



PRÉFET DE LA RÉGION BRETAGNE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

EGalim et *ma cantine* **AMF 56**

Anaïs LEVAVASSEUR
Chargée de mission restauration collective

Direction régionale de l'alimentation, de
l'agriculture et de la forêt

Sommaire

1. Dispositions réglementaires pour la restauration collective et plateforme *ma cantine*
2. Perspectives pour vos communes
3. Questions et échanges

1. Dispositions réglementaires pour la restauration collective et plateforme *ma cantine*

Contexte pour la restauration collective

LES OBJECTIFS DE LA LOI EGAlim

- ✓ Améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (juste rémunération des agriculteurs ...);
- ✓ Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable ;
- ✓ Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales et un vecteur de santé publique **ET de transition écologique**

En fixant des **objectifs ambitieux et inédits** au secteur de la restauration collective (près de 4 milliards de repas par an en France)

Comment ?

Pourquoi ?

Car elle est un **vecteur privilégié** pour induire un changement de comportement de l'ensemble de la population

Contexte pour la restauration collective



30 octobre 2018



22 août 2021



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes



Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires



Diversification des sources de protéines et menus végétariens



Substitution des plastiques



Information des usagers et des convives

Politique prioritaire du gouvernement (PPG) : Garantir 50 % de produits bio, de qualité ou durables dans la restauration collective



17 indicateurs au niveau national



1 indicateur départementalisé : le nombre de cantines inscrites sur ma cantine

Focus sur les labels

Produits biologiques :



Produits issus de l'agriculture biologique et produits végétaux étiquetés « en conversion ».

Produits de qualité et durables (produits SIQO (Signe d'identification de qualité et d'origine)) :



Label rouge - signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.



Appellation d'origine contrôlée/protégée (AOC/AOP) - désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



Indication géographique protégée (IGP) - identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Spécialité traditionnelle garantie (STG) - un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.

Focus sur les labels

Produits de qualité et durables :



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE (niveau 3) + niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026).



Écolabel pêche durable - deux pêcheries de thon rouge de l'Atlantique (Sathoan, située à Sète, et l'organisation de producteurs de Vendée, située aux Sables-d'Olonne) ainsi qu'une halle à marée et sept entreprises de mareyage commercialisant leur production sont certifiées écolabel « Pêche Durable ».



Régions ultrapériphériques (RUP) - Produits issus de 9 régions ultra-phériques à l'UE (Azores, Maderes, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin).



Commerce Équitable.



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ».



Produit acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (production, transformation, conditionnement, transport, stockage, utilisation).

Les dispositions réglementaires

Mesure	Date d'entrée en vigueur	Disposition particulière
50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion	1 ^{er} janvier 2022	
Au moins 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons	1 ^{er} janvier 2024	Ce taux est fixé à 100 % pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales
Information des usagers une fois par an par voie d'affichage permanent et par communication électronique de la part de produits durables et de qualité	1 ^{er} janvier 2020	Mise à jour une fois par an minimum
Étiquetage détaillé de toutes les viandes	1 ^{er} janvier 2022	L'étiquetage de l'origine des viandes porcines, ovines et de volaille devra mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage
Plan pluriannuel de diversification des protéines	30 octobre 2018	Si > 200 couverts par jour

Les dispositions réglementaires

Mesure	Date d'entrée en vigueur	Disposition particulière
1 menu végétarien par semaine	1 ^{er} novembre 2019	Concerne le secteur scolaire ; pour l'administration l'option végétarienne doit être quotidienne
Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic	22 octobre 2019	La loi AGECE vise une réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015.
Interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées alimentaires consommables	1 ^{er} janvier 2020	
Établissement d'une convention de don avec un association habilitée	30 octobre 2019	Si > 3000 couverts par jour

Les dispositions réglementaires

Mesure	Date d'entrée en vigueur	Disposition particulière
Interdiction d'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique	1 ^{er} janvier 2020	Concerne le secteur scolaire
Interdiction de l'usage des ustensiles en plastique à usage unique	1 ^{er} janvier 2020	Gobelets, verre, assiettes, couverts, etc.
Interdiction des contenants alimentaires en plastique de cuisson, de réchauffe ou de service	1 ^{er} janvier 2025	Concerne : Services de pédiatrie d'obstétrique et de maternité. Tous services de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité. Scolaire Universitaire Crèche Sauf pour les communes de - de 2000 hab : 1^{er} janvier 2028
Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter	1 ^{er} janvier 2025	

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

Avant tout plateforme de suivi de la loi, *ma cantine* se veut également utile à tous pour tendre vers une restauration collective plus durable

4 objectifs :



Comprendre

les mesures des
lois EGAlim et
Climat et résilience



Accompagner

et outiller les
gestionnaires et
administrateurs



Communiquer

entre pairs et à ses
convives pour
valoriser ses actions



Collecter

les données afin
d'évaluer la politique
publique



ma cantine : qui est concerné ?

