

« Produits de qualité, de proximité et durables en restauration collective : saisir les opportunités en région »

Séminaire régional - Mardi 5 novembre 2019

- Synthèse -

Le mardi 5 novembre 2019 à Lyon, plus de 200 participants se sont réunis dans les salons de la Préfecture de Région pour assister au séminaire régional organisé par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt en Auvergne-Rhône-Alpes (DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes) sur le thème « Produits de qualité, de proximité et durables en restauration collective : saisir les opportunités en région ».

Les participants ont été accueillis par **M. Guy Lévi**, Secrétaire Général pour les Affaires Régionales Auvergne-Rhône-Alpes. Il rappelle que la 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, dite loi EGALIM, impose qu'à l'échéance du 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge, soient constitués, en valeur, d'au moins 50% de produits durables ou de qualité, dont 20% de produits biologiques. Toute la question est de savoir comment les acteurs concernés sont capables de relever ce défi. Il y va de l'intérêt des consommateurs, des producteurs, de la qualité et du juste prix payé au producteur.

La région Auvergne-Rhône-Alpes conjugue une grande variété de productions agricoles et un bassin de consommation important, ce qui est particulièrement favorable à la mise en place et à l'essaimage de circuits courts et à l'approvisionnement de proximité. Beaucoup d'initiatives et d'actions ont déjà été engagées et les dispositions de la loi EGALIM constituent une réelle opportunité pour développer de nouveaux débouchés, même s'il existe naturellement des difficultés dans l'application des textes.

Le séminaire régional abordera ainsi 4 grandes questions :

1. Comment prendre en main la loi EGALIM ?
2. Comment s'appuyer et faire perdurer ce qui a déjà été mis en place ?
3. Comment développer de nouveaux accords commerciaux ?
4. Comment inciter l'ensemble des filières à s'engager dans des démarches de qualité et de certification environnementale ?

Mme Béatrice Berthoux, vice-présidente de la Région Auvergne-Rhône-Alpes déléguée à l'éducation et aux lycées, indique que 27 millions de repas sont servis chaque année dans les 308 lycées publics de la région pour un budget annuel d'environ 54 millions d'euros de denrées. En 2016, la Région a fixé l'objectif de mettre 60% de produits régionaux dans les assiettes des lycéens. Pour cela, elle a lancé le label « *La Région dans mon assiette* » avec 150 lycées labellisés fin 2019.

Le suivi et le pilotage des achats sont désormais plus faciles grâce à l'acquisition d'un logiciel de gestion dédié et la mise en place de la Gestion de Production Assistée par Ordinateur (GPAO), au soutien apporté aux équipes sous forme de primes de performance collective, d'équipements, de partages de recettes, d'actions de formation ou de communication, et par l'engagement solennel des établissements via un vote en Conseil d'Administration et le suivi de l'origine des produits. La question du juste prix est centrale, que ce soit pour rémunérer correctement les producteurs ou pour proposer un coût raisonnable aux familles.

Ce dispositif repose sur le développement, en parallèle, des productions régionales de qualité, notamment en agriculture biologique. De même, des actions d'éducation au goût et à l'alimentation sont conduites auprès des jeunes en associant des producteurs qui viennent faire des animations dans les établissements. Sans oublier la

lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri des déchets, où les économies qui peuvent être réalisées sont réinvesties dans l'achat de produits locaux de qualité.

Mme Anne Ragon, responsable de projet à la Direction des achats de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, dirige la centrale d'achats régionale mise en place début 2017. La Région monte des marchés et les met à la disposition de ses adhérents qui bénéficient ainsi d'outils clés en main, disponibles immédiatement, sécurisés juridiquement et performants. La centrale est ouverte à tout acheteur public du territoire : lycées, collèges, restauration universitaire, collectivités locales, etc. Une fois qu'il est adhérent, l'acheteur est totalement libre d'acheter ce qu'il veut quand il veut parmi les produits proposés.

La centrale est parfaitement complémentaire des autres démarches d'achat (groupements, Agrilocal, gré à gré, etc.) et facilite la relation entre l'acheteur et le fournisseur. Elle passe beaucoup de temps à faire du sourcing pour identifier et connaître les productions, rendre lisibles les marchés, accompagner les fournisseurs via une hotline dédiée, affiner les allotissements. Les marchés contiennent des exigences élevées (bio, Label rouge), des clauses sur les circuits courts et le bien-être animal, des pondérations selon les familles d'achat avec un critère prix qui peut baisser jusqu'à 30%.

Après vingt mois de fonctionnement, la centrale propose 160 marchés sur 5 familles d'achat (viandes fraîches/volailles fraîches/charcuterie ; crèmerie ; fruits et légumes frais ; épicerie ; surgelés), soit près de 1 000 produits. L'offre est réellement qualitative : 100% viande de bœuf, porc et agneau, 100% viandes bio nées, élevées et abattues en région, 25% des marchés dédiés au bio, 20% des marchés volailles en Label rouge, des lots spécifiques pour les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) et les Appellations d'Origine Protégée (AOP), etc.

M. Robert Duranton, vice-président du Conseil départemental de l'Isère chargé de l'agriculture, de l'irrigation, de la filière bois et de l'environnement, souligne que la situation des agriculteurs se dégrade depuis des années et se traduit notamment par des revenus toujours plus bas. C'est dans ce contexte que le Département, en partenariat avec les autres collectivités locales et les organismes consulaires, a créé le Pôle Agroalimentaire de l'Isère. Il s'agit de développer des circuits de commercialisation et de distribution à des prix rémunérateurs puisque c'est le producteur qui fixe son prix : restauration collective, grandes et moyennes surfaces, industries agroalimentaires. Il s'agit aussi de satisfaire la demande des consommateurs pour des produits de proximité, frais et de saison, avec une origine connue et des modes de production de qualité identifiés.

En complément, le Département a lancé en juin 2018 la marque territoriale *ISHERE* qui garantit la provenance locale, la juste rémunération des producteurs et l'identification des modes de production. La marque compte d'ores et déjà une centaine de producteurs agréés et propose plus de 850 produits.

