



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



Communiqué de presse,
Paris, 14 octobre 2020

Projet de loi finances 2021 : Pour éviter une fracture alimentaire territoriale, la restauration collective a besoin de 330 millions d'euros !

Date limite pour poser cette ambition : 16 octobre, journée mondiale de l'Alimentation

Hasard du calendrier, la date limite du dépôt des amendements pour une plus grande ambition en matière de restauration collective responsable tombe le 16 octobre, journée mondiale de l'alimentation. A cette occasion, la Fondation Nicolas Hulot, le Secours Catholique- Caritas France et le réseau Restau'Co interpellent les parlementaires : en rehaussant l'ambition posée par le plan de relance, ils ont l'occasion de convertir massivement la restauration collective et de répondre aux urgences, tant en termes de précarité alimentaire que de transition agricole et écologique.

L'enjeu : passer de 1 500 cantines soutenues à 50 000 établissements et près de 1,8 milliards de repas par an partout en France !

Pour le moment, le gouvernement prévoit une enveloppe de 50 millions d'euros sur deux ans, dédiée aux cantines maternelles et élémentaires de 1500 petites communes, éligibles à la dotation de solidarité rurale (DSR). Si c'est un premier pas, cette somme reste très en dessous des besoins d'accompagnement nécessaires. Résultat : une transition à deux vitesses pour les restaurants de collectivité et leurs usagers. Pour couvrir d'autres établissements, comme les lycées, les collèges, les universités, les hôpitaux et les Ehpad, et éviter une fracture alimentaire sociale et territoriale, la FNH et Réseau Restau'co ont évalué le montant des aides nécessaires à 330 millions d'euros par an pendant 3 ans. À l'heure où les conséquences de la pandémie COVID-19 restent préoccupantes en termes d'accès au plus grand nombre à une alimentation saine, élargir et prolonger cet investissement est un enjeu social fort.

La précarité alimentaire en augmentation

En France, un repas sur deux est pris en restauration collective, de la crèche à l'université, des maisons de retraites aux hôpitaux. La fermeture des restaurants collectifs durant la période de confinement entre mars et mai 2020 a augmenté le budget alimentaire des ménages, avec pour conséquence une hausse de la précarité alimentaire. 5,5 millions de personnes avaient recours à l'aide alimentaire en 2019, on s'attend à ce qu'elles soient 8 millions fin 2020 (selon le ministre de la Santé et des Solidarités) soit 12 % de la population française. Le Secours Catholique rapporte depuis plusieurs années dans son rapport statistique que l'alimentation constitue le second besoin exprimé des personnes rencontrées après le besoin d'écoute.

La restauration collective comme levier social et écologique

Outre son caractère social, la restauration collective est un formidable levier pour activer la transition agricole et alimentaire dans les territoires. La loi Agriculture et Alimentation a fixé un objectif de 50% de produits de qualité, dont au moins 20% de bio pour la restauration collective d'ici 2022. Quelques mois après l'adoption de cette loi, la FNH et le réseau Restau'Co avaient mené une enquête auprès de restaurants collectifs : 78% d'entre eux estimaient qu'ils n'arriveraient pas atteindre ces objectifs sans financements adéquats. La Loi EGALIM (2018) fixe des objectifs ambitieux pour tous ces convives et pourtant le PLF prévoit de soutenir uniquement la transformation des cantines scolaires de 1500 petites communes. Pourtant pour nos organisations, les lycéens, les étudiants, les résidents des Ehpad ou les patients des hôpitaux ont tout autant droit à une alimentation durable et de qualité. Le développement d'une restauration collective durable offre des perspectives économiques majeures au secteur agricole, des débouchés structurels et favorise une rémunération juste des agriculteurs.

Pour un soutien de près d'1 milliard d'euros sur 3 ans

L'enquête FNH et réseau Restau'Co (2019) a démontré qu'avec un investissement (lié à la baisse du gaspillage alimentaire, l'introduction de menus végétariens et le travail de produits bruts et de saisons) de 33 centimes par repas par an sur 3 ans, les restaurants font des économies structurelles rapides ce qui leur permet de réinvestir dans les produits durables, de proximité et bons pour la santé sans surcoût pour les convives. Aussi, la FNH, le réseau Restau'Co et le Secours Catholique demandent aux parlementaires, discutant actuellement du projet de loi de finances, d'investir 330 millions d'euros par an pendant 3 ans pour transformer l'ensemble de la restauration collective et faire de ce secteur un amortisseur de la précarité alimentaire grandissante.

Sources et informations externes

- [Comment relocaliser et transformer notre modèle agricole après la crise du covid-19 ?](#) Mai 2020
- [Restauration collective : notre lettre ouverte au ministre de l'agriculture et de l'alimentation](#) Mai 2019
- [Atteindre au moins 20% de bio d'ici 2022 : notre enquête révèle les besoins d'investissement en restauration collective](#) Mai 2019
- [Tribune du Secours catholique et d'autres sur le besoin de mesures structurelles pour lutter contre la précarité alimentaire](#) Mai 2020
- [Baromètre de la pauvreté Secours Populaire Français/IPSOS](#) Septembre 2020

CONTACTS PRESSE

Paula TORRENTE – +33(0)787 50 74 90 – p.torrente@fnh.org
Sophie FREDERIC – +33(0)620 341 216 – sophie@terremajeure.com
Valérie LESEIGNEUR – +33(0)668 803 735 – valerie@terremajeure.com