



Paquet pouvoir d'achat : comment faire de la restauration collective un amortisseur social et un accélérateur de la transition écologique ?

La FNH livre ses propositions pour soutenir un secteur au carrefour des enjeux écologiques et sociaux.

*Alors que la guerre en Ukraine accentue la flambée des prix alimentaires ([+3,8% en un an](#)), la restauration collective subit elle aussi cette inflation de manière violente avec un surcoût à l'achat de +10%. **Au moment où le gouvernement s'apprête à annoncer des mesures qu'il veut structurantes pour le pouvoir d'achat, la FNH rappelle que la restauration collective est une solution centrale pour amortir le choc social et accélérer la transition écologique. Elle propose deux mesures d'urgence, à adopter dès le projet de loi « pouvoir d'achat » et une mesure de long terme pour le projet de loi des finances 2023, toutes copportées avec la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, le réseau Restau'Co et le Secours Catholique.***

« Nous nous inquiétons des répercussions sur le secteur qui lance l'alerte : "[à ce rythme, les budgets seront épuisés dès la rentrée](#)", c'est pourquoi il est primordial d'accompagner le secteur pour qu'il sorte la tête de l'eau et continue d'assurer sa double mission sociale et d'accélérateur de la transition alimentaire ».

Loi pouvoir d'achat : un budget d'urgence de 20 centimes par repas pour soutenir la bio et le déploiement de la tarification sociale

Avec la crise alimentaire actuelle, le secteur tend à réduire son approvisionnement en produits bio, les prix étant sensiblement plus élevés que les prix de produits conventionnels. Ceci, dans un contexte où [la restauration collective fournit 6,6% de produits bio](#) en 2022 au lieu des 20% prévus par la loi EGalim.

Ces modifications d'approvisionnements fragilisent les filières bio se structurant avec la mise en application de cette loi. En 2021, [les achats de produits bio ont baissé de 3%](#) par rapport à 2019. L'inflation constatée en 2022 augmente encore un peu plus ce phénomène et les filières bio livrant la restauration collective sont parfois obligées d'écouler les produits sur le marché conventionnel à des prix inférieurs aux coûts de production.

Cette hausse des prix risque également de se traduire par une hausse des coûts pour les convives, alors que la restauration sociale est un outil habituellement fondamental de prévention

de la précarité alimentaire. [La moitié des communes devrait appliquer une augmentation des prix des repas à la rentrée prochaine de l'ordre de 5 à 10 %.](#)

C'est pourquoi, la FNH se mobilise pour qu'à l'occasion de la loi pouvoir d'achat, le gouvernement et les parlementaires :

- **Allouent temporairement un budget d'urgence à la restauration collective à hauteur de 20 centimes par repas** pour permettre l'achat de produits bio (notamment dans les secteurs sous compétence de l'État : universitaire, hospitalier et certains EHPAD publics) ;
- **Déploient la tarification sociale dans les cantines sur tout le territoire**, via un soutien pérenne de l'État aux collectivités, un suivi de la couverture et de sa mise en œuvre, une étude sur son automatisation pour éviter le non-recours en milieu scolaire.

Projet de loi des finances 2023 : amplifier et prolonger la prime à l'investissement pour la conversion de la restauration collective

La restauration collective est un lieu d'inclusion social, de levier essentiel pour une plus grande accessibilité de tous à une alimentation de qualité, en produits frais et de saison. Son rôle en matière de prévention de précarité alimentaire a bien été démontré pendant la période Covid. [57 % des personnes demandant une aide alimentaire en 2020](#) le faisaient pour la première fois à cause d'une perte de revenus ou d'une augmentation des charges liées notamment à la fermeture des cantines. Avec près de 3 milliards de repas servis dans les restaurants collectifs des écoles, des entreprises, des maisons de retraite et des hôpitaux français, la restauration collective constitue un formidable levier pour relocaliser les systèmes alimentaires, favoriser des modes de production agricole moins polluants, faire évoluer les comportements alimentaires et offrir à tous une alimentation saine et de qualité.

C'est pourquoi, la FNH propose d'amplifier et de prolonger la prime à l'investissement pour la conversion de la restauration collective : 33 centimes d'euros par repas par an pendant 3 ans pour les gestionnaires de la restauration collective dans les secteurs de l'enseignement, du social et de la santé (crèches, maternelles, primaires, collèges, lycées, universités, hôpitaux, EHPAD). Ceci, afin de soutenir les restaurants collectifs dans leurs changements de systèmes nécessaires à l'atteinte des objectifs EGalim. Les dernières années nous prouvent qu'avec un investissement et un accompagnement minimum (pour la formation, le travail de sensibilisation et l'achat de matériel), [les restaurants font des économies rapides et structurelles](#) (lorsque ces investissements sont ciblés sur la baisse du gaspillage alimentaire, l'introduction de menus végétariens et le travail de produits bruts et de saison), ce qui leur permet de réinvestir dans les produits durables, de proximité et bons pour la santé sans surcoût pour les convives.

Aller plus loin :

Enjeux socio-environnementaux-économiques en restauration collective – Note de la FNH, FNAB, Secours Catholique et Réseau Restau-Co – 14/06/2022

Propositions de court et moyen terme pour soutenir la restauration collective - FNH, FNAB, Secours Catholique et Réseau Restau-Co