Enfin, le Département utilise sa propre commande publique pour approvisionner le plus localement possible les 37 500 repas servis chaque jour dans ses 96 collèges. Les denrées achetées comportent 33% de produits locaux et 22% de produits biologiques pour un montant d'un million d'euros par an. Des marchés publics ont été passés avec des groupements de producteurs organisés en plateformes de proximité ou des groupements d'éleveurs. Des actions de communication et de sensibilisation sont menées en direction des collégiens, et le plan départemental de lutte contre le gaspillage alimentaire a permis de diviser par 2 le pourcentage de la nourriture jetée en 3 ans.

M. Christophe Corbière est chef de projet alimentation et circuits courts au Conseil départemental de l'Isère. Il explique que sa collectivité établit depuis 2012 des marchés publics pour s'approvisionner en produits de proximité. Ces marchés sont aujourd'hui proposés à d'autres établissements de restauration collective soumis au code des marchés publics.

Le Département de l'Isère a accompagné la structuration de plateformes locales de producteurs pour garantir les volumes dans une large gamme de produits. L'objectif final est de trouver des produits sains, locaux et d'excellente qualité tout en assurant aux agriculteurs une rémunération juste et équitable. Il ne faut en effet pas oublier que la loi EGALIM porte aussi sur l'équilibre des relations commerciales entre agriculteurs et acheteurs. Les 2 piliers de la loi EGALIM (équilibre des relations commerciales d'une part, approvisionnement local en produits sains et de qualité d'autre part) sont indissociables. Pour assurer cette rémunération, le critère prix des

marchés publics du Département a été ramené à 30%, le critère qualité constituant 70% de l'évaluation. Les critères qualitatifs concernent les circuits courts, le respect de l'environnement, les caractères de développement durable, la limitation des emballages, etc.

Il conclut en évoquant la nécessité d'effectuer des choix car tous les objectifs de la loi EGALIM ne pourront peut-être pas être atteints au 1^{er} janvier 2022. Les actions devront donc être menées de manière cohérente et progressive. Il prend d'exemple de l'interdiction du plastique, qui oblige les collectivités à reprendre la vaisselle en porcelaine abandonnée il y a quelques années pour protéger les agents des troubles musculo-squelettiques.

Chef du pôle sécurité sanitaire des aliments à la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP) de Savoie, **M. Jean-Marie Le Horgne** s'interroge pour savoir si les crèches sont concernées par les dispositions de la loi EGALIM.

M. Robert Duranton rappelle que les crèches sont de la compétence des Caisses d'Allocations Familiales (CAF), des communes et des intercommunalités. **M. Christophe Corbière** explique que les besoins alimentaires des enfants en crèche ne génèrent pas de grands volumes, ce qui pose des problèmes de coûts et d'organisation logistique : les fournisseurs ne peuvent pas forcément faire plusieurs kilomètres pour livrer une cagette de produits. De plus, les bassins de vie ne comportent pas tous des producteurs locaux en situation de fournir des produits sous SIQO comme le veut la loi EGALIM. Il est donc impératif de définir ce qu'on entend par proximité.

Mme Béatrice Berthoux confirme que la définition de la proximité, de l'échelle, est un sujet central. Elle rappelle que la centrale régionale d'achats est ouverte à tous les acteurs publics, que le maillage territorial des lycées est dense et qu'un acheteur de type crèche, avec de petits volumes, peut profiter d'une livraison dans un lycée pour se faire lui-même livrer. Elle précise que la Région accompagne également les agriculteurs dans leurs projets d'investissement pour adapter et moderniser leurs exploitations, et que c'est donc une politique globale de soutien à la production régionale et de structuration des débouchés locaux qui est menée.

Mme Anne Ragon souligne que si la loi fixe des objectifs, cela ne crée pas d'effet mécanique pour que ces objectifs soient remplis. Il est nécessaire de s'organiser et de créer de nouveaux outils, comme la centrale régionale d'achats, pour y parvenir. **Mme Béatrice Berthoux** précise que des paliers progressifs d'objectifs ont été définis, ce qui permet de monter en puissance dans la durée.

Mme Monique Limon, députée de l'Isère, a participé à l'élaboration de la loi EGALIM. Elle précise que la loi fera l'objet d'une évaluation et qu'elle portera à l'Assemblée nationale l'ensemble des observations et conclusions du séminaire.

M. Christophe Pelletier, directeur de la coopérative Valsoleil, souligne que les découpages administratifs constituent parfois des freins à l'efficacité des circuits courts. Il prend l'exemple des producteurs de son territoire, la Drôme, qui ne peuvent pas être intégrés au dispositif *ISHERE* alors qu'ils sont à la frontière de l'Isère. Il précise par ailleurs que, pour concilier le prix des repas et la rémunération des producteurs, des gains peuvent être réalisés dans la chaîne de valeur en intervenant sur la partie déclassée du tri ou sur l'emballage.

M. Régis Dubost travaille chez la société Pomona. Il souhaite que le distributeur soit perçu comme un partenaire et un allié car il joue un rôle très positif dans la chaîne de valeurs.

M. Philippe Muscat, directeur du restaurant interadministratif de Lyon, regrette que les produits « *La Région du Goût* » ne soient pas comptabilisés dans les 50% de produits visés à l'article 24 de la loi EGALIM. Il souhaiterait également que les producteurs soient mieux accompagnés pour évoluer vers la certification environnementale.

Mme Anne Ragon confirme que les produits « *La Région du Goût* » ne sont pas inclus dans les produits comptabilisés par la loi. Elle souligne que de nombreux autres signes de qualité n'y figurent pas, et que la question doit être ouverte car elle a des conséquences sur les démarches d'achat local engagées ces dernières années.

Mme Élisabeth Manzon, chef de projet Alimentation à la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, présente les principales dispositions de la loi EGALIM, en particulier son article 24.

Les 50% de produits qualitatifs ou durables concernent les produits sous signe de qualité, issus de l'agriculture biologique ou d'exploitations affichant une certification environnementale, voire titulaires du label Haute Valeur Environnementale (HVE). Ne sont pas comptabilisés dans les 50%, mais indiqués en objectifs, les produits issus du commerce équitable ou d'un Programme Alimentaire Territorial (PAT). Cela peut susciter des craintes pour les acteurs et les collectivités déjà engagés dans des démarches de reterritorialisation de l'agriculture et dont les produits pourraient ne pas être comptabilisés.

