

Développement durable

L'approvisionnement obligatoire de 50% de produits durables en 2022 pose question

Publié le 28/07/21 - 17h13

L'entrée en vigueur des dispositions de la loi Egalim interroge. Certaines voix s'élèvent pour se demander si les services de restauration collective des établissements médico-sociaux seront prêts.

Les prochaines échéances au 1^{er} janvier 2022 des dispositions instaurées par la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable issue des états généraux de l'alimentation (Egalim) inquiètent Nexem. La nouvelle réglementation prévoit que les services de restauration collective s'approvisionnent à cette date au moins pour moitié en produits durables de qualité dont 20% devront être issus de l'agriculture biologique (lire aussi notre [fiche pratique](#)).

Dans un courrier (à télécharger ci-dessous) adressé entre autres à Olivier Véran, ministre des Solidarités et de la Santé, et Brigitte Bourguignon, ministre déléguée à l'Autonomie, le 2 juillet, Nexem interpelle sur les impacts financiers et la hausse attendue des dépenses d'approvisionnement de 20% à 30% pour des denrées issues de l'agriculture biologique ou sous label de qualité. La fédération signale que parmi les établissements et services sociaux et médico-sociaux qu'elle représente sont concernés par les nouveaux taux : les foyers d'accueil médicalisé (Fam), les maisons d'accueil spécialisées (Mas) dans le secteur du handicap ; les maisons d'enfants à caractère social dans le secteur de l'aide sociale à l'enfance ; les Ehpad ou encore les centres d'hébergement et de réinsertion sociale (CHRS).

Quid du financement ?

Nexem reconnaît que la promotion des circuits courts et produits de qualité constitue une "*opportunité pour les établissements sociaux et médico-sociaux*" permettant d'améliorer la qualité de vie des personnes accompagnées. Sa mise en œuvre à court terme s'annonce toutefois problématique. La fédération indique que "*la prise en compte de l'impact de ces nouvelles mesures par les financeurs est nécessaire pour rassurer les directeurs d'établissements particulièrement éprouvés depuis la crise sanitaire*" et demande donc l'appui du Gouvernement.

Dès 2019, le Conseil général de l'alimentation de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) dans un [rapport](#) d'évaluation concernant la qualité des approvisionnements en restauration collective a signalé des surcoûts fluctuants selon les types d'établissements. Le CGAAER a aussi indiqué alors que ces dépenses supplémentaires pourraient être au moins en partie compensées par d'autres évolutions comme les progrès réalisés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, un grammage mieux adapté aux besoins ou encore par une nouvelle organisation de l'approvisionnement (groupements d'achats...).

Un calendrier irréaliste

Interrogé par *Hospimedia*, Didier Sapy, directeur général de la Fnaqpa — partenaire du programme Maison gourmande et responsable impliquant plus de 500 Ehpad —, constate que même les établissements les plus avancés dans la démarche ne sont pas forcément prêts à remplir les objectifs d'Egalim en janvier prochain. Il qualifie le calendrier réglementaire "*d'irréaliste voire de contre-productif risquant même de desservir les finalités en étant complètement déconnecté de la réalité des établissements*". Changer un dispositif d'approvisionnement nécessite du temps et tout dépend de la

situation des établissements. Certains, selon lui, sont encore très loin des 50% et seraient même plus proches des 3%.

Lydie Watremetz