



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

WEBINAIRE « EGALIM » À DESTINATION DES RESTAURANTS ADMINISTRATIFS ET INTERADMINISTRATIFS

RÉUNION À DISTANCE DU 18 MAI 2021

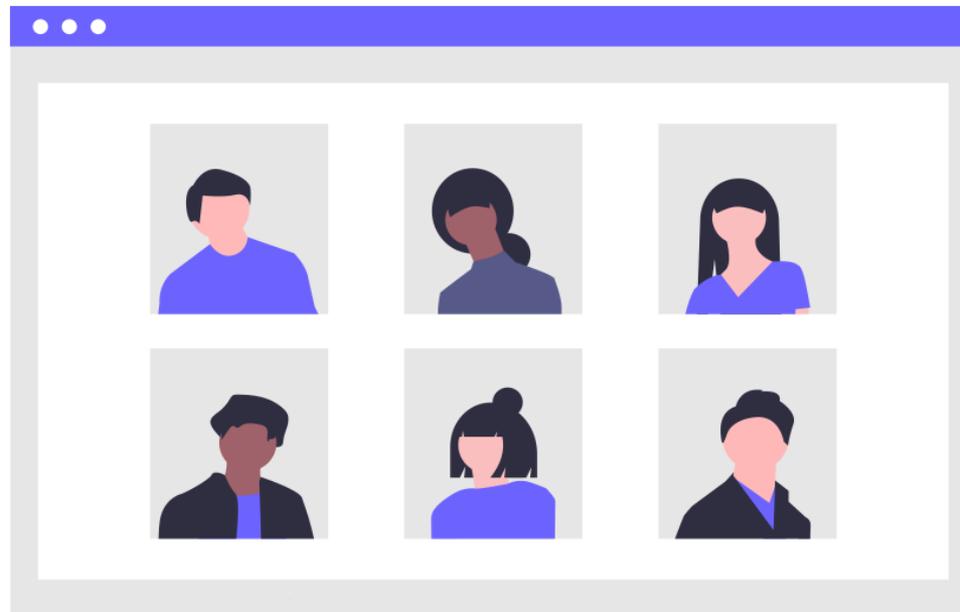
Document de présentation



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

BIENVENUE!





GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

OUVERTURE

Cédric PRÉVOST

*Sous-directeur de l'accompagnement des
transitions alimentaires et agroécologiques*

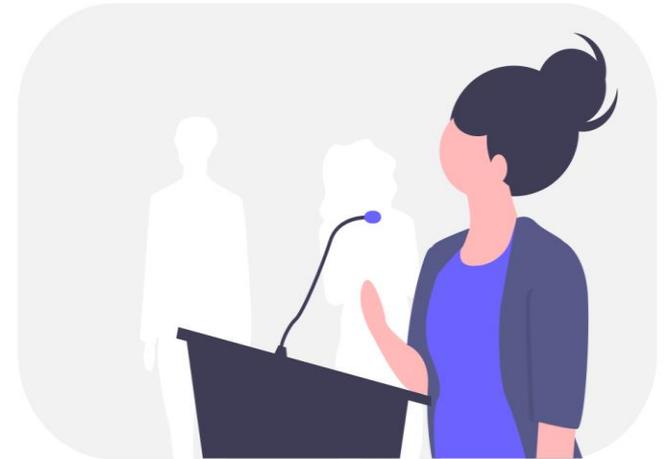
Direction générale de l'alimentation (DGAL)



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction générale
de l'alimentation



Programme du webinaire



Accueil

13:45-14:00

-
- | | | | |
|----------|---|---|-------------|
| 1 |  | Ouverture du webinaire
<i>Direction générale de l'alimentation (DGAL)</i> | 14:00-14:05 |
| 2 |  | Présentation de la réforme prioritaire relative à la restauration collective dans les administrations publiques
<i>DGAL et Commissariat général au développement durable (CGDD)</i> | 14:05-14:40 |
| 3 |  | Exemples concrets et témoignages pour une montée en gamme de la restauration collective
<i>RIA de Tours, RIA de Lyon, SG des ministères des affaires sociales (SGMAS)</i> | 14:40-15:20 |
| 4 |  | Préparation de la remontée des données sur les approvisionnements durables et de qualité des RIA et des RA
<i>Direction interministérielle de la transformation publique (DITP)</i> | 15:20-15:50 |
| 5 |  | Conclusion
<i>Direction générale de l'administration et de la fonction publique (DGAFP)</i> | 15:50-16:00 |
-

Avant de commencer

Quelques conseils pratiques pour un séminaire réussi sur Zoom...

1. Assurez-vous que vos noms et prénoms sont affichés, cela nous permettra de vous répartir dans des groupes et de vous donner la parole plus simplement

→ *Cliquez sur « participants » en bas de l'écran, puis « renommer » au niveau du profil*

2 – Pour une meilleure interactivité, **nous vous invitons à allumer votre webcam** si possible. Nous vous conseillons d'utiliser la vue mosaïque pour voir tous les participants en même temps

→ *Cliquez en haut à droite de l'écran*

3 – Lorsque vous n'intervenez pas, **nous vous invitons à couper vos micros**

→ *Cliquez sur l'icône « activé / muet » en bas à gauche de l'écran*

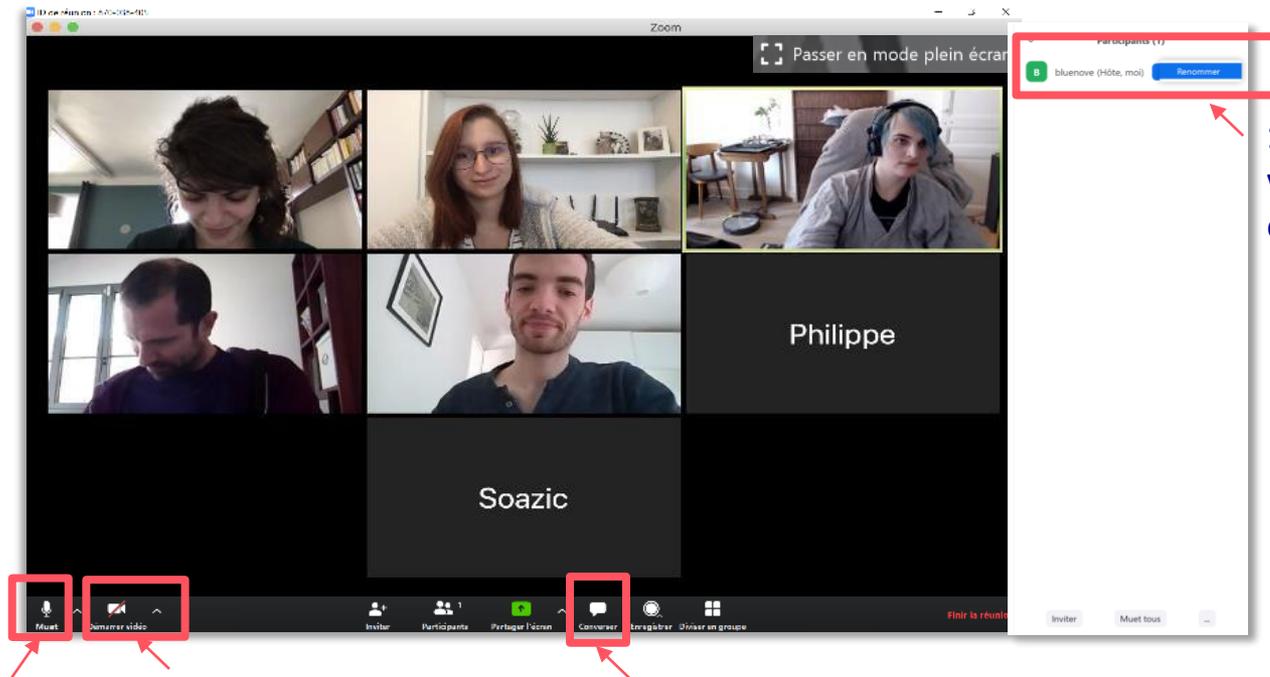
4 – Si vous souhaitez intervenir pendant la session plénière, n'hésitez pas à **utiliser le chat**

5 – En cas de problème technique, vous pouvez **nous contacter** en nous écrivant un message personnel via Zoom

**Le séminaire sera enregistré pour assurer la restitution des échanges.*

Avant de commencer

Quelques conseils pratiques pour un séminaire réussi sur Zoom...



