



# Vers 50% de produits de qualité, durables ou bio dans la restauration collective

11 Fiches pratiques pour vous aider à mettre en  
œuvre l'objectif prévu par la loi EGalim



Juillet 2021

# Sommaire

- 1 | Objectifs de la loi EGAlim pour la restauration collective et le périmètre des fiches pratiques

---

- 2 | Panorama ressources à mobiliser

---

- 3 | Enjeux identifiés pour mettre en œuvre l'objectif EGAlim sur les approvisionnements

---

- 4 | Synthèse des étapes clés pour tendre vers l'objectif de 50% de produits bio, durables ou de qualité

---

- 5 | 11 fiches pratiques pour tendre vers l'objectif de 50% de produits bio, durables ou de qualité

---

- 6 | Glossaire

---

# La loi EGalim prévoit 5 objectifs pour la restauration collective



## Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons

- Depuis le 21 octobre 2019 (délai allongé d'un an par ordonnance), 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.



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

- Dès 2022, les menus devront comporter 50% de produits de qualité et durables dont 20% issus de l'agriculture biologique ou en conversion. 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% minimum) ou 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, fermier...), 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
- Les gestionnaires des restaurants collectifs scolaires proposent un **menu dit « végétarien » au moins une fois par semaine, pendant 2 ans, à titre expérimental sur le secteur**



## Substitution des plastiques

- Depuis 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<sup>er</sup> janvier 2025, l'**utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service** en matière plastique est interdite en restauration collective.



## Information des usagers

- Depuis le 1<sup>er</sup> 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.

## Périmètre des fiches pratiques

- **Périmètre objectifs EGalim** : les fiches pratiques proposées ci-après se concentrent sur l'objectif de 50% d'approvisionnement en produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bios
- **Périmètre sectoriel** : Ce document a été réalisé dans le cadre d'une mission concernant les restaurants collectifs relevant de personnes morales de droit public. Il est cependant important de noter que les établissements privés (collèges/lycées, EHPAD, etc.) sont également inclus dans le périmètre de la loi EGalim. La plupart des leviers proposés dans ces fiches peuvent être utiles à tous.

# Panorama des ressources à mobiliser



## Autres ressources spécifiques

### ➤ Ressources à destination des acteurs soumis à la commande publique :

- Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité (gestion directe)
- Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité (prestation de services) – *A paraître en 2021*

### ➤ Autres ressources mobilisables :

- Localim : la boîte à outils des acheteurs publics de restauration collective (antérieure à la loi EGAlim)
- Outils mis à disposition par les réseaux et représentants de la restauration collective (RestauCO, AGORES, SNRC, Un Plus Bio, Agence Bio...)

# Les enjeux identifiés pour mettre en œuvre l'objectif EGAlim sur les approvisionnements



**1** Communication et accès à l'information sur la loi EGAlim



**2** Disponibilité de l'information relative à la performance des achats



**3** Identification et/ou accompagnement des fournisseurs et producteurs répondant aux attentes EGAlim



**4** Prise en compte du local dans le cadre d'EGAlim



**5** Rédaction des cahiers des charges et des contrats dans le cadre de la commande publique



**6** Maîtrise des coûts, dont impacts des autres mesures EGAlim (diversification des protéines et lutte contre le gaspillage)

