

COMMISSION SANTE

COMPTE-RENDU DU 21 JANVIER 2020

SUJET :

Santé et alimentation durable : déclinaisons d'une politique locale

CONTEXTE/ACTUALITE :

Plus d'un an après la promulgation de la loi Egalim qui promettait de faire un bond en termes d'alimentation durable, notamment dans les restaurations collectives, qu'en est-il aujourd'hui ?

Rappel sur ce que contient cette loi au sujet des collectivités :

- 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont des produits bio) dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022, dont 20% de produits issus de l'agriculture écologique.
- Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec la possibilité étendue à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire de faire des dons alimentaires.
- Obligation de diagnostic dans la restauration collective et dans les industries agroalimentaires.
- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025.
- Interdiction des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020.
- Interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.
- Révision de la gouvernance régionale de la politique de l'alimentation (CRALIM, PAT, etc.).
- Incitation financière à l'élaboration de 500 Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) pour structurer l'approvisionnement en circuits de proximité.

Poussés par une société de plus en plus consciente et donc exigeante d'une alimentation saine et durable, les maires sont nombreux à proposer des politiques ambitieuses en la matière, qui vont au-delà ce que leur exige la loi. C'est le cas de la ville de Fontenay-Trésigny qui propose déjà dans ses cantines scolaires 20% de produits bios, 0% de malbouffe et des légumes majoritairement issus de circuits courts. 70% d'aliments issus de l'agriculture biologique ont été introduits depuis septembre à Montreuil et 75% pour Saint-Arnoult-en-Yvelines.

OBJECTIFS :

- Partager les bonnes pratiques et points d'alerte des politiques locales d'alimentation durable des communes franciliennes.
- Dresser un bilan de l'impact la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (dite loi Egalim) sur les communes.
- Réfléchir à comment les communes franciliennes pourraient agir plus en faveur de l'alimentation durable, notamment sur les contenants/emballages de cette alimentation.
- Rappeler les risques sanitaires et environnementaux d'une alimentation non durable.
- Faire un retour sur la participation de l'AMIF au Comité Régional de l'alimentation (CRALIM).

COMMISSION SANTE

COMPTE-RENDU DU 21 JANVIER 2020

LES INTERVENANTS :



Marie-Laure METAYER, Ministère de la Transition écologique et solidaire

Sous-directrice de la santé-environnement, des produits chimiques, de l'agriculture
Direction générale de la prévention des risques



Patrick ROSSILLI, Maire de Fontenay-Trésigny

Vice-Président de la Communauté de Communes du Val Bréon
Chargé du Logement et de la Petite Enfance



Jean-Claude COCQUELET, Fontenay-Trésigny

Conseiller municipal



Aurore COLIN, Adjointe au Maire de Saint-Arnoult-en-Yvelines

Déléguée à la Petite enfance, à l'Enfance et aux Affaires scolaires



Marie BOURSIER, Chargée de mission à l'ADEME Ile-de-France

Pôle économie circulaire et déchets



Valérie PLET, Chargée de mission à l'ADEME Ile-de-France

Chargée de mission Alimentation durable et Economie circulaire

Réunion animée par Laurent EL GHOZI, élu de Nanterre, membre de la CRSA-IdF et Marc GIROUD, Maire de Vallangoujard.

POINTS PRINCIPAUX DES INTERVENTIONS ET DES ECHANGES :

C'est d'abord Marie-Laure Métayer, Sous-directrice de la santé-environnement, des produits chimiques, de l'agriculture à la direction générale de la prévention des risques du Ministère de la Transition écologique et solidaire, qui a posé le cadre de cette séance. Elle a d'abord présenté le service du Ministère qui travaille sur le sujet et qui s'intitule « risques santé environnement, économie circulaire, gestion des déchets ». **Elle a rappelé que la politique santé-environnement est pilotée par les Plans Nationaux de Santé Environnement (PNSE). Ces plans sont déclinés au niveau régional en PRSE.** Actuellement, les 14 PRSE sont approuvés. Tous sont co-signés par la région à l'exception de l'Ile-de-France. Le PNSE 4 (2020-2024) est en cours d'élaboration. L'objectif de ce nouveau plan est notamment de faire face au problème d'inflation du nombre d'actions des précédents plans et donc de resserrer les priorités. **Intitulé « Mon environnement, Ma santé », il sera composé de 4 axes afin d'avoir une politique plus intégrée avec des actions concordantes et efficaces :**