**1. Afficher
votre prénom
et votre nom**

**3. Allumez ou
coupez votre
micro**

**2. Allumez votre
webcam**

**4. Utilisez le
chat**



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PRÉSENTATION DE LA RÉFORME PRIORITAIRE RELATIVE À LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS LES ADMINISTRATIONS PUBLIQUES



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction générale
de l'alimentation



**MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM

Mathilde LEYGNAC

*Chargée de mission au bureau du pilotage de la
politique de l'alimentation*

Direction générale de l'alimentation (DGAL)



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

Direction générale
de l'alimentation

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Les objectifs de la loi EGAlim pour la restauration collective



50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bios

- Cette mesure concerne la plupart des restaurants collectifs (hors restaurants d'entreprises)
- Il s'agit des produits :
 - **Issus de l'agriculture biologique** (à hauteur de 20% min)
 - Bénéficiant des autres **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)** ou des **mentions valorisantes** définies par la loi (Label rouge, AOP/AOC, IGP, STG, HVE...), écolabel pêche durable, logo RUP...



La diversification des sources de protéines

- Cette mesure s'adresse aux restaurants collectifs servant plus de 200 couverts /jour.
- Les gestionnaires des restaurants collectifs présentent à leurs structures dirigeantes un **plan pluriannuel de diversification de protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales
- **À titre expérimental** les gestionnaires des restaurants collectifs scolaires proposent un **menu dit « végétarien » au moins une fois par semaine**



Substitution des plastiques

- Le 1er janvier 2021, la mise à disposition de **pailles, couverts jetables, touillettes, couvercles des gobelets à emporter, boîtes en polystyrène expansé et piques à steak** en plastique à usage unique est interdite
- Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, l'**utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service** en matière plastique est interdite en restauration collective.



Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons

- Depuis le 21 octobre 2019, l'obligation de mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** est étendue à la restauration collective privée. Les opérateurs préparant plus de 3 000 repas/jour proposent une **convention de dons** à une association.
- Depuis le 1er janvier 2020, l'**interdiction de rendre impropres à la consommation** les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective.



Information des usagers

- À partir du 1^{er} janvier 2020, les **usagers des restaurants collectifs doivent être informés**, une fois par an, de la **part des produits de qualité** et durables entrant dans la composition des repas et des **démarches pour développer les achats de produits issus du commerce équitable**.
- Les gestionnaires de restauration collective scolaire, universitaire et de crèches, doivent informer et consulter les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas.



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM

VIDÉO - PRÉSENTATION DE LA LOI EGALIM



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

UNE RÉFORME PRIORITAIRE DÉCLINÉE AU SEIN DES ENGAGEMENTS « SERVICES PUBLICS ÉCORESPONSABLES »

COMMISSARIAT GÉNÉRAL AU
DÉVELOPPEMENT DURABLE (CGDD)

Services.publics.ecoresponsables@developpement-durable.gouv.fr



Les Services Publics Ecoresponsables

Lancé lors du Conseil de défense écologique de février 2020 (circulaire du 25 février 2020)

Incarner l'écologie au quotidien,
au sein de **tous les services** de
l'État, ses établissements publics
et ses opérateurs,
à travers un outil de
transformation publique durable,
portée par une dynamique
positive qui **rassemble et inspire**
l'ensemble de ses agents.



Un socle de 20 mesures obligatoires

2,4 millions d'agents publics de l'État mobilisés pour la transition écologique

SERVICES PUBLICS
écoresponsables

+ de solutions de visioconférence

- Favoriser le train pour les trajets de moins de 4 h ou de 6 h aller-retour dans une journée
- Financement de projets de réduction d'émissions de gaz à effet de serre à hauteur de celles générées par les déplacements aériens des agents

20 millions d'euros pour les travaux de réduction de la consommation d'énergie

Fin de l'achat de plastique à usage unique

Arrêt de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques dans l'entretien des espaces verts, forêts

Plus de covoiturage via un logiciel commun

- 50 % des nouveaux véhicules hybrides ou électriques
- +500 bornes de recharge d'ici 2021

- Usage systématique de papier recyclé ou issu de forêts gérées durablement
- Lutter contre la déforestation dans les marchés publics

Réduction de l'empreinte carbone du numérique

Interdiction de nouvelles chaudières au fioul et remplacement progressif des anciennes

50 % de produits de qualité dans la restauration collective, dont 20 % de bio

Don du matériel non utilisé à des associations

- Des places de stationnement pour les vélos dans tous les parkings
- Forfait mobilité de 200 euros pour les agents se rendant au travail à vélo ou en covoiturage

Les engagements concernant la restauration collective



« Lors du renouvellement des marchés et à compter de juillet 2020, l'État et ses établissements publics mettent en œuvre, en avance par rapport à l'échéance fixée par la loi, les objectifs d'approvisionnement en produits de qualité et durables (au moins 50 % dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique) dans leurs services de restauration collective et dans leurs prestations de frais de bouche.

Ils affichent et suivent au moins une fois par an la part de ces produits dans les repas servis dans leurs restaurants collectifs.

Ils favorisent la qualité et la diversité des apports protéiniques. »



« A compter de juillet 2020, l'Etat s'engage à ne plus acheter de plastique à usage unique en vue d'une utilisation sur les lieux de travail et dans les événements qu'il organise. »

Un pilotage avec un suivi annuel



Services.publics.ecoresponsables@developpement-durable.gouv.fr

Le déploiement des Services publics écoresponsables s'appuie sur des correspondants dans les secrétariats généraux ministériels et en SGAR.

Un bilan de lancement publié :
<https://www.ecologie.gouv.fr/services-publics-ecoresponsables>

Elaboration d'un premier bilan quantitatif au 31/12/2020 selon une grille d'indicateurs harmonisés.

« Cet enjeu de pilotage de nos résultats et d'exemplarité conditionne l'adhésion et la confiance des citoyens dans leur service public. »

Amélie de Montchalin

Ministre de la Transformation et de la Fonction Publiques –
comité de suivi SPE du 24/02/2021



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

ETAT DES LIEUX DES APPROVISIONNEMENTS

Mathilde LEYGNAC

*Chargée de mission au bureau du pilotage de la
politique de l'alimentation*

Direction générale de l'alimentation (DGAL)



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction générale
de l'alimentation

Etat des lieux des approvisionnements (1/3)

Un secteur important :

- Près de 3,7 milliards* de repas en 2018
- 21,7 milliards* de chiffre d'affaires HT (2019)

Mais mal connu : enquête sur la restauration collective en France (enquête T0) en partenariat avec FranceAgriMer avec deux méthodes complémentaires → une enquête auprès des « grands comptes » et un questionnaire en ligne pour atteindre les segments les moins centralisés dans leurs achats.

Un secteur très éclaté :

- De 80* à 100 000** lieux de service
- Des publics variés : populations « sensibles » (enfants, patients...), publics captifs (armées, prisons), avec des besoins et des prestations variés
- Deux gros segments : scolaire et universitaire (1/3* des prestations) et social et médico-social (1/3* des prestations)
- Des modes de gestion et d'organisation très divers : gestion directe (60%* des prestations) ou concédée (40%*), approvisionnement par cuisine centrale (50%** des lieux de service) ou sur place, etc.
- Des structures responsables de diverses natures : collectivités, Etat, opérateurs de l'Etat, hôpitaux et établissements sociaux et médico-sociaux publics ou privés

Etat des lieux des approvisionnements (2/3)

Des premiers chiffres provisoires de l'enquête T0 sur 2019 encourageants sur le bio

- 15% d'approvisionnement « EGAlim » dont 7% de bio **sur un panel de grands comptes** représentant 10% des repas servis en France
- 9% de produits biologiques dans l'enquête complémentaire par sondage (plus de 1000 établissements dont 500 répondants sur la part de bio)

Un taux pour les autres produits durables et de qualité (hors bio) difficilement accessible en l'état actuel

- Les $\frac{3}{4}$ des répondants de l'enquête en ligne ne sont pas en mesure de fournir le montant de dépenses sur les catégories de produits éligibles;
- Parmi les raisons de la méconnaissance de cette information : absence de détail par catégorie dans les dispositifs de suivi, ou mise en place tardive de la comptabilité analytique sur ces produits

Etat des lieux des approvisionnements (3/3)

Des freins...

