



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

LOI EGALIM ET LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE
DISPOSITIONS CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE
OUTILS D'ACCOMPAGNEMENT DU CNRC

FORUM AGORES - ARLES

Cédric Prévost

*Sous-directeur de l'accompagnement des transitions alimentaire et
agroécologique*

5 mesures phares pour la restauration collective

- Des produits durables et de qualité dans les assiettes
- Information des convives
- Diversification des sources de protéines et menu végétarien
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
- Substitution des plastiques

Enjeux

Santé publique
Environnement
Justice sociale
Résilience

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

Impacts
santé - environnement

50 % de produits durables et de qualité, dont **20%** de produits biologiques
depuis le 1^{er} janvier 2022

En vigueur

et

60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons
au 1^{er} janvier 2024
(taux porté à 100% pour la restauration d'Etat)

Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile

Ces seuils sont adaptés pour les territoires d'outre-mer, conformément au décret du Conseil d'Etat

décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 codifié aux articles R. 271-7-1, R. 273-9 et R. 274-25-1 du CRPM

Déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif et bilan statistique national remis au Parlement au 1^{er} janvier

Arrêté du 14 septembre 2022 fixant les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel mentionné au V de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :



Les produits durables et de qualité ciblés :

- Agriculture biologique et autres signes officiels de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOP/AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie)
- Produits bénéficiant des mentions valorisantes : issus d'une exploitation bénéficiant de la haute valeur environnementale – « HVE », fermiers (sous conditions)
- **Jusqu'au 31/12/2026**, produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2
- Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- Produits bénéficiant du logo RUP
- **Produits issus du commerce équitable**
- Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales
- **Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs**



Critères
Sélection
Achat

+ **Incitation** à développer l'acquisition de produits issus des projets alimentaires territoriaux (PAT)

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

santé - impacts
environnement

Focus sur la certification environnementale :

- Reconnaissance des exploitations engagées dans des démarches respectueuses de l'environnement, autour de 4 thématiques : la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau.
- 3 niveaux :
 - Niveau 1 : maîtrise de la réglementation et évaluation
 - Niveau 2 : Respect d'un cahier des charges comportant des **obligations de moyens** – possibilité de certification via engagement dans une démarche collective reconnue de niveau 2
 - Niveau 3 = « **Haute Valeur Environnementale** » (HVE) : Respect d'un cahier des charges comportant **des obligations de résultats avec des indicateurs de performances environnementales sur les 4 thématiques**

EGAlim jusqu'en 2026

EGAlim



Annuaire des exploitations HVE

<https://agriculture.gouv.fr/ou-trouver-des-exploitations-certifiees-haute-valeur-environnementale-en-france>

10 juin 2022 Info +
Où trouver des exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale en France ?
certification environnementale environnement exploitation agricole
compétitivité hve
Pascal Xicluna / agriculture.gouv.fr
Partager la page

Liste des démarches reconnues certification environnementale niveau 2

<https://agriculture.gouv.fr/niveau-2-de-la-certification-environnementale-chiffres-cles-et-liste-des-demarches-reconnues>

05 juillet 2022 Info +
Niveau 2 de la certification environnementale : chiffres clés et liste des démarches reconnues

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

Focus sur les catégories liées à des critères de sélection lors de la procédure d'achats

- **Catégorie « Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales »**
 - **Nécessité de s'appuyer sur une méthode** accessible à tous, fondée sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de manière objective (dans le respect du code de la commande publique)
 - **Liberté** pour les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous leur responsabilité.
 - **Accompagnement** des acheteurs par certaines démarches collectives et/ou certains fournisseurs dans la mise en place d'une méthode.

- **Catégorie « Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs »**
 - Utilisation des 2 critères cumulés dans la procédure d'achat
 - **Propositions d'éclairage** sur des produits acquis avec ces critères : exemples de facteurs pouvant être utilisés pour évaluer et noter ces critères, de pondération et de clauses associées aux critères.

Information des convives :



- ✓ Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part de produits durables et de qualité **En vigueur**
- ✓ Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT **En vigueur**

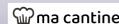
en rouge : des modifications ou compléments
apportés par la loi Climat et Résilience

Diversification des sources de protéines et menu végétarien



- **Plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne (*extension au privé à partir du 1^{er} janvier 2024*) En vigueur
- Obligation de proposer un **menu végétarien** au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire. *Pérennisé par la loi Climat et Résilience* En vigueur
- Obligation de proposer **une option végétarienne quotidienne dans la restauration collective d'Etat** les établissements publics et entreprises publiques nationales* **au 1^{er} janvier 2023**
- Expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires de proposer **une option végétarienne quotidienne obligatoire** (expérimentation pour 2 ans)

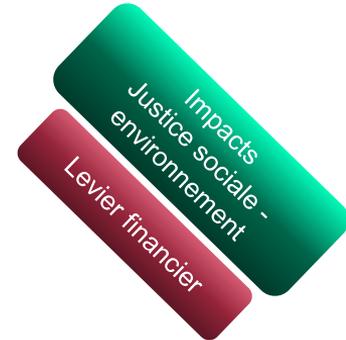
Informations, inscription des collectivités volontaires, évaluation sur
du 24/08/22 au 24/08/13



