



**PRÉFET  
DE LA MEUSE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# SÉMINAIRE

**RESTAURATION COLLECTIVE  
ET LOI EGALIM**

MARS 2024



## La restauration collective : un levier pour garantir l'accès à une alimentation de qualité

Une alimentation saine, sûre et durable est une attente forte et légitime de la part des consommateurs et des agriculteurs eux-mêmes. Elle constitue en effet une réponse à l'aspiration sociétale d'une alimentation favorable à la santé et plus respectueuse de l'environnement. Dans le même temps, elle contribue à valoriser les productions agricoles françaises et à permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail.

Avec plus de 80 000 lieux de restauration et près de 4 milliards de repas servis chaque année, la restauration collective est un formidable levier pour garantir l'accès de tous à une alimentation de qualité, éduquer les enfants sur le sens de l'alimentation et du « bien manger » et accélérer la transition agro-écologique.

## Les objectifs fixés par la loi EGalim à la restauration collective

Issue des États généraux de l'alimentation, la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 dite loi « EGalim »<sup>1</sup>, complétée par la loi « Climat et Résilience »<sup>2</sup> fixent des objectifs à la restauration collective en encadrant la qualité des produits achetés qui entrent dans la composition des repas servis.

**Il est ainsi obligatoire d'atteindre un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis.**

**De plus, depuis le 1er janvier 2024, au moins 60 % du total achat de la famille « viandes et poissons » doit être composé des produits de qualité et durables<sup>3</sup>.**

Cette obligation s'impose :

- Depuis le 1er janvier 2022 pour les restaurants collectifs assurant un service public (crèches, restaurations scolaires, universitaires, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, établissements pénitentiaires...)
- Depuis le 1er janvier 2024 pour les restaurants collectifs dépendant d'établissements privés sans vocation de service public

---

1 Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

2 Loi du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

3 Ce taux étant fixé à 100% pour la restauration de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.





**LES PRODUITS  
DURABLES ET DE QUALITÉ**



Ces taux (en pourcentage) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires - sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises.

**Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).**

## Les produits durables et de qualité

- **Les produits biologiques** : L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non-polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux. C'est aussi un mode de production qui exclut l'usage des OGM et qui limite le recours aux intrants, en privilégiant l'emploi de ressources naturelles et renouvelables dans le cadre de systèmes agricoles organisés à l'échelle locale, et en restreignant strictement l'utilisation de produits chimiques de synthèse.
- **Les produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO)** :
  - Les principes régissant les SIQO sont :
    - une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs ;
    - des conditions de production strictes validées par l'État ;
    - des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.
  - Les différents SIQO sont une garantie officielle pour les consommateurs :
    - garantie de l'origine (AOC et AOP ; IGP) ;
    - garantie de la qualité supérieure (Label rouge) ;
    - garantie d'une recette traditionnelle (STG).

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine.

Comme les produits issus de l'agriculture biologiques, les autres produits bénéficiant de signes officiels de la qualité et de l'origine sont soumis à des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.

- **La certification environnementale Haute Valeur Environnementale (HVE) des exploitations agricoles** : La certification environnementale répond au besoin de reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Elle s'inscrit dans les objectifs fixés par le plan « Biodiversité » : atteindre 15 000 exploitations certifiées de Haute Valeur Environnementale en 2022 et 50 000 en 2030. C'est une démarche volontaire construite autour de quatre thématiques environnementales : la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau.

- **L'écolabel pêche durable** : le référentiel de l'écolabel « Pêche Durable » a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non-gouvernementales, de consommateurs et de scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. Depuis 2017, il valorise la pêche durable en certifiant aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.
- **Le logo RUP** : Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP ») vise à faire connaître les produits agricoles, bruts ou transformés, de qualité provenant des régions ultrapériphériques de l'Union européenne, dont font partie les départements et régions d'Outre-mer français. Les produits bénéficiant du logo RUP doivent être de qualité et spécifiques des régions ultrapériphériques de l'Union européenne : la Guadeloupe, la Guyane, la Martinique, La Réunion, Saint-Martin, Mayotte, Les Açores, Madère, les îles Canaries.
- **Les produits issus du Commerce équitable** : En France, le commerce équitable est défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises modifié par la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire puis par la loi Climat et Résilience de 2021.

