



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



ENJEUX SOCIO- ENVIRONNEMENTAUX- ÉCONOMIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE

CETTE NOTE VISE À ÉCLAIRER SUR CES ENJEUX CROISÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE.

En 2020, entre 5,5 et 7 millions de personnes étaient en situation de précarité alimentaire¹, avec une augmentation de 15 à 20% des files de l'aide alimentaire entre 2019 et 2020. Le droit à une alimentation saine n'est pas respecté notamment pour les catégories les plus précaires de la population en France. Le nouveau quinquennat devra faire plein feu sur cet impératif, notamment en concentrant les efforts dans l'accompagnement à la transformation de la restauration collective et pour la rendre accessible à tous. Car la restauration collective est un lieu privilégié : avec plus de 3 milliards de repas servis par an, elle porte notamment un enjeu social en plus d'un enjeu écologique. En France, parmi les repas hors domicile, un repas sur deux est pris en restauration collective, de la crèche à l'université, des maisons de retraites aux hôpitaux.

D'autant que la guerre en Ukraine provoque une flambée des prix alimentaires et la restauration collective subit l'inflation de manière violente. Pour pallier ce problème, le secteur tend à réduire son approvisionnement en produits bio, dont les prix sont sensiblement plus élevés que les prix de produits conventionnels. Ces modifications d'approvisionnements fragilisent les filières durables et de qualité se structurant avec la mise en application de la loi EGalim en restauration collective. Et cette hausse des prix risque malgré tout de se traduire par une hausse des coûts pour les convives, alors qu'elle est un outil habituellement fondamental de prévention de la précarité alimentaire. Nous le voyons, la restauration collective est à la croisée d'enjeux économiques, environnementaux et sociaux.

¹ – Ces chiffres étaient donnés pour 2020 par la Direction Générale de la Cohésion Sociale ; et Source. En Juin 2022, une étude l'Insee identifie que le nombre de personnes à l'aide alimentaire était entre 2 et 4 millions. Ces différences de données et leur instabilité s'explique par une nouvelle méthode utilisée, cherchant à éviter les doubles comptages, mais aussi à partir de l'utilisation de différentes sources. Par ailleurs, ces chiffres ne couvrent pas les publics à l'aide alimentaire au niveau des centres communaux d'action social et des associations non habilitées. Or, en corrigeant des doubles comptes estimés par l'enquête Aide alimentaire, selon laquelle environ 30 % des recourants se sont adressés à au moins deux associations d'aide alimentaire au cours de l'année, on aboutit à environ 3,9 millions de bénéficiaires.» [Référence de la citation.](#)

LA RESTAURATION COLLECTIVE FRAPPÉE PAR LA FLAMBÉE DES PRIX ALIMENTAIRES

La guerre en Ukraine et les crises sanitaires ont des conséquences agricoles et alimentaires, qui se traduisent aussi bien pour les producteurs que pour les consommateurs. Suite aux négociations annuelles entre fournisseurs et distributeurs, les prix alimentaires devaient déjà augmenter de 3 à 4 % en 2022. A cette première hausse s'ajoutent désormais les effets de la guerre en Ukraine (y compris spéculatifs) qui exacerbent la tendance. Selon les dernières données de l'Insee, [l'inflation a progressé de 4,8 %](#) sur un an en avril 2022 et les [prix alimentaires de 3,8 %](#), avec une inflation plus forte sur les [produits frais \(+ 6,6 %\)](#). Et pourtant, les hausses des coûts de production n'ont pas encore été complètement répercutées sur le prix des consommateurs.

La restauration collective n'est pas en reste. A ce jour le surcoût à l'achat en restauration collective est de **+10 % selon les types de restauration collective**². Plus en détail, les inflations observées au sein du réseau Restau'co par catégorie de produits :

CATÉGORIE DE PRODUITS	INFLATION OBSERVÉE AU MOIS DE MAI 20223
Viandes	24 %
Bœuf	6 %
Volaille	19 %
Poissons	15 %
Fruits et légumes	6 %
Produits laitiers	12 %
Épicerie	9 %
Boulangerie	10 %
Surgelé	7 %
Produits de ménage	21 %
Jetable	15 %

2 – Moyenne obtenue du surcoût de 3 centrales d'achat nationales et 3 acheteurs régionaux adhérents au réseau Restau'Co et opérant dans le secteur du scolaire, de la santé et de la restauration du travail. Ce groupe d'acheteurs représente les achats pour 133 millions de repas / an (soit 4 % de l'ensemble des repas servis / an en France)