Ce qu'est un menu végétarien:

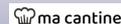
Le menu végétarien ne doit pas comprendre de viande, ni de poisson ou mollusques et crustacés, ni en entrée, ni en plat, ni en ingrédient dans la sauce et la garniture. Il peut cependant comporter des œufs ou des produits laitiers

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires



- **Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un **diagnostic préalable**** En vigueur
- **Interdiction de détruire** des denrées alimentaires encore consommables En vigueur
- Pour opérateurs qui préparent plus de **3 000 repas** par jour,
 - **Obligation d'établir une convention de don avec association caritative habilitée** En vigueur
 - **Obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don** En vigueur
 - **Obligation de rendre publics les engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus En vigueur
- **Expérimentation du recours à une solution de réservation de repas**

Informations, inscription des restaurations volontaires, évaluation sur
22/03/22 au 12/2023



en rouge : des modifications ou compléments
apportés par la loi Climat et Résilience

Réduction de l'usage du plastique (1/2)

Impacts
santé - environnement

➤ Bouteilles en plastique :

- Interdiction de l'utilisation de **bouteilles d'eau plate en plastique** pour la restauration scolaire En vigueur
- Les établissements recevant du public (ERP) sont tenus d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible librement (sans frais) En vigueur
- Les restaurants doivent indiquer de manière visible la possibilité pour le consommateur de demander de l'eau potable gratuite En vigueur
- Interdiction de distribuer gratuitement des bouteilles en plastique contenant des boissons dans les ERP et dans les locaux à usage professionnel En vigueur

➤ Assiettes / Gobelets / Couverts :

- Interdiction de la mise à disposition de **gobelets, verres, assiettes** jetables de cuisine pour la table en **plastique à usage unique**
- Interdiction de la mise à disposition des **ustensiles en plastique à usage unique : pailles, couverts, assiettes, couvercles des gobelets à emporter, piques à steak ...** En vigueur
- **Les gobelets, couverts, assiettes** et récipients utilisés dans les services de portage quotidien de repas à domicile doivent être **réemployables** (collecte en vue de réemploi = les ustensiles seront utilisés à nouveau pour un usage identique) En vigueur
- **A partir du 1^{er} janvier 2023**, tous les restaurants devront servir les repas et les boissons consommés dans l'enceinte du restaurant dans des **gobelets, assiettes, récipients réemployables avec des couverts réemployables**. En vigueur

➤ Contenants : .

- Interdiction au plus tard le **1^{er} janvier 2025**, des **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique** dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ainsi que les autres services de santé maternelle et infantile (sauf dérogations) (**1^{er} janvier 2028** pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants)
- **Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective à compter du 1^{er} janvier 2025**

en rouge : des modifications ou compléments
apportés par la loi Climat et Résilience

Accompagnement des acteurs par le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

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

➤ **Une plateforme gouvernementale**



➤ **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)

ma cantine , qu'est-ce que c'est ?

Un service numérique dédié aux lois EGAlim et Climat et Résilience, construit selon une approche startup d'Etat répondant aux besoins des utilisateurs. La plateforme propose de :

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim complété par celles de la loi Climat et Résilience
- **Accompagner** les utilisateurs avec nos outils et des ressources
- **Communiquer** en générant une affiche, ou en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence, l'émulation
- **Déclarer et collecter** des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration

Documentation

Ressources pour les acteurs et actrices de
la restauration collective

[Consulter](#)

❖ **Décryptage :**

➤ la plaquette EGAlim

(mise à jour septembre 2022)



❖ **Marchés publics :**

➤ le guide des marchés publics destiné aux acheteurs de la restauration collective en gestion directe.

(mise à jour mai 2022)



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

(mise à jour mai 2022)





Documentation

Ressources pour les acteurs et actrices de
la restauration collective

Consulter

❖ Diversification des sources de protéines :

- 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



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 2021

📘 Vous n'avez pas encore télédéclaré ce diagnostic

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

 Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes 40 % 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 Pas de mesures de substitution ▾

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 2021 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

 Télédéclarer mon diagnostic



Communication by « ma cantine »

Webinaires à venir

Membres de la communauté partagent expériences et conseils pour utiliser notre plateforme et améliorer votre offre, inscrivez-vous pour y assister !



Webinaire - Découverte des mesures EGAlim

Ce webinaire a pour objectif principal de vous présenter les actualités législatives de la restauration collective qui vous concernent et de vous familiariser avec « ma cantine ».

14 septembre à 14:00

Visio - conférence

Je m'inscris



Atelier - Accompagnement à la collecte d'information

Cet atelier a pour objectif de vous présenter la fonctionnalité de télédéclaration des données d'achat, et les outils permettant de valoriser vos achats EGAlim. En amont de cet échange, nous vous invitons à vous inscrire, référencer votre ou vos établissement(s) et, si vous le pouvez, de réaliser votre diagnostic pour l'année 2021.

