



## **Compte-rendu du Comité régional de l'alimentation (CRALIM) du 07/06/2024**

Le comité régional de l'alimentation (CRALIM) s'est déroulé le 07 juin 2024 à la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF), à Saint-Phy, sous la présidence de Monsieur le Préfet de la région Guadeloupe.

C'est une instance de concertation, de coordination et de dialogue qui réunit les acteurs locaux de l'alimentation : les services de l'État, les établissements publics, les collectivités territoriales, les chambres consulaires, les organisations professionnelles, le monde associatif et de la recherche.

Le dernier CRALIM centré sur la dynamique des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), a eu lieu en décembre 2020, sous un format en distanciel compte tenu du contexte sanitaire. Celui programmé en octobre 2023 a dû être reporté à cause de la tempête Philippe.

Le CRALIM du 07 juin 2024 a été articulé autour des 4 points suivants :

### **1) la territorialisation d'une des politiques prioritaires du gouvernement (PPG) relative à la loi EGALIM**

La restauration collective est un levier pour faire évoluer les pratiques alimentaires, réduire les inégalités et apporter de la valeur ajoutée notamment aux filières de qualité telle que l'agriculture biologique.

La loi EGAlim du 30 octobre 2018 complétée par la loi climat et résilience du 30 août 2021 a introduit les obligations ambitieuses pour la restauration collective et notamment l'utilisation de « 50% de produits durables et de qualité, dont 20% bio depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022 dans les assiettes de la restauration collective ». Ces seuils sont adaptés pour prendre en compte les contraintes locales dans les territoires d'Outre-Mer. En Guadeloupe ces seuils sont de :

- 20% de produits durables et de qualité 5% de produits bio jusqu'en 2025,
- 35% dont 10% au 1<sup>er</sup> janvier 2026,
- 50% dont 20% au 1<sup>er</sup> janvier 2030.

Ces dispositions sont devenues en 2023 une politique prioritaire du gouvernement (PPG). Pour évaluer les effets de cette PPG, il est demandé de suivre un indicateur territorialisé.

C'est le taux d'inscription des établissements de la restauration collective publique et privée sur la plateforme *Ma cantine*. Les données recueillies à l'issue de la campagne de la télédéclaration annuelle permettent de transmettre un bilan de la mise en œuvre du dispositif au Parlement.

**2) la présentation des résultats d'une étude sur le panorama de la restauration collective publique en Guadeloupe** par le groupement des cabinets QUALISTAT et Antony MARAGNES :

#### *L'intérêt de cette étude*

- proposer les opportunités à saisir ou à développer pour augmenter l'approvisionnement local dans ce type de restauration,
- sensibiliser les acteurs de la restauration collective aux problèmes liés à la loi EGAlim, à la nutrition et à l'environnement, de structurer les filières de produits de qualité en s'appuyant sur les produits locaux et de proximité pas forcément labellisés, de contractualiser, et de tendre vers une structure d'approvisionnement collective.

#### *Le constat*

Les problématiques autour de l'approvisionnement local ne sont pas nouvelles. Cependant, la restauration collective progresse dans la mise en œuvre des objectifs des lois EGAlim, la part de produits durables et de qualité qu'elle propose reste encore insuffisante.

#### *Les obstacles soulevés par les gestionnaires*

- Les gestionnaires de restauration collective interrogés dans le cadre de l'enquête ont mis en évidence leurs difficultés à s'approvisionner localement : problèmes de régularité, de calibrage, de temporalité.
- Ils ont également dénoncé la formation des marchés publics qui ne sont pas adaptés au contexte local et qui pénalisent les produits locaux, les délais de paiement trop longs et l'absence de sanctions pour retard de paiement.
- Par ailleurs pour faire face au problème du manque récurrent d'eau et faute d'alternative, le personnel des établissements de restauration collective se voit dans l'obligation d'utiliser l'eau de bouteilles en plastique pour la cuisson des repas et pour le service à table.
- Un tiers des établissements interrogés propose un menu végétarien. Cependant, ils doivent faire face au problème de rejet culturel notamment de la part des parents qui réclament un produit carné ou du poisson au menu de leurs enfants.