COMMISSION SANTE

COMPTE-RENDU DU 21 JANVIER 2020

- Axe 1 : Mieux connaître l'exposome
- Axe 2 : M'informer et me former
- Axe 3 : Réduire les expositions environnementales affectant ma santé
- Axe 4 : Démultiplier les actions au cœur des territoires

Elle a souligné qu'il fallait avancer plus vite sur le sujet de l'exposome et ne plus réfléchir de manière cloisonnée. **L'autre enjeu est de sensibiliser et responsabiliser massivement les citoyens.** Enfin, le défi de ce 4^{ème} plan est la qualité de l'air intérieur. Elle a ensuite présenté la plateforme collaborative territoire-environnement-sante.fr, une boîte à outils construite avec le Cerema qui recense les bonnes pratiques des collectivités. L'échelon communal est celui qui a le plus contribué au sein de cette plateforme.

Les élus ont trouvé intéressante l'initiative de la plateforme collaborative mais ont exprimé le souhait d'obtenir une ligne plus claire de la part du Ministère sur les politiques dans les restaurations collectives. Un tel travail du Ministère serait plus efficace que de prendre le temps de regarder ce que les autres communes ont fait. Il faut notamment signaler les initiatives qui n'ont pas fonctionné afin de ne pas les reproduire. Actuellement, dans le contexte des obligations imposées par la loi Egalim sur la restauration scolaire, **les communes estiment ne pas suffisamment être accompagnées et souhaiteraient disposer d'études sur ce qui est pérenne, économique, durable que ce soit en termes d'aliments, de conditionnement, ou de cuisson.** Car seules les communes qui ont un budget important peuvent se permettre d'expérimenter. Marie-Laure Métayer a confirmé que le sujet de la substitution d'un produit, d'une méthode, d'un matériel par un autre était complexe. En effet, le but de cette substitution est d'avancer, de progresser et non pas de se retrouver dans une situation pire qu'avant. Or il y a eu des revirements de situation. C'est tout l'enjeu du besoin de recul scientifique nécessaire à la prise de décision politique. **Elle a également précisé que l'objectif du PNSE4 était effectivement de répondre à cette demande d'avoir une position nationale plus claire sur la santé environnementale.**

Valérie Plet et Marie Boursier sont ensuite intervenues au nom de l'ADEME Ile-de-France. Elles ont proposé une définition de l'alimentation durable qui correspondrait au fait de « nourrir les Hommes, en quantité et en qualité, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement ». **Pour l'ADEME, une stratégie d'alimentation durable doit recouvrir les domaines d'action suivants :**

- Produire et distribuer des aliments à faible impact.
- Modifier les habitudes et pratiques alimentaires.
- Réduire drastiquement les pertes et gaspillages.

Elles ont donné des chiffres sur l'empreinte carbone de notre alimentation issue de l'étude SOLAGRO de janvier 2019. **L'alimentation des ménages en France génère 163 millions de tonnes équivalent CO2 soit un quart de l'empreinte carbone des ménages en France. Le mode de production agricole et le transport de l'alimentation sont responsables respectivement de 67% et 19% de ces émissions.** Elles ont diffusé des infographies sur les différences entre panier et assiette standards et panier et assiette favorisant l'alimentation durable. Ce sont des infographies que les élus peuvent reprendre pour sensibiliser et convaincre leurs citoyens de l'accessibilité logistique et financière de l'alimentation durable. Entre outre, l'alimentation durable permet de préserver les sols et la biodiversité que ceux-ci abritent. Dans cet objectif, l'ADEME et l'ARS ont lancé dès 2017 puis de nouveau en 2019 un