- Une connaissance de la loi EGalim très imparfaite et très hétérogène et des produits peu « suivis », voire mal connus
- Des difficultés sur la prise en compte des produits « locaux » (hors champ EGalim)
- Des contraintes budgétaires parfois très fortes (secteur hospitalier...) et des surcoûts à compenser (jusqu'à +20%* sur le coût matière)
- Une tension sur le marché des produits de qualité et un besoin de structuration des filières pour permettre leur accès au marché de la restauration collective

...Mais aussi des leviers

- Le déploiement d'une batterie d'outils et de dispositifs financiers : mise en place du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) dès 2019 / mesures France relance (PAT et cantines)
- Des réseaux motivés qui œuvrent à l'amélioration de la connaissance des mesures EGalim et à l'accompagnement de leur mise en œuvre (AGORES, Restau'Co, SNRC, Un Plus Bio) avec des « champions » qui tirent la dynamique
- Des leviers de compensation des surcoûts (diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire, grammage des portions)
- Le dynamisme des filières de qualité et durables (certification environnementale, bio avec +13% des surfaces en 2019...)
- La structuration des filières et l'amélioration de la connaissance réciproque de l'offre et de la demande, notamment dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT)

* source : rapport du gouvernement au Parlement sur les coûts supplémentaires, étude AMF



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DES OUTILS POUR S'ENGAGER DANS LA DÉMARCHE « EGALIM »

Valérie MERLE

*Référente Nationale Restauration Collective Ouest /Egalim
au bureau du pilotage de politique de l'alimentation*

Direction générale de l'alimentation (DGAL)



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction générale
de l'alimentation

Des outils pour s'engager dans la démarche « EGALIM »

1. Le bouquet de ressources CNFPT

En ligne dès fin avril

Informations sur la loi

Ressources accessibles à tous attractives et diversifiées

 ma cantine

Auto-évaluation

Contacts et e-communauté

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 : 6 petites vidéos (3 min) donnant « La parole à » un acteur



Des outils pour s'engager dans la démarche « EGALIM »

2. La plateforme Ma Cantine



Plateforme gouvernementale sur la restauration collective

En expérimentation sur le secteur scolaire en gestion directe

- Mise en ligne d'informations sur les mesures de la loi EGALim
- Premiers éléments d'accompagnement en test :
 - Outil d'autodiagnostic et un tableau de bord
 - Tableur pour le suivi des 50% et 20%
 - Formulaire et modèle d'affiche pour l'information aux convives
- Newsletter et formulaire de contact pour devenir beta testeurs : à diffuser dans vos réseaux

contact@egalim.beta.gouv.fr

- Des Ressources : tous les livrables du CNRC y sont hébergés.
- **En développement** : publication des données chiffrées et des informations des cantines volontaires sur leur avancée dans la mise en œuvre des mesures de la loi
- **A terme** : plateforme pour la télédéclaration des données sur les taux d'approvisionnement (article 24)

<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>

Des outils pour s'engager dans la démarche « EGALIM »

2. La plateforme Ma Cantine

Un bref aperçu de

 **ma cantine**



The screenshot shows the 'ma cantine' website. At the top, there are logos for the French Government, the Ministry of Agriculture and Food, and the 'ma cantine' logo. Below the logos, there are three main navigation buttons: 'Savoir où j'en suis', 'Les 5 mesures phares', and 'Réaliser un avis'. The main content area features a large orange heading: 'Diagnostiquer ma cantine sur les mesures de la loi EGALIM'. Below this, there is a paragraph explaining that the EGALIM law aims to provide healthy, quality, and sustainable food. A large orange button labeled 'Savoir où j'en suis des mesures' is prominent. On the right side, there is an illustration of a person sitting on a large orange bun, with a fork and spoon behind them. At the bottom, there are two columns of text: 'Vous connaissez déjà la part de bio, durable et produits issus du commerce équitable de votre cantine scolaire ?' and 'Vous avez besoin d'aide pour le calcul ?'. The second column includes a button labeled 'Je donne mon avis' and a small 'Réguler par' link.

<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>

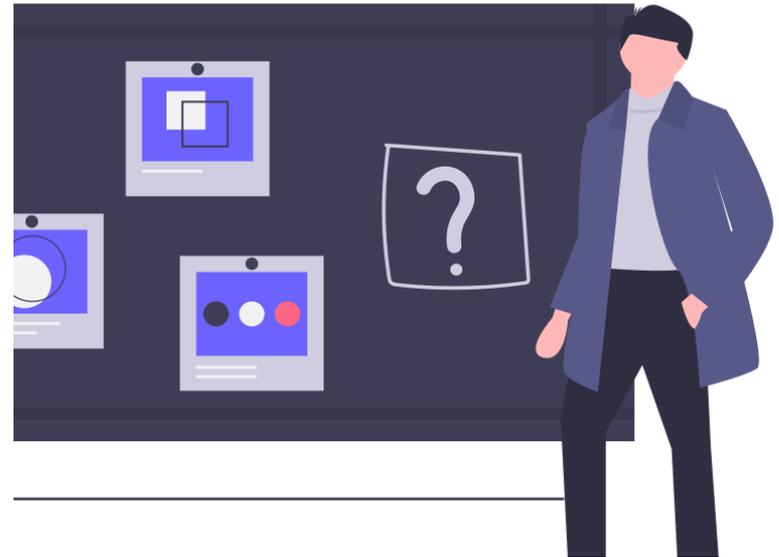


GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DES QUESTIONS ?

Vous avez la parole !





GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

EXEMPLES CONCRETS ET TEMOIGNAGES POUR UNE MONTÉE EN GAMME DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

#1 – M. THIERRY TAME

PRÉSIDENT DE LA SRIAS ET GESTIONNAIRE DU RIA DE TOURS



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

EXEMPLES CONCRETS ET TEMOIGNAGES POUR UNE MONTÉE EN GAMME DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

#2 – M. PHILIPPE MUSCAT

DIRECTEUR DU RIA DE LYON



En 2020, l'équipe du RIL a souhaité faire le point sur sa situation concernant l'objectif des % de produits SIQO de la loi EGALIM.

Notre constat nous a interpellé car nous pensions avoir atteint les objectifs. ERREUR car certaines familles de produits étaient identifiées par des marques régionales » qui ne rentrent pas dans le %. Nous avons alors mis en place une « méthode » pour nous permettre d'analyser et atteindre les différents paliers qui nous reste encore a franchir.



Achats et atteinte de la loi EGALIM

1. Nos achats
2. Analyses et méthodes pour l'atteinte de la loi Egalim
3. Analyses et méthodes pour le suivi de la loi Egalim
4. Solutions / Formations / aides externes / supports
5. Préparation de notre communication auprès de nos convives



1. Nos achats

Le RIL n'est pas assujéti aux appels d'offre public, malgré cela nous avons souhaité structurer nos achats avec l'expertise d'une juriste en achats.

Il en découle une méthodologie et des outils.

1. Livret magasin
2. Procédure achats RIL
3. Guide des relations avec les fournisseurs
4. Lettre de demande de propositions
5. Annexes mercuriales / analyses
6. Annexes renseignements fournisseurs
7. Avenant de renouvellement partenariat
8. Fiche info travail dissimulé
9. Lettre de propositions renouvellement
10. Lettre information accord
11. Calendrier des demandes renouvellements selon les familles d'achats au RIL



2. Analyses et méthodes pour l'atteinte de la loi Egalim (Réunions d'équipe)

1. Rappel de la loi et plus précisément de l'article 24
 2. Prendre conscience de l'impact financier possible aussi bien sur l'alimentaire que le non alimentaire
 3. Prendre conscience que des solutions existent pour la maîtrise des coûts aussi bien sur l'alimentaire que le non alimentaire
 4. Rappeler que les 50% de produits sous signe de qualité ne doivent pas transformer les autres 50% en produits de non qualité
-
1. Audit de situation pour identifier les % déjà atteints
 2. S'assurer que les données déjà atteintes soient justes et contrôlables
 3. S'assurer que certains produits ne seraient pas oubliés dans le décompte
 4. Analyser les grammages et mise en place d'AC
 5. Analyser les cuissons et programmer les formations (cuisson juste T°)
 6. Analyser les offres alimentaires et végétales et programmer des formations (ex : galettes et sces)
 7. Analyser les pertes (amont aval production) et mise en place d'AC



2. Analyses et méthodes pour l'atteinte de la loi Egalim

EVOLUTION % des produits SIQO (signe d'identification de la qualité et de l'origine)

1. Extraire la liste des produits alimentaires
2. Analyser et identifier les produits « superflus »
3. Analyser une possibilité de basculer les produits « conventionnels en produits SIQO
4. Analyser le besoin de garder les produits et l'impact de leur arrêt.
5. Mise en place d'un tableau sur les produits par famille
6. Analyser les volumes et leurs impacts sur SIQO
7. Mep du tableau grille d'analyse et impacts pour recherche des %
8. Travailler avec le tableau grille d'analyse et impacts pour recherche des %
9. Identifier des lignes de produits sans pour autant les engager et lancer leurs changements
10. Analyse des ratio % SIQO * cout aux couverts
11. Suivis mensuels évolutions selon estimations et impacts couts
12. MEP et suivi Mon restau responsable
13. Actions correctives selon les besoins.



