



Plaidoyer pour une alimentation de QUALITE et LOCALE pour la restauration scolaire de Saint-Macaire

Un levier pour soutenir l'agriculture de notre territoire



La restauration collective est soumise à la loi Egalim

Cette loi, appliquée aux achats de produits alimentaires spécifie

- qu'au moins 50 % des produits alimentaires doivent être de qualité (HVE, label rouge, AOP, IGP...)
- et que 20 % au moins doivent être issus de l'agriculture biologique.

Cas particulier : viande et poissons doivent atteindre au moins 60 % de qualité.



Est-ce suffisant ?

→ Pour la qualité

Cette loi est une avancée sur la qualité des produits fournis en restauration collective. Les « sigles » ou « mentions » de qualité n'ont pas tous les mêmes exigences. L'agriculture biologique est le plus exigeant et sûr.

Par exemple :

- La mention **HVE** (Haute Valeur Environnementale) impose des obligations sur la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion des engrais et de l'irrigation (mais en restant en agriculture conventionnelle).
- La mention « **label rouge** » pour le porc impose des obligations d'élevage plus contraignantes mais qui restent de l'élevage industriel contrairement à l'élevage plein air.
- Le signe officiel **AOP** (Appellation d'Origine Contrôlée) garantit la qualité gustative d'un produit, sa provenance géographique et le type de variété cultivé ou de race élevé. La réglementation de base s'applique pour les traitements phytosanitaires mais il n'y a pas de contraintes supplémentaires (interdiction des produits les plus dangereux...).

Pour résumer, seule l'agriculture biologique coche les cases en matière d'agriculture durable (pesticides et engrais de synthèse interdits), de bien être animal (plein air)... Un agriculteur bio peut en plus produire en AOP ou IGP (fromages, vins, volailles...).

→ Sur la provenance des produits

La collectivité est tenue d'acheter des produits avec des signes de qualité, mais elle peut les acheter à des producteurs, à des grossistes... Ces produits peuvent venir de France ou d'Europe. Il n'est pas tenu compte des km parcourus par les denrées alimentaires. Les grossistes spécialisés dans la restauration collective vont s'approvisionner auprès des agriculteurs et coopératives capables de fournir des quantités importantes à des prix attractifs **ne prenant pas toujours en compte la**

rémunération de l'exploitant agricole (l'intermédiaire capte la valeur ajoutée au détriment du producteur)

→ **Loi Egalim et PAT (Plan Alimentaire Territorial)**

Le PAT permet de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer une agriculture durable sur le territoire.

Les restaurants collectifs sont encouragés à développer l'acquisition de produits dans le cadre du PAT 3.



Les problématiques d'approvisionnement

La taille de la restauration collective et l'environnement agricole

Les problèmes sont différents pour les métropoles (population importante sur un territoire avec peu d'agriculture locale) et le milieu rural. En milieu rural, les territoires avec une agriculture diversifiée sont privilégiés pour s'approvisionner en local.

Le sud gironde est un secteur où l'agriculture est diversifiée contrairement aux zones viticoles très spécialisées (cette spécialisation diminue avec la crise viticole et l'arrachage des vignes). Nous sommes à proximité du département du Lot et Garonne qui produit une grande variété de fruits et légumes.

De plus, il existe une association « Aux Prés des Cuisiniers » qui facilite l'approvisionnement auprès des producteurs locaux via une plateforme virtuelle qui facilite commande et facturation pour les cuisiniers et les producteurs.

Les difficultés de commande, livraison, facturation et quantités

- Les filières locales sont pas ou peu existantes
- Les outils de transformation sont insuffisants en local
- Les agriculteurs privilégient souvent le direct vers les consommateurs (AMAP, marché, vente à la ferme...)
- Le PAT sur le Sud Gironde n'est pas encore mis en œuvre (il est en train de se mettre en place, du temps sera nécessaire).



Que peut faire une commune rurale du Sud Gironde ?

