



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**EXAMEN PROFESSIONNEL POUR L'AVANCEMENT AU GRADE DE SECRÉTAIRE
ADMINISTRATIF DE CLASSE EXCEPTIONNELLE
RELEVANT DU MINISTRE CHARGÉ DE L'AGRICULTURE**

**SUJET
SESSION 2022**

Epreuve écrite d'admissibilité
(durée : 3 heures – coefficient 2)

Cette épreuve consiste en la rédaction d'une note ou d'une lettre administrative, à l'aide d'un dossier à caractère professionnel.

Vérifiez que le document contient 19 pages : si ce n'est pas le cas, signalez-le aussitôt.

EMPLOYEZ EXCLUSIVEMENT DE L'ENCRE NOIRE et évitez toute présentation pouvant constituer un signe distinctif : l'utilisation du crayon gris ou de couleurs autres que le noir entraînera la non-correction de la copie et l'annulation de votre participation.

Sur la bande d'anonymat de chacun de vos feuillets : inscrivez vos nom, prénom en MAJUSCULES, date de naissance et centre d'épreuve.

Dans la partie inférieure de la bande d'anonymat, indiquez l'intitulé de l'examen et la nature de l'épreuve.

Faites-le avant d'entamer la rédaction de chacun de vos feuillets : il ne vous sera plus possible de le faire une fois l'épreuve terminée.

L'absence de ces mentions sur un feuillet entraînera la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation.

Numérotez chaque feuillet (cadre en bas à droite).

Sur votre composition : ne faites pas apparaître votre nom, ni le nom du centre d'épreuve, ni aucun autre nom de personne ou de lieu (autres que ceux mentionnés dans les documents), ni signe distinctif, ni signature même fictive en quelque endroit de votre composition : cela entraînerait la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation.

À l'issue de l'épreuve : rendez votre copie même si elle est vierge, avec toutes les bandes d'anonymat renseignées, avant de signer la feuille d'émargement. Tout candidat quittant la salle sans rendre sa copie est signalé absent.

Seuls les feuillets de composition sont acceptés (sans brouillon, ni autre document ou collage de document).

La qualité de la rédaction, la clarté et la précision des raisonnements entrent pour une part importante dans l'appréciation du candidat.

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Sujet

Vous êtes secrétaire administratif-ve de classe exceptionnelle dans une Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF), au sein du service régional de la formation et du développement.

Le/La chef-fe de service souhaite aborder, dans le cadre d'une réunion des directeurs/trices d'établissement d'enseignement agricole de la région, les nouvelles dispositions en matière d'approvisionnement durable et de qualité applicables à la restauration collective.

Il/Elle vous demande de rédiger, à son attention, une note précisant le cadre juridique dans lequel s'inscrivent ces nouvelles mesures, les objectifs et les enjeux de l'évolution des politiques publiques de l'alimentation au niveau de la restauration collective, puis les modalités pratiques que les établissements devront mettre en œuvre pour respecter les obligations encadrant cette démarche.

Le jury appelle votre attention sur la nécessité de lire, avec précision, l'ensemble des documents figurant en annexes.

Documents (17 pages)

Document 1	Code rural et de la pêche maritime (CRPM) Extraits. Version en vigueur au 9 juin 2022.	Pages 3 à 6
Document 2	Code de la commande publique (CCP) Extraits. Version en vigueur au 9 juin 2022.	Page 7
Document 3	Code de l'environnement Extraits. Version en vigueur au 9 juin 2022.	Page 8
Document 4	Guide pratique « Pour un approvisionnement durable et de qualité » Extraits. Conseil National de la Restauration Collective Automne 2021	Pages 9 à 13
Document 5	« Ma Cantine », la plateforme gouvernementale d'accompagnement vers la mise en œuvre des objectifs de la loi EGalim Site Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire 19 janvier 2022	Page 14
Document 6	Diaporama DGAL « Loi EGalim et loi Climat et Résilience – Disposition concernant la restauration collective » Extraits Avril 2022	Pages 15 à 17
Document 7	Communiqué de presse – ADEME Restauration collective : vers une alimentation plus durable grâce aux professionnels et aux collectivités 22 juillet 2021	Pages 18 et 19

(...)

