



Loi EGalim dans les DRoM : quels impacts sur l'approvisionnement des restaurants scolaires et sur la transition du système alimentaire réunionnais ?

Contexte

- Restauration scolaire : sous l'œil du législateur, du chercheur, des institutions pour son impact sur les habitudes de consommation, mais peu sur le reste du système alimentaire
- Loi EGalim : plusieurs objectifs, dont celui de faciliter une alimentation saine, durable et accessible à tous, notamment via la commande publique (achats de produits de qualité et durables)
- Décret d'application aux DRoM (2021) avec des seuils intermédiaires :
 - 2022 : 20% durable / qualité dont 5% AB
 - 2025 : 35% durable / qualité dont 10% AB
 - 2030 : 50% durable / qualité dont 20% AB
- Défis du système alimentaire réunionnais :
 - Insularité, éloignement : moindre pouvoir d'achat et dépendance aux importations alimentaires
 - Forte utilisation d'intrants chimiques et difficulté à développer la bio
 - Terres agricoles entre canne et usages concurrents (urbanisation, spéculation)
 - Problèmes de santé liés au régime alimentaire (riz, viande, huile)

Questions et objectifs

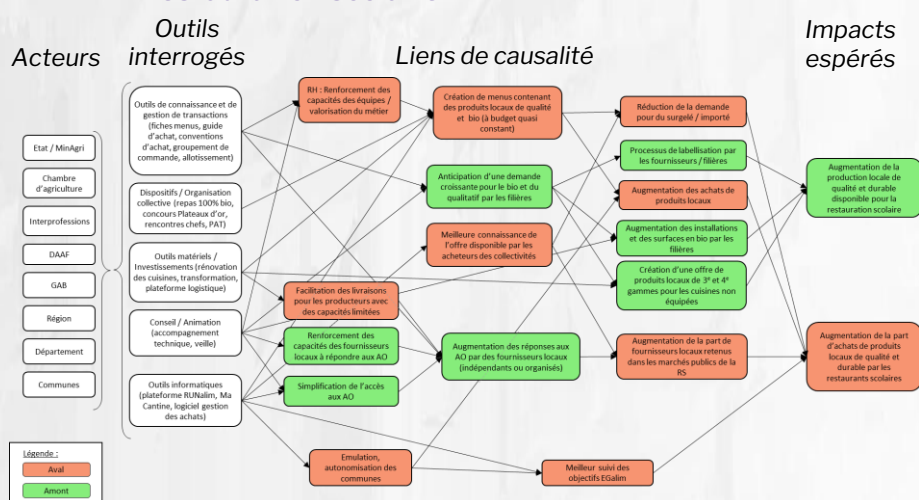
1. Impacts directs sur le système d'approvisionnement
 - a. Quels sont les **changements de comportement** des acteurs de la restauration scolaire pour faire face à EGalim ?
 - b. Dans quelle mesure ces changements s'inscrivent-ils dans une **dynamique plus longue** ?
 - c. Quels **obstacles** rencontrent-ils ?
2. Impacts sur le système alimentaire plus large
 - a. Est-ce que les actions en faveur d'EGalim ont un **impact homogène** sur les acteurs ?
 - b. Sur les différents **enjeux de durabilité** de l'île de La Réunion ?

- État des lieux de l'approvisionnement de la restauration scolaire à La Réunion
- Analyse des changements à l'œuvre, des contraintes et des leviers d'action



Méthodologie

- État des lieux : analyse des acteurs et des enjeux de la restauration scolaire publique réunionnaise
- Approche chemins d'impact espérés des outils et actions mises en place en vue **d'augmenter l'offre et la demande de produits locaux de qualité et durable dans la restauration scolaire**



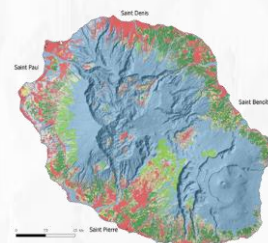
PHASE 1
Cadrage,
bibliographie

PHASE 2
Collecte de
données

PHASE 3
Analyse et
confrontation

Échantillon :

- Restaurants scolaires : 14 entretiens
- Acteurs de l'accompagnement et organisations professionnelles : 12 entretiens
- Fournisseurs : 16 entretiens



Les acteurs de l'approvisionnement de la restauration scolaire à la Réunion



Côté demande publique...