La loi prévoit également, entre autres, l'information des usagers, la diversification des menus, l'expérimentation des menus végétariens, l'affichage des menus, l'interdiction des plastiques et des mesures pour lutter contre le gaspillage et favoriser le don. La DRAAF a élaboré une série de fiches sur ces sujets. Elles sont diffusées lors du séminaire et mises en ligne sur le site www.draf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr.

De nombreux acteurs régionaux se sont engagés depuis plus d'une dizaine d'années en faveur de l'approvisionnement local de qualité. De nouveaux enjeux apparaissent : l'organisation du service de restauration collective, avec la gestion et la formation du personnel, la sensibilisation des parents, le coût matière ; la prise en compte des spécificités de chaque établissement, de chaque territoire, qui empêche l'élaboration d'une réponse universelle ; la nécessité de concilier signes de qualité et territorialisation sans arrêter les démarches vertueuses déjà en place.

Mme Sarah Martin est coordinatrice Alimentation durable au service Forêt, Alimentation et Bioéconomie de l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME). Décrivant les impacts environnementaux de l'alimentation, elle explique que notre alimentation est responsable à elle seule d'un quart des émissions nationales de gaz à effet de serre. L'énergie consommée sur l'ensemble de la chaîne agroalimentaire, de la production des engrais à la préparation en cuisine en passant par la transformation des produits, leur transport ou leur conditionnement, est de 370 TWh.

Concernant l'empreinte carbone, l'agriculture est la plus impactante avec 67% des émissions, devant les transports (19%), la transformation (6%) et la distribution/restauration (5%). Concernant l'empreinte énergétique, ce sont les transports qui constituent le premier poste (31%) devant l'agriculture (27%), la transformation (16%), la cuisine à domicile (14%) et la distribution/restauration (13%).

Pour réduire ces impacts, il convient de travailler sur 3 leviers. Le premier concerne les modes de production, par exemple en privilégiant les productions de saison par rapport aux productions sous serres chauffées. Le deuxième touche au régime alimentaire et au type d'aliments consommés. Les produits qui ont le moins d'impact carbone sont ainsi : 1°/ les produits d'origine végétale ; 2°/ les produits animaux de type lait, œufs, volailles, porcs ; 3°/ les viandes issues de ruminants. Le troisième levier porte sur la réduction des pertes et gaspillages.

Une étude sur le coût des externalités dans les marchés publics est accessible sur le site Internet de l'ADEME. Une base de données sur l'impact environnemental de 2 500 produits agricoles, intitulée Agribalyse®, sera disponible en février 2020. Et il existe un site ressource consacré aux déchets, Optigde@, qui propose des retours d'expériences sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Mme Danièle Colin, diététicienne nutritionniste, préside le Club Expert Nutrition et Alimentation (CENA). Le CENA a initié plusieurs projets : « *Plaisir à la cantine* » pour rapprocher producteurs et consommateurs ; « *Arts de Faire Culinaires au Collège* » pour éduquer les jeunes à la consommation alimentaire ; une étude projet et un guide « *Self idéal* » pour ajuster le nombre et le type de plats proposés aux convives.

L'un des enjeux de la loi EGALIM est de faire manger davantage de végétaux tout en faisant plaisir au convive. Avant la loi, certaines collectivités avaient déjà commencé à réduire la fréquence des plats servis avec de la viande, et même mis en place des menus végétariens. Aujourd'hui, les pouvoirs publics doivent préciser comment s'articule la loi EGALIM avec l'arrêté du 30 septembre 2011 qui cadrait la fréquence de services des plats contenant moins de 70% de viandes et d'œufs. Cet arrêté sera revu.

Enfin, elle indique que la loi prévoit une évaluation de l'expérimentation et que les critères de cette évaluation sont actuellement en cours de définition.

Inspecteur général de santé publique vétérinaire au Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER), le **Dr François Gerster** a participé à l'évaluation de l'impact budgétaire de la loi EGALIM pour les gestionnaires. Cette évaluation a fait l'objet d'un rapport remis au Premier ministre et transmis aux assemblées parlementaires. Il souligne la complexité de l'article 24 qui mélange des garanties d'origine, des garanties de qualité supérieure et des garanties de préservation de l'environnement. Or ces garanties sont très différentes et pas obligatoirement compatibles. Les externalités environnementales du cycle de vie d'un poulet Label rouge sont par exemple supérieures de près de 50% à celles d'un poulet conventionnel.

De plus, il existe mécaniquement un surcoût budgétaire qui varie selon le type d'établissement. Plus l'établissement a réalisé des économies en massifiant ses achats, plus le surcoût au niveau de l'approvisionnement est important. Il s'élève ainsi :

- ✓ de 0,14 à 0,17 centimes par repas pour les crèches, les écoles maternelles et les écoles élémentaires ;
- ✓ de 0,26 à 0,30 centimes par repas pour les collèges, les lycées, les hôpitaux de taille moyenne, les institutions pour personnes âgées, les restaurants administratifs et les prisons ;
- ✓ de 0,39 à 0,42 centimes par repas pour les universités, les grands centres hospitaliers et les armées.

Pour diminuer ce surcoût, les établissements peuvent diversifier les protéines en diminuant les viandes et en intégrant des protéines végétales. Ils peuvent également bénéficier d'aides européennes pour promouvoir les produits laitiers et les fruits à l'école.

Mme Françoise Chabrolles, chargée de mission Programme National pour l'Alimentation à la DRAAF, présente le programme européen « *Lait et Fruits à l'école* » mis en place depuis la rentrée 2019-2020. Il vise à promouvoir des comportements alimentaires plus sains et à mieux faire connaître aux élèves les filières et les produits agricoles et agroalimentaires, en particulier ceux qui sont sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO).

