

Appel à projet de recherche

Alimentation durable

L'alimentation en détention face aux exigences écologiques

Date limite de soumission des projets : **14 avril 2023**

Demande d'information et soumission des projets à l'adresse suivante :

labdap@justice.gouv.fr

La direction de l'administration pénitentiaire (DAP) est l'une des cinq directions du ministère de la Justice ; elle se compose d'une administration centrale et de services déconcentrés : 10 directions interrégionales, 188 établissements pénitentiaires et 103 services pénitentiaires d'insertion et de probation (SPIP).

Au 1^{er} octobre 2022, ces 188 établissements pénitentiaires, soumis à deux modes de gestion pour les fonctions autres que celles de direction, de surveillance et de greffe (gestion publique et gestion déléguée¹), accueillaient près de 72 350 personnes détenues².

En application du code pénitentiaire, parmi les missions de l'administration pénitentiaire figure l'obligation de fournir à chacune de ces personnes une alimentation variée, à raison de trois distributions par jour³.

¹ Art. L. 111-3 du code pénitentiaire et L. 2171-4 du code de la commande publique

² Et environ 178 000 personnes suivies en milieu ouvert Source : Ministère de la justice/SG/SEM/SDSE/Fichier statistique APPI. Lien : http://www.justice.gouv.fr/art_pix/STAT_STMO_202206.pdf

³ Art. R. 323-1 du code pénitentiaire

I. CONTEXTE, AXES ET OBJECTIFS

1. Contexte

Cet appel à projet s'inscrit dans un double contexte, celui d'une évolution normative en matière alimentaire et celui de la transition écologique, érigée en politique prioritaire du gouvernement⁴. Dans le cadre de ses missions de recherche et de développement durable, la DAP, via son Laboratoire de recherche et d'innovation (Lab), conduit la transformation écologique de son administration. Parmi les diverses actions menées, elle a lancé en 2022 des travaux de recherche sur l'impact du verdissement des prisons sur les personnes (personnes détenues, personnels et visiteurs)⁵. Cet appel à projet s'inscrit dans la continuité de ces travaux, en réalisant un focus sur la question de l'alimentation en détention.

Dans ce contexte, la DAP souhaite se saisir des évolutions normatives en cours sur les questions de l'alimentation pour réfléchir à son modèle d'organisation de la restauration collective. En effet, les lois EGAlim⁶ et Climat et Résilience⁷ ont profondément modifié les logiques à l'œuvre dans la restauration collective afin de la rendre plus durable. Or, la restauration collective à l'administration pénitentiaire (AP) a un fort impact négatif en termes écologiques : le bilan des émissions de gaz à effet de serre (BEGES) du ministère de la Justice effectué en 2022 révèle que 42% des émissions de l'AP proviennent de l'alimentation, ce qui représente 25% du bilan carbone du ministère de la Justice⁸. Si ces résultats sont pour partie liés au gaspillage alimentaire, ils peuvent également être attribués à l'organisation de la restauration en détention. À l'image d'autres modèles de restaurations collectives (écoles, hôpitaux, etc.), une évolution du modèle de restauration par le biais des ressources internes aux établissements (production locales, etc.) et de la production alimentaire locale peut être envisagée.

Des changements de pratiques sont en cours dans les établissements pénitentiaires en gestion déléguée, soumis à des obligations contractuelles. Toutefois, en raison du manque de moyens,

⁴ Circulaire de la Première Ministre n°6373/SG du 19 septembre 2022 sur les politiques prioritaires du Gouvernement.

⁵ L'appel à projet est disponible ici : <http://www.justice.gouv.fr/prison-et-reinsertion-10036/appel-a-projet-de-recherche-sur-les-prisons-vertes-34319.html>

⁶ Loi n° 2018-938 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 (EGAlim).

⁷ Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (Climat et Résilience).

⁸ Bilan d'émissions de gaz à effet de serre (BEGES) du Ministère de la Justice, mai 2022.

la prise en compte de ces changements est bien plus lente dans les établissements en gestion publique, intégralement gérés par l'administration pénitentiaire.