2. Analyses et méthodes pour l'atteinte de la loi Egalim

Vu l'objectif, nous souhaitons trouver un outil nous permettant d'analyser en amont la situation et surtout de pouvoir faire des « simulations » afin de pouvoir identifier

1. Les % de produits sous signe officiel de qualité
2. Les différences possibles entre certains produits
3. Le coût au couvert
4. Le produit ou famille la « plus » intéressante

Création d'un « **simulateur / analyse-impact-achats-Egalim** » en interne pour tenter d'appréhender au mieux nos achats et répondre aux objectifs de la loi EGALIM, tout en suivant l'impact sur le coût matière.

- Voir doc simulateur

Grille d'analyse Achats conventionnels / Achats loi Egalim

- 1/ Analyse des pertes production et consommation pour actions correctives (gaspillage ALI + réduction dépenses)
- 2/ pointer tous les produits ali utilisés en conventionnel et analyser leur besoin dans votre production (réduction conventionnel = évolution SIQO)
- 3/ projection tableau ci-dessous pour optimisation entre % et € (produits SIQO /BIO)



2019		
Consommation alimentaire		2019
Stock alimentaire	31/12/2018	31 542,63 €
Achats	2019	859 039,66 €
Stock alimentaire	31/12/2019	30 938,20 €
Consommation alimentaire	2019	859 644,09 €
Nombre de couverts self+VAE+traiteur		285 133

PROJECTION EGALIM BIO	
objectif	20,00%
Déjà atteint	22,00%
projection	4,77%
Reste	-6,77%

PROJECTION EGALIM SIQO	
objectif	30,00%
Déjà atteint	3,00%
projection	18,57%
Reste	8,43%

PROJECTION EGALIM	
objectif	50,00%
Déjà atteint	25,00%
projection	23,34%
Reste	1,66%

PROJECTION BIO France		évolution / CM HT
projection +	4,77%	0,04 €

PROJECTION SIQO hors viande		évolution / CM HT
projection +	9,72%	0,08 €

PROJECTION SIQO Volailles		évolution / CM HT
projection +	0,00%	- €

PROJECTION SIQO Bovins		évolution / CM HT
projection +	5,01%	0,02 €

PROJECTION SIQO porcins caprins		évolution / CM HT
projection +	3,83%	0,03 €

PROJECTION SIQO changement de tarifs		évolution / CM HT
projection +	0,00%	- €

2019	
Conso alimentaire au couvert HT	3,01 €

Evolution	
Conso alimentaire au couvert HT	3,19 €

surcoût EGALIM HT	0,18 €
atteinte EGALIM HT	48,34%
Augmentation du volume d'achat	49 959 €





Grille d'analyse Achats conventionnels / Achats loi Egalim

BIO France

- 1/ Analyse des pertes production et consommation pour actions correctives (gaspiillage ALI + réduction dépenses)
- 2/ pointer tous les produits ali utilisés en conventionnel et analyser leur besoin dans votre production (réduction conventionnel = évolution SIQO)
- 3/ projection tableau ci-dessous pour optimisation entre % et € (produits SIQO /BIO)

							4,77%	0,042 €		
			Prix au kg	Quantité achetée	Coût annuel	Impact sur le coût alimentaire	Impact sur le ratio Siqo	Impact sur le coût alimentaire au couvert		
1	Viande de bœuf haché	SICABA SG BIO- F	8,30 €	1272	10 557,60 €					
			10,20 €	1272	12 974,40 €	2 416,80 €	1,51%	0,0085 €	177,56%	
2	yaourt nature	C/BIO-F	0,10 €	11520	1 198,08 €					
			0,29 €	11520	3 340,80 €	2 142,72 €	0,39%	0,0075 €	51,59%	
3	mozza	C/BIO-F	4,02 €	860,31	3 458,45 €					
			9,00 €	782,1	7 038,90 €	3 580,45 €	0,82%	0,0126 €	64,94%	
			2,01 €	4,1						
4	Huile friture	C/BIO-F		1730	0,00 €					
				1730	0,00 €	0,00 €	0,00%	0,0000 €	-	
5	fromage râpé	C/BIO-F	4,36 €	746	3 252,56 €					
			9,34 €	746	6 969,88 €	3 717,32 €	0,81%	0,0130 €	61,92%	
6	café	C/BIO-E	16,00 €	672	10 752,00 €					
			16,00 €	672	10 752,00 €	0,00 €	1,25%	0,0000 €	-	





Grille d'analyse Achats conventionnels / Achats loi Egalim

Bœuf / Veau

- 1/ Analyse des pertes production et consommation pour actions correctives (gaspillage ALI + réduction dépenses)
 2/ pointer tous les produits ali utilisés en conventionnel et analyser leur besoin dans votre production (réduction conventionnel = évolution SIQO)
 3/ projection tableau ci-dessous pour optimisation entre % et € (produits SIQO /BIO)

								5,01%	0,023 €	
				Prix au kg	Quantité achetée	Coût annuel	Impact sur le coût alimentaire	Impact sur le ratio Siqo	Impact sur le coût alimentaire au couvert	
1	Foie de genisse	ICABA SURC		3,90 €	159,964	623,86 €				
				5,50 €	159,964	879,80 €	255,94 €	0,10%	0,0009 €	113,98%
2	Viande de bœuf à brochette	SICABA LBR		9,10 €	38,52	350,53 €				
				12,85 €	38,52	494,98 €	144,45 €	0,06%	0,0005 €	113,64%
3	Steak bistro	SICABA LBR		9,20 €	883,02	8 123,78 €				
				9,15 €	883,02	8 079,63 €	-44,15 €	0,94%	-0,0002 €	
4	Bourguignon	SICABA LBR		6,45 €	1077,123	6 947,44 €				
				7,80 €	1077,123	8 401,56 €	1 454,12 €	0,98%	0,0051 €	191,32%
5	Bavette	SICABA LBR		10,81 €	451,902	4 885,06 €				
				16,80 €	451,902	7 591,95 €	2 706,89 €	0,88%	0,0095 €	92,74%
6	Steak de bœuf	SICABA LBR		10,66 €	383,106	4 083,91 €				
				9,15 €	383,106	3 505,42 €	-578,49 €	0,41%	-0,0020 €	





Grille d'analyse Achats conventionnels / Achats loi Egalim

Poulet / dinde / pintade / lapin / canard / canette

- 1/ Analyse des pertes production et consommation pour actions correctives (gaspillage ALI + réduction dépenses)
2/ pointer tous les produits ali utilisés en conventionnel et analyser leur besoin dans votre production (réduction conventionnel = évolution SIQO)
3/ projection tableau ci-dessous pour optimisation entre % et € (produits SIQO /BIO)

			Prix au kg	Quantité achetée	Coût annuel	Impact sur le coût alimentaire	5,17%	0,068 €	
							Impact sur le ratio Siqo	Impact sur le coût alimentaire au couvert	
1	Supreme de poulet	LBR GAUTHEY	8,41 €	342,359	2 879,24 €	8,41	13,5		
			13,50 €	342,359	4 621,85 €	1 742,61 €	0,54%	0,0061 €	87,79%
2	Cuisse de poulet 240gr	LBR GAUTHEY	4,81 €	494,45	2 378,30 €	4,81	9,1		
			9,10 €	494,45	4 499,50 €	2 121,19 €	0,52%	0,0074 €	70,18%
3	Filet de poulet 140g	LBR GAUTHEY	8,07 €	935,446	7 549,05 €	8,07	14,9		
			14,90 €	935,446	13 938,15 €	6 389,10 €	1,61%	0,0224 €	71,83%
4	Haut de cuisse de poulet	LBR GAUTHEY	5,82 €	162	942,84 €	5,82	9,6		
			9,60 €	162	1 555,20 €	612,36 €	0,18%	0,0021 €	84,18%
5	Pilon de poulet	LBR GAUTHEY	5,43 €	1100,425	5 975,31 €	5,43	9,6		
			9,60 €	1100,425	10 564,08 €	4 588,77 €	1,22%	0,0161 €	75,95%
6	Poulet Pac 1,4	LBR GAUTHEY	5,19 €	764,68	3 968,69 €	5,19	7,9		
			7,90 €	891	7 038,90 €	3 070,21 €	0,82%	0,0108 €	75,77%