COMMISSION SANTE

COMPTE-RENDU DU 21 JANVIER 2020

Appel à manifestation d'intérêt « Santé, environnement, aménagement durable » afin de soutenir les démarches d'urbanisme favorables à la santé. L'ADEME a également écrit un guide avec d'autres structures d'urbanisme et de la santé visant à l'Intégration de la Santé dans les Opérations d'Aménagement appelé ISadOrA. Elles ont souligné l'importance de lutter contre le gaspillage alimentaire pour des raisons environnementales mais aussi économiques. En effet, les économies financières réalisées grâce à l'anti-gaspillage peuvent être réinvesties dans une meilleure alimentation. **Actuellement, un tiers de la production alimentaire et 15% des repas en restauration commerciale et collectivité sont jetés chaque année.** Puis, un rappel des dispositions de la Loi EGALIM s'appliquant à la restauration collective a été fait avec la présentation d'un volet éducation alimentaire via des classes du goût mises en place dans le cadre du CRALIM et de la MISAL. Elles ont invité les collectivités à élaborer des Projets alimentaires territoriaux (PAT). Actuellement, 5 PAT sont en cours en Ile-de-France. Elles ont présenté diverses ressources utiles sur le sujet, toutes disponibles et cliquables sur le powerpoint diffusé avec ce compte-rendu. Enfin, elles ont rappelé que les collectivités pouvaient être accompagnées grâce à des appels à projets tels que celui de l'ADEME IDF sur [l'économie circulaire et les déchets](#) (2 sessions par an) et celui du [PNA du ministère de l'Agriculture](#) (1 session par an).

Patrick Rossilli et Jean-Claude Cocquelet respectivement maire et conseiller municipal de Fontenay-Trésigny ont ensuite présenté les politiques menées sur la restauration scolaire de leur commune qui compte 5 500 habitants, 700 élèves et 550 repas servis par jour. Ils ont expliqué la genèse de ce projet qui a commencé notamment grâce à l'élaboration de l'Agenda 21 de la ville. Ils ont donc souhaité monter un cahier des charges ambitieux et vertueux et **ont fait appel au Label Ecocert** afin de garantir cette alimentation durable et saine mais aussi afin d'être dans une dynamique d'amélioration constante, d'autant qu'il y a différents niveaux de labellisation. **Ils ont souligné la qualité de ce label qui prend en compte la totalité du repas et pas simplement un ou deux aliments comme c'est souvent le cas** (le yaourt et le fromage) pour évaluer le pourcentage de produits durables au sein du repas. Le prestataire devait donc répondre à un cahier des charges strict pour que la ville obtienne la labellisation. Cette politique a conduit donc aux mesures et conséquences suivantes :

- L'introduction de 18 à 20% d'aliments bios dans tous les repas.
- L'arrêt total des produits du type nuggets, cordon bleu, poissons reconstitués etc.
- Les produits d'entretien sont également durables, écologiques.
- **La mise en place d'un cahier de grammage pour lutter contre les déchets alimentaires.**
- **L'inclusion des enfants aux commissions de menus afin de les sensibiliser davantage.**
- La réduction de l'utilisation du plastique.
- La réduction des quantités de viande dans les menus.
- L'introduction exclusive de fromage AOP, IGP et de légumes de saison.
- L'introduction majoritaire de légumes en circuit court.
- **La mise en place d'éducateurs au goût après des enfants, à table pendant leur repas.**

Les élus qui participaient à la commission leur ont demandé des informations sur le coût et la logistique de ce label et de la politique mise en place. Le Maire et son conseiller municipal ont précisé que l'audit complet leur avait coûté 2 000 euros mais que ce prix dépendait de la taille de la commune. Ils ont ajouté qu'ils avaient réussi à négocier avec le prestataire des produits bas. Cependant, le suivi de marché est impératif : **il faut vérifier que le prestataire suive ses engagements même si cela est complexe et chronophage.** Des pénalités financières peuvent être appliquées au prestataire s'ils ne respectent pas les exigences de la commune. Cela prend

COMMISSION SANTE

COMPTE-RENDU DU 21 JANVIER 2020

la forme d'une pondération incluant la qualité nutritive et les caractéristiques environnementales des aliments. La collectivité prend à sa charge 40% du prix du repas.