Article L111-2-2

Les projets alimentaires territoriaux mentionnés au III de l'article L.1 sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées, à la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique, ou dans le cadre d'une démarche collective de certification environnementale prévue à l'article L 611-6. Ils favorisent la résilience économique et environnementale des filières territorialisées pour une alimentation saine, durable et accessible et contribuent à la garantie de la souveraineté alimentaire nationale.

A l'initiative de l'Etat et de ses établissements publics, des collectivités territoriales, des associations, des groupements d'intérêt économique et environnemental définis à l'article L315-1, des agriculteurs et d'autres acteurs du territoire, ils sont formalisés sous la forme d'un contrat entre les partenaires engagés.

Le porteur de projet peut, le cas échéant, engager une démarche collective de certification environnementale prévue à l'article L611-6 pour l'ensemble des exploitations agricoles contractantes.

Les projets alimentaires territoriaux sont compatibles avec les objectifs définis dans le plan régional de l'agriculture durable et prennent en compte la stratégie mentionnée à l'article 1.

Dans les espaces densément peuplés, ils participent au renforcement de l'autonomie alimentaire locale et concourent au développement de l'agriculture urbaine.

Un réseau national des projets alimentaires territoriaux suit le déploiement de ces projets alimentaires territoriaux, met en avant les bonnes pratiques et construit des outils méthodologiques au service des collectivités territoriales.

Ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet.

Ils peuvent mobiliser des fonds publics et privés. Ils peuvent également générer leurs propres ressources.

Articles L230-5-1 et L230-5-4 du CRPM créés par l'article 24 de la loi 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, modifiés, à l'exception de l'article L230-5-4, par la loi 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience face à ses effets

(...)

Article L230-5-1 du CRPM

I – Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50% de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20% :

1° Produits acquis selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

1°bis Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique ;

2° Ou issus de l'agriculture biologique au sens du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n°2092/91, y compris les produits en conversion au sens de l'article 62 du règlement n°889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles ;

3° Ou bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article L.640-2 dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

3° bis Ou issus du commerce équitable défini à l'article 60 de la loi n°2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises ;

4° Ou bénéficiant de l'écolabel prévu à l'article L.644-15 ;

5° Ou bénéficiant du symbole graphique prévu à l'article 21 du règlement (UE) n°228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n°247/2006 du Conseil, et dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

6° Ou, jusqu'au 31 décembre 2026, issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification prévue à l'article L.611-6 et satisfaisant à un niveau d'exigences environnementales au sens du même article L.611-6 ;

7° Ou, à compter du 1^{er} janvier 2027, issus des exploitations ayant fait l'objet du plus haut niveau de certification prévu à l'article L.611-6 ;

8° Ou satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/CE, de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.

Au plus tard le 1^{er} janvier 2024, les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche répondant aux conditions prévues au présent I doivent représenter une part au moins égale, en valeur, à 60% des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche servis, ce taux étant fixé à 100% dans les restaurants collectifs gérés par l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.

II –Les personnes morales de droit public mentionnées au premier alinéa du I du présent article développent par ailleurs l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux définis à l'article L111-2-2 du présent code.

Lorsqu'elles déterminent la nature et l'étendue du besoin à satisfaire dans le cadre d'un marché public de fourniture ou de services de produits agricoles et de denrées alimentaires, les personnes morales de droit public mentionnées au premier alinéa du I du présent article prennent en compte les conditions de fraîcheur, la nécessité de respecter la saisonnalité et le niveau de transformation attendu des produits.

III –Un décret en Conseil d'Etat précise les modalités d'application du présent article, notamment :

1° La liste des signes et mentions à prendre en compte ;

2° La caractérisation et l'évaluation des modalités de prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits pendant son cycle de vie prévues au 1° du I ;

3° Le ou les niveaux d'exigences environnementales prévus au 6° du même I ;

4° Les modalités de justification de l'équivalence prévue au 8° du dudit I, notamment les conditions dans lesquelles celle-ci fait l'objet, pour les produits mentionnés au 6° du même I, d'une certification par un organisme indépendant ;

5° Les conditions d'une application progressive du présent article et les modalités du suivi de sa mise en œuvre.