Toutes les restaurations collectives sont concernées par l'application de la loi et par conséquent par *ma cantine*



Les **responsables légaux** de services de restauration collective **public et privé**

Restauration

- Responsable de restauration
- Chef et/ou cuisiniers
- *Dietéticien*



Les structures, personnes ayant eu **délégation** pour le faire (ex : Société de restauration collective)

Direction ou fonctions supports

- Élu de collectivité
- Directeur d'établissement
- Gestionnaire administratif
- Comptable

NB : une cantine peut avoir plusieurs « **gestionnaires** » qui peuvent modifier différentes parties du "bilan" d'une même cantine. Cela peut également faciliter la saisie en partageant la charge de travail

ma cantine : comment ça marche ?



Inscrivez vous sur la plateforme
Ajoutez votre établissement



Renseignez le bilan annuel de
votre établissement



Télédeclarez votre bilan de l'année
n-1 en ligne

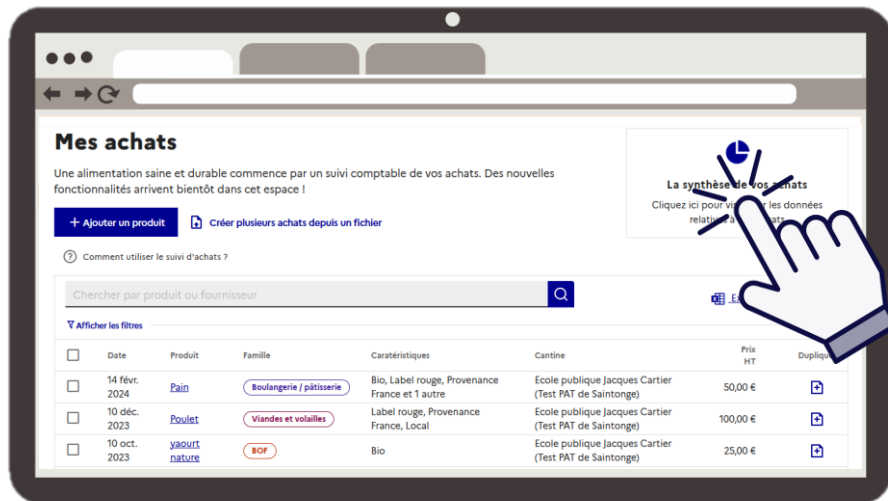
Premier trimestre de l'année civile

Du 7 janvier au 31 mars 2025

Modalités en 2025

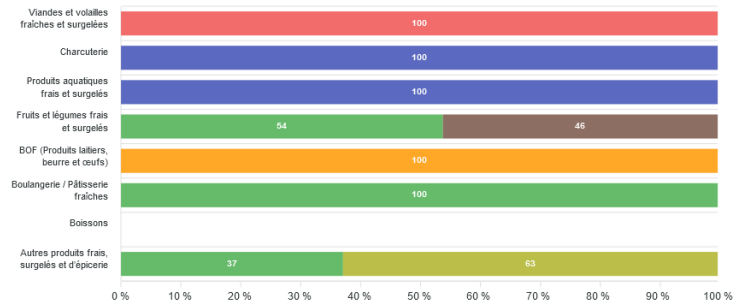
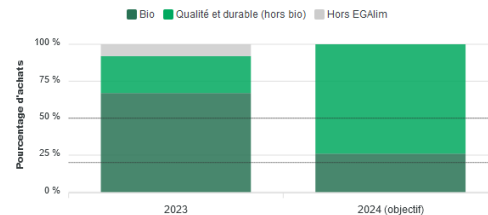
La télédéclaration simplifiée reste accessible à toutes les cantines (+ et - de 200 couverts/jour).
La télédéclaration des cuisines satellites par la cuisine centrale est à privilégier.

ma cantine : le suivi des achats



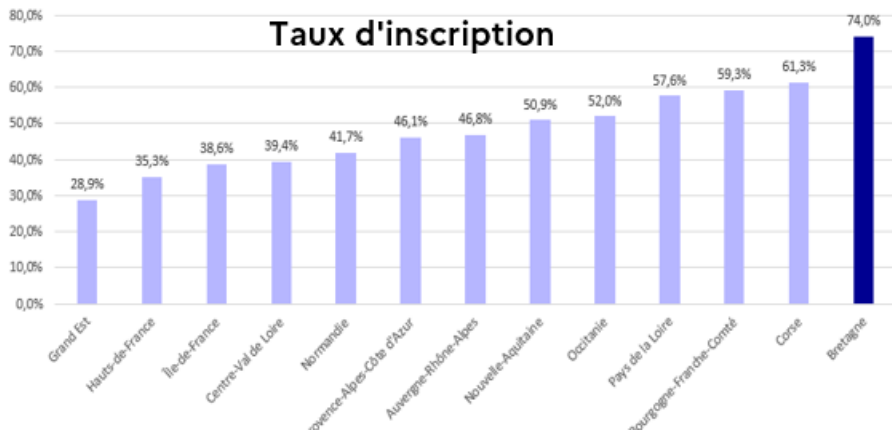
Possibilité d'import massif par fichier ou API (interconnexion avec logiciel tiers)

