



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Liberté

Égalité

Fraternité



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Les obligations en restauration collective

Focus sur les RIA

Mardi 30 novembre 2021



Octobre 2018



Août 2021

Des dispositions

Pour l'ensemble de la restauration collective, privée ou publique, en régie directe ou concédée

Calendrier de mise en œuvre varie selon les mesures et les acteurs

5 mesures



Au moins 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de bio

[En savoir plus](#)



Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

[En savoir plus](#)



Diversification des sources de protéines et menus végétariens

[En savoir plus](#)



Substitution des plastiques

[En savoir plus](#)



Information des usagers et convives

[En savoir plus](#)



Diversification des sources de protéines et menus végétariens

Option végétarienne quotidienne obligatoire
À partir du 1^{er} janvier 2023

Obligation de présenter un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines (pour les restaurants + 200 couverts/j) incluant des protéines végétales dans les menus
Depuis le 30 octobre 2018

Diversification des sources de protéines en formation initiale et continue à la cuisine
2 ans après promulgation loi août 2021





Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

En vigueur

Interdiction de rendre les excédents alimentaires impropres à la consommation
(+3000 repas/j) – obligation de dons aux associations

En vigueur

Expérimentation de solution de réservation de repas – démarche volontaire

Dès promulgation loi août 2021 pour 3 ans



**Au moins 50 % de produits de
qualité et durables dont 20 % de
bio**



Jusqu'au 31/12/2026, sont comptabilisés les produits certification niveau 2



**Au moins 50 % de produits de
qualité et durables dont 20 % de
bio**

**Dans les 50 % entrent de nouvelles
catégories dont le commerce équitable**

Les labels "nord-sud"


FAIRTRADE


Producteurs
Paysans
www.SPP.coop®

Les labels universels


WORLD FAIR TRADE
ORGANIZATION


EQUITABLE & BIO
BIOPARTENAIRE


fair
for life
commerce équitable


ates
TOURNAI EQUITABLE
— & SOLIDAIRE —

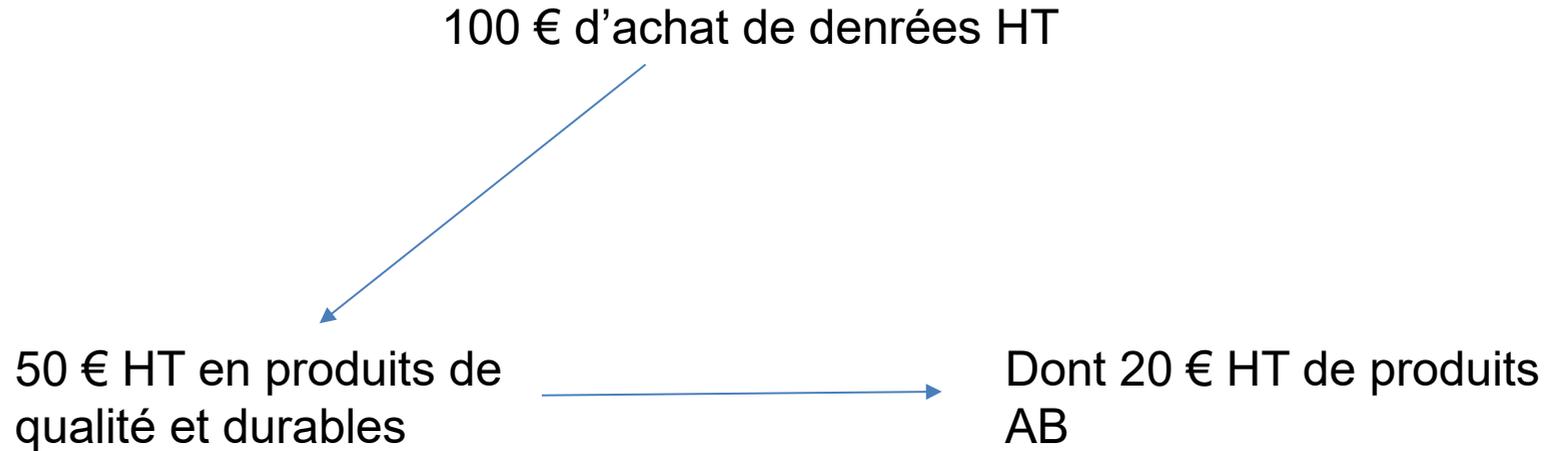
Les labels "origine France"