IV. Les règles fixées au présent article sont applicables à compter du 1^{er} janvier 2024 aux repas servis dans tous les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit privé ont la charge.

V. A compter de la publication de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, le Gouvernement transmet au Parlement et rend public au 1^{er} janvier un bilan statistique annuel de l'application du présent article.

Ce bilan s'attache à éclairer le parlement sur :

- 1° La part des différentes catégories de denrées alimentaires représentées au sein des produits de qualité servis ;
- 2° La part des produits de qualité servis répondant à chacun des critères définis au présent article ;
- 3° La part des produits de qualité répondant aux critères prévus au présent article, issus d'un circuit court ou d'origine française.

Article L230-5-3 du CRPM

Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif informent à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers, et au moins une fois par an par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs de la part des produits définis au I de l'article L230-5-1 et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.

NOTA : Conformément au II de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021, ces dispositions entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2022.

Article L230-5-4 du CRPM

Les gestionnaires des restaurants collectifs dont les personnes morales mentionnées aux articles L230-5-1 et L230-5-2 ont la charge servant plus de 200 couverts par jour en moyenne sur l'année sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

Articles R230-30-1 à R230-30-4 du CRPM issus du décret n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L230-5-1 du code rural et de la pêche maritime

Article R230-30-1 du CRPM

La proportion de 50% de produits servis dans les repas par les restaurants collectifs, mentionnée au I de l'article L.230-5-1, correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif.

La proportion de 20% mentionnée à ce même I de l'article L.230-5-1 correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif.

Ces proportions s'apprécient sur une année civile.

Article R230-30-2 du CRPM

Pour l'application du 1° du I de l'article L.230-5-1, la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie est réalisée selon les modalités prévues au 2° de l'article R.2152-9 du même code.

Pour les personnes morales de droit public mentionnées à l'article L.230-5-1, la pondération de ce critère parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse est fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, sans pouvoir être inférieure à 10% ni supérieure à 30%. La note qui lui est attribuée représente au minimum quatre dixièmes de la note maximale.

Pour les personnes morales de droit privé mentionnées à l'article L.230-5-2, les produits sont acquis conformément à une méthode préalablement formalisée leur permettant de justifier la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit à un niveau égal à celui fixé par l'arrêté mentionné au deuxième alinéa.

Article R230-30-3 du CRPM

Les signes ou mentions pris en compte pour l'application du 3° du I de l'article L.230-5-1 sont :

- 1° Le label rouge ;
- 2° L'appellation d'origine ;
- 3° L'indication géographique
- 4° La spécialité traditionnelle garantie
- 5° La mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » ;
- 6° La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

Article R230-30-4 du CRPM

Un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations prévues par l'article L.230-5-1 est établi annuellement, au plus tard le 31 mars de l'année suivant celle de l'exercice considéré, sur la base des éléments transmis, dans des conditions fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, par les personnes morales de droit public et de droit privé mentionnées aux articles L.230-5-1 et L.230-5-2.

(...)

(...)

Article R2152-7

Pour attribuer le marché au soumissionnaire ou, le cas échéant, aux soumissionnaires qui ont présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, l'acheteur se fonde :

1° Soit sur un critère unique qui peut être :

- a) Le prix, à condition que le marché ait pour seul objet l'achat de services ou de fournitures standardisés dont la qualité est insusceptible de variation d'un opérateur économique à l'autre ;
- b) Le coût, déterminé selon une approche globale qui peut être fondée sur le coût du cycle de vie défini à l'article R2152-9 ;

2° Soit sur une pluralité de critères non-discriminatoires et liés à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution, parmi lesquels figure le critère du prix ou du coût et un ou plusieurs autres critères comprenant des aspects qualitatifs, environnementaux ou sociaux. Il peut s'agir des critères suivants :

- a) La qualité, y compris la valeur technique et les caractéristiques esthétiques ou fonctionnelles, l'accessibilité, l'apprentissage, la diversité, les conditions de production et de commercialisation, la garantie de la rémunération équitable des producteurs, le caractère innovant, les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, d'insertion professionnelle des publics en difficulté, la biodiversité, le bien-être animal ;
- b) Les délais d'exécution, les conditions de livraison, le service après-vente et l'assistance technique, la sécurité des approvisionnements, l'interopérabilité et les caractéristiques opérationnelles ;
- c) L'organisation, les qualifications et l'expérience du personnel assigné à l'exécution du marché lorsque la qualité du personnel assigné peut avoir une influence significative sur le niveau d'exécution du marché.

