

Vite !

État met 12 M€ sur les petits déjeuners



colliers des territoires dits « prioritaires » ont de quoi se réjouir. L'État va financer les petits déjeuners gratuits à l'école à hauteur de 6 M€ en 2019, ont annoncé en avril le ministre de l'Éducation, Jean-François Blanquer, et la secrétaire d'État auprès de la ministre de la Santé, Christelle Desjours. Cette initiative qui fait suite aux promesses du plan « 100 000 enfants » présenté, annoncé en septembre dernier par le président de la République, concernera à la fois les « territoires prioritaires », précisent les deux ministres. La participation de l'État sera de « 12 M€ en année 2020 ».

SOMMATION BIO
restauration collective
plus grosse



derniers chiffres de l'Agence nationale pour le bio ont été très positifs pour le secteur. Fin 2018, 2 millions de hectares étaient cultivés en bio, soit 7,5 % de la surface agricole utile, contre 6,5 % en 2017. Le volume des achats des professionnels alimentaires biologiques a augmenté de 15,7 %, soit une hausse de 15,7 %. Une croissance à laquelle participe activement la restauration collective. Le chiffre d'affaires de la restauration collective a grimpé de 28 % depuis 2017 à 1,2 milliard de M€.

CONDITIONNEMENTS EN PLASTIQUE

Agores dévoile son 1^{er} livre blanc

Carton plein pour le 33^e Forum d'Agores, le 6 juin à Saintes (17), consacré, entre autres, aux alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective. La loi Egalim, qui interdit les matériaux en plastique à l'horizon 2025 dans le secteur (2028 pour les communes de moins de 2 000 habitants), inquiète. « En l'absence d'études existantes auxquelles adosser la réflexion des professionnels », l'association nationale des directeurs de la restauration collective publique s'est emparée du dossier. Après douze mois de tra-

vau, l'organisation a rassemblé ses premières conclusions dans un livre blanc Acte 1.

Réenvisager les pratiques

Fruit d'un groupe de travail fédérant 8 collectivités et 5 structures intercommunales, l'ouvrage comprend 143 pages à travers lesquelles Agores pose un diagnostic, recense les bonnes pratiques et une méthode pour accompagner les professionnels vers la transition. « Le défi est de réenvisager les pratiques et dispositifs, voire réinventer les process et créer des usages qui n'existaient

pas », commente Christophe Hébert, président d'Agores. Et d'ajouter avec Christophe Simon, directeur général du Sivu Bordeaux, « il n'existe aucune solution clef en main face à la diversité des situations et des usages ».

Verre, inox, cellulose, céramique ? « Aucun matériau n'est réellement neutre », précisent les auteurs. En attendant les résultats de nouvelles recherches, Agores donne 31 recommandations dans une démarche de prévention et de précaution à l'intention des professionnels de la restauration, des élus, de l'Éducation nationale, du CNPTF et organismes de formation. Au menu : la mise à jour de son Plan de maîtrise sanitaire (PMS), en fonction du risque chimique (perturbateurs endocriniens, produits cancérigènes...); la création d'un inventaire réflexif sur ses pratiques au regard du risque chimique ; la nécessité



Dans son 1^{er} livre blanc, Agores dresse un diagnostic et donne des préconisations à mettre en œuvre vers la nécessaire transition des cuisines centrales.

d'informer les agents... Agores prévoit déjà un second livre blanc pour créer un véritable guide des substitutions et alternatives au niveau des emballages alimentaires en plastique. <https://www.agores.asso.fr/publications/outils-adherents> ● Cf. Tokster.com

MARCHÉ PUBLIC

Un nouveau guide pour faciliter les achats



La CGI et l'Apasp ont présenté les Guides « Marchés Publics » 2019 avec (de g. à d.) Pierre Pelouzet, Jean-Marc Peyrical, Éric Lepêcheur et Hugues Pouzin.

La Confédération du commerce de gros et international et l'Association pour l'achat dans les services publics ont actualisé leur guide de fourniture des denrées alimentaires, suite à l'entrée en vigueur du Code de la commande publique le 1^{er} avril et de la Loi Egalim. Parmi les récentes évolutions, « il y a la dématérialisation obligatoire pour les marchés publics d'un montant supérieur à 25 000 € HT, souligne Jean-Marc Peyrical, président de l'Apasp, et qui oblige à répondre aux consultations de manière électronique. La facturation électronique, en place progressivement, concernera aussi les TPE et artisans en janvier 2020 ». Le guide insiste également sur l'importance des clauses de révisions de prix

adaptées. Des modèles précis sont proposés dans le document. La loi Egalim oblige la restauration collective à consacrer 50 % du prix du repas à l'achat de 8 catégories de produits valorisés (Siqu, HVE...), dont 20 % au bio. Les 30 % hors bio devront prendre en compte « les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ». Une notion complexe. « Au Conseil national de la restauration collective, nous allons étudier comment définir les critères de prise en compte de ces coûts », précise Frédérique Lehoux, directrice générale de Geco Food Service. Missionnée par la DGAL pour établir la faisabilité de définir des critères, l'Ademe devrait rendre un rapport le 5 juillet. ●

SALON

Natexpo mise sur la restauration

L'approvisionnement en bio est un défi pour la restauration commerciale et collective. Natexpo l'a bien compris et s'adapte aux besoins du secteur. Le salon international des produits biologiques, qui se déroulera du 20 au 22 octobre à Paris Nord Villepinte, attend ainsi plus de 600 fournisseurs alimentaires et vins bio. Un parcours sur mesure sera dédié aux professionnels de la restauration.

L'événement investit en outre un nouveau segment de marché avec les surgelés, très adaptés à la restauration collective toujours en demande de solutions alliant praticité et produits sains. Autres temps forts pour les restaurateurs : l'Atelier Cuisine où les chefs se succéderont pour des démonstrations culinaires autour des tendances de la bio et des produits des exposants. ●



Natexpo investit un nouveau segment de marché avec les surgelés, très adaptés à la restauration collective toujours en demande de solutions alliant praticité et produits sains.