assure la sécurité alimentaire et la nutrition pour tous de manière à ne pas compromettre les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire et la nutrition des générations futures. Cela signifie qu'il est rentable tout au long du processus, qu'il assure la durabilité économique, qu'il présente des avantages à grande échelle pour la société, qu'il assure la durabilité sociale et qu'il a un impact positif ou neutre sur l'environnement des ressources naturelles, en protégeant la durabilité de l'environnement. »* (HLPE, 2014).

On peut définir les régimes alimentaires durables comme « des habitudes alimentaires qui promeuvent toutes les dimensions de la santé et du bien-être des individus. Ils présentent une faible pression et un faible impact environnementaux, sont accessibles, abordables, sûrs et équitables, et sont culturellement acceptables ». (FAO, 2020).

Une alimentation durable doit donc être une manière holistique et transversale d'envisager l'alimentation. Il s'agit d'un ajout complémentaire à la vision plus systémique habituelle de l'alimentation dans le milieu économique et académique. Traditionnellement, la thématique alimentaire est traitée en silo, d'un côté divisé par maillon du système alimentaire : agriculture, transformation, distribution ... et de l'autre selon des sciences différentes ; nutrition, environnement, agronomie... (Sonnino et al., 2019 ; Brand et al., 2015). Cette approche des modèles alimentaires est une recherche d'amélioration et d'alternatives au

système actuel en prenant en compte les problématiques diverses qui le rendent non durable (Rastoin, 2018).

Un premier aspect qui démontre le caractère non durable du système et des régimes alimentaires actuels est l'augmentation du nombre de personnes qui souffrent de malnutrition. La FAO explique que ce problème touche une personne sur trois, il peut s'agir de problèmes de carences alimentaires ou d'excès qui augmentent le risque de maladies non transmissibles telles que le diabète, les maladies cardiaques, certains cancers et l'obésité (FAO, 2020). Cette problématique représente un enjeu de santé publique mais également de respect des droits de l'homme lorsqu'il s'agit de l'impossibilité de se nourrir suffisamment.

La production alimentaire a également un lien étroit avec les questions environnementales car l'agriculture est dépendante du climat et menacée par le changement climatique (GIEC, 2018). De plus, selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME), l'alimentation est le premier poste d'émission de gaz à effet de serre des français (ADEME, 2022) et est à l'origine de 20 à 30% des émissions au niveau mondial (FAO, 2020). Elle est également vectrice de pollution de l'eau et des sols lors de la production et la transformation (GIEC et al., 2018; FAO, 2020).

En dehors de la réduction des externalités négatives, travailler pour rendre l'alimentation plus durable est un levier stratégique reconnu par le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC, 2018). Le GIEC a affirmé que « *la consommation de régimes alimentaires sains et durables offrent des opportunités majeures de réduction des émissions de Gaz à Effets de Serre (GES) par les systèmes alimentaires ainsi que d'amélioration des résultats en matière de santé* » (GIEC et al., 2018).

Toutefois, la durabilité n'est pas uniquement fondée sur les critères environnementaux et de santé. On observe que les définitions données auparavant reconnaissent l'importance du facteur social et culturel des pratiques alimentaires. Les problématiques de justice sociale et d'accessibilité à la nourriture sont très présentes dans la littérature récente sur l'alimentation durable notamment pour des chercheuses de l'Institut National de la Recherche Agronomique et l'Environnement (INRAE) telles que Dominique Paturel et Nicole Darmon.

Ces définitions font de l'alimentation durable un objectif complexe à maîtriser. On observe que ceci se retrouve dans la diversité des actions et axes stratégiques développés par les gouvernances locales. Cela pose la question des outils pertinents pour que des politiques puissent orienter vers une alimentation plus durable (Candel, 2020).

D'un point de vue comportement alimentaire, les critères en faveur d'une alimentation durable seront discutés ultérieurement, en lien avec les objectifs donnés par la loi Egalim (I-B3).

## B. Définition de la loi Egalim et de la restauration collective

La littérature scientifique et l'Etat français, via la loi Egalim, ont tous deux identifié la restauration collective comme un outil pour rendre accessible une alimentation durable au plus grand nombre. Nous présenterons d'abord la loi Egalim et son contenu en lien avec la restauration collective puis le fonctionnement de la restauration collective et son lien avec l'alimentation durable.

### 1. Loi Egalim

La loi Agriculture et Alimentation dite Egalim « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible pour tous » est une loi du 30 octobre 2018 qui fait suite aux Etats généraux de l'Alimentation de 2017. Elle contient des obligations pour divers secteurs économiques.

Dans ce cadre, plusieurs mesures sont émises pour la restauration collective afin de commencer une mutation pour une alimentation plus durable, saine et de qualité. Les 5 axes forts de la loi à propos de la restauration collective sont les approvisionnements en produits durables et de qualités, la diversification protéique, l'information des convives, la réduction des plastiques et la réduction du gaspillage (Ma cantine, 2022).

Elle est complétée par les lois Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire (AGEC) de février 2020 et de la loi climat et résilience d'août 2021 qui fait suite au rapport de la convention citoyenne pour le climat de 2020. Ces deux lois vont compléter les obligations fixées par la loi Egalim pour le secteur de la restauration collective (CNRC, 2021).

La loi s'applique à plusieurs types de restauration collective : publics ou privés, scolaires, universités, crèches, médico-social, administrations ou entreprises. Toutes les mesures ne sont pas applicables à tous les types de restauration collective ou parfois pas à la même échéance. Le secteur scolaire est celui qui a le plus d'obligations, au moins une pour chaque thématique. Au début, l'application de cette loi était limitée à la restauration publique. Suite à la loi climat et résilience, la restauration d'entreprise privée sera aussi dans l'obligation de respecter de nombreuses mesures dont celle sur les approvisionnements à partir de 2024.

Cette loi est non coercitive. Pour le moment aucun contrôle obligatoire ou sanction pour non-respect ne sont prévus sauf en cas de non-respect de l'interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées alimentaires. Cet acte peut être sanctionné d'une amende de 3750 euros.

Le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire a mis en place une plateforme web, la plateforme Ma Cantine ([ma.cantine \(agriculture.gouv.fr\)](http://ma.cantine.agriculture.gouv.fr)) suite à la loi

Egalim. La plateforme est à destination des gestionnaires de restaurants collectifs. Elle contient des explications de la loi Egalim, permet le suivi des approvisionnements, offre une aide pour la communication et propose également des échanges entre gestionnaires de restaurants lors de webinaires informatifs. C'est un des principaux relais des actualités sur la loi Egalim.

### Présentation des cinq axes des prérogatives Egalim pour la restauration collective

#### **Approvisionnement durables**

L'obligation des 50% de produits durables et 20% de produits biologiques dans les restaurants est la mesure phare de la loi EGalim. La loi Climat et résilience ajoute des obligations sur la viande (Tableau 1). Les produits biologiques pris en compte sont ceux du label européen Ecocert et français AB ainsi que les produits végétaux après la deuxième année de conversion. Les produits durables sont un ensemble de produits possédant un label (Annexe 1). La majorité des Signe Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont pris en compte ainsi que des labels tels que produits fermiers, pêche durable ou commerce équitable depuis la loi climat et résilience. Depuis 2022 une campagne de télédéclaration des indicateurs approvisionnements définis par EGalim a été lancée sur le site Ma cantine. Cette année est une phase de test avant d'être réitérée les années suivantes.

Les produits durables selon EGalim semblent répondre à des critères de durabilité. Les produits peu transformés, issus de l'agriculture biologique ont des cahiers des charges qui permettent une meilleure préservation des sols, de l'air, de l'eau et de la biodiversité. Il a également été montré que dans la majorité des cas une alimentation à base de produits biologiques est meilleure pour la préservation de l'environnement et de notre santé (Kowalski, 2021 ; Redlingshofer, 2006).

Mesures	Date d'application	Concernés
Au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologique	1er janvier 2022 et 1er janvier 2024 pour la restauration privé	Scolaire, Administration, Universitaire, Médical, Social, Crèche, Loisirs, Entreprise
60% de viande/poisson durables et de qualité	1er janvier 2024	Scolaire, Administration, Universitaire, Médical, Social, Crèche, Loisirs, Entreprise
100% de viande/poisson durables et de qualité	1er janvier 2024	Restaurants de l'états

TABLEAU 1 : Mesures Egalim sur les approvisionnements, réalisation personnelle, 2022

### Diversification des protéines

L'obligation d'un repas végétarien par semaine ne concerne que le secteur scolaire. Cependant les restaurants avec plus de 200 convives sont dans l'obligation de diversifier les protéines soit de proposer des plats protéiques sans viandes.

La présence importante de produits animaux et plus particulièrement de viande rouge dans les régimes occidentaux est reconnue par la littérature scientifique pour être néfaste pour notre santé et pour l'environnement (Kowalski, 2022). La réduction des quantités de viandes en restauration collective est un avantage pour une alimentation plus durable car bénéfique à la fois pour la santé et la préservation de l'environnement.

Mesures	Date d'application	Concernés	Explication
Avoir un plan de diversification des protéines	2018 pour tous sauf entreprises 2024	Si >200 convives Scolaire, Administration, Universitaire, Médical, Social, Crèche, Loisirs, Entreprise	Les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.
Menu végétarien hebdomadaire	1er janvier 2023	Scolaire	Tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés), de la maternelle au lycée, sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Par ailleurs, le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle.
Option végétarienne quotidienne	1er mars 2023	Administration	Les restaurants de l'Etat, ses établissements publics, et les entreprises publiques nationales proposent une option végétarienne quotidienne, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus, à partir du 1er janvier 2023.

**TABLEAU 2 : Mesures EGalim sur la diversification des protéines, réalisation personnelle, 2022**

### **Réduction du gaspillage**

La loi EGalim impose la réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire à tous les secteurs de la restauration collective. L'analyse doit ensuite servir à réduire les principales sources de gaspillage. Aujourd'hui 1/3 de ce qui est produit est gaspillé en France et la moyenne en restauration collective est de 147g/personne par repas (ADEME, 2022).

Depuis octobre 2020 les cuisines qui produisent plus de 3000 repas par jour doivent également avoir une convention de don avec une association habilitée (Ma cantine, 2022).

### **Réduction de plastique**

La pollution plastique des océans est bien documentée et pose un problème sur la biodiversité marine mais se retrouve aussi dans nos assiettes sous la forme de micro et nano plastiques (Warring et al., 2018). Des alertes sur leur dangerosité pour la santé humaine sont de plus en plus présentes. La loi Egalim interdit progressivement l'utilisation de plusieurs plastiques à usage unique pour limiter les déchets plastiques (tableau 3).

Mesures	Date d'application	Concernés	Explication
Les bouteilles d'eau plate en plastique sont interdites.	1er janvier 2020	Scolaire	L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire depuis le 1er janvier 2020. Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le Préfet.
Les ustensiles en plastique à usage unique sont interdits	1er janvier 2020	Scolaire, Administration, Universitaire, Médical, Social, Crèche, Loisirs, Entreprise	La mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf, jusqu'au 3 juillet 2021, ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.
Les contenants alimentaires en plastique sont interdits.	1er janvier 2025	Scolaire, Universitaire, Crèche,	L'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite. Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matière recyclable pour la vente à emporter.

TABLEAU 3 : Mesures Egalim sur la réduction du plastique, réalisation personnelle, 2022

### Information des convives

Les mesures de communication (tableau 4) visent à instaurer plus de transparence. Il peut s'agir d'un moyen de mettre en avant les démarches d'un restaurant. Sur le site du gouvernement Ma Cantine, les restaurants peuvent publier les pourcentages de produits biologiques et durables ainsi que les produits locaux.

Mesures	Date d'application	Concernés	Explication
Affichage du pourcentage de produits durables actualisé tous les an	1er janvier 2022	Scolaire, Administration, Universitaire, Médical, Social, Crèche, Loisirs	
Les gestionnaires en restauration collective communiquent sur les informations nutritionnelles des repas servis.	2011	Scolaire, Universitaire, Crèche	Les gestionnaires de restauration collective doivent communiquer, informer et consulter les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis
Etiquetage détaillé pour toutes les viandes	1er mars 2022	Scolaire, Administration, Universitaire, Médical, Social, Crèche, Loisirs, Entreprise	L'origine de la viande de porc, volaille, agneau et mouton servie dans tous les restaurants hors domicile (cantines, restaurants commerciaux, restaurants d'entreprises) devra être indiquée. L'étiquetage de l'origine des viandes porcines, ovines et de volaille devra mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage. Cette obligation s'appliquera aux viandes achetées crues par les restaurateurs, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées, mais pas aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées.