D'autres critères peuvent être pris en compte s'ils sont justifiés par l'objet du marché ou ses conditions d'exécution.

Les critères d'attributions retenus doivent pouvoir être appliqués tant aux variantes qu'aux offres de base.

Article R2152-9

Le coût du cycle de vie couvre, dans la mesure où ils sont pertinents, tout ou partie des coûts suivants du cycle de vie d'un produit, d'un service ou d'un ouvrage :

1° Les coûts supportés par l'acheteur ou par d'autres utilisateurs, tels que :

- a) Les coûts liés à l'acquisition ;
- b) Les coûts liés à l'utilisation comme la consommation d'énergie et d'autres ressources ;
- c) Les frais de maintenance ;
- d) Les coûts liés à la fin de vie comme les coûts de collecte et de recyclage ;

2° Les coûts imputés aux externalités environnementales et liés au produit, au service ou à l'ouvrage pendant son cycle de vie, à condition que leur valeur monétaire puisse être déterminée et vérifiée. Ces coûts peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et d'autres émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique.

Article R2152-1

Lorsque l'acheteur évalue les coûts selon une approche fondée sur le cycle de vie, il indique dans les documents de la consultation les données que doivent fournir les soumissionnaires et la méthode qu'il utilisera pour déterminer le coût du cycle de vie sur la base de ces données. La méthode utilisée pour évaluer les coûts imputés aux externalités environnementales respecte l'ensemble des conditions suivantes :

- a) Elle se fonde sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de façon objective ;
- b) Elle est accessible à toutes les parties intéressées ;
- c) Elle implique que les données requises puissent être fournies moyennant un effort raisonnable consenti par des opérateurs économiques normalement diligents.

(...)

(...)

Article D543-294

Pour l'application du III de l'article L.541-10-5 et de la présente section, on entend par :

1° « Plastique » : un matériau constitué d'un polymère tel que défini à l'article 3, point 5, du règlement (CE) n°1907/2006 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2006, auquel des additifs ou autres substances peuvent avoir été ajoutés, et qui peut jouer le rôle de composant structurel principal de produits finaux, à l'exception des polymères naturels qui n'ont pas été chimiquement modifiés ;

2° « Produits en plastique à usage unique » : produit fabriqué entièrement ou partiellement à partir de plastique et qui n'est pas conçu, créé ou mis sur le marché pour accomplir, pendant sa durée de vie, plusieurs trajets ou rotations en étant retourné à un producteur pour être rempli à nouveau, ou qui n'est pas conçu, créé ou mis sur le marché pour être réutilisé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu ;

3° « Producteur » : toute personne physique ou morale qui, à titre professionnel, met sur le marché, et notamment qui fabrique, remplit, vend ou importe, quelle que soit la technique de vente utilisée, y compris par le biais de contrats à distance, des produits en plastique à usage unique ou des produits en plastique à usage unique remplis ;

4° « Mise à disposition » : la fourniture ou la mise sur le marché d'un produit destiné à être distribué, consommé ou utilisé sur le territoire national dans le cadre d'une activité commerciale, à titre onéreux ou gratuit ;

5° « Mise sur le marché » : la mise à disposition pour la première fois sur le territoire national ;

6° « Emballage » : les produits visés par la directive 94/62/CE modifiée du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 1994 relative aux emballages et aux déchets d'emballages

7° « Gobelets et verres » : les gobelets et verres composés entièrement de plastique ;

8° « Assiettes jetables de cuisine pour la table » : les assiettes composées entièrement de plastique :