3 – idem

LA FLAMBÉE DES PRIX REPRÉSENTE UN RISQUE DE HAUSSE DES PRIX AUX CONVIVES

La restauration collective est pourtant un levier essentiel pour une plus grande accessibilité de tous à une alimentation de qualité, en produits frais. Son rôle en matière de prévention de précarité alimentaire a bien été démontré pendant la période Covid. Dans son [rapport statistiques 2021, le Secours Catholique](#) montrait que 57 % des personnes demandant une aide alimentaire en 2020 auprès de l'association le faisait pour la première fois. Certains des ménages à cause d'une perte de revenus (30 % des ménages interrogés), certains des ménages à cause d'une augmentation des charges liée notamment à la fermeture des cantines que leur situation financière déjà précaire n'avait pas permis d'absorber (parmi les ménages interrogés 60 % des ménages avec enfants avaient subi une hausse des dépenses alimentaires). Or on sait aussi qu'un problème d'accès à l'alimentation en quantité ou qualité renforce les inégalités sociales existantes, par ses effets sur la santé des personnes. Les travaux qui montrent la corrélation entre les niveaux de revenu et la qualité nutritionnelle de l'alimentation ne manquent pas. Plus les budgets de nos concitoyens sont serrés, plus leurs choix sont contraints et pèsent sur la qualité de leur alimentation. **En plus de constituer un lieu d'inclusion et de socialisation, la restauration scolaire contribue à hauteur de 40 % des besoins énergétiques des enfants les jours d'école.**

Aujourd'hui, ce rôle primordial de la restauration risque d'être mis à mal. De nombreuses collectivités prévoient déjà que la hausse des prix se répercute sur le coût des repas pour les convives. **Selon le vice-président de l'Association des maires de France (AMF), [la moitié des communes devrait appliquer une augmentation des prix des repas à la rentrée prochaine.](#)** Toujours selon l'AMF, le prix des repas devrait connaître [une hausse de l'ordre de 5 à 10 %.](#)

Quelques exemples non exhaustifs de communes qui prévoient de répercuter la hausse des prix aux familles :

- Metz prévoit une [augmentation de 2,9 %](#)
- La Seguinère, Maine-et-Loire prévoit une [augmentation de 3 %](#) des tarifs en septembre 2022
- Chazelles sur Lyon (Loire), prévoit une [augmentation de 10 centimes par repas](#) en septembre 2022
- Limoges (Haute-Vienne), [pourrait augmenter les tarifs](#) en septembre 2022
- Saint-Étienne-de-Chigny (Indre-et-Loire), prévoit une [augmentation de 26 centimes par repas](#) en septembre 2022
- Cailloux-sur-Fontaines (Rhône), prévoit une [évolution progressive des tarifs](#) dès septembre 2022

LA FLAMBÉE DES PRIX A DES CONSÉQUENCES NÉGATIVES SUR L'ACHAT DE PRODUITS DE QUALITÉ

Dans un contexte de flambée des prix, la restauration collective se retrouve en difficulté financière pour s'approvisionner en produits. Pour pallier ce problème, **le secteur réduit également son approvisionnement en produits bio, dont les prix sont sensiblement plus élevés que les prix de produits conventionnels.** Ceci, dans un contexte où les objectifs de la loi EGalim sont loin d'être atteints. C'est le cas de [la ville de Limoges par exemple qui annonce devoir rogner sur la qualité de l'alimentation et ne pas pouvoir respecter les obligations de la loi EGalim.](#) **La restauration collective fournit 6,6 % de produits bio⁴ au lieu des 20 % prévus par la loi en 2022.**

LA FLAMBÉE DES PRIX FRAGILISE LES FILIÈRES BIO EN COURS DE STRUCTURATION

Depuis près de 10 ans, les filières bio s'organisent pour répondre à la demande croissante des français.es de développer la part de produits bio en restauration collective. Partant de la loi Grenelle de 2008, les signaux politiques se sont multipliés (loi EGalim, loi Climat et Résilience) et les acteurs de la restauration collective ont fait de grands efforts pour modifier leurs approvisionnements et rendre les repas plus durables.

Habituées à une dynamique de croissance forte sur d'autres débouchés, les acteurs des filières bio ont encouragé les conversions et développé leurs investissements pour accroître la quantité de produits bio disponibles pour la RHD, mais aussi le nombre de gammes produites ainsi que la largeur de chacune de ces gammes. En effet, en 2017-2019, on constate une progression de 28,3 % de produits bio en restauration collective entre 2018 et 2019⁵ et de 30 % entre 2020 et 2021⁶. Cette progression est principalement assurée par les filières bio françaises qui fournissent plus des deux tiers des produits bio consommés sur le territoire. Fin 2021, le marché des produits bio en restauration collective est évalué à 377 millions d'euros⁵ : c'est encore faible par rapport aux 1,4 milliards d'euros⁷ engendrés par une mise en place effective de la loi EGalim, mais la dynamique de développement est encourageante.