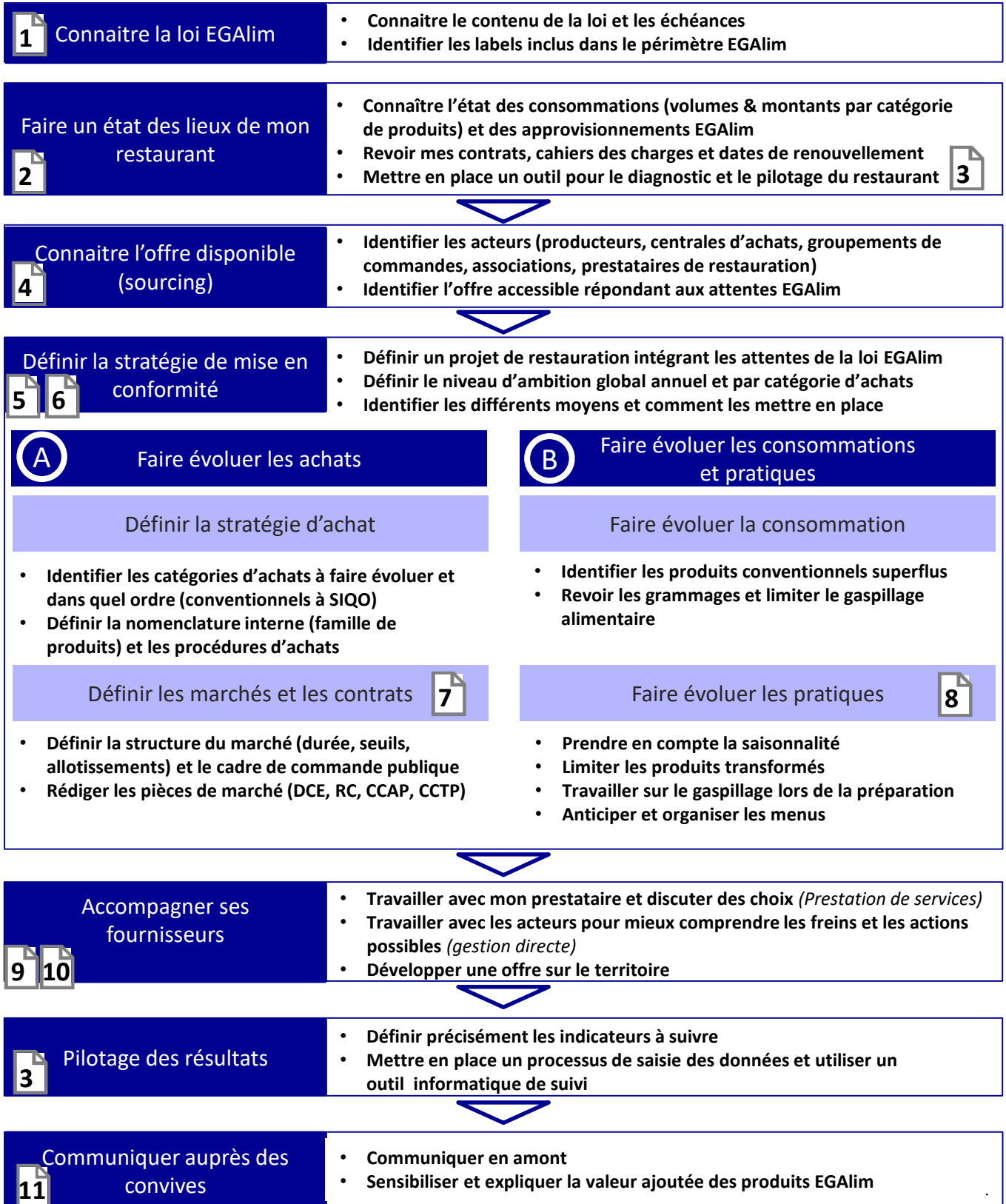


**7** Formation, accompagnement des équipes de cuisine et adaptation des locaux



**8** Communication et sensibilisation auprès des convives

# Les étapes clés pour tendre vers l'objectif de 50% de produits bio, durables ou de qualité








# 11 fiches pratiques pour tendre vers l'objectif de 50% de produits bio, durables ou de qualité

FICHE PRATIQUE	POUR REpondre A QUEL ENJEU ?	PAGES
 <u>Comment mieux connaître EGAlim et l'ensemble des acteurs impliqués ?</u>	 1. Communication et accès à l'information sur la loi EGAlim	8-9
 <u>Comment faire un état des lieux de mon restaurant ?</u>	 2. Disponibilité de l'information relative à la performance des achats	10-11
 <u>Comment mettre en place un outil de pilotage/reporting efficace ?</u>	 2. Disponibilité de l'information relative à la performance des achats	12-13
 <u>Comment connaître l'offre répondant aux objectifs EGAlim disponible ?</u>	 3. Identification et/ou accompagnement des fournisseurs et producteurs répondant aux attentes EGAlim	14
 <u>Comment définir la stratégie de mise en conformité de ma structure ?</u>	 3. Identification et/ou accompagnement des fournisseurs et producteurs répondant aux attentes EGAlim	15-16
 <u>Comment maîtriser mes coûts ?</u>	 6. Maîtrise des coûts, dont impacts des autres mesures EGAlim (diversification des protéines et lutte contre le gaspillage)	17
 <u>Comment rédiger des pièces de marché ou un contrat intégrant les attentes EGAlim ?</u>	 5. Rédaction des cahiers des charges et des contrats dans le cadre de la commande publique	18-19
 <u>Comment accompagner mes équipes de cuisine ?</u>	 7. Formation, accompagnement des équipes de cuisine et adaptation des locaux	20
 <u>Comment accompagner les fournisseurs vers des pratiques conformes aux objectifs EGAlim ?</u>	 3. Identification et/ou accompagnement des fournisseurs et producteurs répondant aux attentes EGAlim	21
 <u>Comment contribuer au développement de l'offre responsable sur mon territoire ?</u>	 3. Identification et/ou accompagnement des fournisseurs et producteurs répondant aux attentes EGAlim  4. Prise en compte du local dans le cadre d'EGAlim	22-25
 <u>Comment sensibiliser les convives aux bénéfices des approvisionnements bio, durables et de qualité ?</u>	 8. Communication et sensibilisation auprès des convives	26

# Fiche pratique 1 : Comment mieux connaître EGAlim et l'ensemble des acteurs impliqués ?

## CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CETTE FICHE :

- Connaître les différents acteurs et leur rôle au sein de la restauration collective
- Comprendre la loi EGAlim, ses objectifs et ses impacts pour la mettre en œuvre au sein du restaurant

 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les <b>objectifs</b> et les <b>échéances de la loi EGAlim</b> pour la restauration collective</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La loi EGAlim comprend 5 objectifs pour la restauration collective :             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>50% d'approvisionnements en produits de qualité et durables, dont au moins 20% de bio,</b></li> <li>2. la diversification des sources de protéines (incluant des alternatives végétales),</li> <li>3. La substitution des plastiques,</li> <li>4. la lutte contre le gaspillage alimentaire</li> <li>5. l'information des usagers</li> </ol> </li> <li>• Le ratio d'approvisionnement en produits de qualité et durables correspond à la <b>valeur HT d'achats en € de produits alimentaires « de qualité » par année civile</b> rapportée à la <b>valeur HT en € de l'ensemble des achats de produits alimentaires</b> entrant dans la composition des repas.</li> <li>• Cette nouvelle obligation concerne la plupart des restaurants collectifs (hors restaurants d'entreprises à court terme)</li> <li>! <b>Mise en œuvre dès 2022 : un bilan statistique annuel des obligations d'approvisionnement est établi au plus tard le 31 mars 2023 (sur 2022).</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le <b>texte intégral</b> de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite « loi EGAlim »</li> <li>• Les ressources disponibles sur le site <b>Ma Cantine</b> :             <ul style="list-style-type: none"> <li>– En savoir plus sur la loi en <b>vidéo</b></li> <li>– Les mesures de la loi pour la restauration collective et les modalités de calcul du ratio attendu (<b>plaquette élaborée par le CNRC</b>)</li> <li>– Les outils <b>d'autodiagnostic</b></li> </ul> </li> </ul>
 <p>Se renseigner sur les <b>labels et mentions valorisantes inclus</b> dans la loi EGAlim</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La loi EGAlim définit précisément la <b>liste des labels et mentions valorisantes</b> à intégrer dans le ratio des produits « durables et de qualité ».</li> <li>! <b>Les produits locaux ou comportant des labels qui ne sont pas mentionnés dans la loi ne sont pas comptabilisés comme des produits « de qualité » au sens de la loi EGAlim. Ces produits n'entrent pas en tant que tels dans le décompte des produits durables et de qualité. Cependant, ils entrent dans le décompte s'ils bénéficient d'un autre signe prévu par la loi (AB, label rouge...).</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Décret n°2019-351 du 23 avril 2019</b></li> <li>• <b>L'article 24 de la loi EGAlim</b></li> <li>• <b>Ma Cantine</b> :             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les sigles de l'INAO (vidéo)</li> <li>– Labels, sigles et certifications</li> </ul> </li> <li>• <b>Site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation</b></li> <li>• <b>Présentation des SIQO sur le site de l'INAO</b></li> </ul>
<p>Se repérer dans <b>l'écosystème de la restauration collective</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rencontrer les <b>autres restaurants collectifs locaux</b>, afin d'identifier les synergies et la démarche à mettre en place</li> <li>• L'intégration des <b>équipes de cuisine</b> doit se faire dès l'initiation de la démarche de mise en conformité</li> <li>• Au-delà d'une diversité des secteurs, il existe une <b>grande hétérogénéité des pratiques d'achats et d'approvisionnement</b> (gestion directe ou prestation de services, cuisine centrale ou sur place, etc.) qui impacte les possibilités d'organisation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>A titre d'illustration, voir la liste des décideurs par secteur p.9</i></li> <li>• Les représentants des acteurs de la restauration collective proposent de nombreux contenus et animations à destination de leurs adhérents : SNRC, RestauCO, AGORES, Un Plus bio...</li> </ul>



# Selon les secteurs, les restaurants collectifs relèvent de chaînes de décision et de gestion distinctes

## Focus concernant les restaurants des personnes morales de droit public

### SECTEURS

### PRINCIPAUX GESTIONNAIRES / DECIDEURS

	<b>Restaurants administratifs d'Etat</b>	<b>Restaurants Inter-administratifs (RIA)</b>	Bureau d'action sociale DGAFP Secrétariat généraux des affaires régionales (PFRH) Administration coordinatrice Association de gestion Equipe de cuisine Prestataires
	<b>Restaurants scolaires</b>	<b>Restaurants administratifs (RA)</b>	Bureaux d'action sociale des SG des ministères concernés Responsables action sociale des SGCD Délégués départementaux des ministères financiers Gestionnaire / Equipe de cuisine Prestataires
	<b>Restaurants universitaires</b>	★ <b>Maternelle / Primaire</b>	Elus Communes Acheteurs / Groupements d'achats Responsable de l'établissement Chef & Equipe de cuisine / Directeur de cuisine centrale/Responsable des services de restauration Prestataires
	<b>Restaurants d'hôpitaux</b>	★ <b>Collèges / Lycées</b>	Elus Département ou Région Acheteurs / Groupements d'achats de Collectivité ou d'EPLE Chef d'établissement / Gestionnaire / Responsable des services de restauration Chef et équipe de cuisine Prestataires
	<b>Restaurants d'ESMS</b>	★ <b>Universités</b>	CROUS / CNOUS Centrale d'achat nationale Responsables achats régionaux Equipe de cuisine Prestataires
	<b>Restaurants des armées</b>	★ <b>Hôpitaux</b>	Elus ARS Centrales d'achat nationales / régionales GHT / Dir. d'Etablissement / Dir. des achats et de la logistique Réseaux d'acheteurs Responsable du service restauration / responsable des achats Equipe de cuisine Prestataires
	<b>Restaurants pénitenciers</b>	★ <b>EHPAD</b>	Elus ARS Communes et départements GHT / Dir. d'Etablissement Réseaux d'acheteurs Responsable du service restauration / responsable des achats Equipe de cuisine Prestataires
	<b>Restaurants des collectivités locales</b>	<b>Armées</b>	Service du commissariat des armées Economat des armées DIO Direction internationale des opérations DFR direction France restauration Prestataires
		<b>Prisons</b>	Ministère de la justice (DAP) Directions interrégionales des services pénitentiaires Directeur d'Etablissement pénitentiaire / Gestionnaire Responsable du service de restauration / Responsable achat Equipe de cuisine Prestataires
		<b>Collectivités</b>	Communes, départements, régions Equipes de cuisine Prestataires

# Fiche pratique 2 : Comment faire un état des lieux de mon restaurant ?

## CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CETTE FICHE :

- Savoir comment mon restaurant se situe par rapport à la loi EGAlim
- Identifier les premières actions à mener pour tendre vers les objectifs de la loi EGAlim
- Se faire une première idée des catégories d'achat à faire évoluer en priorité vers des produits durables et de qualité