Concrètement, l'Union européenne apporte un financement pour distribuer des fruits et légumes frais et/ou des produits laitiers sous SIQO pendant le déjeuner. Les forfaits sont calculés en fonction du surcoût constaté entre ces produits et les produits conventionnels, sauf pour le lait lorsqu'il n'est pas habituellement distribué. Peuvent en bénéficier les organismes qui supportent le coût de la restauration collective dans les établissements scolaires : des collectivités locales, des collèges, des lycées, des organismes chargés de la gestion d'établissements privés, etc.

Une liste fermée de fournisseurs a été établie. Ils s'engagent contractuellement auprès de FranceAgriMer à fournir des produits éligibles et une attestation de livraison standardisée. Tout cela permet d'optimiser le process, de sécuriser la demande et de simplifier le paiement.

Enfin, une mesure éducative doit être organisée pendant l'année scolaire.

M. Philippe Dumas, président de l'interprofession INTERBEV Auvergne-Rhône-Alpes et de la coopérative Sicarev, indique que la filière viandes est prête pour répondre aux exigences de la loi EGALIM, avec une montée en gamme et une identification par des labels. Il émet l'idée d'apposer simultanément un label et un identifiant local, ce qui lèverait l'ambiguïté de la non-comptabilisation des produits « *La Région du Goût* ». Il décrit le territoire régional qui offre de très grandes surfaces en herbes et favorise l'élevage de ruminants, en défendant la place de la viande dans les menus car elle fait partie de l'équilibre alimentaire.

Mme Danièle Colin rappelle que les recommandations nutritionnelles ciblant les menus végétariens et la diversification des protéines ont été écrites avec les acteurs de terrain. Elles sont appelées à évoluer. Les besoins et les habitudes alimentaires sont très différents selon les régions, les cultures, les spécificités locales. Elle évoque également les grammages qui sont donnés à titre indicatif et qui peuvent être adaptés.

M. Florent Dalmasso, directeur de la plateforme de producteurs AgriCourt, apporte un témoignage pour souligner l'importance de mutualiser la logistique afin de réduire l'impact environnemental et le coût du transport, et de faciliter le travail du gestionnaire ou du client en limitant le nombre de livraisons. Les plateformes

sont des acteurs de terrain parfaitement capables de prendre en compte les contraintes et les spécificités de leurs territoires et d'aider les producteurs à vendre leurs produits à un juste prix.

M. Olivier Michel, co-fondateur de Via Terroirs, crée des marchés de territoire en partenariat avec les collectivités locales. Il pointe à son tour l'ambiguïté de la loi concernant la comptabilisation des produits issus d'un PAT.

Mme Elisabeth Manzon confirme que les produits issus de territoires ayant mis en place un PAT ne sont pas comptabilisés, même si la loi les encourage. Elle rappelle que le code des marchés publics ne permet pas d'appeler une offre avec un critère géographique.

Mme Marion Schenckbecher, diététicienne et responsable nutrition chez SYSCO France, se demande comment les acheteurs peuvent démontrer l'équivalence de produits d'origine, de qualité et/ou respectueux de l'environnement.

Le **Dr François Gerster** explique que les produits listés à l'article 24 de la loi comportent des signes ou des marques soutenus par une réglementation. Il souligne que le même article 24 introduit en effet la notion de « *produits équivalents* ». Si l'acheteur démontre que les cahiers des charges des produits sont équivalents, alors il peut comptabiliser les produits concernés. Il appuie son intervention en citant l'exemple du poisson, où le label Marine Stewardship Council, connu sous son acronyme MSC, est considéré comme équivalent à l'écolabel pêche. L'acheteur est responsable de l'achat, et c'est à lui qu'il revient de comparer et de vérifier les équivalences entre les cahiers des charges.

Pour **Mme Anne Ragon**, il est impossible pour un acheteur de déterminer avec certitude une équivalence. Pour atteindre les objectifs de la loi EGALIM, il est indispensable de créer des outils plus précis.

M. Christophe Corbière insiste sur la difficulté à concilier systématiquement labels et production locale. Si la production locale n'est pas suffisamment porteuse de labels, la loi EGALIM conduirait à importer des productions sous SIQO d'origine plus lointaine, ce qui serait paradoxal et contre-productif pour l'agriculture de proximité. Enfin, il s'interroge sur ce qui se passera si les objectifs fixés par la loi ne sont pas atteints le 1^{er} janvier 2022.

M. Lyderic Motte, directeur de Manger Bio Isère, rappelle que certains acteurs ont dix, voire quinze ans d'expérience en approvisionnement de la restauration collective. Il insiste sur la nécessité d'aider le changement des habitudes et des comportements. Il s'interroge sur l'évolution des prescriptions du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) et sur la formation des prescripteurs.

Mme Danièle Colin explique que les prescriptions du GEMRCN ont été faites pour guider les acheteurs du secteur public. Elles sont d'application volontaire et peuvent être incluses librement dans un cahier des charges.

M. Éric Longerey, responsable de la restauration collectivité chez Orange, regrette que le label « *Bleu Blanc Cœur* » ne figure pas parmi les signes de qualité retenus par les pouvoirs publics.

Le **Dr François Gerster** rappelle que « *Bleu Blanc Cœur* » est une marque privée, non soutenue par une réglementation, ce qui justifie que la loi ne l'ait pas retenue. Pour se faire reconnaître, « *Bleu Blanc Cœur* » peut tout à fait engager une démarche de certification environnementale de niveau 2. La certification environnementale des produits locaux est d'ailleurs un excellent moyen pour les identifier dans les marchés et les comptabiliser en toute sécurité.

2^{ème} table ronde – Vers la certification environnementale en Auvergne-Rhône-Alpes

M. Régis Aubenat, arboriculteur à Châteauneuf-sur-Isère et vice-président du comité régional de l'interprofession fruits et légumes INTERFEL, explique que son exploitation bénéficiait de l'affichage « *Verger écoresponsable* » qui est une certification environnementale de niveau 2 et qu'elle est désormais certifiée HVE. L'exploitation propose également des productions en Label rouge et d'autres qui sont soumises à des cahiers des charges très stricts imposés par les clients, par exemple « *0 résidu de pesticide* ». Le passage à la HVE a été facile

car l'essentiel de la démarche avait déjà été réalisé pour accéder à la reconnaissance « *Verger écoresponsable* », même si la HVE, qui fixe une obligation de résultat, est étendue à l'ensemble de l'exploitation et concerne la biodiversité, l'eau, les carburants, l'énergie, les ressources, etc.