620+ établissements /
24 millions de repas

- Écoles primaires gérées par les **24 communes**
- Collèges gérés par le **Département**
- Lycées par la **Région**

Gestion directe des collectivités publiques

2 systèmes :



• Cuisines **autonomes**






• Cuisines **centrales avec satellites** : **liaison froide** (majoritaire) ou **chaude**

	Opportunités	Limites
Cuisines centrales et satellites (primaire et secondaire) <i>Modèle poussé par Dept / Rég</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Réduction des coûts de structure (matériel, personnel, denrées) • Contrôle des approvisionnements et de la qualité • Standardisation des systèmes de gestion des achats et prévisibilité de la demande • Collèges/lycées : bénéficient du CODARUN 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessite de plus grosses quantités de denrées et donc exclut les plus petits producteurs • En liaison froide : qualité gustative parfois moindre, mais gestion des flux facilitée
Cuisines autonomes urbaines du primaire (St Denis)	<ul style="list-style-type: none"> • Système de menu unique mais cuisiné en local • Héritage historique 	<ul style="list-style-type: none"> • Peut y avoir un sentiment d'isolement • Hétérogénéité des pratiques et des systèmes de gestion
Cuisines autonomes du secondaire, et enclavées du primaire (Cilaos, Salazie)	<ul style="list-style-type: none"> • Souvent petits établissements : « <i>pour travailler du bio et du frais c'est avantageux d'avoir un approvisionnement plus simple avec des petites quantités</i> » • Permet d'adapter ses approvisionnements à l'offre locale • Collèges/lycées : bénéficient du CODARUN 	<ul style="list-style-type: none"> • Achat local dépend des productions disponibles localement • Quantités réduites à livrer pour les producteurs, logistique complexifiée • Moins de temps à allouer à Ma Cantine etc.

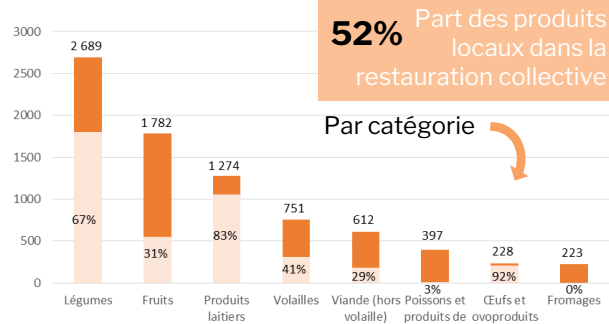


Côté fournisseurs de la restauration scolaire...

	Opportunités	Limites
Producteurs indépendants	<ul style="list-style-type: none"> • Choisissent leurs prix et leurs débouchés, et sont parfois revendeurs des produits des voisins afin de pouvoir répondre aux AO • Majoritaires en fruits et légumes 	<ul style="list-style-type: none"> • Doivent avoir la capacité de production et logistique de fournir les établissements (a fortiori avec CODARUN)
Producteurs en OP 	<ul style="list-style-type: none"> • Bénéficient de conseils techniques, de projets collectifs, de débouchés de vente (en fonction de l'OP) ; aides POSEI • Régularité, complémentarité de l'offre 	<ul style="list-style-type: none"> • Moins de marge de manœuvre sur les prix
Agro-industriels locaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Attachement historique au marché de la restauration scolaire • Projets de développement locaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Matière première peut être importée, partiellement
Grossistes / Importateurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratiquent des prix souvent plus bas • Fournissent tout ce que le local ne fournit pas : du bio, des légumineuses, des céréales dont le riz, des produits transformés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'assurance d'avoir des produits locaux • Peu d'incitation à développer le bio / la qualité locaux • Phénomène des produits de dégagement