 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
 <p>Mettre à jour/compléter une analyse du contexte pour connaître mes <b>besoins détaillés</b> (volumes; fréquentation) <b>et mes capacités</b> (organisation des locaux, disponibilité en personnel formé, budget)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser l'évolution du nombre de couverts (notamment, impact COVID)</li> <li>• Faire une revue de l'évolution du chiffre d'affaires</li> <li>• Identifier les habitudes des convives et les tendances culinaires (préférences pour plats économiques, sensibilité aux produits locaux, aux produits durables et de qualité, nouveaux produits)</li> <li>• Etudier l'organisation de l'espace et du travail, ainsi que les formations des personnels (l'organisation et les pratiques du restaurant sont-elles adaptées à l'augmentation de produits bruts ?)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La <b>partie II</b> du <b>Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en gestion directe</b> proposé par le CNRC détaille l'ensemble des préalables à la démarche d'achat (connaissance des produits EGAlim, de son besoin...). La version concernant la prestation de services devrait paraître courant 2021.</li> </ul>
 <p>Réaliser un <b>état des lieux</b> de l'approvisionnement pour préparer la mise en œuvre de l'article 24 de la loi EGAlim</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extraire la liste de tous les produits par catégorie d'achat sur une année donnée</li> <li>• Créer un tableau par famille afin de travailler d'abord sur les volumes d'achats</li> <li>• Identifier les gros volumes financiers</li> <li>• Identifier les types de produits : niveaux de gammes des fruits et légumes; saisonnalité etc.</li> <li>• Identifier les produits durables et de qualité des achats alimentaires</li> </ul> <p>Cet état des lieux peut se faire à l'aide d'un outil (<i>cf. fiche pratique 3</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Focus «Outil» fiche pratique 3 p.13</i></li> <li>• Pour en savoir plus sur ces actions, voir les <b>parties II et IV</b> du <b>Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en gestion directe</b></li> </ul>
 <p>Faire une <b>revue des contrats et marchés</b> existants</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les contrats et leurs dates d'échéances</li> <li>• Revue des allotissements : niveau de détail et taille des lots (<i>cf. fiche pratique 7</i>)</li> <li>• Identifier les clauses spécifiques liées à des approvisionnements de qualité</li> <li>• Déterminer la pertinence de mettre en place un avenant intégrant les clauses article 24 EGAlim dans le cadre des contrats sans renouvellement dans <b>les 18 mois</b> à venir (<i>prestation de services</i>)</li> </ul>	
<p>S'<b>auto-diagnostiquer</b> sur l'atteinte de l'article 24 EGAlim</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calculer les ratios du restaurant sur la base des achats alimentaires (€ HT) utilisés pour la confection des repas sur une année civile donnée</li> <li>• Intégrer les produits de la liste établie dans l'article 24 de la loi EGAlim (<i>cf. fiche pratique 1</i>) – à l'aide d'un outil pour le diagnostic si nécessaire (<i>cf. fiche pratique 3</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Focus « Grille de maturité » page 11</i></li> <li>• MaCantine : <u>Outil d'auto-diagnostic</u></li> </ul>

# Fiche pratique 2 : Comment faire un état des lieux de mon restaurant ?

Focus : définition de niveaux de maturité des restaurants par rapport à l'objectif d'approvisionnement de la loi EGALim

*Si je suis déjà au-delà des objectifs de la loi, je poursuis les efforts pour une alimentation toujours plus durable*

## Atteinte des objectifs de l'article 24 de la loi EGALim

**Niveau 6 –  
En  
conformité**

J'ai atteint les **objectifs de l'article 24 de la loi EGALim** de porter la part de produits de qualité et durables à 50% dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique

## Amélioration des résultats

**Niveau 5 –  
Organisé**

J'ai établi un **plan d'actions** pour tendre vers les objectifs de la loi EGALim, définissant notamment :

- le niveau d'ambition global et par catégories d'achats
- les échéances de renouvellement de contrat avec clauses EGALim
- le phasage de la progression des indicateurs EGALim

**Niveau 4 -  
Engagé**

J'ai réalisé un état des lieux précis de mes approvisionnements (**N/A en prestation de services**)

J'ai réalisé un **diagnostic de l'offre** (disponibilité et caractéristiques de l'offre des différents fournisseurs sur l'ensemble des catégories d'achats)

## Capacité à produire des données

**Niveau 3 –  
Outillé pour  
le suivi**

J'ai accès aux informations ou mon prestataire me fournit les informations sur les labels éligibles et mentions valorisantes concernant mes achats

J'ai un **système de saisie formalisé** (SI, Excel, papier) permettant de calculer et reporter le montant annuel de mes achats répondants aux exigences de l'article 24 de la loi EGALIM (**N/A en prestation de services**)

**Niveau 2 -  
Sensibilisé**

Je connais les objectifs et les échéances

Je connais la **liste des labels éligibles et mentions valorisantes**

## Absence d'information concernant l'article 24 de la loi EGALim







**Niveau 1 –  
Découverte**

Je n'ai pas une connaissance détaillée de l'article 24 de la loi EGALim

# Fiche pratique 3 : Comment mettre en place un outil de pilotage/reporting efficace ?

## CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CETTE FICHE :

- Se renseigner sur l'outillage pour suivre l'avancement vers les objectifs EGALim
- Mettre en place un processus de suivi de l'avancement EGALim

 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
 Définir les <b>objectifs de l'outil</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser mes besoins :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aide au diagnostic (savoir où j'en suis de la mesure),</li> <li>- Pilotage (suivi de l'évolution, réaliser des tests pour le phasage des produits, réaliser des projections)</li> <li>- Reporting (répondre à l'obligation individuelle de déclaration),</li> <li>- Intégration du suivi des fournisseurs...</li> </ul> </li> <li>• Faire un bilan de mes systèmes d'information, outils déjà existants, logiciels etc. : fonctionnalités, usages, champs disponibles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ressources <u>Ma Cantine</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tableur pour comprendre et calculer les taux d'approvisionnements</li> <li>- Auto-diagnostic</li> </ul> </li> </ul>
 Choisir l' <b>outil adapté à ma situation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir le format de l'outil : Excel (modèle existant ou développé pour correspondre aux attentes); outil spécifique; évolution d'un système d'information existant, etc.</li> <li>• Identifier les possibilités d'interface entre les outils existants pour alimenter automatiquement l'outil de pilotage/reporting (ex : outils comptables et de gestion de stock)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Voir focus « outil excel existant » p.11</i></li> </ul>
 Mettre en place le <b>processus</b> pour saisir les données dans l'outil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir la personne en charge de la saisie des informations/du référencement dans l'outil et préciser la fréquence de saisie (à la commande, à la réception, hebdomadairement etc.)</li> <li>• Identifier les informations disponibles, où et comment les trouver (informations demandées lors de l'appel d'offre, bordereau de commande, factures etc.)</li> <li>• Déterminer fréquence de référencement des produits et/ou de reporting               <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Données à compléter en k€ HT pour le reporting (cf. fiche pratique 1)</b></li> <li>• <b>Obligation réglementaire de reporting à l'échelle du restaurant a minima annuelle (décret à venir)</b></li> </ul> </li> </ul>	

# Fiche pratique 3 : Comment mettre en place un outil de pilotage/reporting efficace ?

## Focus : l'exemple du RIA de Lyon (RIL)

Grille d'analyse du RIL - Achats conventionnels et achats respectant les critères de la loi EGALim

Il s'agit d'un outil Excel mis en place par le restaurant, comportant plusieurs onglets (par catégorie de produits) et permettant d'identifier l'impact de chaque catégorie sur la projection finale. A titre d'illustration, la capture d'écran ci-dessous reprend l'onglet de synthèse de l'outil.

