

LA RESTAURATION COLLECTIVE : DES COMPÉTENCES DIVERSES À MOBILISER



La diversité des établissements de restauration collective ainsi que l'absence de compétence restauration collective portée par une unique collectivité implique la mobilisation de nombre de structures selon le secteur concerné.

Ce Flash' #56 présente la répartition des compétences en matière de restauration collective.

(Le Flash' #57 qui suit présente les chiffres-clés de ce répertoire à l'échelle de Caen Normandie Métropole).



Qui est concerné ?

La restauration collective s'organise en quatre secteurs d'activités selon la typologie officielle¹ :

- ▶ La restauration scolaire comprenant les crèches, écoles maternelles, primaires, collèges, lycées et universités ;
- ▶ La restauration médicale, sociale et médico-sociale (établissements liés à la santé, au handicap et à la vieillesse)
- ▶ La restauration administrative et d'entreprise : restaurants administratifs, inter administratifs et d'entreprise ;
- ▶ La restauration dite "autre" : centres de vacances, armée, prisons, et centres de loisirs.

¹ Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-en-mutation>.



Secteurs de la restauration collective et compétences des collectivités par secteur

La diversité des établissements de restauration collective ainsi que l'absence de compétence restauration collective portée par une unique collectivité implique la mobilisation de nombre de structures selon le secteur concerné.

Les secteurs sanitaire, sociaux et médico-sociaux intègrent une grande diversité d'établissement et des champs d'intervention variés, alliant l'hospitalier, la protection de l'enfance, le handicap, l'insertion ou encore la vieillesse. Une publication dédiée permettra de revenir sur ce secteur spécifique.





Vers une restauration collective durable : le cadre réglementaire

Promulguée en octobre 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi Egalim. La loi pose des obligations pour la restauration collective, publique et privée.

Complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, cette réglementation encadre la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé¹. Les établissements doivent notamment mettre en place :

- ▶ un approvisionnement issu a minima de **50 %** de produits de qualité et durables, dont **20 %** issus de l'agriculture biologique ;
- ▶ la réduction du gaspillage alimentaire ;
- ▶ la diversification des sources de protéines servies aux convives ;
- ▶ la suppression des plastiques à usage unique ;
- ▶ l'information des convives sur la part de produits durables et de qualité présente dans leurs assiettes.



Certains des labels identifiant les produits de qualité et durables au sens de la loi EGAlim.

¹ article L. 230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime



La restauration administrative et inter-administrative : un secteur méconnu, soumis à une exemplarité d'approvisionnements de produits de qualité

Les restaurants administratifs et inter administratifs (RIA) sont des structures de restauration « où sont accueillis les agents des services relevant des administrations des ministères ou d'un ministère et d'une administration d'un autre versant de la fonction publique »¹. Les RIA se distinguent des RA du fait de la double tutelle administrative qui prend en charge leur gestion. Ces établissements sont « destinés en priorité aux agents publics. (Ils) sont également accessibles à leur conjoint et enfants ainsi qu'aux retraités de ces administrations.² ».

Restaurants administratifs et RIA
État
Préfet de Département

Restaurants d'entreprise
Comité d'entreprise
ou direction

Restauration administrative et d'entreprise

Ces obligations impliquent la restructuration des approvisionnements des établissements de la restauration collective. Dès lors que les acteurs territoriaux remarquent un besoin d'accompagnement de ces établissements vers la connaissance des filières agricoles locales et de qualité, ils doivent se mobiliser pour que la réglementation en la matière bénéficie aux systèmes agricoles et alimentaires locaux.

Le rôle des collectivités en la matière, via la mobilisation de leurs compétences est un facteur clé pour favoriser la relocalisation de l'alimentation au moyen de la restauration collective.

¹ Portail de la fonction publique.

² Circulaire du 21 décembre 2015 relative à l'organisation et au fonctionnement des restaurants interadministratifs.

Notes et références :

- ▶ **Rapport portant sur l'application de la loi Egalim en restauration collective.** Étude des secteurs universitaire, inter administratif, pénitentiaire et hospitalier en Normandie. Septembre 2023. Service régional de l'alimentation (SRAL) de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Normandie : <https://tinyurl.com/mrxnyyub>
- ▶ Ce document s'inscrit dans les travaux de l'observatoire des systèmes alimentaire et agricoles de l'AUCAME sur la restauration collective :
 - **Note d'Observation : Répertoire des établissements de la restauration collective** - AUCAME, sept. 2024.
 - **Flash'Aucame #56** : La restauration collective de Caen Normandie Métropole : les chiffres-clés.
 - **Une application cartographique** de l'AUCAME répertorie les établissements concernés sur Caen Normandie Métropole.