agri
éthique
France



**Au moins 50 % de produits de
qualité et durables dont 20 % de
bio**

Calcul du ratio en montant HT





**Au moins 50 % de produits de
qualité et durables dont 20 % de
bio**

100 % de viande et poisson de qualité et durables
Au 01/01/2024

Interdiction de la viande de synthèse

Développement des approvisionnements issus des Projets
Alimentaires Territoriaux



Bilan statistique annuel au 1^{er} janvier
Dès promulgation loi août 2021



Information des usagers et convives

Information annuelle (affichage et voie électronique)

Information sur la part des produits dits EGALIM dans les menus

Depuis le 1^{er} janvier 2020

Information sur les produits issus des projets alimentaires territoriaux

A partir du 1^{er} janvier 2022



Substitution des plastiques

Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique
Depuis le 1^{er} janvier 2022

Valérie MERLE
Référente Nationale Restauration collective
Direction Générale de l'Alimentation – SDATAA

valerie.merle@agriculture.gouv.fr

Mise en œuvre opérationnelle accompagnée par le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Le CNRC ?

- ✓ C'est l'instance de concertation informelle qui regroupe les acteurs de la restauration collective
- ✓ Son rôle : Accompagner et suivre la mise en œuvre opérationnelle de la loi EGalim

Différents livrables sont proposés par les groupes techniques du CNRC, notamment :

➤ [Une plateforme gouvernementale](#)

 ma cantine

➤ [Un bouquet de ressources](#)



➤ **Des outils accessibles à tous** : Plaquette, guides, modèles de conventions, vidéos ...

- **co-construits** avec les acteurs dans le cadre du CNRC,
- **validés** par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et autres ministères selon le sujet

(exemple : les guides de marchés publics sont validés par la Direction des Affaires Juridiques et la Direction des Achats de l'Etat du ministère de l'Economie, des Finances et de la Relance)

Le bouquet de ressources



Ressources accessibles
à tous attractives et
diversifiées

Informations
sur la loi

Clip animé de présentation
de la loi



Ressources accessibles
par différents itinéraires :
métiers, thématiques
(dont livrables CNRC)

Présentation de l'offre de
formation du CNFPT
(pour les agents territoriaux)

En préparation : 5 petites vidéos
donnant « La parole à » un acteur

ma cantine

Auto-évaluation

Contact et
e-communauté



[Plateforme gouvernementale](https://ma-cantine.beta.gouv.fr)
ma-cantine.beta.gouv.fr



Un service numérique dédié construit selon une approche startup d'Etat répondant aux besoins des utilisateurs

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim (bientôt complété par celles de la loi Climat et Résilience)
- **Accompagner** par des outils et des ressources
- **Communiquer** en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence
- **Collecter** des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration



En résumé : ma cantine

➤ Des outils, des ressources :

- Des outils pratiques :
 - **Autodiagnostic** et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche,
 - **un tableur pour le suivi de ses achats** pour répondre aux objectifs de 50% en produits durables et de qualité dont 20% en produits bio dans les approvisionnements,
 - des modèles d'affiche pour **l'information aux convives**
- Accès à tous les livrables du CNRC, liens vers des sites de références



Un compte utilisateur :
Enregistrer ses informations,
accès à une utilisation
augmentée

➤ Des dispositifs pour la co-construction, l'échange et la communication :

- Une assistance aux utilisateurs : par une **chat box sur le site** et une adresse mail de contact **contact@egalim.beta.gouv.fr**
- Devenir **bêta-testeurs** : pour participer à l'amélioration de la plateforme et à vos besoins (déjà 40 inscrits*)
- **Un blog** : pour recueillir des témoignages, des actions inspirantes (12 articles*)
- **Une info-lettre** mensuelle : évolution de la plateforme et informations (déjà 3 numéros parus*, 400 abonnés*)
- **Une page de publication** : pour valoriser l'avancée des cantines dans la mise en œuvre des mesures de la loi et mettre en valeur les actions dont elles sont fières.