2019		
Consommation alimentaire		2019
Stock alimentaire	31/12/2018	
Achats	2019	
Stock alimentaire	31/12/2019	
Consommation alimentaire	2019	
Nombre de couverts self+VAE+traiteur		

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%	- €

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

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

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

2019	
Conso alimentaire au couvert HT	€

Evolution	
Conso alimentaire au couvert HT	€

surcoût EGALIM HT	€
atteinte EGALIM HT	48,34%
Augmentation du volume d'achat	€

### Les trois étapes majeures réalisées par le RIL pour un pilotage et un reporting efficaces

1. Analyser les pertes en termes de production/consommation afin de réaliser des actions correctives (gaspillage alimentaire et réduction des dépenses)
2. Pointer tous les produits alimentaires utilisés en conventionnel et analyser les besoins en termes de production (réduction des produits « conventionnels » pour évoluer vers des produits sous SIQO)
3. Réaliser des projections à l'aide du tableau ci-dessus pour optimiser les taux et les budgets (produits SIQO /BIO) et comprendre sur quels produits travailler en priorité








Pour en savoir plus, vous pouvez contacter le Restaurant Inter-Administratif de Lyon : *Philippe Muscat* ([pmuscat@ria-lyon.com](mailto:pmuscat@ria-lyon.com))

# Fiche pratique 4 : Comment connaître l'offre répondant aux objectifs EGAlim disponible ?

## CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CETTE FICHE :

- Identifier les fournisseurs/producteurs/initiatives pouvant répondre aux exigences EGAlim et adaptées à mon restaurant






 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
 Réaliser un « <b>sourcing</b> »	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre le marché pour identifier la capacité du secteur à répondre aux besoins de mon restaurant (volumes de couverts, places dans les locaux pour le stockage, produits etc.)</li> <li>• Répondre aux questions suivantes :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quel contexte économique du secteur d'activité ?</li> <li>- Quelle est la disponibilité et la qualité des produits ?</li> <li>- Quels sont les acteurs de la filière ?</li> <li>- Quelle est l'offre de service (ex : stockage, traçabilité...) ?</li> <li>- Comment se caractérise le marché ? (ex: offre locale/nationale...)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La <b>partie II</b> du <b>Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en gestion directe</b> comporte une séquence (II.3) intitulée « <i>Connaître l'offre disponible : réaliser un sourcing</i> »</li> <li>• Bouquet de ressources du CNFPT : <a href="#">le sourcing</a></li> </ul>
 Identifier les acteurs dans le champ des produits durables et de qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interroger / contacter les différents acteurs du secteur tels que :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- les chambres consulaires (CA, CCI, CMA)</li> <li>- Les collectivités territoriales</li> <li>- Les interprofessions et les fédérations (ex : Interbio, RestauCO, SNRC, AGORES, etc.)</li> <li>- Les groupements de producteurs</li> <li>- Les grossistes et agroalimentaires</li> <li>- Les administrations (site DRAAF)</li> </ul> </li> </ul> <p><b>!</b> Le sourcing est autorisé dans la commande publique mais doit garantir la transparence</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La <b>partie II</b> du <b>Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en gestion directe</b> comporte une séquence (II.3) « <i>Connaître l'offre disponible : réaliser un sourcing</i> » (<i>interprofessions, ressources régionales etc.</i>)</li> <li>• Moteur de recherche INAO</li> <li>• Plateformes et acteurs sur l'alimentation durable au niveau national : <a href="#">Un Plus Bio</a>; <a href="#">Repas Bio</a>, <a href="#">CNRC</a></li> <li>• Réseaux professionnels dédiés à l'alimentation durable : <a href="#">Agence Bio</a>, <a href="#">Restau'Co</a>, <a href="#">SNRC</a>, <a href="#">UMIH</a>, <a href="#">Agores</a>, <a href="#">UNAGRIA</a></li> <li>• <a href="#">INTERFEL</a></li> <li>• Réseau régional type <a href="#">Collectivena</a> ou guide d'approvisionnement des <a href="#">CA</a></li> </ul>
Identifier les PAT, y participer ou le mettre en place	<p>Les objectifs d'un PAT permettent de répondre en partie aux problématiques rencontrées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapprocher les différents acteurs d'un territoire (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités, consommateurs...)</li> <li>• Mettre en œuvre un système alimentaire territorial</li> <li>• Développer l'agriculture sur un territoire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Focus « PAT » (fiche méthodologique 10) p.24-25</i></li> </ul>





# Fiche pratique 5 : Comment définir la stratégie de mise en conformité de ma structure ? (1/2)

## CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CETTE FICHE :

- Déterminer une stratégie de mise en conformité EGAlim : objectifs annuels, leviers d'action à utiliser en premier, répartition des efforts financiers et/ou humain
- Identifier les actions à mener pour faire évoluer les achats, la consommation et les pratiques

 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
 Réunir les <b>acteurs concernés</b> pour construire un projet de restauration commun	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier l'ensemble des parties prenantes : décideurs, acheteurs, gestionnaire, cuisinier, équipe de cantine, représentants des convives (dont parents d'élèves, familles), nutritionnistes, élus, etc.</li> <li>• Présenter l'esprit de la loi, donner du sens au projet pour mobiliser les équipes</li> <li>• Définir un projet de restauration, le partager le projet, les objectifs intermédiaires, présenter les impacts (coûts, menus, produits utilisés etc.)</li> </ul>	
Bénéficier de <b>retours d'expérience</b> sur la mise en place de la loi EGAlim	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser les retours d'expérience pour se projeter sur les différents aspects de la mise en œuvre : démonstration d'outils de gestion ou de pilotage, choix organisationnels, méthodes de sourcing, partenariats, exemple de marchés, etc.</li> <li>• Participer à des temps de partage locaux ou nationaux, organisés à l'initiative des restaurants, des administrations, des acteurs de l'alimentation durable et/ou de la restauration collective.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Blog MaCantine</a></li> <li>• Sites des DRAAF</li> <li>• Les ressources de l'ADEME :             <ul style="list-style-type: none"> <li>– <a href="#">Retours d'expériences sur l'approvisionnement durable</a></li> <li>– <a href="#">Outils pour développer les approvisionnements durables</a></li> </ul> </li> <li>• Acteurs potentiels à mobiliser :             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Acteurs de l'alimentation durable au niveau national</li> <li>– Associations spécialisées</li> <li>– Réseaux professionnels spécialisés</li> <li>– Réseaux d'acteurs régionaux (<i>PAT – cf. fiche pratique 10</i>)</li> </ul> </li> </ul>
 Elaborer sa <b>stratégie de mise en conformité</b> : objectifs, plans d'action et échéances	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir les jalons intermédiaires pour atteindre l'objectif de l'article 24 EGAlim, en fonction du diagnostic réalisé sur les besoins, l'approvisionnement et les disponibilités : quelle part de SIQO et de bio par an ?</li> <li>• Tester différentes hypothèses en fonction des catégories de produits basculées en SIQO à l'aide d'un outil de diagnostic (<i>cf. fiche pratique 3</i>)</li> <li>• Revoir les différents leviers d'action possibles (<i>voir p.14</i>) et la répartition entre eux (investissements, temps homme etc.)</li> </ul>	

# Fiche pratique 5 : Comment définir la stratégie de mise en conformité de ma structure ? (2/2)




 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
 Définir sa stratégie d'achat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Travailler par famille de produits et donc par marché</li> <li>Introduire de nouveaux produits durables et de qualité par étape (sur la base d'un outil de diagnostic si nécessaire – <i>cf. fiche pratique 3</i>)</li> <li>Commencer par faire évoluer les produits à faible surcoût en produits durables et de qualité (fruits, légumes, pain, œufs...)</li> <li>Calculer le rapport entre le coût de ces produits, l'impact sur l'évolution des taux en lien avec les critères EGAlim et l'impact sur les coûts du repas (sur la base d'un outil de diagnostic si nécessaire – <i>cf. fiche pratique 3</i>)</li> <li>Identifier les contrats arrivant à échéance prochainement pour y intégrer les exigences EGAlim</li> <li>Choisir la procédure d'achat adéquate en fonction des seuils relatifs au montant estimé pour chaque famille homogène de produits et des besoins liés au fonctionnement souhaité des approvisionnements et ce, sur la durée totale du marché : procédures "simplifiées", marchés à procédure adaptée (MAPA), procédure formalisée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La <b>partie III</b> du <b>Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en gestion directe</b> est consacrée à la définition de la stratégie d'achat (nomenclature interne, procédures d'achat). La version concernant la prestation de services devrait paraître à l'été 2021.</li> <li><i>cf. fiche pratique 3</i></li> </ul>
 Définir les marchés	<ul style="list-style-type: none"> <li>Définir la structure du marché : durée, seuils et <b>allotissements</b> – ces éléments peuvent impacter la capacité des fournisseurs à répondre aux AO</li> <li>Rédiger les pièces de marché</li> <li><i>cf. fiche pratique 7</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>cf. fiche pratique 7</i></li> <li><b>Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en gestion directe</b> proposé par le CNRC</li> </ul>
 Faire évoluer les pratiques et la consommation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Travailler avec les convives pour informer et faire évoluer les pratiques de consommation (<i>cf. fiche pratique 11</i>)</li> <li>Optimiser l'estimation de la fréquentation (<i>cf. fiche pratique 11</i>)</li> <li>Revoir les grammages pour optimiser les volumes (<i>cf. fiche pratique 8</i>)</li> <li>Travailler sur le gaspillage alimentaire (<i>cf. fiche pratique 8</i>)</li> <li>Repérer les produits conventionnels superflus à supprimer (ex: chocolat avec le café)</li> <li>Anticiper les commandes auprès des fournisseurs (<i>cf. fiche pratique 11</i>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Ressources ADEME - outils pratiques</b></li> </ul>