9° « Couverts » : les fourchettes, couteaux, cuillères et baguettes mentionnés à la partie B de l'annexe de la directive (UE) 2019/904, hormis ceux utilisés dans les établissements pénitentiaires, les établissements de santé et dans le transport aérien, ferroviaire et maritime ;

10° « Plateaux-repas, Pots à glace, saladiers et boîtes » : les récipients pour aliments tels que mentionnés à la partie A de l'annexe de la directive (UE) 2019/904, composés entièrement de plastique, utilisés pour contenir des aliments qui sont destinés à être consommés immédiatement, soit sur place, soit à emporter, généralement consommés dans le récipient, et prêts à être consommés sans autre préparation, telle que le fait de les cuire, de les bouillir ou de les réchauffer ;

11° « Pailles » : les pailles mises à disposition sur le lieu d'utilisation ou celles vendues à l'unité ou en lot au consommateur final hormis celles qui relèvent de la directive 90/385/CEE ou de la directive 93/42/CEE ;

12° « Couvercles à verre » : les couvercles à verre ou à gobelet qui entrent dans le champ des couvercles de gobelets pour boissons au sens de la partie A de l'annexe de la directive (UE) 2019/904 ;

13° « Produits compostables en compostage domestique » : les produits qui répondent aux exigences de la norme française homologuée relative aux spécifications pour les plastiques aptes au compostage domestique, ainsi que les produits légalement fabriqués ou commercialisés dans un Etat membre de l'Union européenne ou en Turquie, ou légalement fabriqués dans un Etat partie à l'accord instituant l'Espace économique européen, et présentant des garanties équivalentes ;

14° « Matières biosourcées » : pourcentage, exprimé en fraction de carbone total, de matières biosourcées contenues dans le gobelet, le verre ou l'assiette, déterminé selon une méthode de calcul spécifiée par une norme française, ou tout autre norme présentant des garanties équivalentes, internationale en vigueur relative à la détermination de la teneur en carbone biosourcé des plastiques.

NOTA : Conformément à l'article 4 du décret 2019-1451 du 24 décembre 2019, ces dispositions entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2020.

(...)

Introduction

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

Avec plus de 80 000 lieux de restauration et près de 4 milliards de repas servis chaque année² la restauration collective est un formidable levier pour garantir l'accès de tous à une alimentation de qualité, éduquer nos enfants sur le sens de l'alimentation et du « bien manger » et accélérer la transition agro-écologique.

Issue des Etats généraux de l'alimentation, 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 », contient des dispositions sans précédent pour ce secteur, notamment pour les restaurants collectifs assurant un service public (crèches, restaurations scolaires, universitaires, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, établissements pénitentiaires ...) et en premier lieu, **atteindre d'ici 2022 un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis**. L'atteinte de cet objectif ambitieux, dont les effets diffusent sur toute la chaîne alimentaire au-delà de la restauration collective, est une priorité du Gouvernement.

Par ailleurs, le Programme national pour l'alimentation (PNA) a pour ambition, entre autres, d'encourager le développement des circuits courts et le rapprochement entre producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs et consommateurs, ceci pour répondre à des enjeux économiques, sociaux, environnementaux comme l'a souligné la Convention Citoyenne pour le Climat. De plus, la reterritorialisation de notre alimentation apparaît comme indispensable à la lumière de la crise liée à l'épidémie de COVID 19.

Aussi, ce guide vise à proposer aux acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe des pistes de réflexion pour définir les stratégies et techniques d'achat intégrant les obligations de la loi EGAlim et favorisant un approvisionnement de qualité, durable et de proximité, autant que possible.

(...)

² Source : FranceAgrimer 2018

I.2. La loi EGAlim complétée par la loi Climat et Résilience

Objectifs :

- Atteindre d'ici le 1^{er} janvier 2022 un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis dans certains restaurants collectifs.

ET

- Atteindre d'ici le 1^{er} janvier 2024 un taux de 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons (taux fixé à 100% pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales)

Champ d'application de l'objectif fixé par la loi EGAlim

- L'ensemble des restaurants collectifs dont des personnes morales de droit public ont la charge ;
- Certains restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge (services mentionnés à l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime (CRPM)) :
 - services de restauration scolaire et universitaire ;
 - services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans (crèches, pouponnières, haltes garderies, garderies, jardins d'enfants) ;
 - établissements de santé ;
 - établissements sociaux et médico-sociaux ;
 - établissements pénitentiaires.