#Egalim



ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



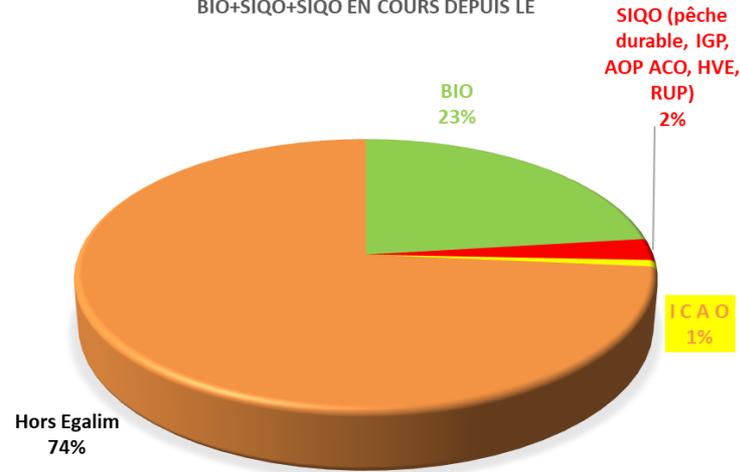
3. Analyses et méthodes pour le suivi de la loi Egalim

Création d'un « **graphique** » en interne pour tenter d'appréhender au mieux nos achats et répondre aux objectifs de la loi EGALIM, tout en suivant l'impact sur le coût matière.

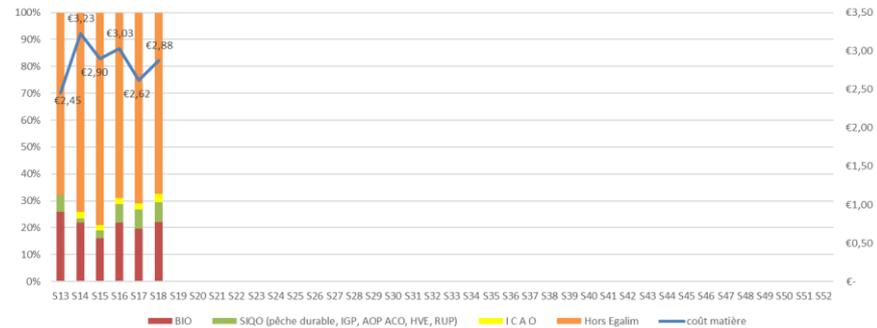
- Voir doc graphique



BIO+SIQO+SIQO EN COURS DEPUIS LE



suivi hebdomadaire départ le Depuis le





4. Solutions / Formations / aides externes / supports

Quelques exemples que nous sollicitons :

GPAO

Les services de l'états

L'unagri

Restauco

AKTO

ETC...



5. Préparation de notre communication auprès de nos convives

Intégrer 50 % de produits sous signes officiels de qualité aura vraisemblablement un impact financier

1. Sujet à aborder en CA, qui paie ?
2. Quelles solutions et répartitions des coûts ?
3. Comment communiquer auprès de nos convives ?
4. Comment être accompagné par les administrations ?
5. Comment être accompagné par nos fournisseurs ?
6. ETC...

Nos documents sont à votre disposition



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

EXEMPLES CONCRETS ET TEMOIGNAGES POUR UNE MONTÉE EN GAMME DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

#3 – M. MARC ACHAUME

**CHEF DE LA MISSION LOGEMENT, RESTAURATION ET PRESTATIONS
DE VIE PRATIQUE AU SG MAS**

ARTICLE 5. DEVELOPPEMENT DURABLE

Conscient des enjeux environnementaux, économiques et sociaux, le Ministère développe une politique en phase avec les principes du Développement Durable.

Soucieux de jouer un rôle exemplaire, en tant qu'éco-acteur, le Ministère entend notamment inscrire ses achats dans une consommation responsable.

Le service de restauration doit s'inscrire dans cette démarche.

Le Ministère souhaite notamment :

✓ **Produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique**

L'Etat et ses établissements publics mettent en œuvre dès 2020, en avance de phase par rapport à la loi EGalim, les objectifs d'approvisionnement en produits de qualité et durables.

Les produits alimentaires devront intégrer une proportion issue de produits de qualité et durables à hauteur de 50% au moins dans leurs services de restauration collective et dans les prestations de frais de bouche.

Les produits alimentaires devront intégrer une proportion de produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 20% au moins (JORF n°0116 du 20 mai 2008 page 8151 texte n°1) dans leurs services de restauration collective et dans les prestations de frais de bouche. Les produits issus de l'agriculture biologique devront être signalés dans l'offre du restaurant par un logo spécifique.

La part de ces produits dans les repas servis dans le restaurant collectif fait l'objet d'une communication et d'un suivi au moins une fois par an.

Reporting – Ministère des Affaires sociales

REPORTING - MINISTERE DES AFFAIRES SOCIALES

IV - ACHATS

a) LABELS

	Janvier		Février		Mars		Avril		Mai	
	Montant	Ratio								
BIO										
HVE										
LABEL ROUGE										
IGP										
AOC/AOP										
MSC										
CULTURE RAISONNEE										
BBC										
RACE A VIANDE										
LOCAL										
EQUITABLE										

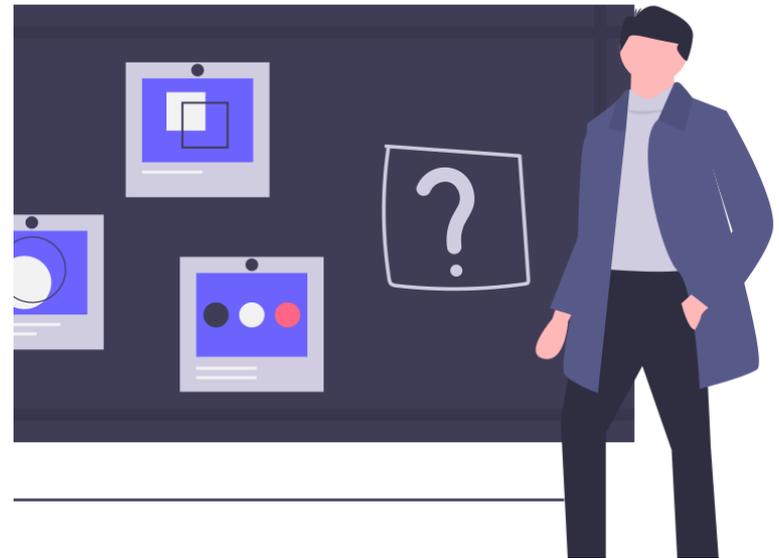


GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DES QUESTIONS ?

Vous avez la parole !





GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PRÉPARATION DE LA REMONTÉE DES DONNÉES SUR LES APPROVISIONNEMENTS DURABLES ET DE QUALITÉ DES RIA ET DES RA

COSTES Christophe

Directeur de projets

ANTONAKIS Karine

Cheffe de projets

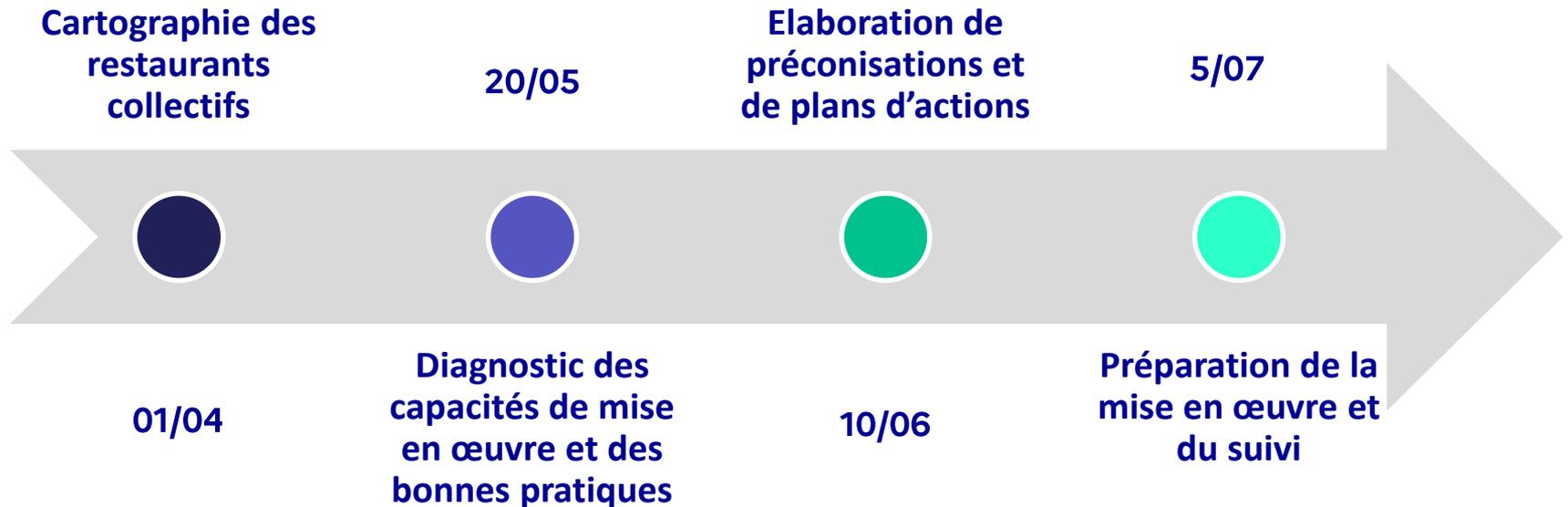
Direction interministérielle de la transformation publique (DITP)