# Fiche pratique 6 : Comment maîtriser mes coûts ?

## CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CETTE FICHE :


- Améliorer la qualité moyenne de l'alimentation en limitant l'impact sur les coûts
- Introduire davantage de produits durables et de qualité sans diminuer la qualité des autres produits proposés

 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
 Réaliser une réflexion sur les <b>grammages</b> et <b>limiter le nombre de composantes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire les grammages de certains aliments en fonction d'une analyse du gaspillage et des recommandations nutritionnelles</li> <li>• Limiter le nombre des composantes (env. 4) dans chaque menu, lorsque possible</li> <li>• Veiller à la diversité de la structure du repas et garantir une variété suffisante pour favoriser les divers apports</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Ressources ADEME – retours d'expérience</a> et <a href="#">Outils pratiques</a></li> <li>• <a href="#">GEMRCN</a></li> <li>• <a href="#">Paragraphe « informations nutritionnelles »</a> p.8 du rapport CNRC (<i>références juridiques</i>)</li> </ul>
 Réduire le <b>gaspillage</b> alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire le gaspillage en salle (sensibilisation, communication, adaptation des portions à la demande, possibilité de se resservir)</li> <li>• Réduire le gaspillage en cuisine, via une meilleure anticipation de la fréquentation (<i>voir ci-dessous</i>), amélioration des techniques culinaires (exemple : cuisson), optimisation des produits (cuisine 0 gaspi)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Réseaux REGAL</a> (régions)</li> <li>• CNFPT : <a href="#">guide gaspillage alimentaire</a></li> <li>• <a href="#">ADEME : guide opérationnel; réaliser un diagnostic, boîte à outil « stop gachis »</a></li> </ul>
<b>Diversifier les sources de protéines</b> et introduire des menus végétariens	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoriser les sources de protéines locales</li> <li>• <b>Utiliser des produits industriels transformés (nugget végétal etc.) peut annuler le bénéfice sur le coût</b></li> <li>• <b>Depuis 2019 : expérimentation en cours du menu végétarien (1 par semaine) dans les cantines scolaires – retour d'expérience à prendre en compte</b></li> <li>• <b>La diversification des protéines va concerner tous les restaurants &gt;200 couverts</b></li> </ul>	<p><b>MaCantine /CNRC :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Plan de diversification</a></li> <li>• <a href="#">Guide CNRC</a></li> <li>• <a href="#">Guide menu végétarien</a></li> <li>• <a href="#">Livret recettes végétariennes</a></li> </ul> <p><b>Ressources ADEME : retours d'expérience ; Outils pratiques; guide vers une alimentation plus durable</b></p>
<b>Anticiper la fréquentation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Scolaire</u> : sensibiliser les parents sur l'impact d'une mauvaise estimation de la fréquentation</li> <li>• Anticiper les évolutions de fréquentation après la reprise COVID en lien avec l'évolution des habitudes des convives (poursuite du télétravail, etc.)</li> </ul>	
<b>Revoir le choix des produits</b> utilisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revoir les recettes pour revenir à des recettes plus simples</li> <li>• Favoriser les produits de saison, moins coûteux à qualité équivalente</li> <li>• Utiliser des produits bruts plutôt que des produits très transformés</li> <li>• <a href="#">cf. fiche pratique 11</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Cf. fiche pratique 11</a></li> </ul>
<b>Adapter et planifier</b> les menus et les modes de service	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anticiper et planifier les menus (mise en place de fiches menus)</li> <li>• Optimiser la matière : cuisson basse température, mode de service (salad'bar plutôt que portion individuelle, fromage à la coupe)</li> <li>• Formation des personnes rédigeant les cahiers des charges/cuisiniers sur les enjeux (équilibre matière/carcasse etc.)</li> <li>• <a href="#">cf. fiche pratique 11</a></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan de formation CNFPT</li> <li>• <a href="#">Optigede</a> – menu : <a href="#">EMApp</a> ; <a href="#">Maïa</a></li> <li>• <a href="#">cf. fiche pratique 11</a></li> </ul>

# Fiche pratique 7 : Comment rédiger des pièces de marché ou un contrat intégrant les attentes EGAlim ?

## CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CETTE FICHE :

- Rédiger un cahier des charges en accord avec les objectifs de la loi EGAlim
- Faciliter le suivi de l'exécution du marché au regard des exigences EGAlim

 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
<p><b>Formaliser le marché</b> une fois la procédure d'achat définie en fonction des seuils relatifs au montant estimé par famille de produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Allotir le marché</b> en fonction des besoins identifiés pour le/les restaurant(s) et en tenant compte de l'offre disponible par familles de produits grâce à un sourcing précis (lots techniques par produits, forme des produits, signes de qualité ou géographiques).</li> <li>• <b>Fixer la durée du marché</b> en veillant à un juste équilibre entre la nécessité de visibilité et de stabilité pour la production et les fournisseurs et les besoins du restaurant : une durée longue permet une bonne visibilité et un climat de confiance, en revanche, elle est plus contraignante en cas d'insatisfaction ou d'inadaptation du contrat. Pour rappel, la durée maximale d'un accord-cadre est de quatre ans.</li> <li>• <b>Vérifier les seuils</b> estimés par famille de produits pour la durée du marché pour s'assurer que la procédure d'achat retenue est la plus adaptée.</li> </ul> <p><b>!</b> Un allotissement fin, un sourcing précis et des critères de notation équilibrés garantissent l'accessibilité du plus grand nombre au marché. Par exemple, des lots trop larges (ex : multi-viandes) ou excluant l'équilibre carcasse éliminent d'emblée de nombreux candidats. A l'inverse, un allotissement trop fin peut complexifier la chaîne logistique d'approvisionnement.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La <b>partie IV</b> du <b>Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en gestion directe</b> proposé par le CNRC détaille les modalités de formalisation des marchés et rappelle les seuils des procédures d'achat. La version concernant la prestation de services devrait paraître à l'été 2021.</li> <li>• <b>Achats publics durables</b></li> </ul>
<p><b>Intégrer les exigences EGAlim</b> dans les différentes pièces du marché</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimer et mentionner la <b>part de produits EGAlim attendue</b> en fonction du montant global estimé pour l'ensemble du marché</li> <li>• <b>Rédiger les différentes pièces du dossier de consultation des entreprises</b> (RC, CCAP, CCTP, BPU, DQE) – le recours à une assistance à maîtrise d'ouvrage peut faciliter cette partie et améliorer la qualité des offres reçues :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intégrer des clauses spécifiques (et contraignantes) EGAlim aux différentes pièces du dossier</li> <li>• Anticiper le suivi des exigences EGAlim afin de garantir l'affichage à destination des convives et la remontée des données du pilotage de la réforme : pour la prestation de services, inclure un reporting EGAlim régulier sur les produits EGAlim et en gestion directe, s'assurer d'une identification facilitée sur les produits EGAlim.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La <b>partie V</b> du <b>Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en gestion directe</b> rappelle les différentes pièces du dossier de consultation des entreprises et propose des clauses spécifiques EGAlim</li> <li>• <i>Voir focus sur les exemples de clauses spécifiques EGAlim proposés dans le zoom page 19</i></li> </ul>

# Intégrer EGAlim dans les appels d'offres et les cahiers des clauses techniques particulières (CCTP)

## Focus sur quelques exemples de clauses



### Engagement du restaurant

L'approvisionnement en produits sous signes de qualité et biologiques devient un critère de sélection du prestataire ou du partenaire.