C'est pourquoi la DAP lance un appel à projet sur l'alimentation en détention face aux exigences écologiques. Le financement de ce projet ne doit pas excéder 39 999 € T.T.C. pour la réalisation d'une recherche d'une durée de 12 à 18 mois.

2. Définition et axes d'analyse

En prenant appui sur les critères fixés par la loi⁹, nous retenons comme définition de la notion d'exigence écologique les quatre axes suivants :

2.1. Le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire constitue l'un des éléments centraux sur lesquels les différents leviers d'action devront avoir un impact. Outre le coût écologique, la grande quantité de déchets devant être gérés par les établissements représente un coût humain, financier et de temps très important. La loi EGALIM prévoit à ce titre l'obligation d'effectuer un diagnostic et de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage. Pourtant, les nombreuses études et recommandations¹⁰ sur le gaspillage alimentaire en restauration collective restent parfois difficiles à appliquer au regard de la spécificité de la restauration en détention¹¹.

2.2. La qualité des produits

La qualité des produits constitue un second axe fort des exigences écologiques en matière d'alimentation en détention. Les lois EGALIM et Climat et Résilience prévoient que la restauration collective publique doit fournir à partir de 2022 au moins 50% de produits de

⁹ Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (EGALIM) ; Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 (Climat et Résilience).

¹⁰ Par exemple : M. SEBBANE, S. COSTA, L. SIRIEX, « Gaspillage alimentaire en restauration collective : une analyse qualitative des normes personnelles et sociales », *Décisions Marketing*, 2017/4, n°88, p. 35-50 ; M. VELMURADOVA, *Gaspillage alimentaire à la consommation dans la restauration collective scolaire en France : comportements, facteurs, intervention*, Revue systématique de littérature, Rapport de recherche GERES : Marseille, Décembre 2018, 55 p.

¹¹ C. EMNET, *Alimentation proposée au centre pénitentiaire de Nancy-Maxéville : perception par les personnes détenues*, Thèse, 2017 : Cette étude porte sur la perception de l'alimentation en détention et propose différentes pistes de réduction en agissant sur la modification du service des repas et leur qualité. De même, une équipe de chercheuses en sociologie et comportements de consommation de l'EM Lyon conduit actuellement une recherche au Centre pénitentiaire de Saint-Quentin Fallavier sur les goûts et comportements de consommation pour travailler sur la satisfaction du consommateur dans les établissements en gestion déléguée et réduire ainsi le gaspillage alimentaire.

qualité et durables, dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique ou en conversion. Pour le secteur public, 100% des viandes et poissons devront également être de qualité et durable dès 2024.

Plusieurs aspects devront être approfondis :

La question des circuits courts doit être explorée¹² via une étude des marchés publics. À titre d'exemple, seul le pain peut aujourd'hui être acheté en circuit court. L'extension de cette exception à l'achat de fruits, légumes ou encore fromages auprès de producteurs locaux est une hypothèse envisagée pour permettre de proposer des aliments frais aux personnes détenues avec un impact carbone réduit, tout en respectant les contraintes budgétaires fortes.

Dans une dynamique similaire, il serait intéressant de mettre à l'étude l'intégration des aliments provenant de productions internes à l'établissement (potagers, etc.) au sein de circuits de la production alimentaire des établissements.

2.3. La diversification des sources de protéines

La diversification des sources de protéines complète l'objectif précédent : afin que les produits soient de qualité et durables, l'introduction des protéines végétales apparaît particulièrement intéressante. Cependant, cette introduction ne peut se faire par un simple remplacement du steak animal par un steak végétal ; elle doit passer par une réflexion sur les moyens de diversification des différentes sources de protéines au regard des contraintes, notamment budgétaires, imposées par la détention.