L'agriculture est une activité clé dans les zones rurales où elle joue un rôle primordial dans la cohésion du territoire : production de biens alimentaires et non alimentaires, création d'emplois localisés, gestion de ressources naturelles et de la biodiversité... (source : chambre d'agriculture France - 2024).

Une commune rurale peut soutenir son agriculture de plusieurs façons :

- aider à la transmission des fermes, à l'installation d'agriculteur, créer une régie agricole sur sa commune...
- favoriser l'émergence d'un PAT au sein de la communauté de communes ou de plusieurs communautés de communes, et à travers le PAT, faciliter la distribution et la transformation des produits agricoles locaux,
- faire l'effort de commander au maximum aux producteurs locaux pour la restauration collective avec 2 effets :
 - favoriser l'économie locale
 - diminuer l'empreinte carbone (produits locaux qui ne font pas des km de la production à la consommation).

Il est difficile de travailler uniquement avec des produits locaux mais **on peut diversifier les approvisionnements afin de favoriser au maximum le**

territoire.

La plupart des communes proche de Saint Macaire (Saint-Maixant, Pian sur Garonne, Toulenné, Saint Pierre d'Aurillac...) font l'effort d'approvisionnements diversifiés avec une préférence pour le local.



Que fait la commune de Saint-Macaire ?

Au début des années 2020, les approvisionnements étaient diversifiées et Saint Macaire adhérait à « Aux Prés des Cuisiniers ». Depuis 2025-2026, les approvisionnements à part le pain se font uniquement à « Transgourmet » (entreprise grossiste spécialisée dans la restauration collective et commerciale).

Il y a une délégation totale à une entreprise privée qui gère les menus, la diététique et l'approvisionnement et qui rentre dans les clous pour la loi Egalim. Cette entreprise affirme qu'elle travaille avec des producteurs locaux, affirmation que l'on peut qualifier de « Greenwashing » si l'on considère par exemple :

- la viande de bœuf de « Beauvallet », entreprise située à Floirac, dont la viande est abattue à Limoges.
- La volaille de LDC, abattoir industriel situé à Bazas dont la plupart des volailles proviennent d'élevage industriel du grand ouest (Vendée, Bretagne....).
- Le porc (provenant essentiellement d'élevage industriel même en label rouge) est fourni par l'entreprise SA Geoffroy, et arrive de Charente.
- Les légumes arrivent du Lot et Garonne ou de Gironde mais pour ceux de Gironde, la plupart proviennent du MIN (Marché d'Intérêt National) de Bordeaux et donc de l'ensemble du territoire français voire européen.

Alors même que sont adhérents "Aux prés des cuisiniers":

- Le groupement des éleveurs girondins (coopérative d'éleveurs) dont une des boucheries est à Toulenné, avec un abattoir sur Bègles (qui a été subventionné par la région et le département entre autres).
- Un éleveur de volaille de Saint Laurent du Bois.

- 2 éleveurs de porc plein air sur le Bazadais, un en bio et l'autre HVE (tous deux éligibles à la loi Egalim).
- Un maraîcher à St Pierre de Mons et un autre à Leognan (bio).

Signer l'ensemble de la prestation chez « Transgourmet » dénote le choix de la facilité au détriment de l'économie locale et de nos producteurs.

Trouver la quantité suffisante de produits locaux, demande du temps et une vraie volonté politique de la municipalité. Des moyens peuvent être mis en œuvre :

- Formation des agents de cuisine
- Implication des élus pour les approvisionnements
- Visites de restaurants scolaires pour s'inspirer d'un fonctionnement efficace en terme de qualité des repas et d'approvisionnements locaux (ex : Toulonne...).

Seule une vraie volonté politique de la part de la municipalité peut permettre l'évolution souhaitée, ce qui n'est malheureusement pas le cas aujourd'hui. Nous souhaitons la création urgente d'une commission de travail adhoc impliquant élus, parents d'élèves et professionnels des secteurs concernés.