Aujourd'hui, 90% des abricots français et des pêches françaises et plus de 70% des pommes et poires françaises respectent les prescriptions « *Verger écoresponsable* ». 7% des exploitations, 16% des surfaces et des volumes sont aujourd'hui en HVE. Et l'interprofession a donné une grande impulsion en fixant l'objectif d'avoir 50% de la production fruitière française en HVE d'ici à 7-8 ans.

Mme Hélène Brahic est chef des ventes en restauration collective chez Pomona TerreAzur Rhône-Dauphiné. Elle confirme qu'il existe une forte attente pour des produits de qualité et une réelle accélération de la demande pour des produits bénéficiant d'une certification environnementale. C'est pourquoi Pomona effectue un état des lieux producteur par producteur pour connaître très précisément leur degré de certification et la disponibilité des produits répondant aux prescriptions de la loi EGALIM. Les coûts de mise en place des certifications sont naturellement intégrés dans le prix payé au producteur, et c'est au pouvoir adjudicateur ou au gestionnaire de restauration collective de décider au final le type de produits qu'il souhaite, et d'en payer le juste prix. Enfin, il est nécessaire de rendre lisible l'ensemble de cette démarche en mobilisant les outils informatiques de traçabilité, d'identification et de recensement.

Mme Émilie Leray anime les comités de filières fruits et légumes à la Chambre Régionale d'Agriculture Auvergne-Rhône-Alpes. Représentant l'ensemble des acteurs et des partenaires des filières, ces comités permettent de mettre en place des projets collectifs ou de soutenir des projets individuels, d'échanger sur différentes thématiques, de communiquer... La HVE fait partie des thèmes de discussion, avec l'organisation d'échanges entre producteurs de fruits et distributeurs.

Pour leur part, les chambres départementales peuvent accompagner les producteurs dans la réalisation d'autodiagnostic et proposent des formations ou des appuis jusqu'à l'obtention de la certification. 90 exploitations sont aujourd'hui HVE en Auvergne-Rhône et plus de 200 producteurs ont été formés dans le Rhône.

3^{ème} table ronde – Des approvisionnements de qualité, durables et de proximité : c'est possible !

Mme Ségolène Duffy est chargée de mission à l'interprofession volailles et viandes INTERBEV Auvergne-Rhône-Alpes et à l'interprofession laitière CRIEL Alpes Massif Central où elle s'occupe plus particulièrement de la restauration hors domicile. L'offre en viandes est diversifiée et très développée, avec un bassin de production très important et la présence de nombreuses entreprises de transformation.

Au plan national, INTERBEV a élaboré un plan filières qui s'appuie notamment sur une forte montée en puissance du label rouge. Ce signe de qualité est très intéressant car il comporte un volet contractualisation avec le producteur, ce qui crée de la valeur.

Avec ces éléments, la filière est parfaitement capable de répondre à la demande générée par la loi EGALIM. Les professionnels de la restauration collective font partie de l'interprofession et INTERBEV leur propose des formations et des outils opérationnels (guide, fiches techniques) autour de 3 objectifs :

- ✓ faciliter l'achat avec une approche par le plat et non par le muscle ;
- ✓ acheter un produit correspondant aux attentes en matière de qualité et d'utilisation culinaire ;
- ✓ acheter au meilleur prix en favorisant l'utilisation de plusieurs muscles pour un même plat.

Parmi les outils mis à la disposition des acheteurs, l'interprofession a rédigé un cahier des charges 100% muscle steak haché permettant de garantir une très haute qualité de produit.

Mme Chloé Rodary, commerciale chez le grossiste en viande Sopacel, explique que sa société est la filiale d'une coopérative d'éleveurs dont une grande partie est localisée en Limousin. Très engagée dans la marque « *La Région du Goût* », Sopacel propose depuis cette année un steak haché bio du Beaujolais. Le produit est très ciblé, avec des producteurs vraiment locaux et un périmètre de distribution très restreint.

Responsable régionale achats chez SODEXO, **Mme Raphaëlle Pastor** explique que sa société a de nombreux partenariats avec des producteurs, des éleveurs et des coopératives situés en Auvergne-Rhône-Alpes pour se fournir en viandes sous SIQO. Elle présente plusieurs exemples d'approvisionnement local en porcs ou en produits labellisés « *La Région du Goût* ». Elle souhaite que le travail accompli jusqu'à présent ne soit pas déstructuré et souligne l'importance de la certification environnementale ainsi que celle des distributeurs. Elle insiste sur la nécessité de mieux identifier les produits sous marques, type *ISHERE* ou « *La Région du Goût* », en particulier pour le convive.

Mme Diana Ouerdani est chef de projet au Comité Auvergne Rhône-Alpes Gourmand, une association qui regroupe plus de 120 entreprises agroalimentaires régionales. Depuis plus de 3 ans, dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA), l'association accompagne ses membres dans des projets qui concernent la restauration collective. Pour cela, elle a mis en place un premier dispositif appelé « *Approche* » qui a permis d'aider 46 entreprises à travers des ateliers, des visites de distributeurs et de cuisines centrales, des rendez-vous avec des acheteurs, des parcours d'acheteurs sur le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA) dont le premier a généré plus d'un million d'euros de ventes. Ce programme a ensuite fait l'objet d'un essaimage géographique et thématique qui se poursuit avec le dispositif « *Approche+* ».

M. Ludovic Ligneau dirige l'entreprise d'insertion par l'économie PRESTAL qui propose une offre de traiteur/restaurateur. Sa mission est de favoriser le retour à l'emploi de personnes en difficulté. Gérant uniquement des structures de restauration privée, PRESTAL n'est pas soumis aux obligations de la loi EGALIM. Pour autant, la société s'est depuis très longtemps investie dans le champ de l'approvisionnement local car l'achat local génère de l'emploi local. Entre le lancement de la démarche présentée par le Préfet de Région en 2007-2008 et la situation actuelle, il constate que de très nombreuses initiatives ont été lancées. Il porte un regard très positif sur ce qui a été fait et ce qui est en cours, et se félicite que de nombreux acteurs, dont les distributeurs, se soient engagés. Aujourd'hui, la traçabilité et la lisibilité des achats constituent un réel enjeu pour fournir des informations et des statistiques précises concernant l'approvisionnement en produits visés à l'article 24 de la loi EGALIM.