TABLEAU 4 : Mesures egalim sur la communication, réalisation personnelle, 2022

## 2. Restauration collective, une diversité d'acteur et de fonctionnement

En France, 1 repas sur 5 est pris hors domicile et 7,3 milliards de repas sont servis en moyenne chaque année en restauration collective selon le Comité national de la restauration collective (CNRC, 2022). La restauration collective et la restauration commerciale font partie de la restauration hors domicile. On retrouve de la restauration collective dans plusieurs domaines qui accueillent donc différents types de convives (tableau 1). Les restaurants collectifs sont gérés par divers acteurs, publics ou privés. Pour le scolaire public, les communes supervisent les cantines des crèches, des maternelles et des primaires, le département des collèges et la région des lycées.

<b>Médico-social</b>	- Hôpitaux - Cliniques - Maisons de retraite (EHPAD) - Etablissement spéciaux - Portage à domicile
<b>Enseignement</b>	- Primaire (maternelle et élémentaire) - Secondaire (collège et lycée ...) - Supérieur (lycée, BTS, IUT, université ...)
<b>Sur le lieu de travail</b>	- Restaurant entreprises privés - Restaurant entreprises publiques - Restaurant administrations
<b>Loisirs</b>	- Structures de vacances à caractère sociale
<b>Autres</b>	- Armées - Etablissement pénitenciers - CRS

TABLEAU 5 : Acteurs et logiques d'action dans les systèmes de restauration collective, laporte cyrille, 2020

La diversité des organisations de la restauration collective se retrouve aussi dans son fonctionnement.

Les restaurants collectifs sont soit en régie, c'est-à-dire que l'organisme qui propose le repas est aussi celui en charge de la cuisine, ou délivré par un prestataire. Le prestataire peut occuper une cuisine centrale qui appartient au client ou livrer des repas réalisés dans ses infrastructures.

Outre les différences entre les obligations du public et du privé, il y a des obligations différentes au sein du secteur public. La réglementation des marchés publics est différente selon le coût de la transaction, il peut s'agir d'achats au gré à gré sans mise en concurrence ou publicité, d'un marché à procédure adapté ou encore d'un appel d'offre qui est très codifié (tableau 2). Les marchés peuvent être passés avec des fournisseurs de denrées ou un prestataire qui livrent des repas. Dans le cadre d'une gestion en régie d'un établissement, les achats des denrées alimentaires sont divisés en lots et chaque lot correspond à un marché. La

réglementation des marchés alimentaires n'est pas différente des marchés publics non alimentaires.

Le marché gré-à-gré	Le marché à procédure adaptée (MAPA)	L'appel d'offres
<p><b>&lt; 40 000 € HT</b></p> <p>Sans publicité ni mise en concurrence préalables</p>	<p><b>Entre 40 000 et 90 000€ HT:</b></p> <p>Choix des modalités de publicité.</p>	<p><b>&gt; 193 000€ HT</b></p> <p>Procédure formelle, très cadrée avec des modalités de publicité encadrées</p>
	<p><b>Entre 90 000 et 193 000€ HT, il y a plus de réglementations. Une publicité est obligatoire sur le profil acheteur, un journal d'annonces...</b></p>	

TABLEAU 6 : Les différents marchés publics, réalisation personnelle, 2022

Les approvisionnements et livraisons peuvent aussi être effectués de plusieurs manières. Le groupement d'achat ou la centrale d'achat permet de mutualiser les achats. Il s'agit d'un gain de temps pour ceux qui l'utilisent mais aussi un avantage économique (Rousseau, 2020).

### 3. Restauration collective et alimentation durable

La restauration collective est une des entrées principales des politiques alimentaires pour beaucoup de villes. Barbour et al. (2021) expliquent que 44% des villes qui ont des

politiques alimentaires incluent une réflexion sur la restauration collective dans ses actions, dont 33% sont focalisés sur la restauration scolaire. Elle est souvent identifiée comme le sujet le plus traité par les collectivités territoriales en matière d'alimentation (Sonnino, 2019).

L'importance de la demande de la restauration scolaire en termes de volume et la manière dont les choix d'approvisionnements sont faits donnent la possibilité aux collectivités publiques d'influer à la fois sur la consommation alimentaire et sur la production. Si les achats sont effectués selon les critères adéquats, ils peuvent être bénéfiques pour la santé, l'environnement, l'économie du territoire et ses habitants (Swensson & Tartanac, 2020). Une part de la restauration collective publique est un flux sous la gestion des collectivités territoriales, il est donc possible d'orienter les achats selon sa volonté politique (Maréchal et al., 2019). Les volumes d'achat engendrés par la restauration collective sont un moyen d'afficher un soutien et de financer un type d'agriculture ou acteurs agroalimentaires choisis.

La restauration collective peut aussi être un exemple d'une manière de manger plus durable et ainsi d'être un moyen de sensibilisation des populations (Swensson & Tartanac, 2020). Les cibles prioritaires de ces actions sont les enfants dans le cadre scolaire et périscolaire. Des études semblent indiquer que c'est un moment bien choisi pour sensibiliser aux bonnes pratiques alimentaires car les enfants de maternelles et primaires construisent leurs goûts et leurs choix alimentaires (Swensson & Tartanac, 2020). Mais l'impact de ce genre d'action est complexe à évaluer et il a été montré qu'avoir la connaissance des problématiques écologiques et la volonté d'agir pour l'environnement ne sont pas des bons indicateurs de la manière dont un citoyen va consommer (CREDOC, 2020). Toutefois, on peut reconnaître qu'avoir des notions et une compréhension de ce qu'est une alimentation durable est une base que tout citoyen doit pouvoir acquérir pour avoir la possibilité de faire ses choix alimentaires librement (Bricas et al., 2021). Une explication simple de la contradiction entre volonté d'achat et réalité des choix alimentaires est liée aux conditions d'accessibilité à une alimentation durable.

La restauration collective peut aussi être en accord avec une transition vers une alimentation durable car le prix d'un repas dans les cantines scolaires françaises est souvent fixé selon les revenus du foyer familial, certaines métropoles instaurent la gratuité des repas pour les foyers avec le plus de difficulté (Brand et al., 2017). La restauration collective a un rôle social et s'apparente à un service public. Elle permet d'offrir la possibilité de se procurer des repas équilibrés et complets, d'assurer une alimentation saine et durable à ses citoyens sur quelques repas (Swensson & Tartanac, 2020). On reconnaît alors un potentiel rôle social à la restauration collective.

La littérature scientifique met fréquemment en avant la capacité de la restauration collective à soutenir les acteurs locaux (Maréchal et al., 2019). Des producteurs locaux peuvent être directement mobilisés pour l'approvisionnement des restaurants, et ainsi soutenir et développer l'économie locale (Maréchal et al., 2019 ; Swensson & Tartanac, 2020). Il s'agirait

alors d'un levier pour le développement territorial. Cependant, les résultats de l'influence de la restauration collective sur le développement de circuits alimentaires et agriculture plus durable est à nuancer car très dépendants du contexte local. Si certains exemples comme celui de la ville de Mouans-Sartoux montre que ces objectifs sont réalisables, plusieurs freins tels qu'une offre locale non adaptée (type de production et logistique de livraison) ou méconnue (Chiffolleau & Prevost, 2012 ; Lardon & Loudiyi, 2014) ont été identifiés. La gestion de la restauration peut être couplée à un travail sur les filières agricoles et alimentaires. La restauration collective peut aussi être une motivation pour le secteur agricole de changer leurs pratiques pour des produits plus durables (Maréchal et al., 2019).

La restauration collective est donc un outil qui peut permettre de travailler sur de nombreuses composantes de l'alimentation (Barbour et al., 2021). Toutes ces actions sont des possibilités que la restauration collective offre. Toutefois, leurs mises en place ne sont pas généralisées et dépendent de la gestion interne des restaurants. C'est pourquoi il est intéressant d'identifier les modifications des pratiques en restauration collective qui suivent les objectifs de la loi EGalim.

### **C. Problématique et hypothèse de travail**

La littérature scientifique reconnaît le potentiel de la restauration collective pour être un outil majeur pour effectuer une transition vers une alimentation plus durable. La loi EGalim montre qu'il s'agit aussi d'une volonté de l'État français et a identifié cinq axes de travail. Certaines cantines scolaires commencent à s'imposer comme des modèles de réussite en la matière cependant on dispose encore de peu de littérature sur les changements de pratique en lien avec les objectifs EGalim et les difficultés et facteurs de réussite de ceux-ci. On peut alors se demander comment la loi EGalim peut-être un levier pour rendre la restauration collective plus durable ?

Les 5 axes EGalim cités auparavant seront des points d'entrées dans le sujet pour évaluer les changements de pratiques de la restauration collective et un moyen de simplifier la multiplicité des enjeux d'une alimentation durable. Pour simplifier l'analyse, on va considérer que les 5 axes de la loi EGalim et les obligations qu'ils contiennent sont pertinents pour instaurer une alimentation plus durable. Cette classification est également plus simple pour les acteurs rencontrés car déjà connue. Malgré cela, le contenu des échanges et de l'analyse ne s'arrête pas aux obligations EGalim et vise à identifier et discuter de tout changement en lien avec ces 5 thématiques et allant dans le sens d'une alimentation plus durable. Les freins et leviers à la réussite de ces changements seront aussi identifiés.

L'alimentation durable demande de travailler sur plusieurs enjeux de manière transversale. Ces enjeux sont également pris en compte dans la loi EGalim et les mesures

proposées sont réparties en 5 objectifs. Le PAT de Brest Métropole souhaite répondre à ces objectifs sur son territoire pour le guider vers une alimentation plus durable.

## **II. Contexte et méthodologie de l'étude : Brest Métropole et la restauration collective**

Cette partie présentera la métropole de Brest, son PAT et la méthodologie d'enquête pour contextualiser l'étude.

### **A. Le Projet Alimentaire Métropolitain**

Les projets alimentaires territoriaux sont des outils proposés par l'état en 2014 à la suite de la loi Avenir pour l'agriculture. La métropole de Brest s'est emparé de cet outil en 2019.

#### **1. La métropole de Brest**

Brest Métropole (BM) est un territoire de 218 km<sup>2</sup>, situé dans le nord Finistère en Région Bretagne, bordé par la mer d'Iroise côté ouest et la rade de Brest côté est. La métropole est composée de 8 communes : Brest, Guipavas, Plougastel-Daoulas, Plouzané, Le Relecq-Kerhuon, Gouesnou, Guilers et Bohars ; ce qui en fait la plus petite métropole de France en termes de nombre de communes. La ville de Brest est marquée par son histoire maritime et militaire. La base navale située en centre-ville de Brest est aujourd'hui le premier employeur du Finistère (Finistere.gouv, 2017).

La métropole compte plus de 211 000 habitants (Insee, 2022) dont presque 140 000 brestoises contre 15 000 pour la seconde commune en nombre d'habitants, Guipavas. Il s'agit d'un pôle de consommation plutôt qu'un pôle de production avec 32% de surface agricole contre 57% en moyenne dans le Finistère. L'agriculture à BM est caractérisée par des exploitations agricoles plus petites que la moyenne du Finistère, et une forte concentration de productions de légumes et fruits sous serres (Bianic, 2021). On retrouve également des entreprises de commerce de gros tel que Saveol, leader pour les tomates en France et Le Saint, distributeurs de denrées alimentaires. À proximité de ce territoire, on retrouve des élevages laitiers et porcins importants et des grands groupes agro-industriels pour la transformation du lait (Bianic, 2021).