Comprendre les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGalim & Climat

Les objectifs de la loi EGalim



Promouvoir une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.



Réduire les inégalités d'accès à une alimentation durable et de qualité.



Assurer la juste rémunération des agriculteurs du secteur agricole.

[Télécharger le livret de la loi EGalim concernant la restauration collective](#)

Les enjeux de la restauration collective

La restauration collective représente près de **4 milliards de repas servis par an** dans plus de 90 000 sites de restauration, des cantines scolaires, des hopitaux, des EPHAD, des entreprises, des administrations... Agir sur la composition des assiettes est un levier fort pour améliorer l'impact sur notre santé et sur l'environnement tout en influençant positivement les filières d'agriculture biologique et de qualité. Les mesures en faveur d'une alimentation plus durable peuvent contribuer à modifier les comportements alimentaires notamment chez les plus jeunes.

Comprendre les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGalim & Climat

Les mesures phares de la loi EGalim en restauration collective

Découvrez les mesures, leurs échéances, le public cible ainsi que des ressources pour vous aider à atteindre leurs objectifs.



Au moins 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de bio

[En savoir plus](#)



Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

[En savoir plus](#)



Diversification des sources de protéines et menus végétariens

[En savoir plus](#)



Substitution des plastiques

[En savoir plus](#)



Information des usagers et convives

[En savoir plus](#)

Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



Accompagner par des outils et des ressources



Vous voulez savoir où vous en êtes des mesures EGAlim

Vous pouvez faire une simulation sur les différents aspects de la loi EGAlim avec les données de votre cantine.

[Simuler la situation de ma cantine](#)



Vous avez besoin d'aide pour le calcul ?

Si vous ne connaissez pas votre part de bio, produits durables, produits issus du commerce équitable, nous vous proposons un outil simple pour les calculer. Sous forme de tableur, remplissez vos achats HT suivant leurs labels et/ou sigles de qualité.

[Télécharger un tableur d'aide au calcul](#)

← Mes cantines

📄 cantine de Val

📄 Diagnostics

2020

2019

📄 Publication

📄 Gestionnaires

🗑 Supprimer

Modifier mon diagnost...

Cantine: cantine de Val
Année: 2020

🔔 Vous n'avez pas encore télédéclaré ce diagnostic

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

- 🔥 Au moins 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de bio 50 % bio, 20 % de qualité et durable
- 🗑 Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
- 🌱 Diversification des sources de protéines et menus végétariens
- 📄 Substitution des plastiques Contenants de cuisson, contenants de service, bouteilles, ustensils substitués
- 👤 Information des usagers et convives

Excel appliqué

Fichier Edition Affichage Insertion Format Données Outils Aide Dernière modification : 1 x 1,3 minutes

		BIO		LABEL ROUGE		AOP/AOC/GP/STG		ECOLABEL Pêche durable		Produits fermiers, de la ferme, produit à la ferme		LOGO RUP	
		NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL
1	JANVIER	VALEUR €	300,00 €	3 000,00 €	0,00 €	0,00 €	100,00 €	0,00 €	0,00 €	200,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
2	JANVIER	POURCENTAGE	8,33%	83,33%	0,00%	0,00%	2,78%	0,00%	0,00%	5,56%	0,00%	0,00%	0,00%
3	FEBVRIER	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
4	FEBVRIER	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
5	MARS	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
6	MARS	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
7	AVRIL	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
8	AVRIL	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
9	MAI	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
10	MAI	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
11	JUIN	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
12	JUIN	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
13	JUILLET	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
14	JUILLET	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
15	AOUT	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
16	AOUT	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
17	UNSEE CIVILE 2020	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
18	UNSEE CIVILE 2020	POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

Télécharger notre tableur

[Format xls](#) [Format xls](#)

- **Accompagner** par des outils et des ressources

 **Blog**

Découvrez notre espace blog et témoignages

Visiter

 **Documentation**

Ressources pour les acteurs et actrices de la restauration collective

Consulter 

 **Génération mon affiche**

Obtenez un PDF à afficher ou à envoyer par mail à vos convives

Générer

Suivre les actualités du site ma cantine

Inscrivez-vous à la newsletter et recevez environ 1 email par mois.

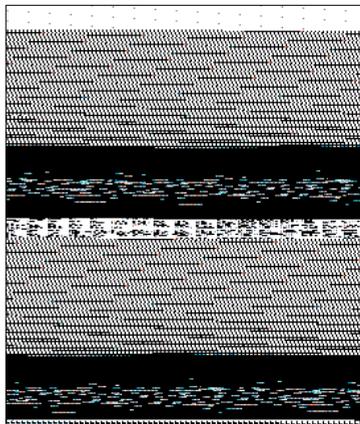
Votre adresse email

Valider



- **Accompagner** par des outils et des ressources

- la [plaquette EGAIm](#)



- le [guide des marchés publics destiné aux acheteurs de la restauration collective en gestion directe.](#)



- le guide des marchés publics aux acheteurs de la restauration collective en prestations de services.



Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



Accompagner par des outils et des ressources

➤ le guide de la mise en œuvre du menu végétarien,

➤ le livret de recettes,



➤ le cadre général du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines

Communiquer en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence



Nos cantines

Découvrez les initiatives prises par nos cantines pour une alimentation saine, de qualité, et plus durable

Recherche par nom de l'établissement

Chercher

Filtres [x Désactiver tous les filtres](#)

● Région

28 - Normandie

x ▾

Département

Tous les départements ▾

Secteur d'activité

Tous les secteurs ▾

Dans les assiettes, part de...
bio minimum

0

%

bio, qualité et durables min

0

%

Repas par jour

Min

Max

Mode de gestion

Tous les modes ▾

4 établissements correspondent à votre recherche

<

1

>

Trier par

Date de création ▾

↓



Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



Communiquer en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence

4 établissements correspondent à votre recherche



COLLEGE GUY DE MAUPASSANT

Ψ 610 par jour / 📍 Saint-Martin-de-Fontenay / 🏢 Scolaire

17 % bio 35 % de qualité et durables



SIREST ROUEN BOIS-GUILLAUME

Ψ 7400 par jour / 📍 Rouen / 🏢 Scolaire, crèche, loisirs

39 % bio 20 % de qualité et durables



AGESSO RIA de Caen

Ψ 300 par jour / 📍 Caen / 🏢 Administration

10 % bio 9 % de qualité et durables



Collège Val d'AURE

Ψ 300 par jour / 📍 Isigny-sur-Mer / 🏢 Scolaire

7 % bio 23 % de qualité et durables



Communiquer en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence

Collège Val d'AURE

☰ 300 par jour
📍 Isigny-sur-Mer
📖 Scolaire
✉ [Contactez-nous](#)

Que mange-t-on dans les assiettes en 2020 ?

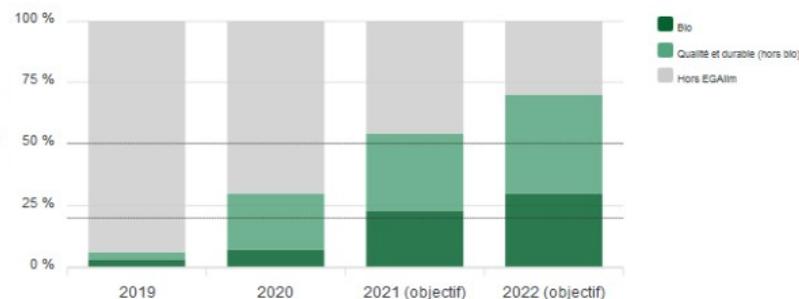
7 % bio



23 % durables et de qualité



Évolution des produits dans nos assiettes sur les années



Nos démarches



Équilibre nutritionnel et menu végété

Les protéines des repas servis peuvent aussi être présents dans des plats végétariens.



Transparence et communication

Votre gestionnaire communique et informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !



Une démarche 0 plastique

La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.

Contactez « Collège Val d'AURE »

Votre email

Prénom et nom (facultatif)

Message

Ne partagez pas d'informations sensibles (par ex. mot de passe, numéro de carte bleue, etc). Ces messages peuvent être lus pour des fins de modération.

➤ Envoyer

Collecter des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel

← Mes cantines

🏠 Test cantine de Val

☰ Diagnostics

2021

2020

📄 Publication

👤 Gestionnaires

🗑️ Supprimer

Modifier mon diagnostic

Cantine

Année

Test cantine de Val

2020

📌 Vous n'avez pas encore télédéclaré ce diagnostic

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

- 🍏 Au moins 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de bio 33 % bio, 13 % de qualité et durable ▾
- 🗑️ Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires ▾
- 🌿 Diversification des sources de protéines et menus végétariens ▾
- ♻️ Substitution des plastiques Contenants de cuisson, contenants de service, bouteilles, ustensils substitués ▾
- 📣 Information des usagers et convives ▾



Collecter des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel

Télédéclarer mon diagnostic

Un bilan annuel relatif à la mise en œuvre des dispositions de la loi EGAlim, et notamment des objectifs d'approvisionnement en produits de qualité et durables dont bio dans les repas servis dans les restaurants collectifs, est prévu par le décret du 23 avril 2019.

Nous vous proposons d'utiliser les informations de votre autodiagnostic 2020 et de les transmettre, avec votre accord, à la DGAL, direction du Ministère de l'agriculture en charge de l'élaboration de ce bilan.

Je déclare sur l'honneur la véracité de mes informations

 ma cantine

 **Télédéclarer mon diagnostic**

Justificatif pour télédéclaration 2020

Cantine Test cantine de Val (SIRET 21330063500017)

Télédéclaration faite le lundi 11 novembre 2021 par Valérie Merle

Conformément à l'article 24 de la loi EGAlim, chaque établissement est tenu de renseigner et transmettre à l'administration ses données, notamment en termes d'approvisionnement sur l'année civile passée.

Pour l'année 2020, les données suivantes ont été télédéclarées le lundi 11 novembre 2021 via la plateforme numérique ma cantine :

- Valeur totale en HT des achats alimentaires : 15000,00 €

Modifier mon diagnostic

Cantine

Année

Test cantine de Val

2020

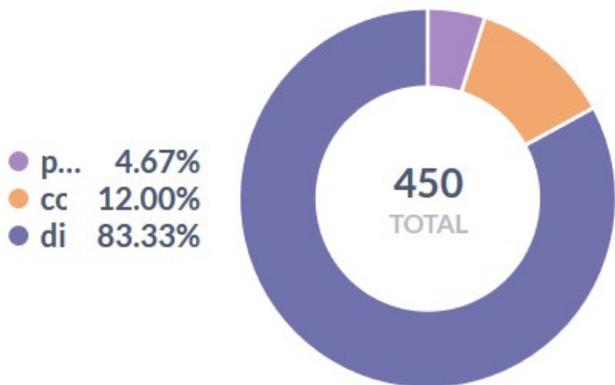
Ce diagnostic a été télédéclaré à l'instant.

 **Télécharger mon justificatif**

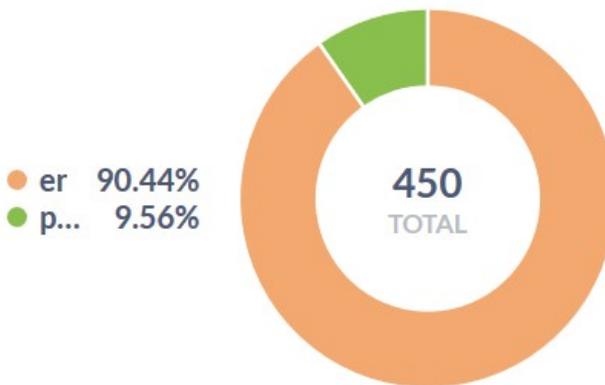
Où en est-on aujourd'hui?

Statistiques ma cantine

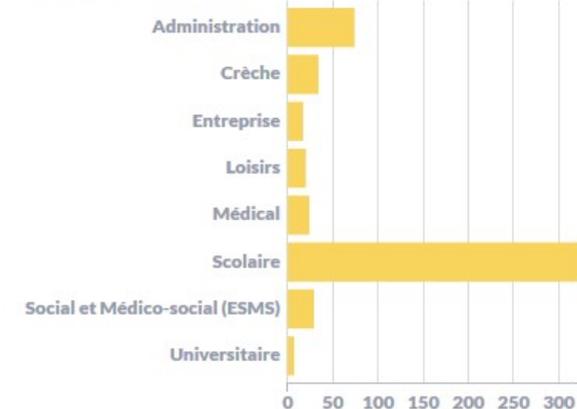
Type de gestion des cantines



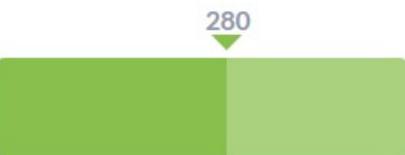
Cantines par état de publication



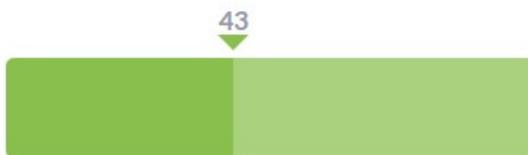
Cantines par secteur



Cantines avec au moins un diag...



Cantines ayant publié leurs données



539
Nombre de comptes

Nouveaux comptes par jour



Mon restaurant est-il EGAlim compatible ? Venez tester la plateforme ma-cantine du 8 novembre au 26 novembre et communiquer vos informations

L'ÉQUIPE EN CHARGE DE MA CANTINE



Valérie Merle

Intrapreneuse DGAL
Référente Nationale
Restauration Collective Ouest /
Egalim
valerie.merle@agriculture.gouv.fr



Alejandro Guillen

Développeur web
alejandro.mantecon-guillen@beta.gouv.fr



Jennifer Stéphan

Responsable produit
jennifer.stephan@beta.gouv.fr



Helen Root

Développeuse web
helen.root@beta.gouv.fr



André Gauthier

Chargé de déploiement
andré.gauthier@beta.gouv.fr



Pauline EYHERABIDE

Secteur sanitaire et médico-social



Jean-Baptiste JACOB

Secteur des SRC



Greta BELTCHIKA

Secteur scolaire

Pour nous contacter : contact@egalim.beta.gouv.fr

D'autres ressources en lien ... l'ADEME

la Librairie

Une librairie pour télécharger / commander les ressources ADEME

<https://librairie.ademe.fr/>

- Etude Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable - Volet 1 (Etat des lieux biblio) :
<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4556-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html>
- Etude Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable – Volet 2 (opération témoin) « Les cantines s'engagent », en cours :
<https://lescantinessengagent.fr/>



Boîte à outils OPTIGEDE

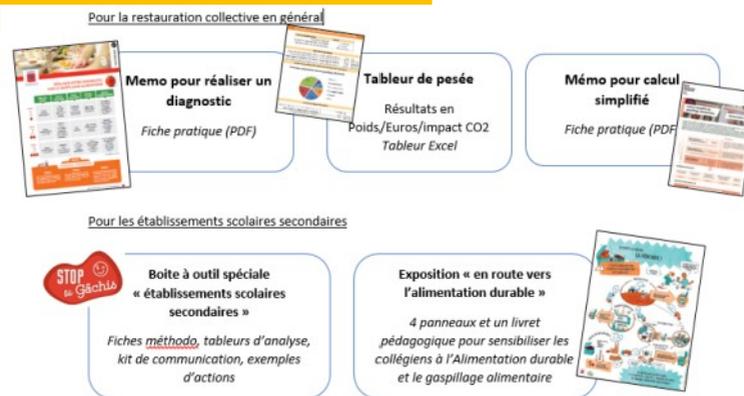
<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire>



Restauration collective

Sommaire du dossier

- Cadre réglementaire
- Retours d'expériences
- Outils pratiques (du diagnostic à l'action)
- Outils méthodologiques







Guide EGAlim normand

Édition Mars 2021(1)

<https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Guide-EGALIM-des-produits-normands>

Les réseaux normands



<https://www.regal-normandie.fr/>



<https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Le-reseau-regional-des-PAT>



<https://neci.normandie.fr/clubs/rancoper-reseau-des-acheteurs-normands-pour-la-commande-publique-eco-responsable>