16 septembre à 11:00

Visio - conférence

Je m'inscris

Infolettre #10 — Septembre 2022

Nous sommes passés en agriculture.gouv.fr 🍌

😊 En termes d'utilisation, qu'est-ce que cela change **pour vous** ? **Rien du tout.** Vous êtes directement redirigés sur la nouvelle adresse ma cantine. Pensez tout de même à modifier vos raccourcis sur votre navigateur préféré !

🔗 Pour la plateforme, cela implique quelques changements graphiques : la plateforme s'est parée d'un beau mauve. Mais pas que ! En termes d'accessibilité, des améliorations ont été réalisées afin de rendre la plateforme plus ergonomique et inclusive.

La plateforme, développée selon la méthode agile, continuera son évolution. D'ailleurs **de nouvelles fonctionnalités verront bientôt le jour**, toujours dans le but d'être adaptées à vos besoins et de vous aider à réussir votre transition vers une alimentation de qualité et durable. Nous vous en dirons plus dans notre info-lettre du mois prochain.



Communauté de gestionnaires ma-cantine

🔒 Groupe (Privé) • 132 membres

Rejoindre le groupe



Kit de communication

Trouvez sur cette page toutes les ressources pour communiquer sur ma cantine.

Nos documents de communication 🇫🇷

Campagne 2022 de télédéclaration de données pour la réalisation du bilan annuel de suivi EGAlim



Campagne_2022_collecte_données.png 161KB
Image

Découvrez notre dépliant de présentation des fonctionnalités de ma cantine !



brochure ma cantine.pdf 802KB
PDF



Communication by MASA

Campagne de presse

DIGITAL



PRESSE

Dossier

« Ma cantine », la plateforme gouvernementale dédiée aux gestionnaires de cantines

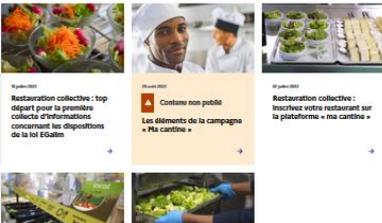
Informations additionnelles

Partager le page

La plateforme gouvernementale « Ma cantine » a été lancée à l'attention des acteurs de la restauration collective le 14 novembre 2022, pour accompagner les équipes locales en matière d'information et de gestion.

Cet outil met à la disposition des gestionnaires de cantines les informations relatives à la réglementation de la loi, des outils pour gérer les commandes et déléguer les commandes, et une communauté d'acteurs.

En août 2022, une campagne gouvernementale a été lancée afin d'informer les gestionnaires de cantines à travers :



Dossier Alim'Agri

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Gestionnaires de cantines
 Inscrivez-vous sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Vous bénéficiez ainsi :

- d'un accès personnalisé aux outils en ligne de gestion de votre établissement
- d'un accès à la communauté d'acteurs de la restauration collective
- d'un accès à la réglementation relative à la restauration collective
- d'un accès à la réglementation relative à la restauration collective
- d'un accès à la réglementation relative à la restauration collective
- d'un accès à la réglementation relative à la restauration collective

Consultez nos actualités, retrouvez toutes les initiatives de votre restaurant pour une alimentation saine, durable et plus d'établissements.

la gazette
 N°1 auprès des décideurs locaux
 411 000 visiteurs uniques mensuels
 1 000 000 contacts ciblées & actifs en base
 N°1 en audience et diffusion sur les décideurs et prescripteurs (DG, DCL, Directeur de service, experts...)
 1 newsletter quotidienne + 10 newsletters
 18 000 inscrits en 2021 (aux élections)
 125 000 abonnés sur Facebook social

LE COURRIER DES MAIRES
 et des élus locaux
 N°1 auprès des élus et des collectivités locales
 38K pénétration sur les élus
 1M, hebdo
 163K lecteurs mensuels
 85% wj/mois
 121K PV/mois

Club santé social g
 Le magazine des professionnels de l'éducation & des temps de l'enfant
 38 K visiteurs uniques mensuels
 49K pages vues par mois
 Profil des visiteurs : Acteurs associatifs et institutionnels.
 Cadre territoriaux professionnels de la restauration scolaire

LA LETTRE DU CADRE
 N°1 sur les cadres territoriaux
 10m7/an
 2 ML hebdo
 50K vues par mois
 11,5K ex diffusés / mois
 70 pv/mois

Club santé social g
 L'actu essentielle pour les acteurs des secteurs sanitaire, social et médico-social
 Profil des visiteurs : Elus, travailleurs sociaux, DG et DGA, cadres territoriaux en charge de services sociaux et médico-sociaux, acteurs associatifs et institutionnels
 193K visiteurs uniques/mois
 268K pages vues mensuelles



18 000 ex.

LE CUISINIER
9 N° / an



22 100 ex.

NEO RESTAURATION
Mensuel



11 000 ex.

RESTAURATION COLLECTIVE
Mensuel



Communication by MASA



Relais Réseaux sociaux



Présence Salons professionnels