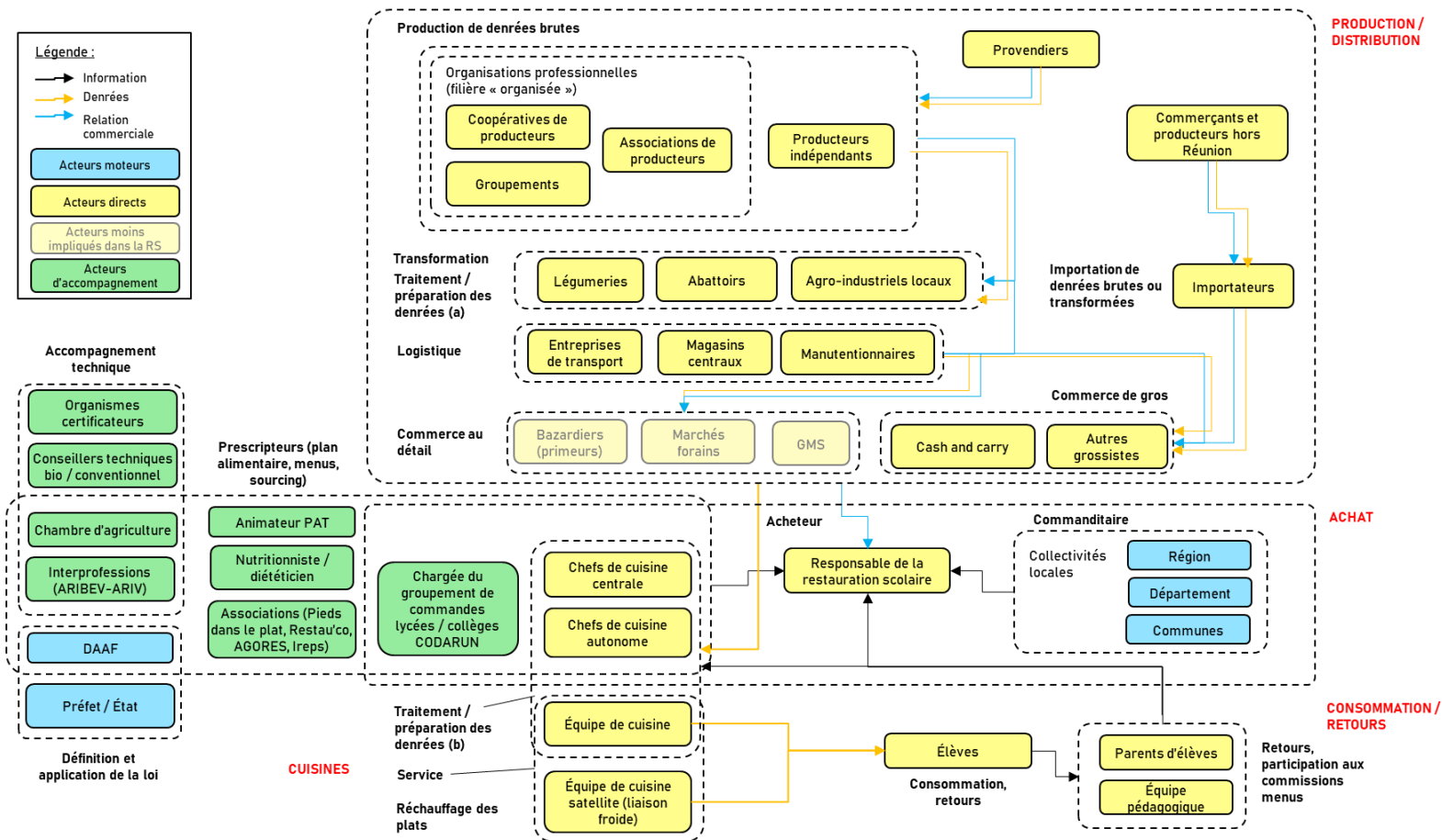
Point sur les productions locales :

- Taux d'organisation variables des filières :
 - Fruits et légumes : 20% en OP
 - Viandes, lait, œufs : >85% en OP
- L'offre locale en produits frais est supérieure à la demande de la restauration collective (sauf en bœuf), mais inférieure à la demande globale de l'île
- Peu de productions labellisées, sauf en RUP
- Marché de la restauration collective : entre 1% et 5% du chiffre d'affaires des industriels (2022)