Chargée de mission au pôle filières et valorisation de la fédération régionale « Coop de France » Auvergne-Rhône-Alpes, **Mme Noémie Barlet** indique que les coopératives, partenaires du dispositif « *Approche+* », se sont emparées du sujet de la restauration collective. La fédération régionale travaille sur la structuration des filières agricoles et agroalimentaires pour fournir des produits coopératifs de qualité, sûrs et sains. L'objectif est de parvenir à la massification et à l'augmentation des volumes, en complémentarité avec les autres démarches comme l'approche fermière ou « *La Région du Goût* ». Cette massification passe nécessairement par l'implication des grossistes distributeurs. C'est dans ce contexte qu'un comité de concertation a été mis en place pour partager une analyse transversale. Il regroupe l'Association Régionale des Entreprises Alimentaires (AREA), l'Association Régionale des Industries Alimentaires (ARIA), la Chambre Régionale d'Agriculture, la Région et la DRAAF.

M. David Silvestri, responsable de la cuisine centrale des Canuts, a participé à un parcours Achat organisé sur le SIRHA. Située dans le lycée des Canuts à Vaulx-en-Velin, sa cuisine produit 3 000 repas par jour qui sont distribués dans 19 établissements scolaires, 13 lycées et 6 collèges. Labellisée « *La Région dans mon assiette* », elle achète en volume financier 51% de produits régionaux avec l'objectif de passer à 60% en 2020. Pour cela, elle utilise les services du groupement des achats du Rhône, la centrale régionale d'achat et des marchés à procédure adaptée. A partir du 1^{er} janvier 2020, la cuisine des Canuts s'approvisionnera à 100% auprès de la centrale régionale. Il conseille de revenir à la préparation en cuisine, à cuisiner, ce qui permet de maîtriser les dépenses.

M. Patrice Dumas, président de Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes, souligne qu'en 2015, dans certains restaurants collectifs, 70% des produits composant les menus d'étaient pas d'origine française. Il se félicite de la prise de conscience et des engagements qui sont pris, rappelle que le prix des repas doit évidemment intégrer la juste rémunération des producteurs et confirme que sa fédération régionale prendra toute sa part dans la dynamique qui a été lancée.

M. Tony di Falco, responsable de la cuisine au lycée horticole de Saint-Simier, s'interroge sur la capacité à se fournir hors marché.

Mme Stéphanie Grosjean, témoigne pour la communauté de communes Le Grésivaudan, explique que sa collectivité a décidé de reprendre en interne la cuisine de son Établissement d'Hébergement pour Personnes

Âgées et Dépendantes (EHPAD) qui était déléguée à un prestataire extérieur. Le bilan est très satisfaisant : le bilan financier est positif, la qualité des repas s'est améliorée et les repas sont constitués à 96% de produits frais.

Mme Anne Hugues, chargée de mission Restauration collective à la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique Auvergne-Rhône-Alpes (FRAB AuRA), évoque le projet pilote mené avec la DRAAF en direction des EHPAD et présente l'opération « *Manger Bio et Local en Entreprise* » (MBLE). MBLÉ a été initié en 2011, bien avant la loi EGALIM, pour aider les entreprises dans l'introduction de produits biologiques et locaux dans leur restauration. 25 restaurants ont ainsi été accompagnés, comme le groupe Orange, le CEA à Grenoble, Thalès, SOMFY, etc. L'accompagnement se déroule sur 3 ans, avec une progression de 5% par an pour atteindre 20% de produits bio et locaux la 3^{ème} année. L'action comporte notamment un diagnostic du site, une formation des équipes et une mise en relation avec les fournisseurs. Elle conclut en soulignant que le programme a aussi eu un effet levier pour structurer les filières bio. En effet, conforter la demande de la restauration collective publique par la restauration collective privée complète la demande, échelonne la demande sur toute l'année et permet de meilleurs équilibres matière pour la demande en viande.

M. Sébastien Breuillé, chargé de développement Restauration Hors Domicile (RHD) à la FRAB-AuRA, suit le déploiement du programme MBLÉ qui s'est étendu de l'ex Rhône-Alpes à l'ensemble de la région Auvergne-Rhône-Alpes, puis au niveau national. Une expérimentation est en cours avec les armées sur 4 sites pilotes : en moins de 8 mois, la part des produits bio et locaux est montée à 30%. L'un des enjeux du partenariat avec Orange est de dépasser l'approche en pourcentage, soit 20% de produits bio et locaux, pour travailler sur la qualité globale de l'assiette. En impliquant les équipes de restauration et les convives, il est possible de donner du sens à cette démarche en termes de santé, d'environnement, de développement territorial. Le sujet est vaste et nécessite un vrai accompagnement, dans la durée.

M. Eric Longerey responsable de la restauration d'entreprise chez Orange, reconnaît que le coût des repas est une contrainte plus légère que dans la restauration collective publique car la satisfaction des convives et des salariés est primordiale. Initialement, les cahiers des charges imposés aux prestataires comportaient une clause d'approvisionnement local (30%) et biologique (20%). Or il s'avérait que le local n'était pas forcément bio, et le bio pas forcément local. Le programme MBLÉ a permis de travailler avec les sociétés de restauration et la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique pour créer des coopératives de producteurs capables de fournir en qualité et en quantité les sociétés de restauration. Aujourd'hui, les restaurants du groupe Orange en Auvergne-Rhône-Alpes affichent 20% de produits bio et locaux, c'est-à-dire produits dans un rayon de 200 kilomètres.

Mme Nathalie Bedel, ingénieur informatique, a changé de vie pour élever des chèvres en s'associant avec son frère au sein de la Ferme de Chasse Nuage. L'exploitation compte 52 hectares et 120 chèvres dont le lait (90 000 litres par an) est entièrement dédié à la fabrication de fromages bio. Elle regrette que la variété et l'urgence des tâches à accomplir ne lui laissent pas le temps de s'occuper des procédures d'adhésion à « *La Région du Goût* ».