Distribution de mes achats par an

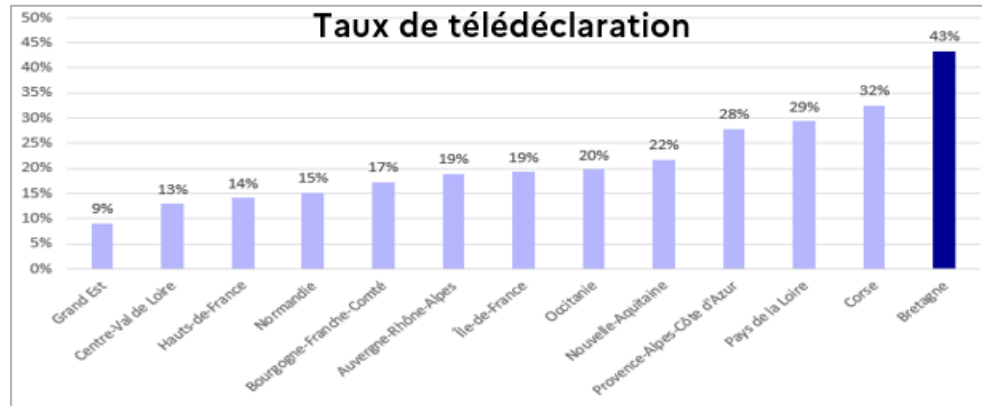


Les résultats moyens en Bretagne en 2023

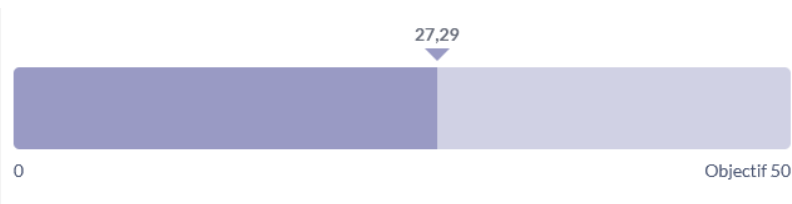
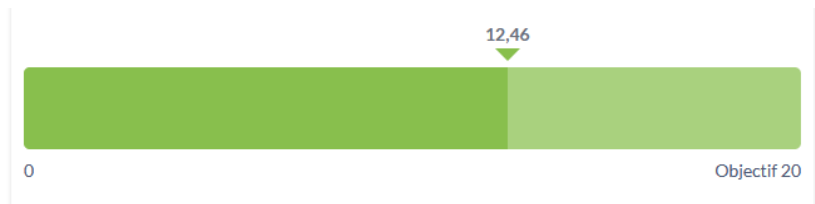
Taux d'inscription



Taux de télédéclaration



Plus de 27 % de produits durables et de qualité dont plus de 12 % de produits bio



2. Perspectives pour vos sites de restauration collective

Les leviers pour l'atteinte des objectifs

Le programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne consiste en l'octroi d'une aide pour la distribution de fruits et légumes, de banane, de lait et de certains produits laitiers aux **élèves de la maternelle à la terminale, dans les établissements scolaires publics ou privés sous contrat.**

La distribution des produits peut être effectuée au choix :

- le MIDI durant le déjeuner (uniquement les produits SIQO, sous signe officiel de qualité : BIO, AOP, AOC, IGP, Label Rouge)
- au GOUTER à la sortie des élèves

❖ **56** : Emmanuelle FOLLIN (e.follin@agrobio-bretagne.org)



Les leviers pour l'atteinte des objectifs

Cantine à 1€ : une aide financière est accordée aux communes rurales défavorisées de moins de 10 000 habitants, qui instaurent une grille tarifaire progressive pour les cantines de leurs **écoles primaires**.