Source : Étude Département / TriesseGressard, 2021

Le système d'acteurs et leurs fonctions



Impacts d'EGalim sur le système d'approvisionnement : dynamiques et contraintes



Côté aval

- Interprétation hétérogène du cadre légal** : intérêt de long terme pour l'**achat local** de la part de certains établissements du secondaire et de certaines communes, au-delà des signes de qualité
- Suivi variable** de l'activité
- Objectifs de la loi EGalim plus perçus comme une **contrainte** supplémentaire que comme une opportunité
- Accroissement de la **divergence** entre primaires et secondaires, et entre communes
- EGalim permet la reconnaissance du **rôle central du personnel** en cuisine, obstacle ou levier



Côté amont

- Concurrence** de circuits de commercialisation alternatifs plus simples et rémunérateurs, d'où certain déficit d'offre disponible
- Filières organisées** animales ont un avantage comparatif par rapport aux indépendants à travers les projets collectifs
- Producteurs indépendants** en filières végétales ont plus de mal à rentrer dans la dynamique en raison des contraintes de ce marché
- Industriels** font leur part du travail
- Mais obstacles** à l'augmentation de l'offre adaptée à la restauration scolaire, avec un **effet pervers sur le bio importé**



Effet d'EGalim sur la transition agroécologique de l'île

Nous avons estimé l'impact des actions et outils d'EGalim sur les 13 dimensions de la transition agroécologique (HLPE 2019)

Impacts discutables

Impacts positifs

Actions liées à EGalim

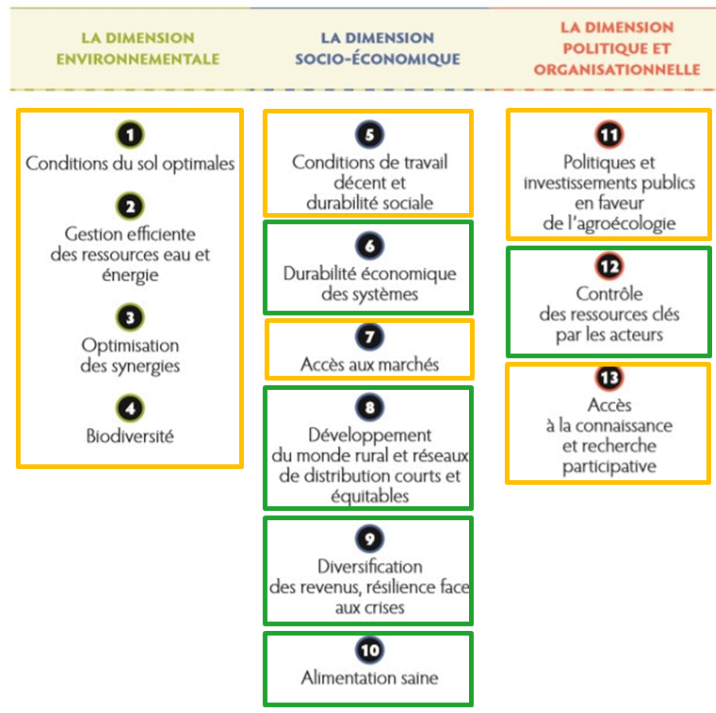
1, 2, 3, 4)

- Qualité = RUP : avancée limitée des pratiques
- Bio : avancée mais inaccessible sauf sur fruits et légumes

5) Turnover, « déprofessionnalisation » en cuisines vs valorisation du métier via événements et formations

7) Producteurs organisés vs indépendants

13) Partage d'expériences, de recettes, formation des équipes



Actions liées à d'autres projets affiliés à l'approvisionnement de la restauration scolaire

11) Financement des projets de connexion offre locale et restosco via les PAT

6, 12) Réduction de la dépendance aux importations

8) Approvisionnement locale en circuits courts, développement de l'emploi

9) Débouchés à la production locale

10) Préparation de produits plus frais bruts, moins transformés

Propositions d'actions

Axe productions / institutions

Axe cuisines / achats

Propositions débattues en atelier pour augmenter les dynamiques positives et lever les contraintes par rapport au chemin d'impact espéré