**MINISTÈRE
DE LA TRANSFORMATION
ET DE LA FONCTION
PUBLIQUES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La DITP conduit une mission de 3 mois pour aider les acteurs de terrain à accélérer la convergence vers l'objectif fixé par la loi



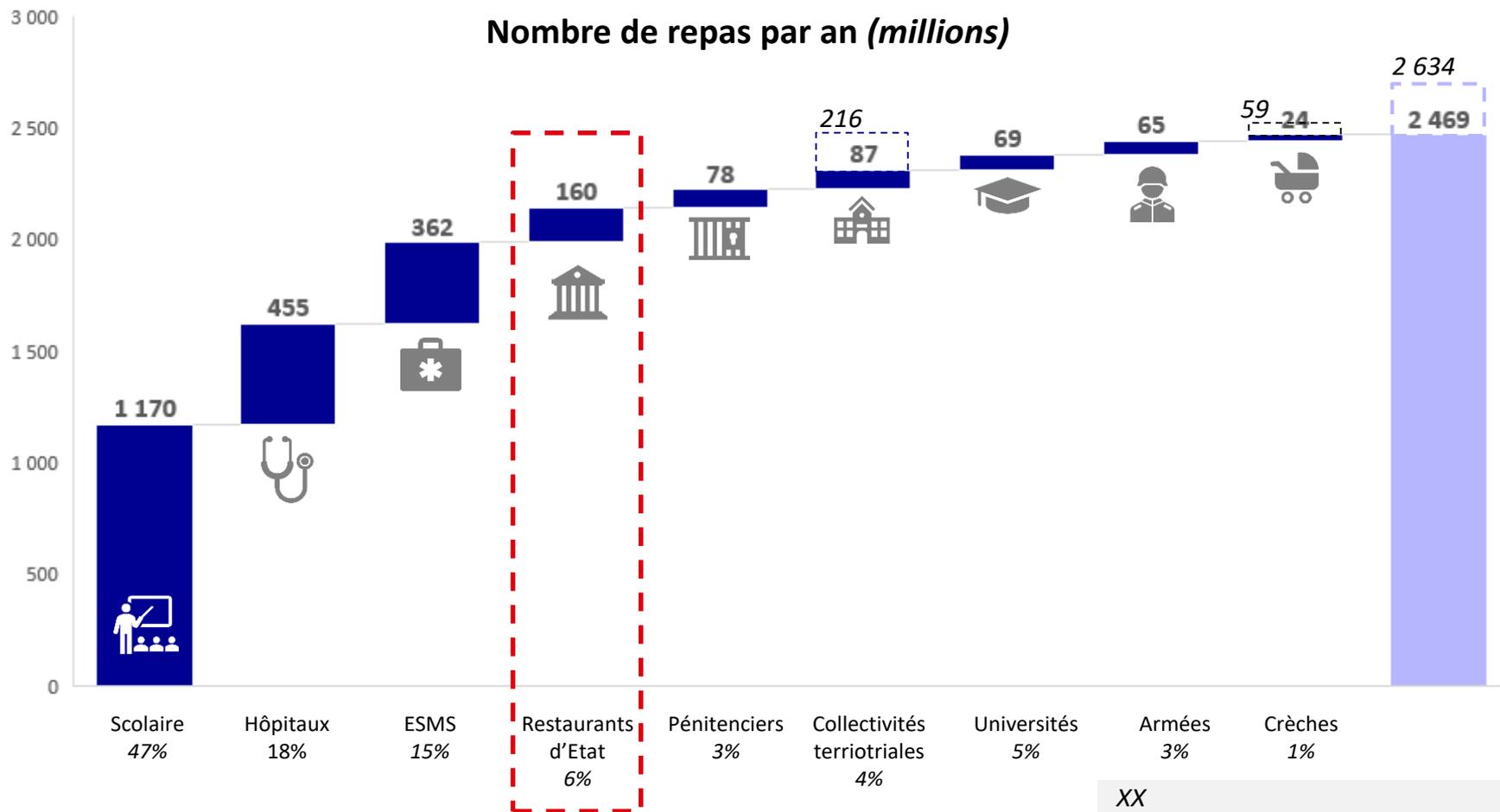
⇒ 3 OBJECTIFS :

1. Déterminer les modalités de pilotage et de suivi (organisation, gouvernance)
2. Renforcer les capacités de mise en œuvre opérationnelle
3. Factualiser un premier état d'avancement

⇒ Une approche à vocation exhaustive sur le périmètre des restaurants relevant des services de l'Etat, en lien avec le programme SPE

⇒ Une illustration sur l'ensemble du périmètre EGAlim relevant de la sphère publique (Hôpitaux, écoles...) pour déterminer les problématiques spécifiques aux différents secteurs en terme de mise en œuvre et de dispositif de pilotage

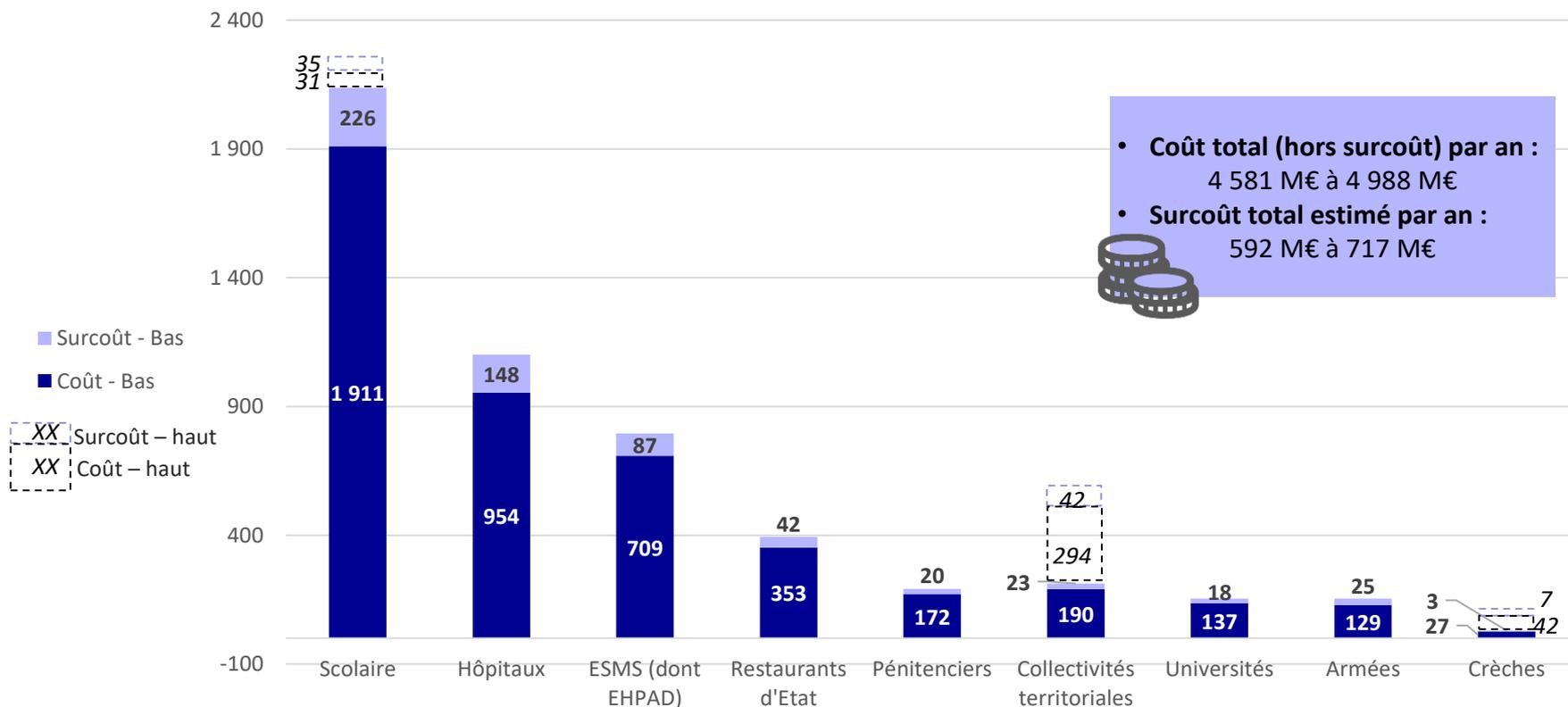
La cartographie que nous avons réalisée permet d'identifier que les restaurants d'Etat servent environ 6% des repas du public



Le secteur « crèches » étant non significatif, il n'a pas fait l'objet d'une cartographie détaillée.