2.4. Obligation d'information des usagers

Une obligation d'information des usagers de la provenance des produits et de la part issue de projets alimentaires territoriaux est également instaurée par la nouvelle réglementation¹³. L'information couplée à une amélioration de la qualité des matières premières pourrait

¹² Les lois EGALim et Climat et Résilience comprennent, en matière d'approvisionnement en produits de qualité et durable, l'approvisionnement direct de produits de l'agriculture et l'approvisionnement dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (article L230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime). Si le lien entre consommation local et impact environnemental est plus tenu qu'il n'y paraît, la consommation locale présente néanmoins un certain nombre d'avantages en termes économique, social, de saisonnalité des produits, etc. Voir : ADEME, *Alimentation – Les circuits courts de proximité*, Les avis de l'ADEME, Juin 2017 ; A. TROLLE, Y. CHIFFOLEAU, J. PERES, *Circuits courts et transition écologique*, Rapport Technique Programme Erasmus+ de l'Union européenne, 2021.

¹³ Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (EGALim) ; Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 (Climat et Résilience).

permettre d'aborder la thématique de la qualité de l'alimentation en détention. Elle peut également être l'occasion de mettre en place des actions de sensibilisation¹⁴.

Ces axes doivent être pensés en garantissant la soutenabilité économique du modèle, particulièrement en ce qui concerne la qualité des produits et la diversification des sources de protéines.

Dans cette perspective, le Laboratoire de recherche et d'innovation recherche pour l'année 2023 une équipe scientifique qui interrogera ces différentes thématiques, principalement dans les établissements en gestion publique, afin de répondre aux enjeux écologiques, et notamment aux enjeux normatifs en matière de développement durable.

3. Objectifs

La recherche sur l'alimentation durable devra répondre à **trois questions principales qui fixeront ses objectifs :**

1 – [Photographier] Quel est l'état des lieux de l'alimentation dans les établissements pénitentiaires en gestion publique ?

Comment sont prévus et préparés les repas ? Quelle est la part de gaspillage alimentaire pré et post service ? Combien d'établissements produisent des fruits et légumes ou pourraient bénéficier de productions locales (maraîchères ou fromagères) ? Quelles différences entre la gestion publique et la gestion déléguée ? Comment sont perçus et appréciés les repas par les personnes détenues ? La notion de goût est-elle prise en compte ?

2 – [Analyser] Comment ces modèles de restauration collective se sont-ils construits ? Quels sont les obstacles rencontrés pour répondre aux nouvelles exigences écologiques ?

Quelle est la chaîne d'approvisionnement en aliments ? Quels sont les blocages rencontrés pour déroger au modèle du catalogue unique ? Quels sont les blocages rencontrés pour utiliser les productions locales dans le circuit de l'alimentation ?

3 – [Préconiser] Comment modifier les usages pour répondre aux enjeux écologiques ?

Quels outils juridiques exploiter pour déroger au marché public national de l'alimentation afin de permettre aux établissements intéressés d'effectuer des achats plus locaux ? Comment

¹⁴ Une recherche sur l'expérimentation du Nutri-Score dans quatre établissements pénitentiaires de la région Nouvelle-Aquitaine est actuellement menée par l'association CARALIM, en partenariat avec l'EREN (Equipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle, rattachée à l'INSERM).

construire de nouveaux menus afin de répondre aux besoins des personnes détenues et aux contraintes de la pénitentiaire tout en diminuant leur impact environnemental ? Comment atteindre les objectifs de développement durable posés par la loi EGAlim ? Comment utiliser les productions locales pour les intégrer au circuit de l'alimentation en détention ?

La recherche sera une recherche appliquée afin de **proposer des pistes d'amélioration du modèle alimentaire de l'administration pénitentiaire au regard de sa durabilité et des contraintes budgétaires.**

Il sera demandé aux chercheurs d'élaborer des solutions sous un angle pluridisciplinaire prioritairement juridique et économique, mais également agroalimentaire, sociologique et économique.

4. Conditions de mise en œuvre et critères de choix

L'équipe retenue devra être en capacité de réaliser un état des lieux du modèle alimentaire de l'administration pénitentiaire au niveau national et au niveau des établissements en gestion publique, et de proposer des solutions d'amélioration de ce modèle du point de vue des exigences écologiques.

Une attention particulière sera prêtée aux propositions s'articulant autour d'équipes pluridisciplinaires (droit, économie, agronomie, sociologie).

Les propositions budgétaires ne devront pas excéder 39 999 euros T.T.C. (toutes taxes comprises).

