

Pour le déploiement stratégique de la restauration collective à la suite de COVID-19



INTRODUCTION

La crise de COVID-19 a mis en évidence sans équivoque l'importance fondamentale d'une chaîne alimentaire résistante et fiable. La reconnaissance du secteur alimentaire, y compris de la restauration collective, et des millions de travailleurs qui la jugent « essentielle », a permis de poursuivre la production et la distribution, garantissant ainsi la disponibilité d'un approvisionnement alimentaire adéquat aux citoyens européens. L'Union européenne a contribué à ce succès.

Pourtant, si les approvisionnements alimentaires en Europe ont continué à circuler tout au long de la crise, nous ne pouvons plus considérer la sécurité alimentaire

comme un acquis. L'urgence nous a fait prendre conscience de notre dépendance vis-à-vis de nos agriculteurs et des travailleurs qui cueillent, transportent, préparent et mettent à disposition notre nourriture, de la ferme à la table. Elle a aussi mis en évidence la façon dont un choc dans le système, même dans les pays riches, peut rapidement compromettre la sécurité alimentaire.

Alors que l'Europe se prépare à reconstruire l'économie, elle étudie à juste titre comment faire en sorte que la reprise conduise à un système plus durable et plus résilient. Le secteur européen de la restauration collective est prêt à jouer son rôle.

LE RÔLE SOCIAL UNIQUE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective est un élément unique du système alimentaire et diffère considérablement des autres formes de services de restauration. Les services de restauration collective sont fournis dans les locaux de la partie contractante, qui attribue les contrats par le biais d'appels d'offres.

Parmi les organisations qui font appel à la restauration collective figurent les crèches, les écoles, les universités, les maisons de repos, les hôpitaux et les prisons, ainsi qu'un certain nombre de pouvoirs publics et de nombreuses entreprises.

Avec un chiffre d'affaires annuel d'environ 25 milliards d'euros, le secteur compte 600 000 employés qui livrent environ 6 milliards de repas chaque année aux travailleurs, fonctionnaires, élèves, étudiants, patients des hôpitaux et résidents des maisons de soins.

Plus important encore, la restauration collective joue une fonction sociale cruciale. Ses repas sont régulièrement livrés à des consommateurs vulnérables (par exemple, des enfants, des patients), à un prix « social » subventionné. La restauration collective garantit ainsi l'accès à la nutrition à des personnes qui, autrement, n'en disposeraient pas.



LES INCIDENCES DE LA COVID-19

La restauration collective a été fortement touchée par la crise de COVID-19, avec un arrêt de l'activité dans de nombreux secteurs (écoles, pouvoirs publics, entreprises et industries). Néanmoins, tout au long de la crise, les opérateurs de restauration collective ont assuré la fourniture continue de millions de repas nutritifs, en particulier pour les travailleurs de première ligne, les travailleurs des industries essentielles et les patients.



Alors que l'Europe se prépare à se remettre de la crise de COVID-19, nous avons l'occasion de construire une société européenne meilleure et plus résiliente. Pour cela, nous devons tirer les leçons de la dernière crise, dont deux se distinguent particulièrement pour le secteur de la restauration collective :

- Nous ne devons pas considérer nos travailleurs de première ligne et nos services sociaux, sanitaires et éducatifs essentiels en Europe comme acquis. Cette crise nous a rappelé leur véritable valeur, et il convient de la reconnaître en veillant à ce qu'ils soient toujours pris en considération ; à commencer par une alimentation de qualité et abordable sur le lieu de travail.
- La sécurité alimentaire n'est pas une évidence. On estime que 33 millions de personnes dans l'UE sont menacées de malnutrition. La crise de COVID-19 a exacerbé la vulnérabilité des ménages et des personnes en situation de difficulté économique à l'insécurité alimentaire. La Fédération européenne des banques alimentaires, qui a aidé plus de 9,3 millions de personnes en 2018, a enregistré une augmentation de 50 % de la demande de denrées alimentaires au cours des cinq premiers mois de l'année 2020 par rapport à la même période en 2019.

Alors que l'Europe est confrontée à une récession majeure et à une hausse du chômage, il est clair que nous sommes confrontés à une crise sociale prolongée. Au-delà du plan de sauvetage économique immédiat qu'elle élabore, l'Europe doit réfléchir à la manière dont elle peut déployer ses politiques de manière stratégique pour accélérer la reprise et renforcer sa résilience pour l'avenir, tout en gardant à l'esprit les leçons de la crise.

L'amélioration de la sécurité alimentaire parmi les personnes défavorisées devrait être une priorité évidente. La restauration collective peut être considérée comme un secteur stratégique à cet égard.