**Quels produits de qualité et durables sont pris en compte pour atteindre les 50 % ?**

## 20 % PRODUITS BIOLOGIQUES



## 30 % PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES

### Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine SIQO



Label Rouge



Appellation d'origine (AOC - AOP)



Spécialité Traditionnelle Garantie



Indication Géographique Protégée

### D'autres produits sont également pris en compte sous certaines conditions



Haute Valeur Environnementale



Écolabel Pêche Durable



Logo RUP Région Ultrapériphérique

## Situation dans le département de la Meuse

Le suivi de l'atteinte des objectifs est réalisé au moyen de la plateforme « Ma Cantine » qui est alimentée par les responsables des restaurants collectifs.

À l'échelle nationale, en 2022, les restaurants collectifs ont consacré 27,5 % de leurs achats à des produits durables et de qualité, dont 13 % en Bio.

Ces chiffres, qui viennent d'être publiés, montrent une progression par rapport à 2021 alors que le taux d'approvisionnement de produits durables et de qualité était de 23 % dont 10,6 % de Bio.

En ce qui concerne le département de la Meuse, la situation est la suivante :

- Pour l'année 2022, sur les 26 cantines qui ont déclaré leurs résultats sur la plateforme « Ma Cantine », 3 % ont atteint les objectifs d'approvisionnement. Le taux d'approvisionnement moyen en produits durables et de qualité est de 20 %, dont 9 % de produits biologiques.



- Pour l'année 2023, les chiffres affichent une nette progression avec 30 % d'approvisionnement en produits durables et de qualité, dont 17 % de produits Bio. Il faut néanmoins relativiser cette progression dans la mesure où elle ne représente la situation que de **16 cantines** qui ont renseigné la plateforme.



## Les réunions de sensibilisation des acteurs de la restauration collective des 20 mars à Verdun et 27 mars à Commercy

L'organisation des réunions des 20 et 27 mars a été décidée pour faire face à la part encore trop faible de produits durables et de qualité dans les menus de la restauration collective.

Ces réunions, destinées aux acteurs de la restauration collective, ont pour objectif de réaliser un **partage de bonnes pratiques** à partir de témoignage de pairs et de faciliter l'identification d'acteurs et d'outils susceptibles de faciliter l'atteinte des objectifs fixés par la loi.

L'objectif de ces réunions est également, via un questionnaire qui sera remis aux participants de mieux comprendre les difficultés qu'ils rencontrent et de permettre ensuite **d'élaborer un plan d'action** qui visera à aider à lever les obstacles.

## La Plateforme Ma Cantine

La plateforme « Ma Cantine » est un service numérique relevant du Ministère en charge de l'agriculture (MASA). Son objectif est d'accompagner la transition alimentaire des services de restauration collective vers une alimentation et une consommation plus durable.

Cette plateforme est à la fois un outil d'accompagnement pour les gestionnaires, un outil d'information pour les convives citoyens et un outil de transmission d'information vers l'administration pour le suivi de cette transition. De nombreuses ressources y sont accessibles.

C'est également l'outil de suivi qui permet de s'assurer de l'atteinte des objectifs fixés par la loi.



<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>



## Mieux manger de la crèche à l'EHPAD



### Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Etre outillé pour atteindre les objectifs des  
lois EGAlim et C10nat



### Suivre l'évolution de ma collectivité

Savoir où en sont les établissements de ma  
région ou mon département



### En savoir plus sur la cantine que je fréquente

Connaitre les initiatives de mon restaurant  
ou celui de mes enfants

Notre service « ma cantine » a vocation à :

Vous avez des questions ?

17h30 est en ligne

Discuter avec nous

Documentation







**ORDRE DU JOUR**  
**DES RÉUNIONS D'ÉCHANGES**

## INTRODUCTION

- Accueil
- Rappels sur la loi EGALIM

## TABLE RONDE N°1 : ÉCHANGES À PARTIR D'EXEMPLES DE MISE EN ŒUVRE

Communauté d'Agglomération du Grand Verdun

Témoignage de la Communauté de Communes de l'Aire à l'Argonne et de la Communauté de Communes du territoire de Fresnes-en-Woëvre

Témoignage du collège de Commercy

ADAPEI de la Meuse (cuisine de Thierville)

## TABLE RONDE N°2 : DES ACTEURS ET DES OUTILS POUR VOUS ACCOMPAGNER

L'accompagnement dans la démarche

- Chambre d'Agriculture de la Meuse : accompagnement au sourcing, suivi
- Bio en Grand Est : accompagnement, diagnostics, modification de pratiques...