A cette fin, l'acheteur peut intégrer un critère d'attribution du marché sur l'offre de ces produits. Ce critère est pondéré pour être suffisamment discriminant (**10% à 30%**). L'acheteur peut également intégrer la dimension « SIQO » et qualité dès le départ dans le cahiers des charges.

*Article XXX : part de l'offre en produits de qualité, et en produits issus de l'agriculture biologique supérieure au minimum de 50% exigée au marché.*

*La notation du critère peut être la suivante :*

*Entre 50% et 60% : 2 points*

*Entre 60% et 70% : 4 points*

*Entre 70% et 80% : 6 points*

*Entre 80% et 90% : 8 points*

*Entre 90% et 100% : 10 points*



### Obligation de reporting pour le fournisseur / prestataire

La part de produits sous signes de qualité et biologiques doit systématiquement faire l'objet d'un reporting de la part du prestataire.

Le niveau de détail peut être demandé par exemple à la maille produits biologiques/produits durables. Les produits entrant dans le décompte « EGAlim » sont rappelés.

*Prestation de services : « [Le prestataire] devra renseigner le nombre de composantes issues de l'agriculture biologique proposées par service, le nombre de produits bio consommés quotidiennement (au total/et par famille de produits, en volume/en valeur) ou sous signes d'origine et de qualité. »*

*« Le titulaire transmet une fois par an à l'acheteur le total facturé HT des produits de qualité et durables hors produits issus de l'agriculture biologique, le total facturé HT des produits issus de l'agriculture biologique et le total facturé HT des produits toutes qualités confondues. Ces totaux facturés doivent faire apparaître les tonnages, les prix unitaires et les prix totaux. Ces détails de facturation sont à appliquer par ligne de produits tels que référencés au BPU. »*



### Objectifs quantitatifs et pénalités

Les restaurants peuvent imposer un seuil minimum ou un plan de progrès d'approvisionnement en produits EGAlim.





Des pénalités peuvent être appliquées en cas de non respect de ces objectifs.

*« En cas de non-respect par le titulaire des obligations d'approvisionnement en produits de qualité et durables ou issus de l'agriculture biologique, une pénalité d'un montant correspondant à X% du montant des achats des produits concernés, est appliquée. Le non-respect de l'obligation est constaté à la réception des commandes en cas d'absence d'étiquetage adéquat sur les produits concernés et d'absence de mention sur les bons de livraison du caractère de qualité, durable ou issu de l'agriculture biologique »*

# Fiche pratique 8 : Comment accompagner mes équipes de cuisine ?

## CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CETTE FICHE :






- Faire évoluer les pratiques en cuisine pour limiter les surcoûts liés à l'amélioration de la qualité des produits proposés
- Outiller les équipes pour faciliter l'évolution des pratiques (ex : légumerie, formation, etc.)

 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
 Mettre en place un groupe de travail et d'échange pérenne sur les changements liés à EGAlim	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place un groupe de travail intégrant les équipes de cuisine afin de permettre le dialogue et les échanges (<i>difficultés individuelles et collectives, mobilisation et implication, accompagner le changement, espace d'écoute</i>) cf. <a href="#">fiche thématique 5</a></li> <li>• Assurer une fréquence régulière de rencontres</li> <li>• Valoriser via des labels/éléments de reconnaissance les actions réalisées : Label AntiGaspi, Ecocert en Cuisine, mon Restau Responsable, démarche Territoire Bio Engagé etc.</li> <li>• Sonder la satisfaction des convives pour valoriser les efforts réalisés en termes de qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Label AntiGaspi</a></li> <li>• <a href="#">Ecocert en cuisine</a></li> <li>• <a href="#">Mon Restau Responsable</a></li> <li>• Label ou démarche locaux – exemple: <a href="#">Label Territoire Bio Engagé</a> d'Interbio</li> </ul>
 Former ses équipes de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Former ses équipes aux techniques culinaires vertueuses : cuisson; optimisation du produit; transformation des protéines végétales ;</li> <li>• Sensibiliser et expliquer aux équipes les objectifs de la loi EGAlim</li> <li>• Accompagner les personnels de cuisine au changement, y compris les équipes les plus expérimentées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ressources CNFPT : <a href="#">itinéraires de formation métiers restau co</a></li> <li>• Hopitaux : <a href="#">ANFH</a></li> <li>• <a href="#">Ressources ADEME - Des démarches d'engagement et des formations pour les acteurs professionnels de la restauration</a></li> </ul>
Adapter l'organisation de la cuisine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place une légumerie et les formations adaptées</li> <li>• Améliorer les espaces de stockage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">RESTAU'CO – Catalogue de formations et de services</a></li> </ul>
Adapter les postes de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Exemple</i> : Mettre en place de l'aide au portage (plus de légumes bruts suppose plus de manutention)</li> <li>• <i>Exemple</i> : Adapter les postes de lavage (tunnel de lavage etc.) pour faire face à une augmentation</li> </ul>	
Anticiper et organiser les menus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Constituer un annuaire de recettes, prenant en compte la saisonnalité et permettant une identification facile des quantités à commander</li> <li>• Optimiser les travaux sur une catégorie de produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Les pieds dans le plat</a></li> <li>• Annuaire de recette développés au niveau régional</li> <li>• Formations CNFPT</li> </ul>
Travailler sur le gaspillage sur poste	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travailler sur les modes de cuisson (formation cuisson basse température ou de nuit)</li> <li>• Former pour optimiser à l'utilisation du produit (limitation des déchets)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">CNFPT</a></li> <li>• <a href="#">Ressources ADEME – Outils pratiques</a></li> </ul>
Développer le fait-maison	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adapter les programmes de travail, les tâches effectuées et les compétences des cuisiniers pour favoriser le fait-maison</li> </ul> <p> <b>Le recours au fait-maison suppose des infrastructures et du personnel formé</b></p>	

# Fiche pratique 9 : Comment accompagner les fournisseurs vers des pratiques conformes aux objectifs EGAlim ?

## CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CETTE FICHE :

- Encourager les fournisseurs à augmenter l'offre proposée en produits durables et de qualité pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim
- Créer des synergies favorables au développement de l'offre EGAlim

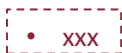
 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
 Former ses acheteurs aux approvisionnements durable et de qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre les objectifs de la loi (<i>cf. fiche pratique 1</i>) : labels inclus; échéances...</li> <li>• Présenter les bases d'un approvisionnement responsable (relation fournisseurs; critères à prendre en compte; sourcing; sélection des offres etc.)</li> <li>• Former les acheteurs pour expliquer clairement à leurs fournisseurs leurs besoins (informations nécessaires, identification des produits, inclure ces éléments au CCTP etc.)</li> <li>• Accompagner les acheteurs à la juste rémunération des producteurs lors des échanges avec les fournisseurs (inclusion dans les CCTP)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CNFPT : formation <a href="#">approvisionnement durable</a></li> <li>• Hopitaux : <a href="#">ANFH</a></li> </ul>
Sensibiliser les fournisseurs à l'article 24 de la loi EGAlim	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensibiliser aux labels éligibles et mentions valorisantes inclus dans la loi EGAlim (<i>cf. fiche pratique 1</i>)</li> <li>• Intégrer les attentes EGAlim dans les cahiers des charges (<i>cf. fiche pratique 7</i>) et échanger avec les fournisseurs sur ces attentes lors du sourcing (<i>cf. fiche pratique 4</i>)</li> <li>• Sensibiliser les fournisseurs à la dimension durable d'un produit de qualité, notamment via la juste rémunération des producteurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Labels éligibles et mentions valorisantes : <i>cf. fiche pratique 1</i></li> <li>• Sourcing : <i>cf. fiche pratique 4</i></li> <li>• Cahier des charges : <i>cf. fiche pratique 7</i></li> <li>• <a href="#">Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en gestion directe</a> - CNFPT</li> </ul>
 Instaurer une relation de confiance	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aller à la rencontre des fournisseurs et identifier ensemble les produits inclus dans la loi EGAlim</li> <li>• Anticiper les commandes (ex: prendre en compte la saisonnalité des produits et donner de la visibilité)</li> <li>• Aller à la rencontre des fournisseurs et ouvrir les portes du restaurant : inviter les producteurs à présenter leurs produits (<i>cf. fiche pratique 11</i>)</li> </ul>	
Faire connaître les aides à la transition	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Me renseigner sur les aides proposées par l'Etat, la région et/ou le département pour la transition ou la valorisation des produits de qualité (transition AB; aides certifications HVE etc.)</li> <li>• Si le contexte s'y prête ou que je trouve un intérêt à contribuer à la transition de mon fournisseur (intégration dans les exigences EGAlim; sécurisation des approvisionnements etc.) : faire connaître ces aides</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Aides financières et transition agricole : un guide pour les collectivités</a></li> <li>• <a href="#">Aides mobilisables pour les groupements d'intérêt économique et environnemental</a></li> <li>• <a href="#">Crédit d'impôt pour les exploitations certifiées de Haute Valeur Environnementale pour les années 2021 et 2022</a></li> </ul>