I. UN DÉPLOIEMENT STRATÉGIQUE DES MARCHÉS PUBLICS

- Débloquer des gains d'efficacité en encourageant l'externalisation, ce qui permettrait aux États de se concentrer sur les tâches essentielles à un moment où ils sont déjà contraints de reprendre la main sur de grandes parties de l'économie pour éviter l'effondrement économique. L'externalisation par les autorités publiques de services tels que la restauration crée des gains d'efficacité et réduit le coût pour l'État en termes réels.
- Permettre au secteur privé de prospérer en réexaminant les larges exemptions dont bénéficient les opérateurs du secteur public en vertu des règles relatives aux marchés publics, en mettant sur un pied d'égalité les entités du secteur public et celles du secteur privé. Les exemptions relatives à la coopération interne et à la coopération public-public doivent être définies de manière étroite et ne doivent pas permettre aux organismes publics d'offrir des services en dehors de leur organisation sans ouvrir les marchés publics à la concurrence.
- Examiner les possibilités qu'offre la crise de COVID-19 pour tirer parti des marchés publics de manière stratégique, notamment pour lutter contre l'insécurité alimentaire et la mauvaise nutrition. La stratégie « de la ferme à la table » prévoit un plan d'urgence pour assurer l'approvisionnement et la sécurité alimentaires. Cette initiative est bienvenue, mais elle ne répond pas à la réalité urgente de l'insécurité alimentaire parmi les personnes défavorisées en Europe. Pour faire face à la montée de l'insécurité alimentaire parmi les personnes économiquement vulnérables, les gouvernements devraient envisager de rendre obligatoire la fourniture universelle de repas scolaires gratuits, en mettant l'accent sur les écoles primaires. La révision du programme alimentaire scolaire de l'UE prévue dans le cadre de la stratégie « de la ferme à la table » pourrait être beaucoup plus ambitieuse.
- Tirer parti des marchés publics pour promouvoir une meilleure nutrition, notamment en évitant l'adjudication des marchés de restauration sur la base du prix et en favorisant plutôt les bonnes pratiques de passation des marchés conformément au guide 2019 de FoodServiceEurope et EFFAT pour Choisir le meilleur rapport qualité-prix à la passation de marchés de services de restauration.
- Alors que les environnements de travail évoluent dans le contexte de la crise de Covid-19, il convient d'examiner comment l'on pourrait moderniser l'approvisionnement en services, en étendant le champ d'application du modèle de service traditionnel aux options de plats à emporter et de livraison, pour les consommateurs couverts par les contrats.



II. UNE FISCALITÉ QUI REFLÈTE L'UTILITÉ SOCIALE

- Les gouvernements devraient utiliser la flexibilité qu'autorise la législation européenne pour appliquer des taux de TVA réduits aux services de restauration, qui pourraient aujourd'hui, en théorie, être déjà de 5 %. Il est inconcevable qu'un service d'utilité sociale comme la restauration collective soit soumis à des taux de TVA allant jusqu'à 27 % dans l'UE, alors que des millions d'enfants souffrent de la faim.
- Réviser la législation européenne afin de supprimer les nombreuses et importantes exonérations de TVA dont bénéficient les prestataires de services internes du secteur public et qui faussent la concurrence avec les opérateurs du secteur privé. Permettre aux opérateurs du secteur privé de concurrencer les fournisseurs de services internes sur la même base permettra de réaliser des gains d'efficacité importants, au bénéfice du contribuable.



III. UNE APPROCHE HOLISTIQUE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES

- Maintenir les ambitions du pacte vert de l'UE et de la stratégie « de la ferme à la table » de l'UE, mais prendre également en considération les impacts de la crise de COVID-19 sur la législation européenne qui sera élaborée sur la base de ces stratégies.
- Reconsidérer les plans visant à fixer des critères minimums obligatoires pour l'approvisionnement alimentaire durable. Aujourd'hui déjà, des critères volontaires, mais largement utilisés et souvent obligatoires, relatifs aux marchés publics écologiques (MPE), ont des effets pervers. Par exemple, la disponibilité insuffisante et le prix élevé des produits bio (les appels d'offres fixent souvent un critère de 50 % de produits bio, en particulier pour les écoles) font que les traiteurs sous contrat doivent s'approvisionner en produits bio sur d'autres continents, ce qui, sur la base du cycle de vie, est moins souhaitable qu'un produit conventionnel de l'UE. En même temps, le prix payé par les pouvoirs adjudicateurs ne reflète souvent pas le coût plus élevé des intrants bio ou « durables ». Le simple renforcement des mesures existantes du côté de la demande (par exemple par des marchés publics écologiques obligatoires) ne suffira pas, comme l'indique la stratégie « de la ferme à la table », à « stimuler les systèmes agricoles durables », surtout lorsque les mesures du côté de l'offre (la politique agricole commune) sont insuffisantes.
- Être très attentif aux conséquences involontaires qui pourraient découler de l'initiative législative prévue dans la stratégie « de la ferme à la table » sur la réutilisation dans les services de restauration afin de remplacer les emballages alimentaires à usage unique et les couverts par des produits réutilisables. Les emballages alimentaires dans un cadre de restauration collective comprennent les conteneurs utilisés pour livrer les aliments. Dans certains cas, le plastique est le matériau le plus souhaitable du point de vue de la sécurité.
- La stratégie « de la ferme à la table » reconnaît que « les incitations fiscales devraient également favoriser la transition vers un système alimentaire durable et encourager les consommateurs à choisir des régimes alimentaires durables et sains. La proposition de la Commission sur les taux de TVA (actuellement en discussion au Conseil) pourrait permettre aux États membres de faire un usage plus ciblé des taux, par exemple pour soutenir les fruits et légumes biologiques ». Ce serait une mesure utile pour réduire les coûts des intrants dans le secteur de la restauration. Elle devrait être complétée par une application plus large de taux de TVA réduits sur les services de restauration collective, compte tenu de la fonction d'utilité sociale unique qu'ils remplissent.
- Reconnaître le rôle décisif du secteur de la restauration collective pour soutenir la diversité des cultures alimentaires en Europe et préserver les recettes traditionnelles et le patrimoine gastronomique de chaque pays. L'importance de cet aspect devrait être reconnue dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie « de la ferme à la table » et soutenue par les marchés publics également.
- Prendre note de l'engagement de notre industrie dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, par des activités de prévention et de sensibilisation. food waste, through prevention and awareness raising activities.