Le lait cru est difficile à vendre en restauration collective publique. C'est un marché très étroit qu'elle aborde via la plateforme Bio A Pro et la société PRESTAL, et les fromages sont vendus essentiellement sur les marchés, en Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP), en magasins de type Biocoop et via des grossistes.

M. Alexandre Da Silva est salarié associé de Bio A Pro, une plateforme de producteurs qui assure la logistique et la distribution de produits 100% bio originaires de la Loire. Elle permet de fédérer des agriculteurs, d'aider les exploitations en conversion, de maîtriser les coûts et d'apparaître crédibles, efficaces et fiables pour les acheteurs de la restauration collective. Partenaire du programme MBLÉ, Bio A Pro travaille ainsi avec des restaurants d'entreprises, des lycées, des magasins. La dynamique est là et devrait s'accélérer avec la loi EGALIM.

M. Florent Ferrero, chargé de mission Agriculture à la communauté de communes Les Vals du Dauphiné, s'interroge sur la disponibilité en produits bio et la capacité des producteurs régionaux à répondre à la demande.

M. Baptiste BICHONNIER, animateur à l'interprofession régionale de la volaille et du lapin, souligne qu'il est interdit d'exiger une indication géographique dans les appels d'offres et souhaite avoir des exemples de critères permettant de privilégier les produits régionaux.

Mme Ségolène Duffy prend l'exemple de la démarche 100% muscle qui est strictement française. Cibler cette caractéristique technique dans un cahier des charges permet, de fait, de limiter la zone d'approvisionnement. D'autres critères peuvent être mobilisés, comme la définition d'un pourcentage d'autonomie alimentaire pour les élevages et une exigence de traçabilité.

M. David Silvestri indique qu'il a introduit le nombre d'intermédiaires comme critère d'analyse, ce qui favorise les circuits courts.

Mme Anne Ragon et **M. Christophe Corbière** confirment qu'il est interdit d'introduire un critère géographique dans un appel d'offres. En revanche, l'identification en amont des producteurs et des fournisseurs, la connaissance de leurs produits et de leurs modes de production sont autant d'éléments qui permettent de définir des allotissements et de rédiger des cahiers des charges compatibles avec la volonté d'approvisionnement local (travail primordial du sourcing !). Ils recommandent par ailleurs d'organiser des réunions avec les producteurs, si possible en impliquant les cuisiniers qui peuvent eux aussi expliquer leurs contraintes techniques, leurs souhaits de conditionnement, etc. Cela permet aux fournisseurs de retravailler leur offre et de s'adapter.

Mme Marie Cadet est chargée de mission Restauration collective et circuits courts à Agribiodôme, rappelle le travail mené par la FNAB et les équipes de terrain auprès de la restauration scolaire depuis plus de vingt ans. Elle cite notamment le panel de formations qui a été élaboré, dont les formations de formateurs avec le collectif « *Les pieds dans le plat* ». 4 réunions d'information sur la loi EGALIM seront organisées sur plusieurs territoires de la région.

4^{ème} table ronde – Toutes les demandes convergent pour plus de proximité et de qualité. Comment l'offre peut y répondre ?

Cofondatrice et gérante de Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) « *La Bio d'ici*[®] », **Mme Christine Viron**, présente sa structure qui est une plateforme de producteurs bio et locaux des Pays de Savoie et de l'Ain¹. Ses débouchés sont principalement dans la restauration collective (scolaire, entreprises), avec quelques marchés complémentaires comme la restauration commerciale et les magasins bio qui permettent de désaisonnaliser l'activité. La plateforme est un outil commercial et logistique qui travaille en partenariat avec d'autres plateformes pour essaimer sur des territoires non couverts. Il reste des freins culturels à lever mais les prises de conscience sur la santé et l'environnement contribuent au développement de l'activité.

M. Patrice Goutagny préside le groupement AUVABIO qui réunit des maraîchers issus du réseau bio. La structure a démarré avec 8 producteurs qui souhaitaient répondre à une sollicitation croissante des magasins en structurant une offre locale appuyée sur la vente directe. Elle travaille aujourd'hui avec 28 producteurs et observe une demande de plus en plus importante de la part de céréaliers, d'éleveurs, de viticulteurs qui s'interrogent sur leur diversification. Face aux aléas climatiques et économiques, la question de réserver 1 ou 2 hectares à une nouvelle production est en effet posée, ce qui nécessite un accompagnement particulier. Les enjeux actuels de la plateforme sont d'intégrer des producteurs hors du Puy-de-Dôme, de réfléchir en termes de bassin de consommation et de se mettre progressivement en capacité d'approvisionner la région, avec de nouveaux partenariats et une organisation logistique adaptée. Enfin, pour se différencier, le groupement a choisi d'être mieux-disant sur le volet social, l'emploi et l'environnement.

Agriculteur de profession, **M. Jean-Pierre Buche** est également maire de Pérignat-sur-Allier et vice-président du Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) du Grand Clermont qui regroupe Clermont Communauté et 3 autres intercommunalités, soit 400 000 habitants. A ce titre, il pilote un projet alimentaire territorial labellisé par le ministère en charge de l'agriculture en 2017. Ce projet fait suite à l'adoption du Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT) où la question du foncier et de son utilisation était centrale : la création de circuits courts ou de proximité y était déjà envisagée, et l'alimentation était apparue comme une thématique majeure.

En partenariat avec le Parc Naturel Régional (PNR) Livradois-Forez et la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme, le projet alimentaire territorial a débuté par un diagnostic du territoire. Des ateliers thématiques ont ensuite été

¹ Madame VIRON excuse l'absence de Madame Nathalie CARTHONNET, de la plateforme Auvergne Bio Distribution, retenue par un empêchement de dernière minute.

organisés et ont contribué à renforcer la dynamique. L'un des axes de travail concerne toujours le foncier. Ainsi, AgroParisTech et l'Institut national de Recherche en Sciences et Technologies pour l'Environnement et l'Agriculture (IRSTEA) ont conçu un logiciel baptisé « Géopat » qui vise à géolocaliser les secteurs en identifiant leur potentiel d'activité (maraîchage, élevage, etc.). Cela permet ensuite d'informer les élus et d'aider à la décision politique. Le Grand Clermont compte actuellement moins de 500 hectares de maraîchage, il en faudrait 4 000 pour atteindre 50% de l'autosuffisance en fruits et légumes.