#### *Les préconisations*

- améliorer la qualité de la restauration collective publique : labelliser, normaliser la durabilité,
- mettre en œuvre une norme de service proposée par l'AGORES et l'AFNOR qui pourrait servir de référentiel auprès des professionnels de la restauration,
- travailler sur la qualité nutritionnelle des repas servis et sur les sens (vue, odorat,...),

### *Les marchés publics*

- renforcer l'attractivité et l'accessibilité des marchés publics pour les fournisseurs locaux,
- faciliter le sourcing et la formation sur les marchés publics dédiés aux petits producteurs en les mettant en relation avec les acheteurs,
- rédiger et diffuser des fiches techniques sur les produits locaux, labelliser (RUP),
- allotir par familles de produits cohérentes et de saison, avec des bonifications pour les critères environnementaux et sociaux,
- faciliter l'offre du territoire, les marchés de gré à gré, réduire les délais de paiement, établir un tableau de bord d'achats de denrées.

### *Les PAT*

Evaluer et animer les PAT en tant qu'espace de référence et de dialogue pour développer des groupements de commandes publiques et augmenter la part de produits agrotransformés en fédérant des agro-transformateurs locaux (Agropark et Lizinsantral) afin d'alimenter les établissements de la restauration collectives.

### *Les convives*

- informer les convives par l'éducation,
- interroger les convives et les personnels sur leurs besoins par des enquêtes, mettre en place une commission de restauration et de validation de recettes par les convives pour s'accorder sur les plats qui font l'unanimité,
- former les personnels,
- organiser des journées thématiques mettant en valeur les aliments locaux,
- afficher la valeur nutritionnelle des produits.

### *La diversification des sources protéines*

- mettre en place un plan de diversification alimentaire avec des recettes traditionnelles,
- diversifier l'offre à chaque service en fonction des saisons pour garantir le choix aux convives,
- valoriser les menus végétariens dans les menus proposés,
- améliorer le goût et la texture des produits à base de protéines végétales.

### *Le gaspillage alimentaire*

- sensibiliser les personnels dans la confection des repas et des services ainsi que les convives,
- ajuster le grammage des portions servies,
- systématiser la pesée pour quantifier le gaspillage alimentaire,
- développer le conventionnement entre la restauration collective et la Banque alimentaire de la Guadeloupe BAG pour développer le don de repas chauds.

### *L'éradication sur les contenants plastiques*

- utiliser des alternatives en verre ou en inox,

- rendre les ustensiles plus accessibles aux structures et utilisation de vaisselles ou contenants compostables.

### 3) le témoignage d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT)

C'est une illustration sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du Nord Grande-Terre (CANGT) de la mise en oeuvre opérationnelle de la politique de l'alimentation et des mesures de la loi EGAlim à l'échelle du PAT « LIZINSANTRAL » autour de l'approvisionnement en produits locaux, de l'éducation alimentaire et du coût des repas.

#### *Un projet de territoire avec une ambition agro-économique*

L'alimentation est un enjeu de santé publique. L'objectif est d'accompagner la transition alimentaire et d'agir sur les régimes traditionnels alimentaires qui ont prouvé leur qualité nutritionnelle sur les générations les plus âgées.

#### *La création d'un Atelier d'AgroTransformation Alimentaire (ATAA)*

Un outil qui permet de :

- traduire un plan d'actions co-construit avec l'ensemble des acteurs du territoire et un écosystème partenarial,
- mettre de la cohérence sur le territoire du Nord Grande-Terre pour asseoir une stratégie alimentaire, de résilience et de souveraineté alimentaire,
- mettre en oeuvre des groupes de travail et de séminaires avec la rédaction de fiches-actions opérationnelles sur la production agricole, le développement économique, la restauration collective et la consommation à domicile. Fiches actions complétées par des fiches transversales sur la gouvernance, la capitalisation de la donnée, l'évaluation du plan d'actions.

#### *Une méthodologie de la stratégie : une interaction de compétences*

- Compétence du bloc communal, la restauration collective permet de mettre en oeuvre des actions dans le cadre du développement économique, compétence de la CANGT.
- En agissant sur la compétence des communes, la CANGT travaille sur un programme d'éducation alimentaire, une action forte sur la restauration collective durable et locale notamment au travers du lancement de la démarche « Mon restau responsable (CANGT est lauréate de l'AAP Mon Restau'Co). Cette démarche d'amélioration permet de répondre aux actions sur le gaspillage alimentaire. 1 245 élèves ont bénéficié d'un programme d'éducation sensorielle au goût dans les 5 communes de la CANGT.
- Le groupement d'action d'innovation culinaire permet :
  - d'agir sur le volet nutritionnel et sur la composition des repas dans les cuisines centrales,
  - de cuisiner de nouvelles recettes adaptées aux produits qui seront proposés par l'ATAA. L'objectif est de formaliser un recueil de recettes sélectionnées par les convives et adapté tant à la restauration collective qu'aux foyers.