Les élus se sont ensuite questionnés sur les indicateurs alimentaires. **Ils ont regretté qu'il n'existe pas d'indicateur multicritère sur les produits, ou du moins plusieurs indicateurs afin d'évaluer les différents aspects des produits.** Ils aimeraient notamment que le nutriscore intègre les critères environnementaux. Ils ont imaginé aussi qu'il pourrait être créé un toxiscore afin de connaître la composition chimique des aliments. Véronique Garnier a également soulevé le problème des huiles minérales qui servent de produit adhésif dans les emballages des produits industriels. A été mentionné l'expérimentation menée à Versailles et financée par l'ARS Ile-de-France où le nutriscore est indiqué au CROUS.

L'adjointe au maire de Saint-Arnoult-en Yvelines Aurore Colin, elle aussi, a présenté les initiatives prises dans sa commune sur la restauration scolaire. Elle a expliqué qu'actuellement les repas en restauration scolaire de sa commune étaient composés selon les règles suivantes :

- 75% d'aliments bio dans les menus, notamment les fruits, légumes, féculents et le pain.
- Les viandes ont le label rouge et les poissons sont issus de la pêche durable.
- L'utilisation du plastique est limitée. La ville vise même le zéro déchet pour la restauration scolaire.
- **1 menu protidique par semaine.**
- **Pas d'aliments reconstitués.**

Aurore Colin a exprimé le fait **qu'il était difficile pour une petite commune comme Saint-Arnoult-en-Yvelines de monter un cahier des charges qui n'omette aucun aspect** et d'assurer le suivi du prestataire même si ces deux missions sont essentielles. Elle a expliqué que **pour intégrer la dimension locale dans le cahier des charges, il fallait inscrire que les produits devaient être « issus de circuits courts » et non de « circuits locaux »**, au risque de se heurter à la norme européenne qui oblige à une certaine concurrence entre les territoires. Elle a précisé que c'était le groupe Elicor qui avait répondu au plus près des attentes de la collectivité. Un point négatif est à souligner cependant : les enfants ne sont pas satisfaits du peu de variété des aliments en hiver. En conséquence, les menus pêchent sur la dimension « saisonnalité » des aliments.

CONCLUSIONS DU DEBAT ET POSITION DES ELUS :

Les élus ont convenu que la législation sur l'hygiène et la logistique des restaurations scolaires était particulièrement lourde, ce qui conduisait à une perte de bon sens et à plus de gaspillage alimentaire. Par ailleurs, ils ont exprimé **le souhait d'avoir de la part de l'Etat un guide méthodologique sur la restauration scolaire qui permette d'accompagner les communes à respecter les dispositions de la loi Egalim**, sans s'engager dans démarches vouées à l'échec. Ce guide devrait se composer de différentes recommandations selon les tailles des communes, avec un modèle de marché public adaptable.

COMMISSION SANTE

COMPTE-RENDU DU 21 JANVIER 2020

TEXTES DE REFERENCES :

- [Loi Egalim](#) du 30 octobre 2018
- Le recueil « [demain MON TERRITOIRE, idées et solutions...](#) » de l'ADEME

LISTE DES INSCRITS¹ :

Les élus et leurs équipes

NOM	Prénom	Commune	Fonction
EL GHOZI	Laurent	Nanterre	Référent de la commission Santé et Conseiller Municipal de Nanterre
GIROUD	Marc	Vallangoujard	Référent de la commission Santé et Maire de Vallangoujard
GARNIER	Véronique	Croissy-sur-Seine	Conseillère déléguée à la Communication
DELLA MUSSIA	Richard	Chennevières-sur-Marne	Maire adjoint
DUEZ	Michel	Puteaux	1° Adjoint (délégué à la Santé)
DEHU	Camille	Moussy-le-Neuf	Responsable Alimentation Durable
BOSSET	Sylvie	Garches	Conseillère municipale
LAFORGE	Bernadette	Brie-Comte-Robert	Conseillère municipale déléguée au logement et à la santé

¹ Liste des inscrits au 6 janvier. La liste définitive vous sera communiquée le jour de la commission.