M. Julien Meyroneinc est chargé de développement agricole au Conseil départemental du Puy-de-Dôme qui est partenaire du projet alimentaire territorial porté par le PETR du Grand Clermont. Il présente la plateforme numérique Agrilocal qui met en relation les fournisseurs et les acheteurs. Les fournisseurs peuvent être des producteurs indépendants, des groupements de producteurs, des artisans ou des entreprises. La démarche a démarré en 2013 dans la Drôme et le Puy-de-Dôme. Aujourd'hui 37 départements ont adhéré à l'association nationale pour mettre cet outil numérique à la disposition des acheteurs de leurs territoires.

En matière de restauration collective, trois points paraissent fondamentaux : l'acte d'achat ; les moyens financiers à allouer à l'alimentation ; la formation des élus, des équipes de restauration et des gestionnaires.

M. Bertrand Chareyron, chef du service Développement des Territoires à la Chambre d'Agriculture de la Drôme, explique que les Chambres accompagnent depuis des années les agriculteurs lorsqu'ils s'engagent dans la construction d'ateliers de transformation ou de points de vente collectifs. La demande de produits locaux existait déjà depuis longtemps, et la création d'une vingtaine de points de vente collectifs a été l'un des éléments de réponse. Il ne faut pas opposer filières courtes et filières longues (avec plusieurs intermédiaires) qui peuvent toutes deux parfaitement contribuer à l'approvisionnement local. La loi EGALIM constitue une nouvelle opportunité pour conforter ces filières et apporter de la valeur aux producteurs.

Directeur de la coopérative Valsoleil, **M. Christophe Pelletier** confirme que la loi EGALIM est une opportunité pour redonner de la valeur au travail des producteurs. Deux pistes méritent d'être creusées : adapter les pratiques et les filières pour créer une filière multiproduits avec des référentiels de qualité, bio ou HVE ; reformuler le modèle économique en aidant les producteurs à investir et les acheteurs à avoir les moyens de payer les produits à des prix équitables. Il faut également accélérer la recherche en agronomie. Ceci justifie la mise en place de fermes et de serres pilotes qui, sur 8 sites, expérimenteront et compareront des cultures différentes, à des époques différentes, avec des processus différents.

M. Eric Peloux est vice-président du marché de gros de Corbas. Il dirige la société Fruits Sanchez qui est une entreprise familiale de quatrième génération, grossiste en fruits et légumes. Elle s'est lancée dans le bio il y a quatre ans et demi et elle propose désormais 15% de bio. Elle contribue à la création de valeur au niveau de l'amont en conseillant les fournisseurs sur les demandes et l'état du marché, sur la façon de présenter et d'emballer leurs produits, de monter en compétences, de se faire référencer par des dispositifs comme « *La Région du Goût* ». La création de valeur s'effectue aussi au niveau de l'aval car l'entreprise prend en charge la logistique et facilite la relation avec une multitude d'acheteurs et de points de vente. Pour conclure, il affiche un très grand optimisme.

M. Gilbert Chavas, président du comité stratégique Fruits Auvergne-Rhône-Alpes, présente le séminaire qu'ils organisent début 2020. Il souligne que de nombreux producteurs de fruits sont prêts et constituent le réservoir de producteurs sous SIQO ou avec une exploitation avec certification environnementale de demain. Il souligne l'importance de les encourager voire de les accompagner dans ce sens. Il émet le souhait de créer une filière transversale spécifique aux productions locales et à la restauration collective.

Conclusion

M. Michel Sinoir, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, remercie l'ensemble des participants qui reflète la diversité des acteurs concernés par l'approvisionnement local de la restauration collective.

Il tire quatre conclusions :

1. Les objectifs et l'échéance fixés par la loi ne sont pas des contraintes, mais un moteur et une opportunité pour créer un cercle vertueux qui combine les produits de qualité, la protection de l'environnement ainsi que le progrès social et économique.
2. Les expériences présentées et les échanges de la journée montrent qu'il est possible d'allier proximité et qualité.
3. Plusieurs chantiers opérationnels sont ouverts, au premier rang desquels la certification environnementale où les marges de progrès sont importantes. En parallèle, il faut accélérer la montée en puissance de la production de légumes qui n'est pour le moment pas à la hauteur de la demande.
4. La restauration hors foyer pose la question d'une forme de revitalisation des contrats, en redonnant du sens à l'acte de production qui vise à nourrir, en relevant des défis de société, en favorisant les rencontres entre fournisseurs et acheteurs afin qu'ils contractualisent dans les meilleures conditions.

Plus que jamais, « *Penser global, agir local* » est une formule qui guide et stimule.

Sigles et abréviations

ADEME	Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
AMAP	Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne
AOC	Appellation d'Origine Contrôlée
AOP	Appellation d'Origine Protégée
AREA	Association Régionale des Entreprises Alimentaires
ARIA	Association Régionale des Industries Alimentaires
CAF	Caisse d'Allocations Familiales
CENA	Club Expert Nutrition et Alimentation
CGAAER	Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux
DDCSPP	Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations
DRAAF	Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
EHPAD	Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées et Dépendantes
FNAB	Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique
FRAB AuRA	Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique Auvergne-Rhône-Alpes
GEMRCN	Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition
GPAO	Gestion de Production Assistée par Ordinateur
HVE	Haute Valeur Environnementale
IRSTEA	Institut national de Recherche en Sciences et Technologies pour l'Environnement et l'Agriculture
MBLE	Manger Bio et Local en Entreprise
MSC	Marine Stewardship Council
PAT	Programme Alimentaire Territorial
PNA	Programme National pour l'Alimentation
PNR	Parc Naturel Régional
RHD	Restauration Hors Domicile
SCIC	Société Coopérative d'Intérêt Collectif
SCoT	Schéma de Cohérence Territoriale
SIQO	Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine
SIRHA	Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation