

DISPOSITIF SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE POUR LES AGENTS DE L'ÉTAT



QU'EST-CE QUE LE DISPOSITIF INTERMINISTÉRIEL DE RESTAURATION COLLECTIVE POUR LES AGENTS DE L'ÉTAT ?

Vous bénéficiez dans le cadre de l'action sociale interministérielle, de l'accès à un restaurant administratif et inter-administratif. Ces différents modes de restauration proposés par l'État employeur, la restauration administrative et inter-administrative est privilégiée car, d'une part, elle doit permettre l'accès au plus grand nombre d'agents à des repas équilibrés, accessibles à proximité et à un tarif avantageux et, d'autre part, elle constitue un véritable vecteur de convivialité et de cohésion.

Les associations de gestion des restaurants inter-administratifs gèrent soit en régie soit en délégation auprès d'un prestataire privé
(ex : RESTAVAL)



LES RIA EN NORMANDIE SONT AU NOMBRE DE SEPT



Et des restaurants administratifs (RA) sont présents sur le territoire Normand pour répondre aux besoins des agents afin de leur proposer une restauration collective de proximité.

LA RESTAURATION INTER-ADMINISTRATIVE

Un restaurant inter-administratif (RIA) se définit comme une structure de restauration où sont accueillis les agents des services relevant des administrations d'au moins deux ministères ou d'un ministère et d'une administration d'un autre versant de la fonction publique. Destinés en priorité aux agents publics, les RIA sont également accessibles à leurs conjoints et enfants, ainsi qu'aux retraités de ces administrations.



Lorsqu'il n'existe pas de restaurant de l'administration à proximité d'un site administratif, des conventions peuvent être signées avec les gestionnaires de restaurants du secteur privé, de manière à permettre l'accès de ces restaurants aux agents de l'État.

Les règles concernant la création, l'organisation, le fonctionnement et le financement des RIA sont précisées dans la circulaire du 21 décembre 2015 relative à l'organisation et au fonctionnement des restaurants inter-administratifs.

Le ministère chargé de la fonction publique peut financer, après instruction en région, par la conseillère action sociale et environnement professionnel au sein de la plateforme régionale d'appui interministériel à la gestion des ressources humaines (PFRH), et suite à un avis rendu par la section régionale interministérielle d'action sociale (SRIAS) et du comité interministériel consultatif d'action sociale des administrations de l'État (CIAS) :



- des opérations d'investissement de construction d'un nouveau RIA
- d'agrandissement ou de remise aux normes d'un RIA existant
- de transformation d'un restaurant administratif en RIA
- des études de faisabilité et de pérennité des RIA.

LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LA POLITIQUE DE L'ALIMENTATION



La loi EGALIM

C'est une loi de 2018 issue des États généraux de l'Alimentation qui a trois principaux objectifs :

- D'équilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire pour améliorer la rémunération des agriculteurs, ainsi que les différents aspects de production d'un produit en faveur, du bien-être animal et de l'environnement.
- De favoriser l'accès pour tous à une alimentation saine et durable.
- De réduire l'utilisation du plastique et de gaspillage alimentaire.

Gaspillage alimentaire

- Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage
- Pour les invendus alimentaires, interdiction de les rendre impropres à la consommation
- Incitations aux dons alimentaires aux associations

Information des usagers

- Affichage permanent dans le réfectoire
- Communication électronique au moins 1 fois/an





Diversification des sources de protéines

- 1 plan pluriannuel de diversification des protéines
- 1 fois / semaine

Réduction de l'usage du plastique

- Retrait progressif des ustensiles en plastique à usage unique.



Vous pouvez retrouver l'ensemble des mesures et des outils et ressources pour leur mise en œuvre sur la plateforme gouvernementale “ma cantine”.