### *Le volet agricole*

L'AATA sera lancé en fin d'année 2024. Il est financé par des fonds européens, départementaux (10 millions d'euros).

Objectif, alimenter régulièrement l'outil en produits de saison de qualité et en quantité suffisante pour permettre une cohérence de prix et une disponibilité de produits. Ce qui implique un travail sur la structuration des filières agricoles.

### *Le volet accompagnement technique de proximité*

Mené avec la Chambre d'agriculture de Guadeloupe pour :

- mettre en place le projet, travailler avec les acteurs du monde agricole, de l'interprofession et de la recherche,
- structurer les filières avec les organisations de producteurs et les collectifs d'exploitants agricoles, exploitants de proximité,
- structurer l'approvisionnement pour répondre à la loi EGALIM (HVE 2 et 3),
- suivre un chantier d'insertion qui permet de répondre à un besoin de main d'oeuvre qualifiée,
- définir des besoins de formations sur des journées thématiques avec des producteurs pour se structurer, définir la qualité des produits, la traçabilité, la labellisation.

### *Le volet restauration à domicile*

Détermination de fiches d'actions sur l'approvisionnement et la restauration collective.

### *Des manifestations*

- journées de l'agrotransformation pour consolider la stratégie alimentaire et pour mettre en cohérence l'ensemble des communes et leur complémentarité,
- village éducatif dédié aux scolaires sur les métiers de l'agronomie, d'agriculteurs, ...

### *Des actions à venir*

- poursuivre les actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire,
- mettre en place un dispositif pour récupérer les fruits et légumes non récoltés dans les jardins privés,
- agir sur le foncier agricole, fournir l'ATAA et favoriser l'accès aux produits locaux,
- poursuivre l'articulation des PAT sur le territoire de la CANGT, essayer les expériences sur les autres communes.

## **4) Le plan cantine :**

C'est une stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté, ainsi que du futur pacte des solidarités pour structurer une offre de qualité et augmenter le nombre d'agrément d'accueil de loisirs périscolaire du midi.

L'objectif est de :

- travailler sur la pause méridienne de manière globale, du temps du repas à la cantine au temps périscolaire et ce jusqu'au redémarrage du temps scolaire,
- prendre en compte le problème technique du bâti : bruit, chaleur,...
- faire monter en compétence la communauté éducative sur le temps périscolaire.

### *Les orientations sur 4 piliers*

- structurer l'offre périscolaire (restauration et activités périscolaires),
- optimiser la fréquentation des restaurants scolaires, proposer la prestation d'accueil à la restauration scolaire (PARS),
- optimiser la qualité des repas, agir sur la dégustation de produits et sur l'apprentissage de nouveaux produits,
- améliorer l'accueil des enfants,
- améliorer la qualité bâtementaire.

### *Les bénéficiaires*

- public cible : enfants de 6 à 11 ans scolarisés dans les écoles publiques implantées sur un territoire où une convention territoriale globale a été signée,
- écoles entrant dans ce dispositif.

### *La méthode*

- au démarrage, un courrier signé par le M. le Préfet et M. le directeur de la Caisse d'Allocation Familiale (CAF) est envoyé aux maires,
- sélection d'une école primaire par commune à titre expérimental,
- signature d'une convention territoriale globale,
- présentation du projet en collège des Inspecteurs de l'Éducation Nationale (IEN), aux coordonnateurs territoriaux globaux,
- travail pour la prochaine année scolaire. Démarcher sur l'ensemble des écoles des 32 communes de la Guadeloupe.

### *Le baromètre sur les 4 piliers précités*

- évaluer sur la base d'indicateurs, le fonctionnement des écoles retenues à titre expérimental, après validation du projet par le conseil d'école et après les délibérations du conseil municipal,
- proposer une convention quadripartite avec un projet de développement et d'accompagnement.