L'approvisionnement

- Paysan Bio Lorrain : commandes et livraisons de produits bios pour la RHD
- Les fermiers Lorrains : plateforme d'achat

## LES PAT : LIEUX D'ÉCHANGES ET DE STRUCTURATION

## PRÉSENTATION DE LA PLATEFORME MA CANTINE

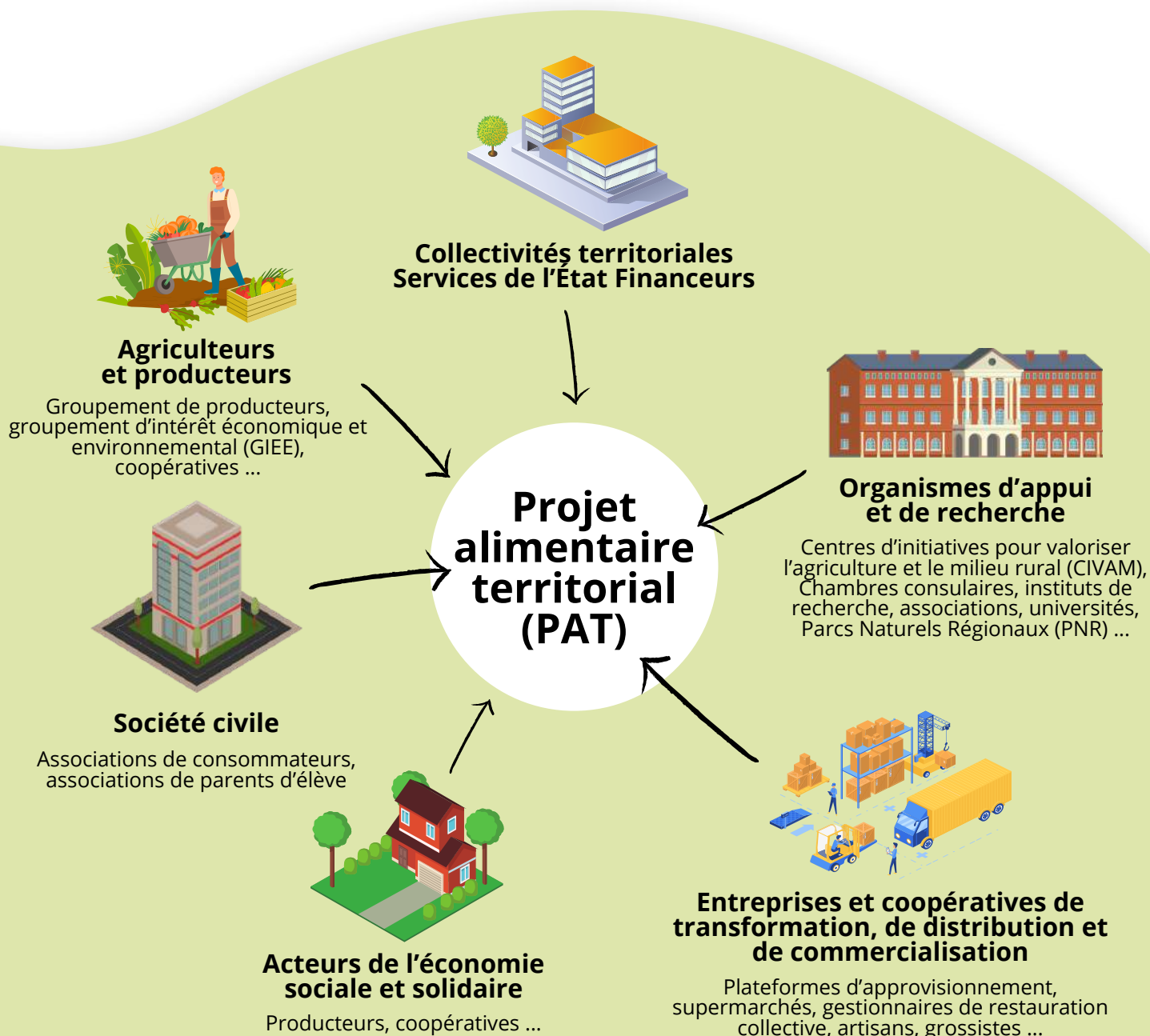
## CONCLUSION





## Projet Alimentaire Territorial (PAT)

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.).

