



# Fiche 1

## Diversifier les sources de protéines

Recommandations liées à la restauration collective

### Contexte

La production de viande et de produits issus de l'élevage (œufs, lait, produits laitiers) nécessite une mobilisation importante de terres pour l'alimentation animale. L'ampleur de la demande contribue à rechercher de nouveaux espaces, créant ainsi un risque de déforestation ou de changement d'affectation des sols. Les élevages français font appel à des matières riches en protéines (MRP), notamment le soja pour l'alimentation animale, dont une grande partie est importé. Or, la production mondiale de soja est à l'origine de nombreux fronts de déforestation (notamment au Brésil, le Cerrado, le Mato Grosso et en Argentine, les provinces de Santiago del Estero et du Chaco).

Il faut par ailleurs noter que le soja destiné à l'alimentation humaine est quasiment exclusivement issu de pays à très faible risque de déforestation (France ou Europe).

**La diversification des sources de protéines** dans l'alimentation humaine constitue une mesure quantitative efficace qui contribue à diminuer la dépendance aux matières riches en protéines issues de la déforestation. Ce choix présente différents intérêts :

- la sensibilisation des consommateurs ainsi que les structures de restauration collective vis-à-vis de la diversification des aliments sources de protéines animales/végétales telle que portée dans le Programme national nutrition santé<sup>22</sup> ;
- la réduction de la consommation d'aliments sources de protéines animales qui constitue une source d'économie (en plus du levier de la limitation du gaspillage alimentaire) et qui permet ainsi de faciliter le recours à des produits durables et de qualité.

La loi Egalim<sup>23</sup> introduit des obligations en matière de diversification des sources de protéines afin d'encourager l'accroissement du recours aux protéines végétales, en particulier des légumineuses :

- obligation de présenter un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines pour les restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour ;

<sup>22</sup> Les recommandations du Programme national nutrition santé (PNNS) sont de limiter la consommation de viande hors volaille et de charcuterie et d'augmenter la consommation de fruits et légumes, céréales complètes, légumineuses et fruits à coque.

<sup>23</sup> Loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.



- obligation, à titre expérimental, et pour une durée de 2 ans depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019, de proposer au moins un menu végétarien par semaine en restauration scolaire.

Un cadre général a été élaboré par le Conseil national de la restauration collective (CNRC) pour accompagner la mise en place de ce plan<sup>24</sup>.

La loi climat et résilience, promulguée en août 2021, a pérennisé cette expérimentation et a renforcé cette orientation en étendant les dispositions prévues pour la restauration collective publique à la restauration publique privée; en exigeant que les cantines de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales qui proposent déjà plusieurs menus, proposent obligatoirement une option végétarienne quotidienne d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2023. Enfin, les collectivités volontaires peuvent désormais expérimenter une option végétarienne quotidienne et ainsi venir enrichir l'évaluation qui sera conduite par l'État.

## Les moyens à la disposition des acheteurs

Pour la gestion directe, ce travail sur les menus doit être mené par l'équipe en charge de la définition du besoin, dans le respect des règles nutritionnelles.

Pour les prestations de service, l'objectif de diversification des sources de protéines peut être intégré aux documents de la consultation.

	Recommandations générales pour l'ensemble des segments et produits	Diversifier les sources de protéines
<b>Définition du besoin</b>	Si les matières premières ou produits transformés concernent les produits à risque listés dans le guide, évaluer précisément les quantités véritablement nécessaires, étudier les alternatives à ces produits.	
<b>Spécification technique</b>	Démarche menée sur la traçabilité des produits proposés. Produits issus de productions responsables et durables. Produits certifiés.	Nombre de plats végétariens différents ou % par semaine ou par mois avec description des menus
<b>Critères d'attribution</b>	Démarche de traçabilité initiée par le prestataire (questionnaire transmis aux	Les offres présentant un choix important et varié de plats protidiques végétariens (lentilles, céréales, etc.) se

<sup>24</sup> Restauration collective : publication d'un cadre pour le plan pluriannuel de diversification des sources de protéines



	<p>fournisseurs, utilisation d'outil de suivi divers, etc.)</p> <p>Pourcentage de produits certifiés par des labels référencés dans le guide.</p> <p>Le soumissionnaire prévoit une sensibilisation du personnel de son organisme et si cela est possible de son prestataire aux enjeux de déforestation importée (par exemple : atelier dédié).</p> <p>Le soumissionnaire est autorisé à proposer des variantes afin de laisser la possibilité de proposer des produits avec une plus-value qualitative ou environnementale qui n'aurait pas été identifiée dans le travail préalable de <i>sourcing</i>.</p>	verront accorder des points supplémentaires.
<b>Moyens de preuve</b>	Présentation dans une note synthétique des démarches mises en œuvre en termes de traçabilité des produits .	
<b>Attribution du marché</b>	Demander aux attributaires la complétion du questionnaire relatif à la prise en compte du risque de déforestation dans la prestation.	
<b>Condition d'exécution</b>	<p>Le titulaire doit présenter une note avec des éléments de traçabilité minimale de des produits de ses fournisseurs : le nom commercial et le type de produit ainsi que les noms communs des produits utilisés lors de leur confection ; le pays de récolte, et si possible la région de récolte et la concession ; la quantité ; le nom et l'adresse du fournisseur, le nom et l'adresse du client-professionnel ; les documents et autres informations qui permettent de tracer l'origine des produits et évaluer le niveau de risque relatif à la déforestation.</p> <p>Le titulaire propose un plan de progrès qui intègre une démarche de traçabilité et de réduction du risque de déforestation associé aux importations.</p> <p>Le titulaire présente un bilan annuel qualitatif et quantitatif qui inclut la prise en compte du risque de déforestation dans l'exécution du marché.</p>	Dans le plan de progrès, intégrer l'augmentation de la part des plats à base de légumineuses, de céréales (complètes ou semi-complètes), et de légumes.