L'identification des acteurs à rencontrer dans le cadre de l'enquête de terrain sera effectuée en concertation avec le Lab. Ce travail d'identification se fera après sélection de l'équipe de recherche.

Concernant les livrables, il sera demandé à l'équipe de recherche de fournir *a minima* un rapport final comprenant des préconisations concrètes pour l'administration.

Calendrier :

- Date et heure limites de remise des offres : **14 avril 2023 à 23h59**
- Choix de l'équipe scientifique : **mai 2023**

- Choix des sites supports de la recherche : **juin 2023**

Durée de la recherche : **12 à 18 mois**

II. MODALITES DE SOUMISSION DES PROJETS

1. Marché public

Le présent projet est soumis à la procédure des marchés publics prévue par le code de la commande publique.

2. Documents à remettre

- **Un projet de recherche**, à faire parvenir par voie électronique sous format Word ou PDF.

Ce projet devra préciser l'objet de la recherche, sa problématique, les hypothèses, le dispositif méthodologique, le choix et les conditions d'accès au terrain, le calendrier de la recherche en précisant la durée et les différentes phases d'exécution, les modalités de restitution (*note méthodologique, rapport intermédiaire, rapport final...*) et de valorisation de la recherche.

- Une **note de présentation des chercheurs** devant contribuer activement au projet (y inclus leurs coordonnées précises et actualisées) ;
- Une **fiche de renseignements administratifs et financiers** jointe à l'appel à projet.

3. Modalités de remise : date et heure limites de soumission des projets

Le projet assorti de la fiche de renseignements administratifs et financier est à envoyer avant le 14 avril 2023 à l'adresse suivante : labdap@justice.gouv.fr

4. Procédure d'examen des propositions et critères de choix

Les propositions reçues seront examinées par un comité de sélection composé de représentants des différents services compétents de la DAP, de représentants des services déconcentrés de l'administration pénitentiaire, ainsi, que d'un ou plusieurs experts extérieurs.

Les critères de sélection auront trait à la pertinence des propositions (i) formulées au regard de l'expression de besoins détaillée dans le présent document, à la qualité de l'équipe porteuse du projet (qualifications, expérience, complémentarité) (ii), au montant et à la rigueur de la proposition budgétaire (iii) et à la faisabilité du projet au regard des moyens engagés (iv).

Les porteurs des projets non retenus seront informés des résultats de la procédure et des raisons pour lesquelles leur proposition n'a pas été retenue.

5. Durée maximale de la recherche

Entre 12 mois et 18 mois.

6. Dispositions diverses

Les propositions budgétaires demandée à la DAP ne devront pas excéder 39 999 euros T.T.C.

Après évaluation des propositions, la DAP pourra demander des modifications mineures aux projet et budget initiaux. Toutefois, ces modifications éventuelles ne pourront pas entraîner de surcoût entraînant le franchissement du seuil de 39 999 euros T.T.C.

Les modalités d'exécution du projet retenu seront précisées par la signature d'une convention entre l'équipe de recherche et la DAP.

III. BIBLIOGRAPHIE

ADEME, *Alimentation – Les circuits courts de proximité*, Les avis de l'ADEME, Juin 2017.

ADEME, *Vers une alimentation plus durable en restauration collective*, Clés pour agir, Septembre 2021.

CNRC, *Expérimentation du menu végétarien*, Juillet 2020.

C. EMNET, *Alimentation proposée au centre pénitentiaire de Nancy-Maxéville : perception par les personnes détenues*, Thèse, 2017.

M. SEBBANE, S. COSTA, L. SIRIEX, « Gaspillage alimentaire en restauration collective : une analyse qualitative des normes personnelles et sociales », *Décisions Marketing*, 2017/4, n°88, p. 35-50.

A. TROLLE, Y. CHIFFOLEAU, J. PERES, *Circuits courts et transition écologique*, Rapport Technique Programme Erasmus+ de l'Union européenne, 2021.

M. VELMURADOVA, *Gaspillage alimentaire à la consommation dans la restauration collective scolaire en France : comportements, facteurs, intervention*, Revue systématique de littérature, Rapport de recherche GERES : Marseille, Décembre 2018, 55 p.