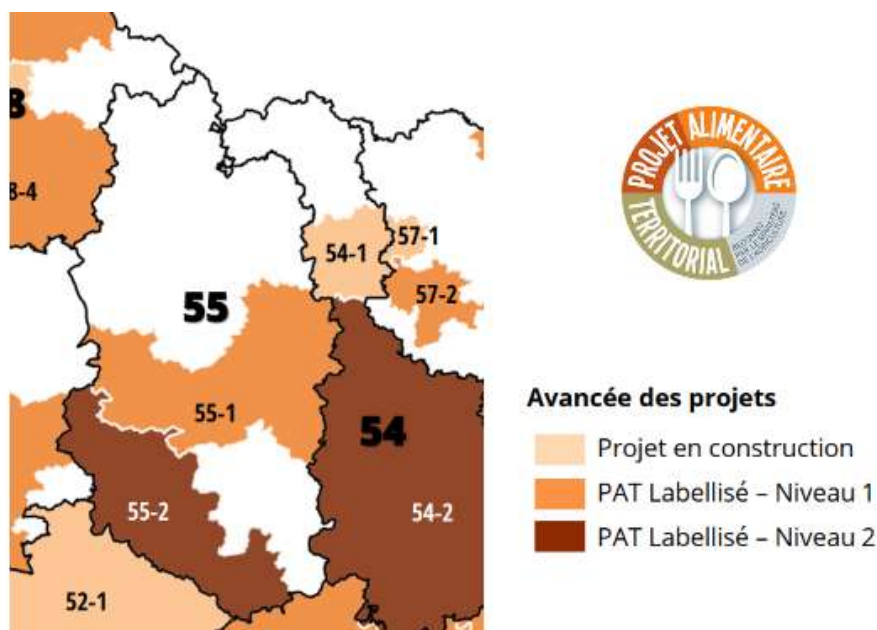


En Meuse, seule une partie du département est couverte par des PAT :

Le PAT du Pays Barrois qui couvre le PETER du même nom, a été labellisé pour la première fois en juin 2018 et dont la labellisation de niveau 2 (PAT en « fonctionnement ») a été attribuée en juin 2021. Ses objectifs sont :

- Tendre vers le zéro gaspillage
- Tendre vers l'autonomie alimentaire responsable et territoriale
- Accompagner une nutrition variée et durable
- Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité

400 000 € ont été attribués au PAT du Pays Barrois dans le cadre de l'appel à projets du Plan de Relance pour 9 actions.



**Le PAT Cœur de Lorraine** a, lui, été labellisé de niveau 1 (PAT émergent) en juin 2018.

Ses objectifs sont :

Donner un cadre renforcé à notre stratégie agricole et alimentaire :

- Renforcer l'agriculture locale
- Renforcer la transformation locale
- Renforcer l'accompagnement de la RHD
- Aborder la précarité alimentaire et la justice sociales

Le PETER Cœur de Lorraine a commencé à travailler ces objectifs dès 2016 en participant à un programme Interreg « Aroma » sur l'approvisionnement en restauration collective dans la Grand Région. Il a poursuivi différentes actions dans le cadre du programme TPCV puis du CTE.

**meuse.gouv.fr**  
**#EGAlim**

## **Contact presse**

---

### **Cabinet du Préfet**

Bureau de la Représentation de l'État  
et de la communication interministérielle

Adèle CHARLES

**Tél :** 03 29 77 55 60

**Mail :** [pref-communication@meuse.gouv.fr](mailto:pref-communication@meuse.gouv.fr)

40, Rue du Bourg  
55000 BAR-LE-DUC