La mise en œuvre de la loi EGAlim nécessite de revoir des modes de fonctionnement afin d'en limiter les surcoûts (13 à 20% à modèle constant)

Répartition des coûts (millions d'€) avec surcoûts estimés pour l'application de la mesure



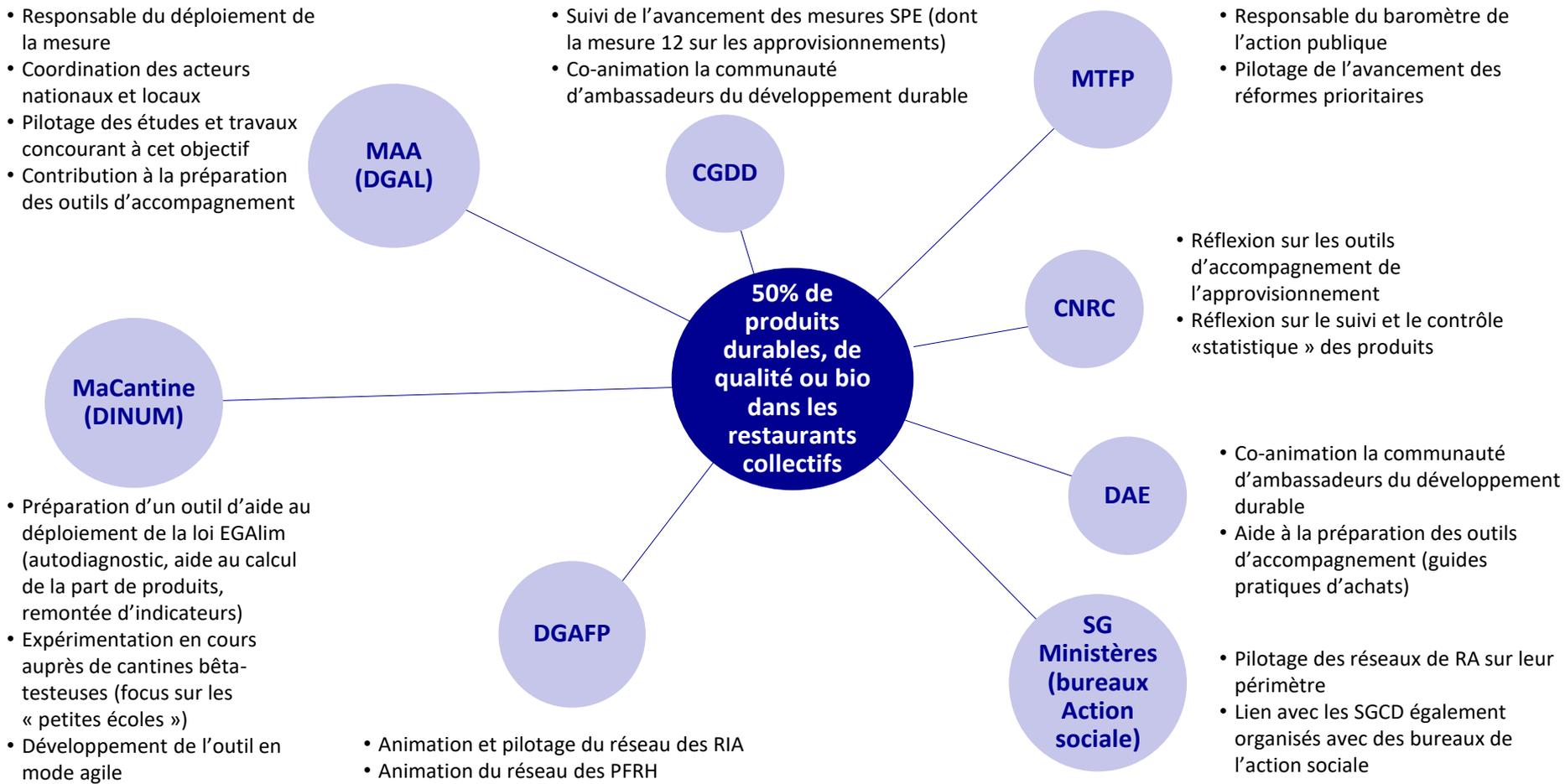
- Coût total (hors surcoût) par an : 4 581 M€ à 4 988 M€
- Surcoût total estimé par an : 592 M€ à 717 M€

- Le surcoût annuel de la mesure, estimé entre 592 et 717 MEUR, serait principalement porté par les hôpitaux et le scolaire
- Le surcoût relatif serait plus élevé pour les repas des hôpitaux (16%) et ceux de l'Armée (20%) que pour les autres secteurs (ex : 13% pour le scolaire)

*Les surcoûts sont calculés hors programme « Lait et Fruits à l'école » et sur la base des données fournies par le CGAAER

Sources : INSEE, Rapport d'évaluation_Impacts budgétaires le mise en oeuvre d'EGAlim_CGAAER

De nombreux acteurs sont impliqués dans le déploiement de la mesure prévue à l'article 24 de la loi EGalim au niveau national



Deux types d'indicateurs seront utiles pour suivre et contribuer à l'avancement de la mesure dans les restaurants collectifs



INDICATEURS DE SUIVI DU PLAN D'ACTION DE MISE EN OEUVRE

Des indicateurs pour construire la trajectoire vers l'objectif de 50% de produits durables ou de qualité :

1. Quels sont les besoins de mon restaurant pour tendre vers le ratio cible ? Quelle est l'offre disponible ?
2. Quel est mon niveau d'ambition et sur quel calendrier pour chaque catégorie d'achats ?