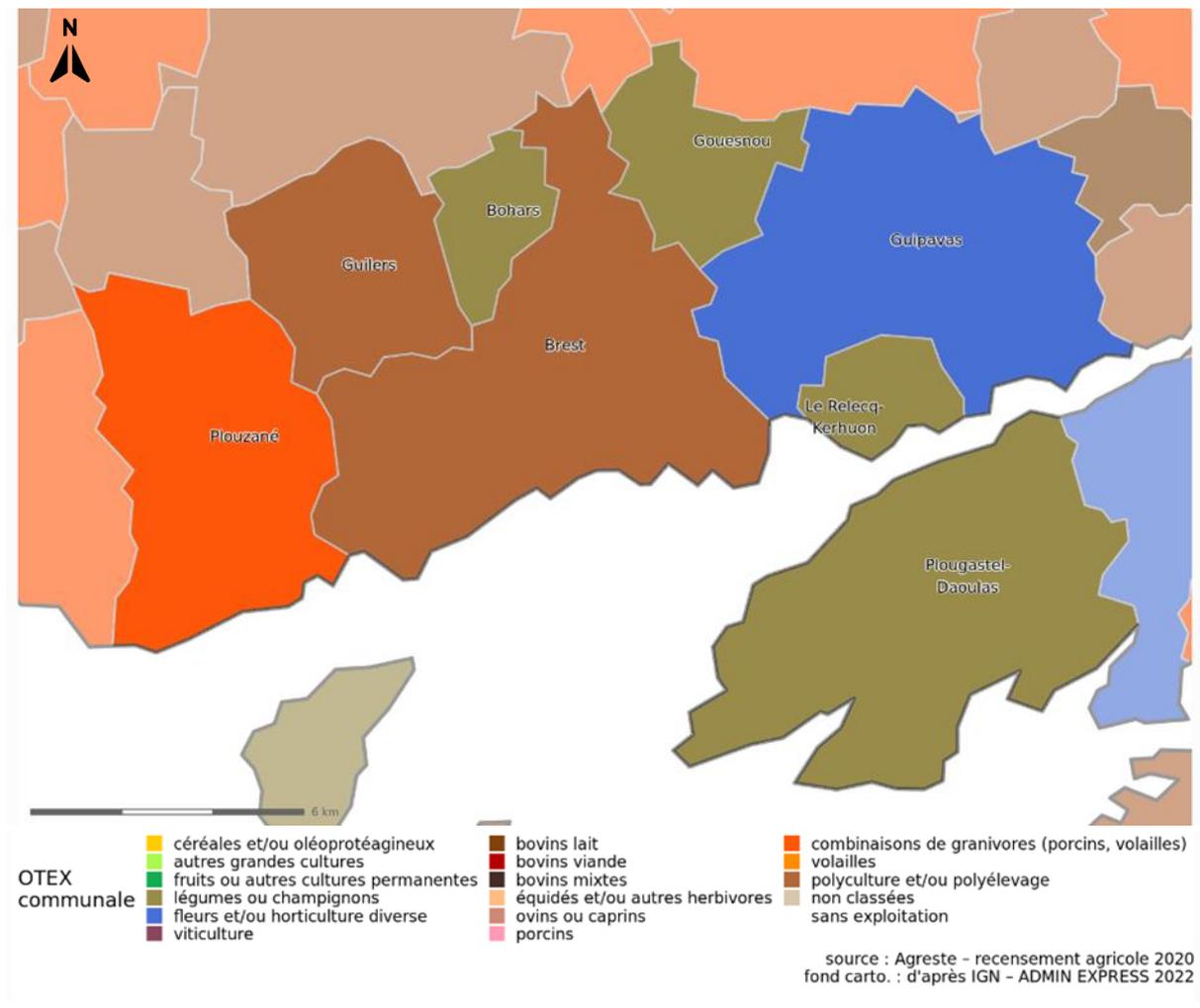


FIGURE 1 : COMMUNES DE BREST MÉTROPOLE ET DOMINANTE AGRICOLE, AGRESTE, 2022

## 2. Le projet alimentaire métropolitain et la restauration collective

Le Projet Alimentaire Territorial de Brest Métropole, a commencé par une phase d'élaboration et de diagnostics en 2019, puis le plan d'action a été adopté en mars 2021. Il a ensuite été reconnu par le ministère comme PAT de niveau 2, c'est-à-dire opérationnel en octobre 2021. Le plan d'action aborde 8 thématiques mais la place de l'axe « accessibilité pour tous à une alimentation de qualité » est un axe fondateur car plusieurs acteurs dont le Centre Communale d'Action Sociale (CCAS) sont actifs sur les questions de précarité (Terralim, 2019).

Le PAM a été construit avec les différents acteurs économiques, associatifs et institutionnels du territoire. La population a aussi été consultée lors de plusieurs événements de 2019 où il était pertinent de parler d'alimentations (485 expressions ont été capitalisées) (Terralim, 2019). La gouvernance du PAM a été ensuite restructurée en 2022 pour sa mise en œuvre. Elle intègre aujourd'hui une instance consultative, le comité de coordination qui est chargé du portage politique, il réunit des élus de Brest Métropole et de la Ville de Brest dont les attributions sont en lien avec la thématique de l'alimentation durable et le conseil de l'alimentation, une instance consultative qui réunit une grande variété d'acteurs du territoire qui ont un lien avec l'alimentation. On retrouve dans ce groupe ceux qui ont participé à la formulation du PAT. Ce conseil a pour objectif de suivre l'avancée des actions portées par le PAM et de nourrir la vision stratégique à moyen et long terme des différents axes de travail du PAM. Ces acteurs forment également 5 groupes techniques réunis autour des thématiques fortes du projet alimentaire :

- L'alimentation durable pour tous et toutes ! Accessibilité & justice sociale.
- L'alimentation durable, comment et pourquoi ? Informer & sensibiliser.
- A table! Pour une restauration collective exemplaire.
- Ville, agriculture & alimentation, agriculture urbaine et périurbaine.
- Dans mon panier... Réseau d'approvisionnement et de distribution.

Ces groupes de travail ont pour objectif de faire vivre le plan d'actions du projet alimentaire en animant la réflexion sur ces axes majeurs ; en suivant et impulsant des actions communes sur le territoire.

Une des caractéristiques du territoire de la métropole brestoise est l'engagement de la population et des acteurs locaux dans divers projets. Ainsi le 1er conseil de l'alimentation durable du PAM qui a eu lieu en avril 2022 à rassembler plus de 70 personnes engagées dans le projet alimentaire (PAM, 2022).

Parmi ces acteurs, plusieurs sont des associations ou professionnels qui travaillent directement avec le milieu de la restauration collective pour soutenir une alimentation saine et durable.

- Maison de l'agriculture biologique 29 (MAB) : Association pour le développement de l'agriculture biologique dans le Finistère. Elle propose des accompagnements de restauration collective pour avoir des approvisionnements plus durables et locaux.
- Aux Goûts du jour : Association qui sensibilise à une alimentation plus durable grâce à des animations sur diverses thématiques : réduction du gaspillage alimentaire, végétalisation de son alimentation... pour le grand public et des professionnels. Ils proposent par exemple des formations d'éducation aux goûts pour les encadrants de repas des cantines.
- Défi Santé Nutrition : Association de professionnels de santé, diététiciens et éducateurs sportifs qui font de la prévention santé. Plusieurs prestations sont sur les thématiques alimentaires.
- Laboceia : Laboratoire public d'analyse, conseil et expertise de Bretagne. Propose des suivis de gaspillage alimentaire et un accompagnement pour le réduire.

#### Projet Coolfood Pro :

Coolfood Pro est un programme Interreg France et Angleterre financée par l'union européenne et Brest Métropole en France. Il a pour objectif d'accompagner la restauration collective pour l'aider à adopter des pratiques contribuant à l'objectif de neutralité carbone 2050 fixé par les politiques nationales et européennes. En France, il est mis en place par l'Université Bretagne Occidentale, la Maison de l'Agriculture Biologique et Laboceia et soutenue par le PAM (Coolfoodpro.net, 2022).

Le projet se déroule de 2021 à 2023. Il suit 6 sites pilotes dont 3 sont des restaurants collectifs sur le territoire de Brest Métropole et les changements sont sur 5 leviers pour arriver à leur objectif :

- Plus de saisonnalité
- Moins de viandes, plus de qualité
- Plus de bio
- Plus de local
- Moins de gaspillage

Les sites pilotes sont accompagnés pour effectuer des changements qui vont dans ce sens. Un outil de suivi a été créé pour suivre les changements et les impacts qu'ils ont en termes de gains CO2 et aussi de coûts (Coolfoodpro.net, 2022).

## B. Méthodologie de l'étude

L'étude est composée de plusieurs parties. Une première est une identification des différents restaurants collectifs du territoire de Brest Métropole avec un intérêt particulier pour ceux qui sont gérés par un organisme public. La seconde est une série d'entretiens avec des structures de cette liste. Pour simplifier l'analyse, les 5 grandes catégories abordées seront celles de la loi Egalim.

La première phase de l'étude consiste à identifier les restaurants collectifs avec un focus sur ceux avec une gestion publique sur le territoire de Brest Métropole.

Pour pouvoir échanger avec les services des communes de la métropole un courrier informatif, a été rédigé puis signé par l'élue de la métropole en charge du PAT, Nathalie Chaline, a été envoyé aux maires (Annexe 2).

Une série de 22 entretiens a ensuite été réalisée auprès des gestionnaires et cuisiniers de restauration collective de ces restaurants, ainsi que des restaurants avec une gestion par des acteurs privés pour compléter. Les organisations de chaque restauration collective étant très différentes la ou les personnes rencontrées sont celles jugées le plus approprié par la structure sondée. L'étude était au préalable présentée comme un état des lieux sur les changements en lien avec la loi Egalim.

Structure qui propose les repas	Personnes rencontrées	Secteur de la structure
Ecoles publiques de Brest	Mme Girelli, référente restauration scolaire ville de Brest	Scolaire
Ecoles publiques de Plouzané	Mme Habasque, cheffe de cuisine	Scolaire
Ecoles publiques du Relecq-Kerhuon	M.Planchot, directeur des services, M.Monat, chef de cuisine	Scolaire
Ecoles de Gouesnou	Mme.Uguen, directrice accueil et service	Scolaire
Ecoles publiques et crèches de Guipavas	Mme. Picart, responsable enfants scolarisés	Scolaire, Crèches
Ecoles de Plougastel-Daoulas	M.Gramouille, chef de cuisine	Scolaire
Ecoles de Guilers	Mme Bleuven, responsable pôle enfance, Mme Leroux, gestionnaire cuisine	Scolaire
Ecoles de Bohars	Mme Jacolot, responsable affaires sociales	Scolaire
Collèges publiques, en visioconférence	M. Gloaguen, responsable restauration collective	Scolaire
Crèches publiques de la ville de Brest	Mme.Ghazi, responsable Petite Enfance Brest	Crèches
CLOUS, Brest	Mme.Bon, Directrice CLOUS BREST	Etudes supérieures

ENSTA, Brest	M.Guillou, directeur du patrimoine et de la logistique	Etudes supérieures
RAK, Plouzané	M.Deniél, Gérant RAK	Etudes supérieures
EHPADs publique Louise le Roux, Brest	M.Boulch, agent de maîtrise restauration et Mme.Abalea, directrice de la résidence	Médico-social
Résidence Poul Ar Bachet, Brest	M.Granec, agent de maîtrise	Médico-social
EHPADs associatifs « Les genêts d'or », en visioconférence	Mme Gallou, responsable restauration	Médico-social
EHPADs associatifs « Amitiés d'Armor », Brest	M. Jaffres, responsable restauration	Médico-social
CHRU, Brest	Mme. Queau-Commault, Responsable restauration	Médico-social
Crèches associatives de Brest et crèches publiques des communes	M.Pengam, Directeur de l'assiette coopérative (Prestataire)	Crèches
Restaurant municipal, Brest	Sandrine KERDONCUFF, Entretien locaux et restauration Christophe LEGAGNEUR, Responsable du service Logistique Bruno, chef cuisinier	
Base navale : Centre logistique Vivres, Brest	M.Cudennec, Responsable Centre Logistique Vivre	
CLIC : Portage de repas, Brest	Hélène Pasquet, service maintien à domicile	Médico-social

TABLEAU 7 : Liste des personnes rencontrées, réalisation personnelle, 2022

Au préalable, un guide d'entretien semi-directif a ensuite été conçu avec l'aide de Mathilde Tran Van, chargée de mission Projet Alimentaire de Brest Métropole et Florence Busson, chargée de mission restauration collective pour l'association de la MAB. Mme Busson intervient auprès de restaurants collectifs pour les aider à faire évoluer leurs pratiques, elle travaille également sur le projet CoolFood Pro. Elle accompagne notamment les gestionnaires sur la rédaction des marchés publics pour augmenter la part de produits issus de l'agriculture biologique mais aussi locaux. Elle m'a apporté son aide pour déterminer les questions et récolter les informations nécessaires à l'analyse. Le guide commence par une partie sur le fonctionnement du restaurant et l'organisation des approvisionnements. Les 5 axes de la loi Egalim sont ensuite abordés pour voir quels changements ont été réalisés et les raisons de ces modifications (Annexe 3).

Les entretiens ont été réalisés en majorité sur le lieu de travail de la personne rencontrées. Certains ont été réalisés en visioconférence par choix de la personne. Les entretiens ont été retranscrits dans une grille thématique (Annexe 4). Des secteurs de la restauration collective ont été déterminés pour permettre une analyse qualitative. On retrouve le secteur éducatif, le secteur médico-social et deux autres restaurants avec une gestion publique : la restauration

municipale qui propose des repas aux employés de la métropole et de la ville de Brest et les restaurants de la base navale qui représente les plus gros volumes sur le territoire.

### **III. Etat des lieux et leviers pour une alimentation plus durable de la restauration collective de Brest Métropole**

La loi Egalim exigent des changements dans le secteur de la restauration collective pour favoriser une alimentation plus durable. Les modifications des pratiques qui ont été découverts pendant l'état des lieux à Brest Métropole seront expliquées et analysées selon les 5 objectifs. On pourra ensuite constater que pour réussir ces changements, des aides ont pu être mises en places pour les acteurs du territoire.

#### **A. L'enjeu majeur de la loi Egalim : Les approvisionnements durables**

Parmi les obligations Egalim celle des approvisionnements en produits biologiques est emblématique et permet de privilégier des denrées plus saines et plus respectueuses de l'environnement. Elle demande la modification de la stratégie d'approvisionnements des restaurants.

##### **1. Résultats pour les approvisionnements biologiques**

L'obligation emblématique de la loi EGalim est d'avoir dans chaque restaurant 20% du montant hors taxe des approvisionnements sous label agriculture biologique et 50% de produits durables selon les critères définis par la loi EGalim. La mesure est obligatoire depuis 2022 pour tous les secteurs sauf les entreprises privées (Ma cantine.gouv, 2022).