Pourtant, en 2020, la crise COVID frappe durement la restauration hors domicile : on constate une baisse de 25,5 % des achats bio⁵. La restauration collective semble plus encline que la restauration commerciale à réduire ses achats bio (cette dernière réduisant de 14,4 % ses achats de produits bio)⁵. **En 2021, le marché du bio rencontre à nouveau un ralentissement :** une baisse de vente de 3 % en valeur par rapport à 2019³. Le choc est à dimension variable selon les filières et peut aller jusqu'à -18 % pour la farine bio par exemple⁸. **L'inflation constatée en 2022 augmente encore un peu plus ce phénomène.**

4 – [«Les chiffres 2021 du secteur bio»](#) - AGENCE-BIO - Dossier de presse - 10 juin 2022

5 – Chiffres Agence Bio, dossier de presse "La consommation bio en hausse en 2019 stimule la production et la structuration des filières françaises" - Juillet 2020

6 – [Chiffres Agence Bio, Juin 2021](#)

7 – Chiffres Agence Bio, dossier de presse "La bio, acteur incontournable de la souveraineté alimentaire" - Juillet 2021

8 – Institut IRI - Janvier 2022

Si une rétractation du marché est systématiquement une épreuve pour les filières alimentaires, elle l'est encore plus lorsque celles-ci étaient habituées à une croissance de l'ordre de 20 à 30 %, comme c'était le cas de la restauration collective.

Les filières bio livrant la restauration collective se retrouvent aujourd'hui en surcapacité et sont parfois obligées d'écouler les produits sur le marché conventionnel à des prix inférieurs aux coûts de production. La situation est critique pour les producteurs ainsi que pour les transformateurs et les metteurs en marché. L'inflation, dont l'ampleur ne cesse d'augmenter sur le début d'année 2022 vient empirer encore un peu plus ce problème en augmentant le prix de revient des denrées alimentaires.

LES COLLECTIVITÉS PEUVENT-ELLE TOUT POUR RÉPONDRE À CES ENJEUX CROISÉS ?

Tout d'abord, force est de constater que les collectivités territoriales ne peuvent pas grand chose pour la restauration collective gérée par l'Etat : hôpitaux publics, restaurants universitaires, certains EHPAD publics. Elle représente près de 20 % des repas servis en restaurants en gestion directe. Ces derniers doivent être soutenus financièrement par l'Etat.

Depuis le début de la pandémie, les collectivités territoriales sont un soutien important pour les citoyens et de nombreux acteurs aussi bien économiques qu'associatifs. Aujourd'hui, elles sont aux **avants postes de la reconstruction et de la transformation écologique, économique et sociale** de la France après la pandémie. Les collectivités territoriales **voient leurs responsabilités s'élargir d'année en année pour faire face aux crises climatiques et de la biodiversité.** La plupart des dispositions du **projet de loi climat et résilience** suppose, directement ou indirectement, la mobilisation des compétences des collectivités territoriales, comme les questions liées au développement des transports durables, les politiques d'aménagement, d'économie circulaire, d'alimentation et d'agriculture durables, etc.

Les collectivités territoriales font face à des besoins prioritaires dont des besoins financiers supplémentaires pour de l'investissement par exemple. D'après I4CE⁹, la réalisation des objectifs climat pour les collectivités territoriales dans le cadre du plan de financement climat de la relance nécessite **à minima un investissement de 4,8 milliards d'euros entre 2020-2023 (soit +1,7 milliard d'euros par an) puis 6,2 milliards d'euros sur 2024-2028**¹⁰.

Pourtant, sans moyens humains et financiers suffisants, de telles dispositions ne pourront être pleinement mises en œuvre et risquent de rester en grande partie, à l'état d'intention. Notamment dans un contexte où, selon le [rapport annuel du Comité des finances locales](#), l'impact de la crise sanitaire dans les comptes locaux est évalué à 5 milliards d'euros en 2020. En effet, les collectivités locales ont fait face en 2020 à la fois par une baisse des recettes fiscales, tarifaires et domaniales et une hausse des dépenses. Selon l'AMF certaines communes sont confrontées à une baisse de leurs recettes fiscales avec la suppression de la taxe d'habitation.

9 – [Relance : comment financer l'action climat](#), I4CE - juillet 2020

10 – à noter que ce travail ne tient pas compte des besoins pour l'adaptation, agriculture et industrie