

# COMMUNIQUE DE PRESSE

## JOURNÉE DE SENSIBILISATION A L'APPROVISIONNEMENT LOCAL, BIO ET DE QUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

**LE 4 AVRIL 2018 A PARTIR DE 9H30, A L'INSTITUT LA SALLE SAINT-CHRISTOPHE A MASSEUBE**

Les **États Généraux de l'Alimentation** se sont déroulés du 20 juillet au 21 décembre 2017. Au cours de ces 5 mois de travail, 14 ateliers nationaux rassemblant 700 participants, 74 ateliers régionaux dont 5 en région Occitanie ainsi qu'une consultation publique qui a recueilli 156 037 visiteurs, ont été organisés. 11 ministères se sont impliqués dans cette réflexion partagée pour l'élaboration de solutions nouvelles.



Ils aboutissent aujourd'hui à une politique de l'alimentation ambitieuse qui se décline sous la forme d'une **feuille de route gouvernementale 2018-2022** visant 4 objectifs opérationnels :

- Relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition ;
- Permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes ;
- Accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs ;
- Promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

**Le projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable**, présenté le 31 janvier 2018 par le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, constitue le 1<sup>er</sup> outil de mise en œuvre de la feuille de route gouvernementale. Il prévoit notamment que :

- la restauration collective publique s'approvisionne avec **au moins 50% de produits issus** de l'agriculture biologique, locaux ou sous signes de qualité à compter du 1er janvier 2022.
- le gaspillage alimentaire soit réduit dans la restauration collective par la mise en place d'un diagnostic obligatoire et le don alimentaire, étendu à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire.

Afin de contribuer à décliner concrètement ces objectifs sur le territoire gersois, **la préfète du Gers organise une journée de sensibilisation à l'approvisionnement local, bio et de qualité de la restauration collective**. Cette journée réunira les responsables des établissements de restauration collective (établissements scolaires, EHPAD, structures hospitalières, grandes entreprises...), les prestataires de restauration collective, les organisations socio-professionnelles agricoles...

Le matin, ces différents acteurs témoigneront de leurs pratiques et partageront leur expérience. L'après-midi, les ateliers « structuration de l'offre et de la demande » et « dispositifs d'accompagnement » permettront de mettre en lumière des pratiques vertueuses pouvant se démultiplier sur notre territoire. En outre, les acteurs institutionnels, les services de l'État et les collectivités présenteront leurs dispositifs mis en place pour encourager l'approvisionnement bio ou local, la boîte à outils LOCALIM créée par le ministère de l'agriculture à destination des acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe pour accroître l'approvisionnement local et de qualité sera également présentée (<http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>).

### **Quelques données sur la restauration collective**

- Au niveau national, ce sont plus de 73 000 structures publiques ou privées. Ces restaurants ont distribué en 2010 plus de 3 milliards de repas. Les achats de l'État en restauration collective représentent près de 500 millions d'euros par an.
- Pour le Gers, on recense 380 établissements de restauration collective, tous domaines confondus :
  - Cuisine centrale agréée : 28
  - Cuisine sur place public sensible : 149
  - Cuisine dérogatoire à l'obligation d'agrément : 25
  - Cuisine et restaurant satellite (repas livrés par une cuisine centrale agréée ou dérogatoire) : 171
  - Cuisine sur place entreprise et administration : 7

### **Quelques données sur l'agriculture biologique dans le Gers**

- Le nombre de producteurs bio s'élève en 2016 à 1 039 pour les cultures bio (1<sup>er</sup> place d'Occitanie) et 211 pour l'élevage (2<sup>e</sup> place d'Occitanie). Le nombre de producteurs bio a progressé de 12 % entre 2015 et 2016.
- En termes de surface, en 2016, le total des surfaces agricoles bio (surfaces converties + surfaces en conversion) se place au 1<sup>er</sup> rang des surfaces bio d'Occitanie, avec plus de 60 000 Ha. Il s'agit essentiellement, pour environ les deux tiers de ces surfaces, de cultures de céréales et d'oléagineux bio. Les surfaces agricoles bio ont augmenté de 14 % entre 2015 et 2016.