### *La mobilisation des crédits*

Projet structurant qui sera mis en place entre l'État et la Caisse Nationale des Allocations Familiales (CNAF). Il mobilise des crédits notamment dans le cadre de la Convention Territoriale Globale, du Pacte des solidarités Outre-Mer, des Quartiers prioritaires de la ville.

### **Conclusion du CRALIM**

Le sujet de l'alimentation devient de plus en plus présent dans les préoccupations de nos concitoyens. Il est important de développer une agriculture qui corresponde aux besoins du territoire : augmenter le volume de la production, développer et diversifier les filières agricoles adaptées aux besoins de la population.

Les axes sont identifiés pour répondre aux enjeux de l'archipel : l'approvisionnement en produits locaux et de qualité dans la restauration collective, la réduction des délais de paiement au niveau des collectivités, les projets alimentaires territoriaux, l'éducation alimentaire avec les professionnels de l'alimentation, la lutte contre la précarité alimentaire et le plan cantine.

## Eléments issus des échanges du CRALIM

### ◆ **l'approvisionnement en produits locaux et de qualité dans la restauration collective**

L'objectif est de :

- limiter la part des produits importés en structurant mieux les filières guadeloupéennes, en valorisant le travail des agriculteurs locaux et en ancrant la production de valeur au sein du territoire,
- intégrer la notion de groupement de producteurs,
- poursuivre le travail sur l'éducation alimentaire tant à destination des jeunes eux-mêmes que de leurs parents, en remettant en avant les produits locaux, moins connus et moins cuisinés par les nouvelles générations, en encourageant la consommation des fruits locaux à l'école,
- poursuivre en parallèle la réduction du gaspillage alimentaire.

### ◆ **l'octroi de mer**

Agir sur l'octroi de mer en déterminant les mesures incitatives à mettre en place pour limiter les importations des produits agricoles.

### ◆ **la réduction des délais de paiement au niveau des collectivités**

- le 25/06, les assises de la commande publique sont organisées au WTC à Jarry par le Préfet.
- mettre en place des dispositifs financiers pour faciliter la réponse à certaines offres des collectivités.

### ◆ **Les projets alimentaires territoriaux (PAT)**

- les PAT sont un levier pertinent pour, d'une part, permettre la création d'une vision commune autour de l'alimentation dans le territoire et, d'autre part, permettre la création et la mise en cohérence de projets favorisant une alimentation durable,
- l'objectif est d'aider à la reconstruction du lien social entre consommateurs et producteurs, favoriser le développement économique local et rendre à l'alimentation sa fonction structurante de l'organisation sociale.

### ◆ **la lutte contre la précarité alimentaire, les problèmes de santé et de nutrition**

- de nombreux ménages en Guadeloupe ne peuvent disposer d'une alimentation en quantité suffisante et de qualité, car ils n'en ont tout simplement pas les moyens. Les taux d'obésité et de maladies cardiovasculaires bondissent, en particulier chez les personnes en précarité,
- l'objectif est de garantir une bonne éducation alimentaire dès le plus jeune âge. Développer des actions d'éducation dédiées aux parents, proposer un livre de recettes à base de produits locaux diffusable, encourager la consommation de fruits locaux à l'école.

#### ◆ les professionnels de la diététique

- associer les diététiciennes aux réunions sur l'alimentation,
- les solliciter plus régulièrement pour élaborer les menus,
- rendre la consultation accessible aux parents (actuellement 50 à 60€ non remboursés par la sécurité sociale) pour démarche globale de la famille.

#### ◆ l'enjeu de l'éducation alimentaire

- poursuivre le travail sur l'éducation alimentaire tant à destination des jeunes eux-mêmes que de leurs parents, en remettant en avant les produits locaux, moins connus et moins cuisinés par les nouvelles générations, en encourageant la consommation des fruits locaux à l'école.
- poursuivre en parallèle la réduction du gaspillage alimentaire.

#### ◆ le plan cantine

- plan d'actions spécifiques,
- travailler sur la pause méridienne de manière globale du temps cantine au temps périscolaire,
- optimiser la fréquentation de la cantine, proposer la prestation d'accueil à la restauration scolaire (PARS), agir sur la qualité des repas, sur les nouveaux produits,
- améliorer l'accueil des enfants,
- améliorer la qualité bâtementaire.