Sur la figure 2, on peut voir que la majorité des acteurs ont calculé ces taux, seulement six n'ont jamais calculé leur taux de produits biologiques. La moyenne pondérée pour un repas revient à 27% de produits biologiques sur le territoire de Brest Métropole. On observe que le chiffre est au-dessus des vingt pourcents, cependant, il est important de noter, que les acteurs qui n'ont pas suivi cet indicateur ont eux-mêmes déclaré ne pas atteindre les seuils fixés par Egalim. Le Centre Hospitalier Régional et Universitaire (CHRU) de Brest prépare 6400 repas par jour et commence à ajouter des produits biologiques dans ses repas, néanmoins, le suivi des indicateurs Egalim ne débutera qu'à la rentrée, en septembre 2022.

## Pourcentage de produits biologiques et durables dans la restauration collective de Brest Métropole

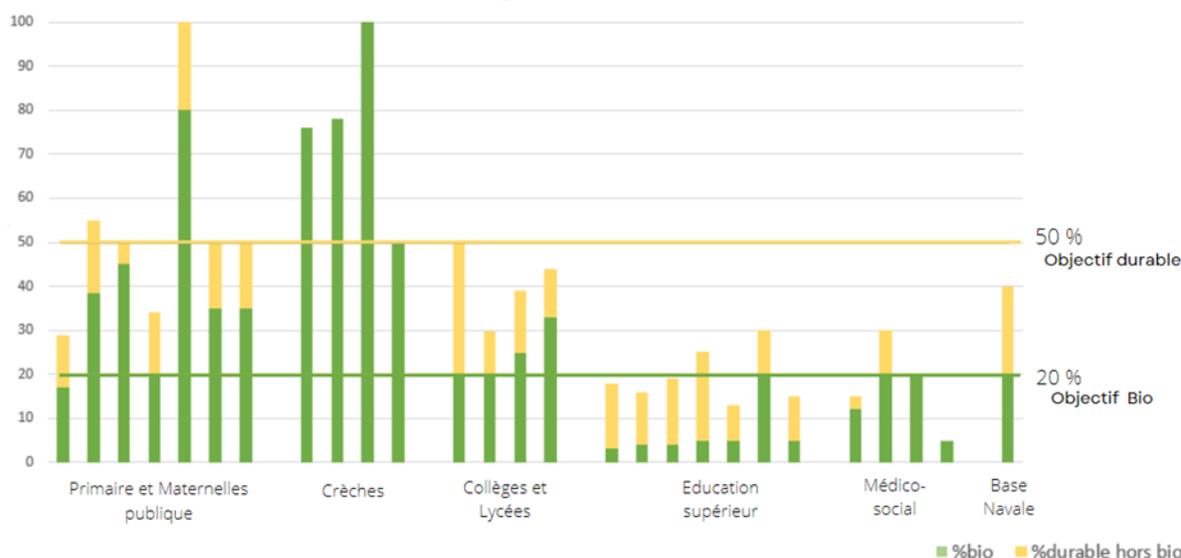


Figure 2 : Pourcentage de produits biologiques et durables dans les différents secteurs de Brest Métropole, réalisation personnelle, 2022

### 1.1 Des secteurs à deux vitesses pour développer une stratégie alimentaire

Pour le secteur de l'éducation hors études supérieures, les 20% de produits biologiques sont respectés par presque toutes les structures. On remarque également que plusieurs dépassent cette obligation.

Ces pourcentages assez importants, peuvent être expliqués par une anticipation de la loi Egalim aux approvisionnements en produits de qualité.

La cuisine centrale de la ville de Brest produit les repas des écoles publiques maternelles et primaires, soit 6200 repas par jour. Elle appartient à la ville, mais les repas sont préparés par un prestataire.

Une démarche d'amélioration continue de la qualité des approvisionnements a été contractualisée dans les marchés publics avec les prestataires. Le début de cette progression est bien antérieur à l'obligation et mène aujourd'hui la cuisine à produire des repas avec 80% de denrées biologiques et 97% de produits durables. Ce résultat assez exceptionnel vient d'un travail avec le prestataire sur le long terme, et d'une forte volonté politique des élus à l'éducation. Les mêmes raisons expliquent les résultats des crèches publiques de la ville de Brest et Guipavas qui proposent aujourd'hui 78% et 100% de denrées biologiques. Les crèches utilisent plus de produits bruts et de légumes, les recettes contiennent moins d'ingrédients, ce qui rend plus simple l'augmentation des proportions de bio. Les deux responsables de

l'alimentation dans ces structures, Mme. Ghazi et Mme. Picart soulignent que les enjeux de développements liés aux jeunes âges des enfants sont la raison principale de l'attention prêtée aux produits consommés. Pour la ville de Brest, la volonté politique est d'être cohérente avec les objectifs du secteur scolaire pour proposer une alimentation de qualité similaire. Le fonctionnement de la production n'est cependant pas le même car les crèches publiques brestoises disposent toutes de leur cuisine et de leur chef, employés de la ville. On peut alors souligner que des taux élevés de produits durables peuvent être atteints avec une gestion en régie ou avec prestation.

Dans l'ensemble, les cuisines du secteur scolaire maternelle, primaire et collèges respectent ou sont proches des taux indiqués par la loi Egalim. La réflexion sur les approvisionnements est très présente pour les gestionnaires et chefs de cuisines appartenant à la commune. Plusieurs communes expliquent leur réussite par une démarche de qualité dans les cantines qui a débuté bien avant la loi Egalim, à l'image de la ville de Brest. Pour Charlène Bleunven, chargée de mission éducation de la commune, il s'agit d'un travail démarré par la commune il y a plus d'une dizaine d'années, que la loi Egalim vient conforter. La cuisine centrale de Guilers prépare chaque jour environ 400 repas et totalise 38,5 % de produits biologiques et 55% de produits durables. Pour les collèges, le département appuie les objectifs de la loi Egalim et a atteint les objectifs des 20% de produits biologiques. Il place maintenant le curseur à 30% pour 2023.

Ces exemples montrent que le secteur scolaire de la métropole de Brest est plutôt avancé dans les démarches d'approvisionnements de qualités. Un des facteurs explicatifs semble être la présence d'une volonté d'approvisionnements plus qualitatifs et de directives claires de la part des instances gestionnaires, telles que la commune ou le département. Il semble aussi nécessaire que les changements soient progressifs, inscrits dans un temps long comme le montre les exemples cités. On retrouve cette même démarche progressive pour les restaurants de la base navale qui proposent actuellement 20% de bio et au moins 30% de produits durables. L'objectif est à présent fixé à 40% par le Centre Vivres et Logistiques de la base navale pour tous les restaurants depuis l'été 2022 pour répondre aux directives du ministère des Armées.

Pour le secteur médico-social plusieurs établissements publics ne sont pas représentés sur la figure 2. Comme évoqué auparavant, ils n'ont encore pas effectué les calculs des indicateurs cependant ils estiment ne pas atteindre les 10% de produits biologiques. Les établissements de ce secteur sont moins bien équipés, notamment pour travailler des produits bruts. Il y a aussi plus de travail à fournir en cuisine car des convives ont besoin de préparations avec des textures modifiées : lisses, mixées par exemple. Les gestionnaires de ce type de cuisines ont peu de temps et de moyens à allouer à la mise en place d'une nouvelle stratégie d'approvisionnement. M.Jaffres, coordinateur de restauration pour les résidences médico-sociales des Amitiés d'Armor, évoque la difficulté de faire valoir l'importance de l'alimentation dans les établissements destinés aux seniors, causée par l'absence d'une politique nationale

pour le bien-vieillir ce qui freine la bonne intégration des enjeux de la part des directions d'établissements. "C'est un problème pour débloquer les budgets en restauration collective des EHPAD, ce n'est pas la priorité. Il faut que les chefs comprennent les enjeux mais aussi la direction pour avoir les moyens de changer les choses. Il faut que ce soit un peu descendant aussi pour que ça fonctionne" (Stéphane Jaffres, entretien).

## 1.2 Un impact financier en partie maîtrisable

Une des craintes face à cette obligation, est l'augmentation des coûts des matières premières qu'elle peut engendrer. En comparant les coûts pour le scolaire public sur la figure 3, on observe que des cuisines qui utilisent plus de produits biologiques comme la commune de Guilers ont un coût denrée inférieur à d'autres cuisines avec un pourcentage de produits biologiques plus faible comme pour Guipavas. Cependant les produits labellisés sont tout de même en moyenne plus cher de 20% (ADEME, 2022).

Un premier levier pour limiter les coûts est d'identifier les produits avec des différences de prix entre labellisé et conventionnel faible. Pour la base navale les produits sont automatiquement pris dans la gamme durable si la différence ne dépasse pas 20% du prix. Ils proposent actuellement 20% de produits biologiques dans les restaurants et s'approche des 40% pour les produits labellisés. Un deuxième levier important a été beaucoup sollicité pour les restaurations scolaires des communes, celles qui ont réussi à limiter les augmentations de coûts se sont appuyées sur des économies faites suite au travail d'un autre axe de la loi, la réduction du gaspillage. Les pratiques développées dans cet objectif seront expliquées en partie III C.

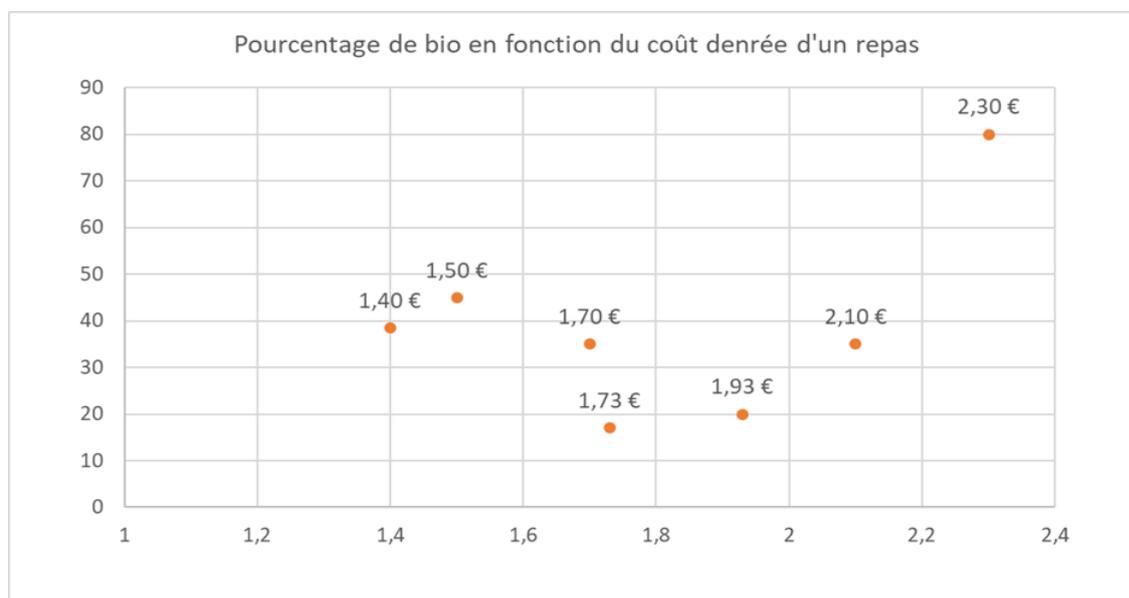


FIGURE 3 : POURCENTAGE DE PRODUITS BIOLOGIQUES DANS LES RESTAURANTS DES ÉCOLES PRIMAIRES ET MATERNELLES DE BREST MÉTROPOLE EN FONCTION DU COÛT DENRÉE D'UN REPAS, RÉALISATION PERSONNELLE, 2022

Si pour le secteur scolaire, le coût des denrées ne semble pas être le premier frein à l'augmentation des produits durables, en cuisine, on remarque que la problématique est plus importante pour le secteur médico-social comme évoqué dans la partie précédente.

## 2. Les 50% d'approvisionnements durables, un objectif plus difficile

La délimitation des produits durables selon Egalim interroge de nombreux gestionnaires. Des labels qui ne sont pas cités par la loi, tels que Bleu Blanc Cœur ou MSC, sont souvent comptabilisés dans les rapports des fournisseurs. La définition de produit durable donnée par la loi Egalim inclut les "Produit acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (production, transformation, conditionnement, transport, stockage, utilisation) - L'article 2152-10 du code de la commande publique dispose que, pour l'évaluation du coût du cycle de vie des produits, les acheteurs s'appuient sur une méthode accessible à tous, fondée sur des critères non discriminatoires et vérifiables de manière objective et qui n'implique, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable dans la fourniture des données demandées. Ni la loi EGALIM, ni le code de la commande publique n'imposent de soumettre la méthodologie de calcul du coût des externalités environnementales liées aux produits à une validation de l'administration. Dès lors qu'ils respectent les exigences du code de la commande publique, les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous leur responsabilité. Certaines démarches collectives et/ou certains fournisseurs accompagnent déjà les acheteurs dans la mise en place d'une méthode."(Ma Cantine, 2022). Certains gestionnaires sont en attente d'une méthode plus précise pour calculer cet indicateur. M. Jaffres, responsable restauration pour les résidences médico-sociales Amitiés d'Armor assure s'être renseigné sur le label Bleu Blanc Cœur avant de le comptabiliser. Cette liberté accordée par la loi Egalim peut être vue à la fois comme un élément qui pousse à se questionner sur ces approvisionnements, mais aussi, un risque de perte de sens. Il est important de noter que pour de nombreux restaurants, ce sont les fournisseurs qui indiquent si, un produit peut être comptabilisé comme durable aux yeux de la loi Egalim. Les gestionnaires rencontrés montrent que tous n'effectuent pas de contrôle sur ce qui est pris en compte par le fournisseur par manque de temps mais aussi de connaissance de la loi Egalim.

Il est important de signaler que les méthodes de calculs sont très variables pour ce pourcentage, plus que pour le pourcentage de produits biologiques dont la définition est plus claire. Cela reste tout de même intéressant étant donné qu'il impose de s'interroger sur la part des approvisionnements qui ne sont pas issus de l'agriculture biologique. On remarque aussi que bien que la définition soit plus large, il semble plus simple d'atteindre 20% de produits biologiques que 30% de produits durables. Plusieurs interlocuteurs ont souligné qu'une

majorité des produits sous les labels indiqués dans la définition ne sont pas adaptés à la restauration collective et que d'autres ont des offres très faibles. C'est le cas du label "pêche durable" (voir doc coolfood pro) ce qui peut expliquer la présence importante du label Marine Stewardship Council (MSC) dans les calculs du pourcentage de produits durables. M. Gloaguen, responsable de la restauration des collèges au niveau départemental, explique aussi qu'ajouter des produits sous SIQO est "*plus dure car on n'en trouve pas en Finistère*".

### 3. Une priorité donnée aux approvisionnements locaux

La provenance d'un produit n'est pas prise en compte dans la loi Egalim et ne peut pas être un critère de choix pour un marché public européen au nom de la non-distorsion de la concurrence. Cependant, la vaste majorité des acteurs rencontrés a exprimé son souhait d'augmenter les approvisionnements locaux. Certains acteurs calculent un pourcentage de produits locaux ou circuits-courts au même titre que ceux de la loi Egalim bien que cela ne fasse pas partie des obligations. Cet indicateur est souvent précisé dans les rapports des prestataires (Cuisine centrale de la ville de Brest et ENSTA). On trouve alors une des problématiques des achats "locaux", celle de leurs définitions. Pour les collèges les produits pris en compte sont ceux du département, pour la cuisine centrale de Brest, il s'agit de la région Bretagne plus les départements limitrophes. D'autres utilisent le terme "circuits courts" pour avoir une définition plus stabilisée. Pour la télédéclaration sur le site Ma Cantine, le pourcentage des approvisionnements en local est demandé mais plusieurs définitions sont proposées.

Avoir une part plus importante d'approvisionnements en local est fréquemment cité comme un objectif établi par la direction de la structure. C'est le cas pour les collèges, les résidences médicalisées gérées par le CCAS et le CHRU dans le cadre du programme Coolfood Pro. On observe que, bien que ce critère ait du sens pour la majorité de la population même s'il ne garantit pas un produit de meilleure qualité ou avec un impact plus faible pour l'environnement (Redlingshofer, 2006).

Le critère de la provenance est souvent plus important pour les personnes rencontrées que celui d'une production biologique. Les remarques sur la provenance de ces produits ont été nombreuses : "*On ne veut pas de bio qui voyage*" (Mme Bleunven, entretien) "*Si c'est pour que ça vienne de loin ça n'a pas de sens*" (M. Grannec, entretien). Les produits locaux et les produits biologiques semblent être souvent opposés dans la recherche d'approvisionnements plus qualitatifs. Il est probable que ce lien soit fait car la proposition en produits biologiques et locaux paraît faible. Les structures font un arbitrage entre ces deux critères, car le prix pour ce type de produit est ressenti plus important que pour un produit conventionnel. L'origine de ces derniers n'est jamais critiquée mais est valorisée, si considérée comme locale.

Dans le cas de la cuisine centrale de Plougastel-Daoulas, l'opposition entre les deux est visible sur les indicateurs de suivi des approvisionnements. Le cuisinier M.Gramoulle explique que travailler des produits locaux est une volonté politique forte de la commune. Son discours et le fonctionnement de la cuisine montrent une démarche pour une alimentation plus saine et durable, assez aboutie, mais le taux de produits biologiques de 17% est en dessous de la loi Egalim quand la majorité des cantines scolaires ont réussi à atteindre ce seuil. Le pourcentage d'approvisionnements en circuit-court est cependant de 26% ce qui semble indiquer que l'introduction de produits biologiques est un objectif secondaire.

Il est important de noter que local ne signifie pas achats en direct auprès du producteur ou transformateur. Des communes arrivent à travailler en grès-à-grès avec des producteurs pour les légumes, pommes de terres et pommes. On retrouve aussi de manière récurrente les yaourts fermiers biologiques de la ferme de Traon Bihan qui rythme sa production avec les commandes des restaurants scolaires. La majorité des achats comptabilisés dans local sont achetés auprès de distributeurs qui sont implantés localement ou proposent des produits locaux.

La particularité de Brest Métropole est qu'il existe plusieurs distributeurs finistériens dont une bonne partie des marchandises est vendue à la restauration collective. À titre d'exemple, Le Saint, la première entreprise du réseau, qui distribue des fruits et légumes dans le Finistère, a fait 44% de son chiffre d'affaires grâce à la restauration collective en 2021 (Le réseau le saint, 2022). Les mêmes fournisseurs se retrouvent d'une structure à l'autre.

Plusieurs entreprises du territoire sont donc livrées par des acteurs locaux, mais contrairement à ce qui peut être évoqué dans la littérature, il s'agit rarement de producteurs. Ces acteurs intermédiaires semblent importants pour la restauration collective brestoise, car capables d'assurer la quantité, la livraison et aussi de proposer des produits déjà préparés comme des fruits et légumes de quatrième gamme qui sont un gain de temps pour les cuisines collectives qui ne disposent pas toutes de légumeries.

## B. Diversification des protéines, une source de renouveau

L'enjeu pour cet axe est d'introduire des protéines végétales dans les plats pour limiter les émissions de gaz à effet de serre du repas.

L'obligation d'un repas végétarien pour le secteur scolaire, est tenue par les 8 communes rencontrées. Les plats préparés diffèrent selon les cuisines et viennent pour la majorité de tests des cuisiniers à la suite de recherches personnelles. Tous utilisent de temps en temps des légumineuses, majoritairement pois chiche et lentilles, mais beaucoup de plats végétariens sont à base d'œufs ou de fromages. Plusieurs ont fait le test des "steaks végétaux" et autres produits transformés à base de protéines végétales mais aucune des cuisines rencontrées ne les servent encore. Ces produits ont été jugés gustativement mauvais et trop chers. Plusieurs cuisiniers soulignent une augmentation du gaspillage lorsqu'ils servaient ces plats.

Les entretiens mettent plutôt en lumière la volonté de proposer plus de produits fait-maison. Par exemple, le cuisinier du Relecq-Kerhuon a développé une recette de falafel fait-maison. Quatre cuisiniers et gestionnaires de cantines expriment leur envie de diversifier encore les recettes qu'ils proposent. L'équipe de cuisine de Plougastel-Daoulas a bénéficié d'une formation avec un chef spécialisé dans les plats végétariens. Ils ont développé une trentaine de recettes végétariennes suite à cela et proposent également des desserts sans produits animaux grâce au travail des haricots par exemple.

Dans les autres secteurs, beaucoup d'acteurs s'alignent volontairement sur les obligations scolaires. C'est le cas pour le restaurant municipal mais aussi pour la base navale. D'autres ont une option végétarienne quotidienne comme les restaurants qui servent des étudiants. Les gestionnaires de ces restaurants soulignent que le nombre de personnes végétariennes augmente dans la population étudiante et qu'ils se devaient de répondre à cette demande. Le Clous, organisme régional chargé des repas dans les restaurants universitaires, démarre en 2022 une politique plus rare, le végétarien devient la norme et il ne sera servi dans la semaine qu'un plat de poisson et un plat de viande.

Le cuisinier de la commune de Plougastel-Daoulas a vivement recommandé la formation qu'il a suivie car pas orienté "anti-viande". La bonne compréhension de l'objectif de diversification, et non d'arrêt de la viande, semble primordiale pour ne pas provoquer des oppositions. Plusieurs organismes comme le CHRU et les collèges se posent la question de la dénomination des plats végétariens pour éviter les polémiques que ce terme peut amener. Cependant, dans la majorité des entretiens il n'y a pas de problème sur les plats végétariens. Une des explications amenées par les échanges avec des responsables de collèges est que le territoire de Brest Métropole est plus urbain et que ses habitants perçoivent moins les régimes

végétariens comme un danger pour les emplois en élevages alors que les territoires alentours sont plus agricoles et ont un lien avec le secteur de l'élevage assez fort.

Enfin pour le secteur médico-social il y a une réticence à proposer des plats végétariens car ce n'est pas une demande ni une habitude des convives. L'objectif des chefs est d'abord de faire plaisir aux résidents. Cet objectif est aussi primordial puisque plusieurs souffrent de dénutrition et il est important qu'ils se nourrissent en quantité suffisante pour éviter une dégradation de leur santé. Pour les crèches, la question semble aussi problématique "*C'est un sujet un peu sensible car les enjeux nutritionnels sont importants pour le développement*" (Kaoutar Ghazi, 2022).

On peut voir que les changements pour cet axe sont plutôt positifs avec une appropriation progressive de cette cuisine. Les chefs de cuisine expriment que c'est un plaisir de travailler de nouvelles recettes bien que ceci puisse être chronophage.

## **C. Réduction du gaspillage alimentaire, le point d'entrée dans les changements**

La réduction du gaspillage est une thématique qui semble consensuelle. C'est la priorité de plusieurs restaurants : cantines scolaires de Guilers, Plouzané, le CHRU. Au moins 6 structures ont déjà réalisé un diagnostic de gaspillage alimentaire. Les grammages de déchets par repas sont inférieurs à la moyenne nationale calculée par l'ADEME. Plusieurs diagnostics ont été retardés à cause de la covid, mais des premières pesées ont été effectuées ou sont prévues.

Une première mesure mise en place pour réduire le gaspillage est une adaptation des portions servies par personne. Plusieurs structures ont diminué les grammages de viandes, c'est le cas des écoles du Relecq-Kerhuon, de Guilers et de la base navale. On peut aussi voir des initiatives telles que la distinction de portions "petite faim" et "grande faim", qui permet de servir des quantités plus adaptées à la personne et de réduire les déchets dans l'assiette. Pour l'hôpital, le changement sera surtout d'ordre fonctionnel, avec le passage de livraisons en plateaux individuels à des conditionnements multi-portions pour les EHPAD qu'il livre. Le service à table permet d'adapter les portions à l'appétit de la personne qu'on sert.

Un autre levier pour réduire le gaspillage est de travailler sur les quantités de pain servi. Des petits changements ont pu être effectués dans ce sens. Dans des écoles et EHPAD, le pain n'est plus distribué de manière automatique aux convives.

D'autres mènent des actions de sensibilisation telle que l'installation de gachi-mètre de pain qui permettent d'exposer les quantités de pain jeté par jour. Dans les selfs, pour la base navale par exemple, on travaille sur le positionnement du bac de pain. Celle-ci est mise après avoir choisi le repas pour que le client puisse adapter la quantité prise au repas du jour.

Grâce aux changements précédemment mentionnés pour le CHRU, sa direction espère également faire du repas un moment de convivialité, donc de plaisir, ce qui peut entraîner un plus grand appétit. Améliorer l'environnement de prise de repas est aussi apparu essentiel dans le secteur scolaire. Les services à tables deviennent des selfs pour les enfants de primaire car ils permettent aux enfants de manger à leur rythme et d'avoir un environnement plus calme. Pour la directrice ALSH de Gouesnou, Mme Uguen, ces conditions permettent aux enfants de mieux manger et diminuent le gaspillage.

Un des leviers qui est proposé en tant qu'expérimentation dans le cadre de la loi Egalim est la réservation de repas. Pour les écoles de Plouzané, un système de réservation de repas a été mis en place. Il y a bien eu une réduction du gaspillage alimentaire selon les équipes de cuisine. Cependant, ce dispositif ne convient pas à tous. Pour les écoles il est important que le restaurant reste accessible pour tous les élèves même au dernier moment. *"C'est un principe important pour nous, on souhaite continuer de proposer cette souplesse aux familles"* Manu Planchot, directeur des services au Relecq-Kerhuon. La base navale et le CROUS ont expliqué que ce n'était pas possible de demander à des convives adultes de réserver, car ils tiennent à la liberté de choisir le lieu où ils vont manger au dernier moment. L'exemple du restaurant municipal confirme ces paroles. Un système de réservation avait été testé puis abandonné parce qu'il n'avait pas été bien accepté par les clients.

Réduire le gaspillage intéresse la majorité des restaurants puisque c'est aussi un moyen d'adapter les achats aux besoins. Les structures utilisent l'argent économisé par ces actions pour améliorer les approvisionnements : *"On a diminué les grammages de viandes et de poissons. Ça nous permet d'acheter de la meilleure qualité et pour le poisson, plus de poisson frais."*(David Monat, entretien). C'est un moyen de maîtriser les coûts liés à la modification des approvisionnements demandé par la loi Egalim.

## **D. Une réduction des plastiques plus poussée**

Beaucoup de réflexions sur la réduction du gaspillage sont menées avec les objectifs de réduction des plastiques. Ces deux mesures sont à l'origine de changements des contenants alimentaires et des produits achetés.

L'interdiction des ustensiles à usage unique en plastique est respectée par tous les acteurs rencontrés. Beaucoup de structures vont plus loin que ce qu'indique la loi sur cette thématique, en réduisant la quantité d'emballage. Un des premiers changements est le passage d'achats emballés en portion individuelle à des achats en vrac, ou formats plus importants. L'exemple le plus entendu, est celui du fromage et des laitages avec des achats

de yaourts en seaux. Pour les collègues, il y a aussi des initiatives plus originales comme l'installation d'une fontaine à yaourt qui permet de réduire les plastiques d'emballage mais aussi le gaspillage tout en offrant la possibilité aux convives de portionner eux-mêmes leur yaourt.

Plusieurs interlocuteurs ont évoqué la problématique de suremballages lors des livraisons des fournisseurs. L'agent de maîtrise de la résidence Poul Ar Bachet est "étonné" de la quantité d'emballage inutile et demande parfois aux fournisseurs de les reprendre. La commune de Guilers en a fait un critère de choix dans ses marchés, celle de Plougastel-Daoulas travaille pour faire disparaître tout emballage plastique sur les produits bruts, certains fournisseurs locaux récupèrent leurs bacs après la livraison. D'autres gestionnaires appliquent la démarche à toutes les catégories d'achats "*On fait attention aux choix des produits en fonction des emballages. Même pour les produits ménagers; on travaille également pour en avoir des faits-maison.*" David Monat, chef cuisinier des cantines du Relecq-Kerhuon. L'équipe de cuisine passe aussi des contenants jetables en plastique à des contenants en carton, voire des ramequins réutilisables quand cela est possible. Dans les crèches et les écoles de Brest, la vaisselle en plastique, même réutilisables, est rachetée en d'autres matériaux.

Le deuxième grand changement est l'arrêt des barquettes en plastique pour réchauffer, cuire et servir à partir de 2025. Ce sujet pourrait surtout poser un problème pour les prestataires qui livrent des repas. Celui de la cuisine centrale de la ville de Brest devrait passer de barquettes plastiques à des contenants inox pendant l'été 2023. La responsable de la restauration scolaire de Brest, Alexandra Girelli explique qu'il n'était pas question de passer à des barquettes en plastiques végétales car elles ont été jugées "*non pérennes par l'ANSES*" et que "*ça ne fait pas sens de mettre un repas bio dans ce type de matériel*". Pour le directeur de l'Assiette Coopérative, Marc Pengam le passage à des emballages inox est un très gros investissement, il faut du matériel et du personnel en plus pour laver. Ce n'est pas envisageable pour la totalité des commandes pour le moment. L'entreprise est passée cette année de barquettes en polypropylène à des barquettes de cellulose. M.Pengam regrette que l'offre à une alternative au plastique soit si faible. Il a été compliqué de trouver un fournisseur avec les volumes nécessaires et des prix acceptables. Pour lui, les industriels ne semblent pas chercher à s'adapter à cette obligation.

## E. La communication, un outil pour avancer sur les autres axes

La loi Egalim a aussi imposée de communiquer sur les approvisionnements des restaurants mais la communication avec les convives est parfois appliquée autrement.

### 1. Objectif Egalim pour la transparence

Depuis 2022, les restaurants ont une obligation annuelle d'afficher les pourcentages de produits biologiques et durables pour informer les convives. Aucun des acteurs rencontrés n'a encore mis en place cet affichage. Si plusieurs effectuent le suivi, beaucoup le gardent pour la communication interne et ne le mettent pas en avant pour ces convives. Seulement une minorité est inscrite sur le site Ma Cantine permettant la déclaration des résultats et leurs publications. Les gestionnaires proposent aussi des affiches pour présenter les indicateurs aux convives. Plusieurs acteurs ne voient pas l'intérêt du site ou de l'affichage. Ceux qui reconnaissent l'utilité de ces outils, les jugent peu adaptés à leurs fonctionnements actuels et les trouvent trop chronophages.

Bien que les pourcentages ne soient pas indiqués dans les restaurants, d'autres moyens de communications sont mis en place. Pour informer les convives sur la qualité des approvisionnements, La notion produits biologiques, les labels et parfois l'origine géographique ou le producteur sont communiqués sur les menus, affichés dans les restaurants ou, plus rarement, diffusé par mail ou sur leur site.

Pour les viandes l'indication du pays est une obligation. Celle-ci est respectée et ne pose pas de problème particulier.

### 2. Autres types de communication sur l'alimentation

Les avancées des restaurants peuvent également être abordées lors de comité de restauration, que certaines structures mettent en place. En plus de montrer ce qui est fait en cuisine, les participants au comité sont aussi moteurs pour travailler sur certains axes. C'est notamment le cas pour les restaurants étudiants. Pour le CLOUS et le RAK les convives investissent même les restaurants et les cuisines pour mener des projets en lien avec la réduction du gaspillage ou des plastiques. De manière générale, les demandes se concentrent sur ces deux axes. Les gestionnaires soulignent qu'il s'agit toujours des même de petits groupes qui ne permettent souvent pas de grandes évolutions dans le restaurant.

Dans le secteur scolaire, la restauration collective est aussi un outil pour sensibiliser à une alimentation plus saine. Avec l'aide de la MAB29 ou l'association Aux Goûts du Jour, des animations sur l'alimentation durable, les repas végétariens ou encore le gaspillage

alimentaire. Des animations autour des fruits et légumes sont parfois proposées par les prestataires mais également sur le lien entre santé et alimentation. Des outils complémentaires tels que des potagers ou composts sont aussi créés dans les écoles à but éducatif et mis en lien avec la restauration collective. Pour la ville de Guilers la cuisine centrale a même cuisiné les légumes qui ont été produits dans le potager avec les enfants. La base navale impose la réalisation d'une animation annuelle en lien avec un des axes EGalim. Ces actions de sensibilisation ne sont certes pas une application de la loi, mais elles apparaissent dans la continuité des changements qu'elle a initiés. Elles sont la réalisation d'un des leviers identifiés par la littérature, la nécessité de sensibiliser et d'éduquer, pour permettre une transition vers une alimentation durable comme vue dans la partie I.

## **F. Leviers et perspectives pour une alimentation durable à Brest Métropole**

De multiples changements ont été identifiés pour répondre aux 5 objectifs Egalim à Brest métropole. Grâce à plusieurs restaurants du territoire assez avancés, on peut remarquer que certains outils ont facilité la mise en place d'une démarche vers une alimentation plus durable. Ceux-ci sont des pistes de travail pour le PAM pour faire évoluer la restauration collective du territoire vers une alimentation plus durable.

### **1. Adaptation du matériel et du fonctionnement interne**

On observe, que la majorité des objectifs Egalim, sont réfléchis ensemble lors de réorganisations de la restauration collective ou du rachat de matériel. Pour le CHRU, la réorganisation de l'offre restauration a été l'occasion de travailler sur les 5 axes en renouvelant les marchés et la manière de livrer et servir les repas, notamment en EHPAD. Pour la commune de Guipavas une nouvelle cuisine centrale sera construite en 2023. Les réflexions portent alors sur le système de suivi des approvisionnements, pour qu'il soit plus adapté au calcul des indicateurs demandés par Egalim. Les organisations et le matériel sont peu à peu optimisés pour mieux répondre aux obligations de la loi. Cependant ces investissements ne semblent pas motivés par les obligations Egalim mais elles sont prises en compte dans les choix.

### **2. Former et accompagner**

Plusieurs acteurs de Brest Métropole ont été mentionnés dans les entretiens : la MAB 29, Défi nutrition santé, Aux goûts du jour, la chambre d'agriculture mais aussi l'association Vert le Jardin pour des accompagnements à l'installation de composts et potagers dans les écoles. On remarque que ces organismes proposent une grande diversité de prestations et une bonne ressource pour les acteurs de la restauration du territoire.

Les établissements en avance sont aussi ceux qui ont été accompagnés par des professionnels de l'alimentation et de l'agriculture durable. Les communes de Brest, Guilers et Le Relecq-Kerhuon travaillent avec la MAB29 depuis plus d'une dizaine d'années. L'accompagnement proposé par le projet Coolfood Pro a aussi été apprécié par Sophie Gallou, directrice restauration des Genêts D'Or et Aline Queau-Commault, responsable restauration du CHRU, elles les jugent très utiles pour identifier les changements les plus pertinents pour réussir leurs objectifs, surtout pour les axes approvisionnements et réduction du gaspillage.

On voit cependant qu'ils sont parfois mal connus des gestionnaires. Pour la commune de Guipavas ou encore Stéphane Jaffres, (responsable restauration des résidences les Amitiés d'Armor), il a été complexe de trouver des informations sur la loi Egalim. Des gestionnaires peuvent parfois se sentir perdus face aux complexités de la loi et ses modifications.

### 3. Perspectives d'outils facilitateurs de la loi EGalim pour le PAM

De nombreuses changements observés résident dans des modifications sur la gestion quotidienne du restaurant : adaptation des portions, ajout de recettes végétariennes mais également achats plus durables. Pour un gestionnaire qui travaille avec un prestataire, le manque de référence sur ce qui est fait dans les autres établissements, le freine pour évaluer ce qui peut être demandé au prestataire sur les approvisionnements durables et biologiques. Son restaurant est pour le moment engagé à 5% de produits biologiques. Le réseau AGORES, association nationale des directeurs de la restauration collective, a été mentionné comme un atout pour trouver les informations manquantes par ceux qui ont font partie. Un réseau de professionnels, chefs et gestionnaires pourraient alors être une ressource pour la restauration collective du territoire de BM. Outre le partage d'information, un réseau plus local pourrait être une force à long terme pour influencer l'offre, et mutualiser la logistique.

Un deuxième point qui a été relevé dans les entretiens est la difficulté à faire reconnaître les changements : « *C'est compliqué de faire reconnaître le changement. On n'est peut-être pas très bon là-dessus.* » (David Monat, entretien). Le manque de communication sur les actions du restaurant peut alors être un frein pour recevoir l'appui nécessaire des directions mais aussi des convives. Encore une fois il est question d'engagement des acteurs. Le restaurant municipale de la ville de Brest est en train de réaliser une vidéo pour valoriser le travail réalisé dans le restaurant notamment l'utilisation de produits frais et la réalisation de plats fait-

maison. « *On manque également de reconnaissance de notre travail, maintenant un chef est aussi un gestionnaire et un comptable.* » (Nadine Habasque, entretien). Ce secteur rencontre aussi des difficultés de recrutement cependant plusieurs cuisiniers voient l'augmentation du travail de produits de meilleurs qualités comme une évolution positive de leur métier. Ces actions de communications peuvent aussi permettre la revalorisation du métier de cuisinier en restaurants collectifs. C'est un outil dont le PAM pourrait s'emparer pour faciliter les recrutements mais aussi l'engagement dans les démarches EGalim en diffusant ces informations aux formations de cuisine ou agences d'aide à la recherche d'emplois.

Des changements sont effectués sur tous les objectifs de la loi et prendre des formes variables, plus ou moins poussé selon les moyens et l'engagement des structures. La loi Egalim semble indiquer les axes de travail mais la plupart ne souhaitent pas s'arrêter aux obligations. Des outils ont été mis en place pour faciliter ces transformations. L'expérience de certains acteurs de Brest Métropole est un atout pour ceux qui débutent les démarches. On peut alors identifier des leviers pour faciliter les changements (Figure 4).

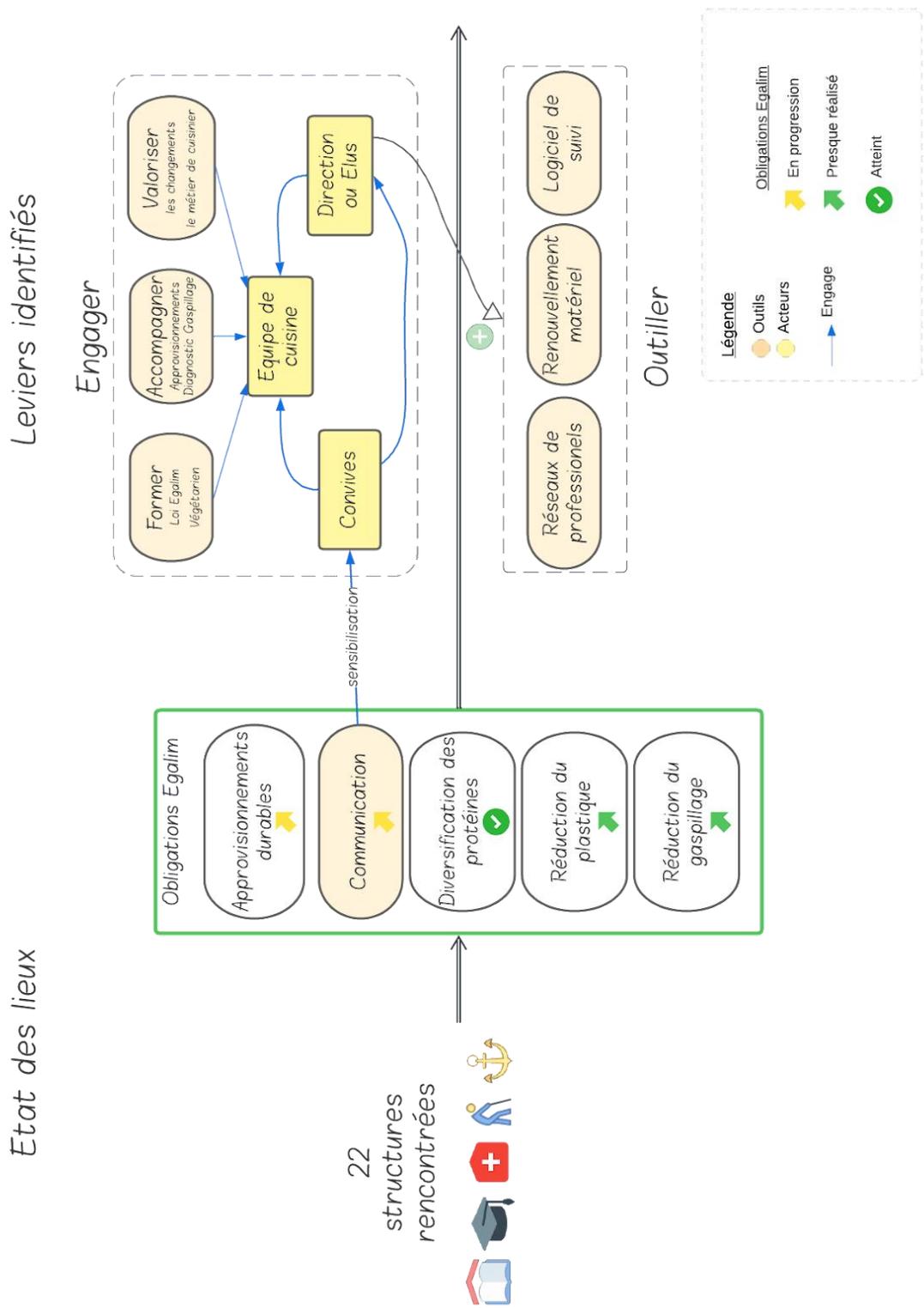


Figure 4 : Synthèse de l'état des lieux et des leviers pour Brest Métropole, réalisation personnelle, 2022

## Discussion

L'état des lieux montre que les démarches EGalim sont bien prises en compte dans la restauration scolaire, même si certains objectifs comme les 50% de produits durables ne sont pas encore atteints. L'obligation de diversification des protéines est prise en compte par tous les secteurs, la réduction du gaspillage et des plastiques également. Les obligations en matière de transparence sur les approvisionnements ne sont pas encore mises en place, mais le problème réside plutôt dans les difficultés de suivi des indicateurs demandés. On retrouve cependant d'autres moyens de communication qui paraissent plus logiques pour les équipes de cuisines. L'axe communication se détache, car il apparaît comme un outil pour mettre en valeur les changements effectués, mais aussi, sensibiliser à une alimentation plus durable. Dans l'ensemble, les actions effectuées par les acteurs de la restauration collective de Brest Métropole sont très variées, mais, celle-ci sont semblables aux actions répertoriées par une étude de l'ADEME de 2022 qui a étudié les freins et leviers à une restauration plus durable dans les cantines scolaires.

Une seconde étude intéressante est celle du programme CoolFood Pro (LEGO, 2022) qui a mené une analyse qualitative d'entretiens réalisés avec des acteurs de leurs sites pilotes avant le début de l'accompagnement. Ces deux études ont des résultats comparables à ce qui vient d'être exposé et mettent aussi en avant que le facteur humain a beaucoup d'influence sur les changements en faveur des 5 objectifs EGalim et qu'un accompagnement est une mesure à privilégier pour simplifier les changements. La volonté politique ou volonté de la direction est aussi identifiée comme le catalyseur d'un engagement en faveur d'une alimentation durable dans la restauration collective (LEGO, 2022).

Les autres points que ces deux études proches mettent en avant, sont les problématiques de maîtrise des coûts et de logistique. Ces freins ont également été soulignés dans cette étude, mais semble être un réel problème pour les approvisionnements et les restaurants qui souhaitent dépasser les prérogatives EGalim. Le premier axe sur les approvisionnements durables semble rencontrer le plus de frein. L'Agence Bio (2019) montre toutefois que les chiffres sont en augmentation, surtout dans le secteur scolaire. Pour le secteur médico-social qui semble débiter les démarches pour cet axe, on ne dispose pas de beaucoup de données ni de littérature. Il serait intéressant d'avoir une analyse plus poussée dans ce secteur.

L'étude ne présente que des données déclaratives, non vérifiées. Comme évoqué pour les produits durables selon définition EGalim les méthodes de calculs des indicateurs d'approvisionnements ne sont pas identiques pour tous les établissements. Ces biais sont à prendre en compte dans l'interprétation des résultats. L'efficacité des mesures mises en place n'a également pas été évaluée. Elles semblent cependant cohérentes avec le concept d'alimentation durable.

## Conclusion

La loi Egalim permet d'indiquer à tous que la restauration collective est un axe de travail important pour initier une transition pour une alimentation durable. Elle illustre la pluralité des enjeux à travers les 5 thématiques qui organisent les mesures imposées. L'état des lieux montre que les actions mises en place sont nombreuses et avec des modifications de plusieurs natures : changement de l'organisation quotidienne ou réorganisation totale du service, en cuisine mais aussi en salle... Les modifications sont parfois en lien avec plusieurs axes, ce qui peut permettre la maîtrise des impacts financiers. La prise en compte des enjeux de la loi pousse aussi à orienter les choix de réorganisations internes et de renouvellement du matériel.

La prise en compte des 5 axes est bien engagée à Brest Métropole, plusieurs structures poussent les changements au-delà des obligations notamment dans le secteur scolaire. Les obligations sont rarement la finalité de la démarche des acteurs rencontrés. Les difficultés rencontrées sont les mêmes que celles relevées au niveau national. La loi étant non-coercitive son application est très dépendante des connaissances et engagements des gestionnaires et équipes de cuisines, mais aussi, de la volonté des directions, qui doit permettre aux précédents d'avoir accès aux ressources nécessaires. Pour la métropole de Brest, les établissements qui n'avaient pas de stratégie pour répondre à Egalim cherchent à se renseigner et se former sur ces obligations. La force du territoire pourrait alors être de faire bénéficier les établissements qui commencent les démarches de l'expérience de ceux qui sont plus avancés. Ces derniers ont également relevé l'importance des divers accompagnements professionnels auxquels ils ont pu avoir recours et qui ont contribué à leur réussite.

La loi Egalim semble bien indiquer le chemin vers une alimentation durable en exigeant une réflexion sur les choix liés à la restauration collective dans les diverses structures proposant ce service. Cependant les différences entre secteurs se ressentent dans leurs objectifs propres. Pour le secteur scolaire, pour qui la loi Egalim semble la mieux adaptée, l'enjeu éducatif est important mais ne fait pas partie des obligations. Comme ceci a pu être mentionné en première partie, l'évolution des comportements alimentaires est une composante pour permettre le basculement vers une alimentation plus durable. Pour toutes les structures, la priorité reste de proposer des repas sains, de préférence fait-maison mais surtout goûteux. Le secteur médico-social donne largement la priorité, à ces derniers points car il accueille des personnes avec des santés fragiles et parfois dénutries. A l'instar du CHRU, les remaniements de la restauration collective dans les établissements médicalisés, cherchent plutôt à augmenter le plaisir de manger des patients pour lutter contre ces problèmes que de répondre aux enjeux de la loi Egalim. L'alimentation est donc perçue comme un levier pour mieux soigner, mais jugé encore trop peu exploité par les professionnels de santé.

## Bibliographie :

ADEME. (2022). *Frein et levier pour une restauration collective scolaire plus durable*.

Agence Bio (2019). *Etat des lieux du bio en restauration hors domicile, novembre 2019, 19 p. [en ligne]. Disponible sur [https://www.agencebio.org/wpcontent/uploads/2019/11/DP-AGENCE\\_BIO-2019-V-def.pdf](https://www.agencebio.org/wpcontent/uploads/2019/11/DP-AGENCE_BIO-2019-V-def.pdf). (Consulté le 03-022021)*.

Arias, P. A., Bellouin, N., Jones, R. G., Naik, V., Plattner, G.-K., Rogelj, J., Sillmann, J., Storelvmo, T., Thorne, P. W., Trewin, B., Rao, K. A., Adhikary, B., Allan, R. P., Armour, K., Barimalala, R., Canadell, J. G., Cassou, C., Cherchi, A., Collins, W., ... Goldfarb, L. (2021). *Technical Summary*. 112.

Barbour, L., Lindberg, R., Woods, J., Charlton, K., & Brimblecombe, J. (2021). *Local urban government policies to facilitate healthy and environmentally sustainable diet-related practices: A scoping review. Public Health Nutrition, 25, 1–36. <https://doi.org/10.1017/S1368980021004432>*

BIANIC, L. (2021, June). *Agriculture et agroalimentaire en Finistère (Le Finistère) [Etude]. <https://adeupa-brest.fr/nos-publications/agriculture-et-agroalimentaire-en-finistere>*

Brand, C., Bricas, N., Conaré, D., Daviron, B., Debru, J., Michel, L., & Soulard, C.-T. (2017). *Construire des politiques alimentaires urbaines. éditions Quae. <https://doi.org/10.35690/978-2-7592-2618-4>*

Bricas, N., Conaré, D., & Walser, M. (Eds.). (2021). *Une écologie de l'alimentation. éditions Quae. <https://doi.org/10.35690/978-2-7592-3353-3>*

Candel, J. J. L. (2020). *What's on the menu? A global assessment of MUFPP signatory cities' food strategies. Agroecology and Sustainable Food Systems, 44(7), 919–946. <https://doi.org/10.1080/21683565.2019.1648357>*

Chiffolleau, Y., & Prevost, B. (2012). *Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires. Norois. Environnement, aménagement, société, 224, 7–20. <https://doi.org/10.4000/norois.4245>*

CoolFood Pro. (n.d.). *Coolfood Pro*. Cool Food Pro. Retrieved September 14, 2022, from <https://www.coolfoodpro.net/>

CREDOC. (2020, October 1). *Comportements alimentaires déclarés versus réels: Mesurer et comprendre les écarts pour améliorer l'action publique. <https://www.credoc.fr/publications/comportements-alimentaires-declares-versus-reels-mesurer-et-comprendre-les-ecarts-pour-ameliorer-laction-publique>*

CNRC. (2021, septembre). Loi « Climat et Résilience » - Ma cantine EGAlim. GitBook. Retrieved September 14, 2022, from <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-la-loi-egalim/loi-climat-et-resilience>

INSEE. (2022). *Dossier complet – Intercommunalité-Métropole de Brest Métropole (242900314)*. Insee. Retrieved September 14, 2022, from <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-242900314>

GIEC, Green, A., & Zhou, K. (2018, February 16). *Régimes alimentaires sains et durables*. Fao.org. Retrieved August 29, 2022, from <https://www.fao.org/3/ca6640fr/ca6640fr.pdf>

HLPE. (2014). *Food losses and waste in the context of sustainable food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security*. Rome. 8 pp.

FAO. (2020). *Régimes alimentaires sains et durables*. FAO and WHO. <https://doi.org/10.4060/ca6640fr>

Finistere.gouv. (2017, July 25). *Base navale de Brest. Les services de l'État dans le FINISTÈRE*. Retrieved September 14, 2022, from <https://www.finistere.gouv.fr/layout/set/print/Politiques-publiques/Securite/Protection-civile/Planification-ORSEC/Plans-particuliers-d-intervention-PPI/PPI-BRESTILO/Base-navale-de-Brest>

Kowalsky, T. O., Morilla Romero de la Osa, R., & Cerrillo, I. (2022). *Sustainable Diets as Tools to Harmonize the Health of Individuals, Communities and the Planet: A Systematic Review*. *Nutrients*, 14(5), 928. <https://doi.org/10.3390/nu14050928>

Lardon, S., & Loudiyi, S. (2014). *Agriculture et alimentation urbaines: Entre politiques publiques et initiatives locales*. *Géocarrefour*, 89(1–2), 3–10.

LEGO, I., & Codo, S. (2022). *Rapport de synthèse des études préliminaires terrain Cool Food Pro*. 54.

*Ma cantine*. Retrieved September 10, 2022, from <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

Maréchal, G., Bréger, T., Nicolay, C., Berger, B., Bossu, V., & Guennoc, D. (2019). *Produits bio et locaux à la cantine: Du potentiel et des résistances*. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02404345>

PAM. (2022). *Compte rendu du conseil de l'alimentation durable avril 2022*.

Rastoin, J.-L. (2018). *Accélérer la transition vers une alimentation durable par un changement de paradigme scientifique et économique et des politiques publiques*

innovantes. *Systèmes Alimentaires / Food Systems*, 2018(n°3), 17–27.  
<https://doi.org/10.15122/isbn.978-2-406-08722-9.p.0017>

Redlingshofer, B. (2006). *Vers une alimentation durable ? Ce qu'enseigne la littérature scientifique. Le Courrier de l'environnement de l'INRA*, 53(53), 83–102.

Rousseau, C. (2021). *L'impact de la mise en place de la loi EGalim dans le secteur de la restauration collective*. 123.

Sonnino, R., Tegoni, C. L. S., & De Cunto, A. (2019). *The challenge of systemic food change: Insights from cities. Cities*, 85, 110–116. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2018.08.008>

Swensson, Luana. F. J., & Tartanac, F. (2020). *Public food procurement for sustainable diets and food systems: The role of the regulatory framework. Global Food Security*, 25, 100366. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2020.100366>

Terralim. (2019). *Diagnostic Projet Alimentaire Métropolitain*.

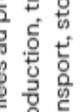
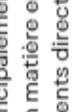
Waring, R. H., Harris, R. M., & Mitchell, S. C. (2018). *Plastic contamination of the food chain: A threat to human health? Maturitas*, 115, 64–68. <https://doi.org/10.1016/j.maturitas.2018.06.010>

## **Table des annexes**

<b>Annexe 1 : Produits considérés durables par la loi Egalim.....</b>	<b>P.49</b>
<b>Annexe 2 : Exemple courrier à destination des commun .....</b>	<b>P.50</b>
<b>Annexe 3 : Guide d'entretien.....</b>	<b>P.51</b>
<b>Annexe 4 : Grille d'analyse des entretiens.....</b>	<b>P.54</b>

## Annexe 1 : Produits considérés durables par la loi Egalim, réalisation personnelle, 2022

Informations tirées du site Ma Cantine.gov

<h3>Les produits durables</h3>		
 <p>Label rouge</p>	 <p>Appellation d'origine (AOC/AOP)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produit acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (production, transformation, conditionnement, transport, stockage, utilisation) -</li> </ul>
 <p>Indication géographique (IGP)</p>	 <p>HVE niveau 2 (jusqu'au 01/01/2027)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs (précisions à venir)</li> </ul>
 <p>Spécialité traditionnelle garantie (STG) - Un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.</p>	 <p>Produits équivalents aux produits bénéficiant de ces signes, mentions ou labels</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produits équivalents aux produits bénéficiant de ces signes, mentions ou labels</li> </ul>
 <p>Écolabel pêche durable</p>	 <p><b>Produits biologiques</b></p>	<p>Parmi ces produits de qualité, au moins 20 % des produits doivent être « bio » pour les cantines en France continentale (consulter notre blog pour le seuil des autres régions). C'est à dire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des produits issus de l'agriculture biologique.</li> <li>- des produits végétaux étiquetés 'en conversion'.</li> </ul>
 <p>« Région ultrapériphérique » (RUP) - Produits issus de 9 régions ultra-phériques à l'UE (Azores, Madères, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin)</p>	<p>Produits issus du commerce équitable</p>	

## Annexe 2 : Exemple courrier à destination des communes, réalisation personnelle, 2022

**MONSIEUR ARMEL GOURVIL  
MAIRE DE BOHARS  
1 RUE PROSPER SALAÛN  
29820 BOHARS**

**Pôle développement économique et urbain  
Direction du développement économique et international**

Le

N/Réf. : MTV/LM – 2021-XXX  
Dossier suivi par : Mathilde TRAN VAN  
Téléphone : 02 98 33 55 84  
E-mail : [mathilde.tran-van@brest-metropole.fr](mailto:mathilde.tran-van@brest-metropole.fr)

**Objet : Projet Alimentaire Métropolitain – Etudes sensibilisation à l'alimentation durable et restauration collective**

Monsieur Le Maire,

Dans le cadre de la mise en œuvre du Projet Alimentaire Métropolitain, et comme présenté lors du comité de coordination du 22 avril 2022, nous souhaitons associer les communes de Brest Métropole pour un approfondissement de deux thématiques centrales au plan d'actions adopté en avril 2021 : la sensibilisation à l'alimentation durable et la restauration collective.

Dans le cadre de l'axe du projet alimentaire visant à « Mettre en œuvre un système diversifié d'information et de sensibilisation à l'alimentation durable », nous souhaitons acquérir une **connaissance approfondie du panorama des acteurs et des projets associés au thème de l'accessibilité à une alimentation durable et saine**. Un premier état des lieux de ses acteurs a été réalisé pour la ville de Brest en 2021. Pour le compléter et enrichir le plan d'actions, nous proposons d'élargir la démarche à toutes les communes de la métropole entre mai 2022 et août 2022. Par le biais d'une série d'entretiens et d'échanges avec les acteurs de votre commune, nous pourrions identifier ensemble des leviers d'actions pour promouvoir l'alimentation durable pour toutes et tous.

La seconde thématique que nous souhaitons aborder concerne la **restauration collective**, pilier de la promotion de l'alimentation durable sur le territoire, portée notamment par la loi EGALIM. Dans le but de partager les bonnes pratiques et de favoriser le retour d'expériences, nous souhaiterions planifier des échanges avec les acteurs de la restauration collective du territoire. Ces échanges nous permettront d'approfondir la connaissance des systèmes de la restauration collective sur les 8 communes de Brest Métropole et d'identifier de potentielles synergies.

Le projet alimentaire est un projet de territoire et se doit d'inclure dans sa démarche tous les acteurs du système alimentaire locale. L'engagement des communes de Brest Métropole est donc essentiel pour porter ce projet. Le service de coordination du Projet Alimentaire Métropolitain contactera vos services pour identifier les structures et organisations à impliquer dans le cadre de ces travaux. Nous vous invitons, si vous le souhaitez, à nous contacter via l'adresse suivante : [projet-alimentaire-metropolitain@brest-metropole.fr](mailto:projet-alimentaire-metropolitain@brest-metropole.fr) pour tout renseignement complémentaire.

Vous remerciant par avance de votre investissement et de votre contribution, je vous prie de croire, Monsieur Le Maire, en l'assurance de mes meilleures salutations.

La Vice-Présidente à l'économie des  
transitions et à l'alimentation durable

**Nathalie CHALINE**

## Annexe 3 : Guide d'entretien, réalisation personnelle, 2022

### **Etablissement de rattachement : Personnes présentes lors de l'entretien :**

*Intro :*

*Dans l'idée de créer des dynamiques et des échanges sur les meilleurs moyens de répondre aux enjeux Egalim. La métropole souhaiterait avoir une vision globale des enjeux de la restauration collective afin de partir de ces informations pour identifier ensemble des synergies qui peuvent être mise en place entre les différents acteurs de la restauration collective. Les données seront partagées avec un groupe de travail sur la restauration collective du PAM composée de divers acteurs de Brest Métropole.*

### *Données techniques et hors Egalim*

Quelle est le nombre de repas servis par jour en moyenne/ Max Min ?

Quelle est le cout moyen des matières première d'un repas ?

Quelle est le prix d'un repas ?

Comment est organisée l'équipe pour la cuisine et les repas ?

Quelles sont les principales difficultés aux cuisines ?

Quels sont les principaux axes de travail et projets en cours ?

## **LOI EGALIM**

Où en êtes-vous des demandes Egalim ?

### **Approvisionnements durables**

Avez-vous une démarche d'augmentation des approvisionnements durables ?

Qui s'occupe des achats pour la cuisine ?

L'origine des produits utilisés dans la cuisine est-elle suivie ?

### **Part de produits "durables" :**

Connaissez-vous la répartition et typologie des produits durables dans votre cuisine ?

### **Part de bio :**

Est-ce qu'un travail a été effectué pour augmenter d'autres types de produits ? (Locaux, de saison, Fait "Maison")

Si locaux : Quelle définition de local utilisez-vous ?

### **Gaspillage alimentaire**

Est-ce que vous essayez de réduire la quantité de gaspillage alimentaire ?

Effectuez-vous des dons à une association ? Laquelle ? *(Obligatoire pour plus de 3000 repas/jours)*

Existe-t-il ou a-t-il existé des actions pour diminuer le gaspillage ? Dans la cuisine ? Dans les assiettes ?

### **Emballage plastique**

Est-ce que vous essayez de réduire l'utilisation de plastique ?

Utilisez-vous des emballages plastiques ? Lesquels ?

Est-ce qu'il y a eu des réductions de plastiques ces dernières années ? Avant Egalim ?

*(Egalim : Aucun contenant plastique à partir de 2025)*

### **Communication aux convives**

Quelles informations échangez-vous avec vos convives ?

Comment identifiez-vous les aliments durables dans les restaurants ? À quelle fréquence ?

Avez-vous des moyens de sensibiliser les convives à une alimentation plus durable ?

### **Diversification des protéines**

Avez-vous des plats végétariens au menu ?

*(Egalim : 1/semaine)*

Est-ce que vous pouvez me donner des exemples de plats végétariens préparés ?

*(Egalim : Si administration avec plusieurs menus, un choix végétarien obligatoire)*

Les équipes de cuisines ont-elles été formées à la cuisine végétarienne ?

Connaissez-vous le site ma-cantine.gouv ?





Merle, Maëlle, 2022, Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective : Vers une restauration collective exemplaire pour Brest Métropole, 54 pages, mémoire de fin d'études, Lempdes, 2022.

**STRUCTURE D'ACCUEIL ET INSTITUTIONS ASSOCIEES:**

- ♦ Brest Métropole (BM)

**ENCADRANTS :**

- ♦ Maître de stage : TRAN VAN, Mathilde (Brest Métropole)
- ♦ Tuteur pédagogique : BLASQUIET, Hélène

**OPTION :** EcoTerr : Ingénierie et stratégie du développement éco-territorial

**RESUMÉ**

La loi EGalim de 2018 vient poser de nouvelles obligations à la restauration collective française pour avancer vers une alimentation plus durable. Cinq objectifs ressortent : approvisionnements plus durables, diversification des protéines, réduction du gaspillage alimentaire, réduction du plastique et communication pour les convives. La littérature scientifique identifie aussi la restauration collective comme un outil pour une alimentation plus durable. L'étude cherche à identifier les changements en restauration collective qui vont dans le sens d'une alimentation plus durable. L'étude est une analyse qualitative de 22 entretiens avec des acteurs professionnels de la restauration collective de Brest Métropole dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial. Elle portera sur les 5 objectifs de la loi EGalim. Elles montrent des changements progressifs sur les 5 axes et dépassent les obligations EGalim pour certains restaurants précurseurs, surtout dans le secteur scolaire. La loi est un moyen de commencer des démarches d'amélioration de la restauration collective pour ceux qui n'en avait pas. Les moyens sollicités pour mieux réussir ont été des formations et accompagnements qui facilitent l'engagement des équipes dans les démarches. Les demandes sur les approvisionnements sont plus compliquées pour les structures qui n'ont pas de moyen automatisé pour suivre les indicateurs. L'engagement des directions des établissements ou des élus semblent être un facteur important de réussite.

*The 2018 EGalim law imposes new obligations on French institutional catering to move towards more sustainable food. Five objectives stand out: more sustainable supplies, diversification of proteins, reduction of food waste, reduction of plastic and communication with guests. The scientific literature also identifies institutional catering as a tool for more sustainable food. The study seeks to identify the changes in collective catering that go in the direction of more sustainable food. The study is a qualitative analysis of 22 interviews with institutional catering workers of Brest Métropole as part of its Projet Alimentaire territorial. It will focus on the 5 objectives of the EGalim law. They show progressive changes on the 5 axes and outperform the EGalim obligations for certain pioneering restaurants, especially canteens. The law is a first move to improve institutional catering for those which did not have a food strategy. The means requested to achieve greater success were training program and support that facilitates the commitment of the teams in the process. Supply requests are more complicated for structures that do not have an automated way to monitor indicators. The commitment of school management or elected officials seems to be an important factor of success.*

**Mots clés :** Alimentation durable Restauration collective EGalim PAT Cantines