# Fiche pratique 10 : Comment contribuer au développement de l'offre responsable sur mon territoire ?

## CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CETTE FICHE :

- Encourager ses producteurs locaux afin s'inscrire dans une transition conforme aux attentes EGALim
- Mieux connaître les initiatives locales en faveur d'une alimentation plus durable


 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
 Faciliter la visibilité pour les producteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anticiper les menus et donner la visibilité aux producteurs (volumes; période; durée du contrat etc.)</li> <li>• Assurer la valorisation de 100% de la production (équilibre carcasse ; fruits &amp; légumes déclassés etc.)</li> </ul>	
 Travailler sur la structure du marché	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimiser les lots afin de permettre aux producteurs locaux de répondre aux appels d'offre (taille du lot, diversité du lot) (<i>cf. fiche pratique 7</i>)</li> <li>• Ne pas demander du conditionnement en portion individuelle (si possibilité de faire le dressage dans la cuisine)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Fiche pratique 7</a></li> <li>• La <b>partie IV</b> du <b>Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en gestion directe</b> dédiée à la formalisation des marchés dédie une séquence à l'allotissement des marchés.</li> </ul>
Travailler avec des structures regroupant des producteurs locaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter les autres restaurants collectifs de mon territoire pour se regrouper et optimiser les commandes et les livraisons</li> <li>• Travailler avec les fournisseurs pour proposer une offre durable &amp; locale</li> <li>• Identifier les associations ou groupements (de commande, de producteurs) existants sur le territoire pour simplifier la commande et la logistique ;</li> <li>• Travailler avec ces associations ou groupements des besoins en produits SIQO pour évaluer la faisabilité et donner de la visibilité aux producteurs</li> </ul>	
S'intégrer dans un projet alimentaire territorial (PAT)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les PAT existants : RnPAT ou Chambre d'Agriculture</li> <li>• Prendre contact avec DRAAF pour s'intégrer au PAT</li> <li>• Coopérer avec les autres structures du territoire pour développer les approvisionnements de qualité et assurer l'offre nécessaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Voir focus PAT p.24-25</a></li> <li>• <a href="#">Site du ministère de l'Agriculture : PAT</a></li> <li>• <a href="#">Banque des PAT</a></li> </ul>
Sensibiliser aux labels de qualité et modes de production inclus dans EGALim	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Créer des marchés/lots spécifiques aux produits sous signe de qualité</li> <li>• Inciter des producteurs locaux et fournisseurs historiques à s'engager dans des démarches reconnues (HVE, LR....) – <i>cf. fiche pratique 9</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MaCantine:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les sigles par l'INAO (vidéo)</li> <li>– Labels, sigles et certifications</li> </ul> </li> <li>• <a href="#">Site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation</a></li> <li>• <a href="#">Page de l'agence Bio dédiée aux producteurs :</a></li> <li>• <a href="#">Ecolabel Pêche Durable sur FranceAgriMer</a></li> </ul>



# Comment contribuer au développement de l'offre responsable sur mon territoire ?

## Focus : la démarche de certification HVE

### Présentation de la certification HVE - Haute valeur environnementale

Certification niv. 1	Certification niv. 2	Certification HVE (niv.3)
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Conformité de l'exploitation aux exigences environnementales</b> de la conditionnalité (3 sous-domaines : environnement, santé des végétaux, bonnes conditions agricoles et environnementales) ;</li> <li><b>Auto-évaluation</b> de l'exploitation au regard des référentiels HVE 2 et HVE 3.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Adoption de techniques à faible impact environnemental</b> via le respect d'un cahier des charges de 16 exigences (obligation de moyens)</li> <li><b>Audits</b> réalisés par un organisme certificateur (initial puis après 18 mois)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adoption de techniques à faible impact environnemental</li> <li><b>Mesure de la performance</b> de l'exploitation sur la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la fertilisation et l'irrigation (obligation de résultats)</li> <li><b>Audits</b> réalisés par un organisme certificateur (initial puis après 18 mois)</li> </ul>
<p><b>Bénéfice</b> : premier bilan de mise en conformité</p> <p><b>Non valable dans le cadre EGAlim</b></p>	<p><b>Bénéfice</b> : Existence d'équivalence (cf. focus SIQO et équivalent)</p> <p><b>Valable dans le cadre EGAlim jusqu'en 2029</b></p>	<p><b>Bénéfices</b> : Obtention de la certification HVE</p> <p><b>Valable dans le cadre EGAlim</b></p> 
<p>Coût : gratuit - Validité : 3 ans</p>	<p>Coût : ~1000 € par audit - Validité : 3 ans</p>	<p>Coût : ~1000 € par audit - Validité : 3 ans</p>

- NIVEAU 2 - Obligation de moyens** : Le niveau 2 s'obtient si l'exploitation est conforme sur chacun des 16 points de contrôle effectués. Les points concernent principalement : le suivi des normes, le respect des réglementations et la réalisation d'états des lieux de l'existant.
- NIVEAU 3 - Obligation de résultats** : chaque pratique est déclinée selon plusieurs indicateurs décrivant un niveau de maturité sur le sujet. Les niveaux de maturité correspondent à des notes qui s'additionnent. L'exploitant doit obtenir une note supérieure à 10 sur chacune des pratiques pour obtenir la certification.

	Biodiversité	Phytosanitaire	Fertilisation	Eau
Niv. 2	Identification des enjeux environnementaux de l'exploitation, présentation des types de fertilisants utilisés, respect des normes Natura 2000	Suivi et justification des interventions phytosanitaires nécessaires, réalisation d'un bilan au niveau de l'exploitation	Respect de la réglementation et présentation des moyens mis en œuvre pour limiter les pollutions ponctuelles.	Présentation de la stratégie d'irrigation et d'économie d'eau mise en place au niveau de l'exploitation
Niv. 3	Calcul d'indicateurs concernant la biodiversité et l'assolement (nombre d'espèces, présence de ruches, infrastructures agro-écologiques)	Calcul d'indicateurs concernant les surfaces non-traitées, la fréquence des traitements, l'utilisation de méthodes alternatives aux produits chimiques	Calcul d'indicateurs concernant la quantité d'azote utilisée, l'utilisation de matériel optimisant les apports en fertilisant	Calculs d'indicateurs concernant le type de parcelle, les besoins en eau et les méthodes d'irrigation utilisée

#### Avantages :

- Certification par filière** : possibilité de faire une démarche collective permettant de certifier un plus grand nombre d'exploitations et de limiter les coûts ;
- Multiplication des réglementations environnementales** : certaines filières de production (céréales, lait, viandes) pourraient facilement obtenir la certification, compte tenu des démarches similaires qu'elles ont déjà entreprises ;
- Allègement administratif** : l'obtention de la certification (niveau 1, 2 ou 3) permet une réduction des contrôles PAC (conditionnalité)

#### Inconvénients :

- Coût des audits et lourdeur administrative** : audits payants à réaliser tous les 18 mois (audit initial, audit intermédiaire) ;
- Empilement des normes** : Les équivalences de certification sont encore trop peu nombreuses et aucune équivalence n'existe pour le niveau 3

# Comment contribuer au développement de l'offre responsable sur mon territoire ?

## Focus : Les projets alimentaires territoriaux (PAT) (1/2)

### Qu'est-ce qu'un PAT ?

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les PAT s'appuient sur un **diagnostic partagé** faisant un **état des lieux de la production agricole** et **alimentaire locale**, du **besoin alimentaire du bassin** de vie et identifiant **les atouts** et **contraintes** socio-économiques et environnementales du territoire.