Une bonification de 1€ est mise en œuvre pour les communes dont les cantines se sont inscrites sur le site *ma cantine*

- *les communes éligibles à la fraction « péréquation » de la dotation de solidarité rurale (DSR) ;*
- *les regroupements pédagogiques intercommunaux (RPI) et les EPCI dont au moins les 2/3 de la population sont domiciliés dans des communes éligibles à la DSR Péréquation.*

Les leviers pour l'atteinte des objectifs

Le réseau Transition Ecologique et Energétique en Santé pour les ESMS :

- *Des webinaires pour répondre à vos questions spécifiques sur la réglementation applicable au domaine de la santé et apporter des témoignages inspirants*
- *Des groupes de travail pour passer à l'action*

GROUPE DE TRAVAIL ALIMENTATION DURABLE		WEBINAIRES EGALIM	
	Présentiel À Brest		14h à 14h30 EGALim et ses 5 piliers et "ma cantine"
JAN	14	FEV	07
			14h à 14h30 Pilier 1 : plus de produits de qualité et durable dans les assiettes
MARS	27	MARS	21
			14h à 14h30 Pilier 2 : la diversification des sources de protéines et les menus végétariens
JUIN	19	MAI	23
			14h à 14h30 Pilier 3 : la lutte contre le gaspillage alimentaire
SEPT	25	JUIN	27
			14h à 14h30 Pilier 4 : La réduction de l'utilisation du plastique
NOV	27	SEPT	19
			14h à 14h30 Pilier 5 : l'information des usagers et des convives en restauration collective
		NOV	21

Les leviers pour l'atteinte des objectifs

Des enjeux lors des renouvellements de marchés d'approvisionnement et de gestion

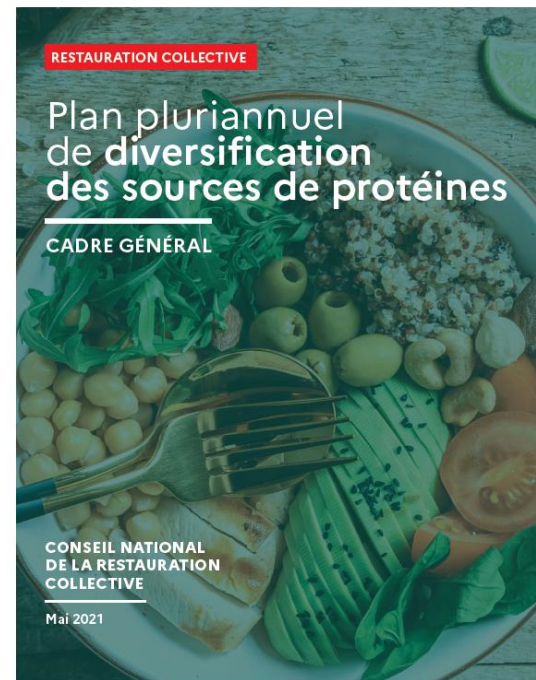
- Rédaction du cahier des charges
- Analyse des candidatures

Inscription de sa restauration collective dans une démarche locale via le **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** de son territoire : accompagnement au sourcing, accompagnement au diagnostic gaspillage alimentaire, animations de sensibilisation, formations du personnel, etc.

Pour en savoir plus sur les territoires couverts par des PAT et leurs référents locaux : <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-en-bretagne-a2182.html>



Des guides pour aller plus loin



Des guides pour aller plus loin

MARCHÉS PUBLICS

Restauration collective
en régie directe

GUIDE PRATIQUE POUR UN APPROVISIONNEMENT DURABLE ET DE QUALITÉ

CONSEIL NATIONAL
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE

MISE À JOUR JANVIER 2024

MARCHÉS PUBLICS

Restauration collective
en prestations de services

GUIDE PRATIQUE POUR DES PRESTATIONS INTÉGRANT DES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ

CONSEIL NATIONAL
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE

MISE À JOUR JANVIER 2024

Mise en œuvre de la Loi EGALIM dans les EHPAD



Vademecum de Bonnes Pratiques

Octobre 2024

Projet lancé par du
PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
DES
TERRITOIRES
D'ACTION
2019-2023

avec le soutien de
SNRC Sysco

3. Questions et échanges



Ressources complémentaires



La DRAAF est là pour vous aider
support-macantine.draaf-bretagne@agriculture.gouv.fr
02.99.28.21.51

- **Ressources pour la restauration collective sur le site de la DRAAF :** Piloter la mise en œuvre de la loi Egalim grâce à Ma cantine | Draaf Bretagne (agriculture.gouv.fr)
- **La banque de ressources diverses de *ma cantine* :** Bienvenue sur la documentation de la communauté *ma cantine*
- **La foire aux questions de la plateforme *ma cantine* :** Foire aux questions - ma cantine (agriculture.gouv.fr)
- **Dates des prochains webinaires *ma cantine* :**
 - 25 février à 14h en visio-conférence – Webinaire « Tout savoir sur les mesures EGAlim et la télédéclaration de 2024 »