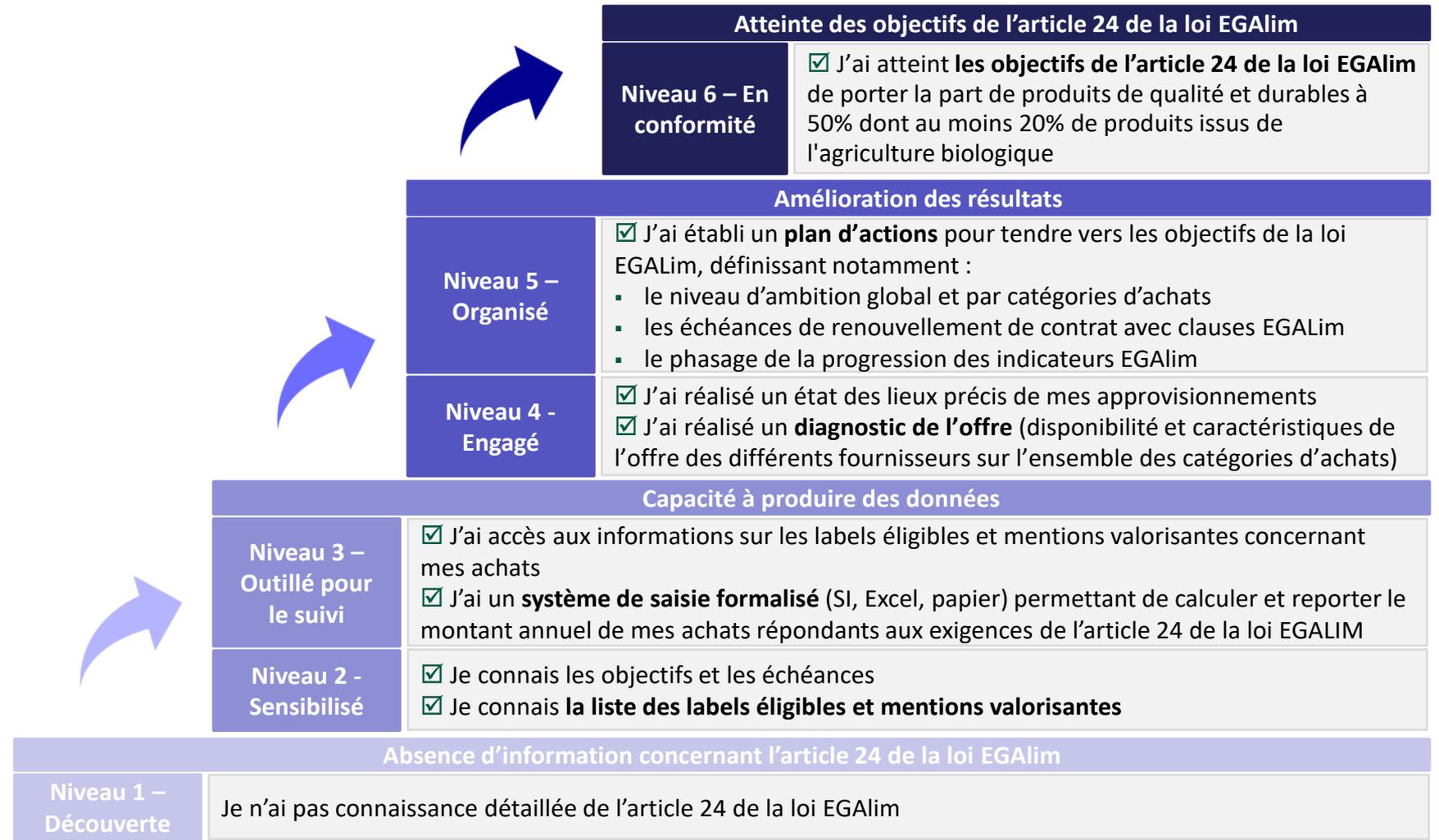
DES INDICATEURS DE RESULTATS

Deux indicateurs prévus pour le rapportage dans le cadre de la loi EGalim et du programme SPE :

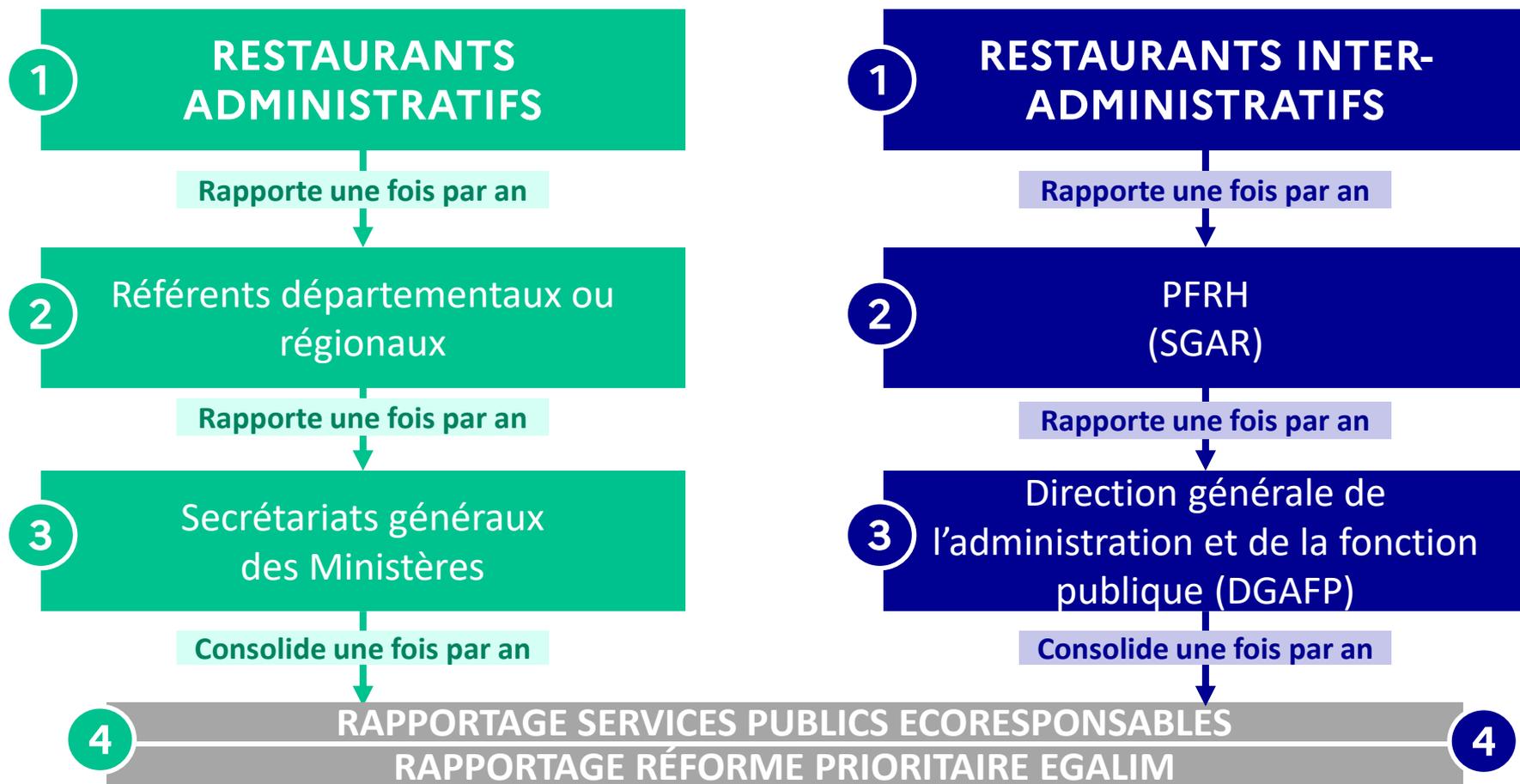
1. Le **ratio cible de 50% de produits durables et de qualité** correspond à la valeur HT d'achats en € de produits alimentaires par année civile qui répondent à au moins un des critères de qualité définis par la loi rapportée à la valeur HT en € de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas.
2. Le **ratio cible de 20% de produits biologiques** est également calculé sur le montant total des achats.
 - ✓ *Exemple* : pour 100 € d'achats de produits alimentaires, 50 € doivent répondre aux critères de qualité précisé par la loi EGalim, dont au moins 20 € de produits biologiques.

6 niveaux de maturité permettront de suivre l'avancement des restaurants collectifs vis-à-vis de l'atteinte des objectifs de l'article 24 de la loi EGalim

A quel niveau de maturité se situe mon restaurant en fonction des critères suivants ?



Le futur circuit de remontée des données au niveau national est en cours de stabilisation (1/2) – *Circuit schématique pressenti*



Le futur circuit de remontée des données au niveau national est en cours de stabilisation (2/2) – *Principes souhaités*

Un **mode de calcul identique** pour les indicateurs « SPE » et « EGAlim »



Une **fréquence annuelle de consolidation nationale**, pour un niveau de sollicitation limité



Vers un reporting simple au service de la mise en oeuvre

Des **indicateurs de moyens et de de résultat, utiles** au déploiement de la mesure



Un circuit de remontée de données clair avec des **référénts bien identifiés**



Le dispositif de pilotage doit intégrer un rôle d'accompagnement à la mise en œuvre

ANIMATION DE RESEAU

- Animation d'échanges sur la loi EGAlim
- Partage de bonnes pratiques entre restaurants
- Retours d'expérience / témoignages
- ...



CENTRALISATION DES OUTILS

- Valorisation de l'ensemble des outils disponibles
- Mise en commun d'outils / ressources d'autres restaurants
- Mise à disposition des outils sur un site dédié
- ...



PLAN D'AIDE A LA MISE EN OEUVRE

- Mise à disposition d'un plan d'aide à la mise en oeuvre qui centralise l'ensemble des références et ressources utiles
- ...



Notre objectif est d'avoir installé une première version de ces dispositifs de pilotage et d'accompagnement d'ici fin juin



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CONCLUSION

CASTET DE BIAUGUE Alexandre

Chef du bureau de l'action sociale

*Direction générale de l'administration et de la
fonction publique (DGAFP)*



**MINISTÈRE
DE LA TRANSFORMATION
ET DE LA FONCTION
PUBLIQUES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction générale
de l'administration et
de la fonction publique**