Un PAT comporte des **actions opérationnelles** visant à sa réalisation. L'engagement des partenaires est formalisé sous la forme d'un contrat. Une instance de gouvernance est mise en place pour veiller à sa réalisation.

### Quels sont les enjeux ?



Les projets alimentaires territoriaux répondent à l'enjeu d'ancrage territorial et revêtent :

- **une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ;
- **une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- **une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.

### Qui sont les acteurs ?



- **Agriculteurs et producteurs** : groupements de producteurs, GIE, coopératives
- **Collectivités territoriales**, services de l'état, financeurs
- **Entreprises et coopératives de transformation, de distribution et de commercialisation** : supermarché, centrales d'achats
- **Société civile** : association de consommateurs, de parents d'élèves
- **Organisme d'appui et de recherches** : chambres consulaires, associations, centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural
- **Acteurs de l'économie sociale et solidaire**

## Les PAT sont un outil pour répondre aux exigences de la loi EGAlim

### Objectif 1 :

- Développer l'agriculture sur un territoire
- Structurer l'économie agricole et alimentaire
- Favoriser le maintien et le partage de la valeur économique d'un territoire

### Objectif 2 :

- Rapprocher les producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales, consommateurs

### Objectif 3 :

- Consolider des filières territorialisées
- Mettre en œuvre un système alimentaire territorial
- Développer la consommation de produits issus de circuits courts et/ou de proximité, en particulier relevant de l'agriculture biologique

### Lien avec EGAlim

- ✓ Les **objectifs des PAT peuvent répondre** aux ambitions présentées dans la loi EGAlim. Les plans d'actions développés dans le cadre des PAT peuvent permettre d'atteindre les objectifs EGAlim dans certains territoires (conversions en agriculture biologique ou de qualité, sensibilisation des acteurs de la restauration collective...).
- ✓ Les PAT sont un regroupement d'acteurs locaux dont la plupart sont contraints de se mettre en ordre de marche EGAlim ; la rencontre avec ces acteurs est un **canal privilégié** pour mettre en place des accompagnements.
- ✓ Dans le cadre des PAT, **une cartographie des acteurs** et des initiatives locales est systématiquement réalisée ; cette cartographie peut permettre de connaître avec précision les approvisionnements d'un territoire en produits de qualité et biologique.



# Comment contribuer au développement de l'offre responsable sur mon territoire ?

## Focus : Les projets alimentaires territoriaux (PAT) (2/2)

### Aspects techniques

#### Comment faire partie d'un PAT ?

- Un PAT peut être à l'initiative d'une large gamme d'acteurs, tant publics que privés ;
- Une partie des PAT se forment dans le cadre d'un **appel à projet** lancé par l'ADEME, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ou le Ministère des Solidarités et de la Santé.

#### Quels sont les coûts et financements possibles ?

- Les projets alimentaires territoriaux peuvent mobiliser des **fonds publics et privés**. Ils peuvent également générer leurs propres ressources ;
- Les **outils de financement** principaux sont les suivants : les appels à projets du PNA, les crédits des collectivités, du FEADER (en particulier initiatives LEADER) ou du FEDER sont des sources de financement possibles ;
- Le **coût d'un PAT est variable** selon l'ampleur du projet.

#### Qu'est ce que le système de reconnaissance des PAT ?

- Il est possible de faire **reconnaitre officiellement son PAT** afin de :
  - Identifier, rendre visibles les PAT s'inscrivant dans l'esprit de la loi et du plan « France Relance » ;
  - Valoriser les PAT auprès du public et des partenaires potentiels.
- **Deux niveaux** de reconnaissances :
  - Projets émergents ;
  - Projets opérationnels.
- Usage du logo « PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL reconnu par le ministère de l'agriculture »



#### A quelle échelle s'effectue un PAT ?

- Supracommunale des EPCI
- Communale
- Départementale
- Collectivité

#### Chiffres clés :

- ✓ Plus de 200 PAT reconnus par le MAA
- ✓ Objectif 2023 : 1 PAT reconnu par département



#### Qui contacter ?

- **Réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux (RnPAT)** : acteur qui vise à mettre en réseau tous les acteurs pour favoriser la co-construction et la mise en œuvre partagée des PAT
- **DRAAF de la région**

# Fiche pratique 11 : Comment sensibiliser les convives aux bénéfices des approvisionnements bio, durables et de qualité ?

## CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CETTE FICHE :

- Des pistes pour sensibiliser les convives aux bénéfices de la montée en gamme de l'offre d'alimentation proposée en restauration collective
- Des liens vers des ressources utiles à l'argumentaire

 Actions	 Éléments clés et points d'attention	 Ressources
<p>Sensibiliser les convives à la <b>valeur ajoutée des produits</b> bio, durables ou de qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduire des actions de pédagogie auprès des convives sur la <b>valeur ajoutée pour la santé et l'environnement des produits issus de l'agriculture biologique ou sous SIQO</b> (affichage, vidéo, animation au sein du restaurant, actions ludiques via applications ou jeux, témoignages d'autres restaurants, etc.)</li> <li>• Agir sur les <b>menus proposés</b> pour valoriser les atouts d'une alimentation plus responsable : produits de saisons à la carte, variété des recettes, proposition d'options végétariennes / options Céréales et légumineuses, transparence sur l'origine des produits, témoignages des cuisiniers (suite à une nouvelle formation, etc.)...</li> <li>• Sensibiliser à l'objectif d'une <b>meilleure rémunération des agriculteurs</b> en organisant notamment des animations à la ferme ou à l'intérieur du restaurant (vente directe, présentation produit et de l'exploitation, ateliers dégustation, etc.)</li> <li>• Sonder la <b>satisfaction des convives</b> chaque année</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le <b>blog de Ma-Cantine</b> est un espace de partage de contenu et de retour d'expérience sur les différents volets de la loi EGAlim</li> <li>• Le <b>B.a.-Ba du bio</b> de l'Agence Bio apporte des éclairages sur les bénéfices de l'agriculture et de l'élevage biologiques</li> <li>• Le <b>guide d'introduction des produits bio</b> en restauration collective propose une méthode d'introduction des produits bio, des supports d'information et de communication téléchargeables, des partage d'expériences...</li> </ul>
<p>Informez les convives sur la <b>qualité des produits proposés</b>, à l'intérieur du restaurant</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Depuis le 1er janvier 2020, les usagers des restaurants collectifs doivent être <b>informés, une fois par an</b>, de la <b>part des produits de qualité et durables</b> entrant dans la composition des repas et des <b>démarches</b> pour développer les achats de produits issus du <b>commerce équitable</b>.</li> <li>• Cette information doit se faire par <b>affichage</b> et par <b>voie électronique</b> (mail aux convives, affichage sur le logiciel métier, infolettre...)</li> <li>• La transparence sur la qualité des approvisionnements est un levier de sensibilisation des convives à la montée en gamme de l'alimentation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'article 24 de la loi EGAlim</b> qui prévoit l'information des convives à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2020</li> <li>• La <b>plateforme Ma-Cantine</b> permet au restaurant de générer automatiquement une affiche une fois ses informations saisies</li> </ul>



# Glossaire

ACRONYME	DÉFINITION
AOP/AOC	Appellation d'origine protégée/contrôlée
ARS	Agence Régionale de Santé
CCAP	Cahier des clauses administratives particulières
CCTP	Cahier des clauses techniques particulières
CNFPT	Centre national de la fonction publique territoriale
CNRC	Conseil National de la Restauration Collective
DCE	Dossier de consultation des Entreprises
EGAlim	La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable dite loi « EGAlim » titre son nom des Etats généraux de l'alimentation
GHT	Groupement hospitalier de territoire
HVE	Haute Valeur Environnementale
IGP	Indication géographique protégée
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
PAT	Projet alimentaire territorial
RC	Règlement de consultation
RUP	Région Ultra Périphérique
SGCD	Secrétariats généraux commun départementaux
SIQO	Signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine
SNRC	Syndicat national de la restauration collective
STG	Spécialité traditionnelle garantie
UMIH	Union des métiers et des industries de l'hôtellerie