NB : A compter de 2024, tous les restaurants collectifs, y compris ceux des entreprises privées seront soumis à ces objectifs.

Produits entrant dans le décompte d'au moins 50% de produits durables et de qualité

- Les produits issus de **l'agriculture biologique** (à hauteur de 20 % minimum), y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » ;
- Les produits bénéficiant des **autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants** : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;
- Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la **certification environnementale de niveau 2** jusqu'au 31/12/2026 uniquement ; (NB : la loi Climat et Résilience réduit la période de prise en compte de ces produits qui était fixée initialement par la loi EGAlim jusqu'au 31/12/2029).
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de **l'écolabel Pêche durable** ;
- Les produits bénéficiant du **logo « Région ultrapériphérique » (RUP)** ;
- Les produits issus du **commerce équitable** ;

(...)

(...)

- Les produits « **équivalents** » aux produits bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications mentionnés ci-avant ;
En effet, conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique, l'acheteur qui formule une spécification technique par référence à une norme ou exige un label particulier doit accepter, par tout autre moyen de preuve approprié, toutes les solutions, labels qui satisfont de manière équivalente aux exigences définies. Tel est le cas lorsqu'un opérateur économique n'a manifestement pas la possibilité d'obtenir le label particulier spécifié par l'acheteur ou un label équivalent dans les délais fixés pour des raisons qui ne lui sont pas imputables. L'appréciation de l'équivalence doit se faire dans le respect du code de la commande publique.
- Les produits **acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.**
*Les modalités d'application de cette méthode de sélection sont fixées aux articles R. 2152-9 et R. 2152-10 du code de la commande publique. Les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique.
Pour rappel, à ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels sur lesquels le pouvoir adjudicateur (l'acheteur) pourrait s'appuyer pour effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Il est de la responsabilité de l'acheteur ayant recours à ce mode de sélection de respecter les dispositions du code de la commande publique y afférentes (articles R. 2152-9 et R. 2152-10). Ainsi, les modalités d'une telle sélection ne sont pas abordées dans ce document.*
- Les produits dont **l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.**
Pour rappel : ce guide n'apporte pas de précision sur cette catégorie. Une analyse technico-juridique est en cours et sera explicitée dans une version ultérieure de ce guide.

Par ailleurs, les restaurants collectifs **sont encouragés**, conformément au II. de l'article L. 230-5-1, du code rural et de la pêche maritime à développer l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT).

- Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des PAT, tels que définis à l'article L.111-2-2 du code rural et de la pêche maritime, est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du programme national pour l'alimentation (PNA). Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer une agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous. Ils constituent donc un outil d'accompagnement pour l'atteinte des objectifs de la loi EGalim. Le PNA3 indique l'objectif de développer au moins un PAT par département d'ici 2023,

La liste des PAT labellisés est consultable : <https://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>

Pour mémoire, le caractère « **local** » ou « **de proximité** » d'un produit ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public. Les produits « locaux » ou « de proximité » n'entrent pas dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité sauf s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi, citées ci-dessus.

Pour autant, des leviers existent pour permettre l'intégration de produits de proximité, dans le respect du code de la commande publique, et de produits issus de circuits courts. De même, des leviers existent pour faciliter l'accessibilité des TPE/PME à

la commande publique en recourant notamment au sourcing, à un allotissement fin et à une pondération équilibrée des critères,

Calcul du ratio

Le taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité est calculé **en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile**, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques d'au moins 20 % est également calculée sur le total des achats hors taxe.

A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 500 € HT doivent correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGAIm, complétée par la loi Climat, et au sein de cette part minimale de 500€, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT.

De même, à partir du 1^{er} janvier 2024, le taux d'au moins 60% de de produits durables et de qualité pour les viandes et poisson (taux porté à 100% pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales) est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires, pour les familles viandes et poissons, par année civile et sur l'ensemble des repas, qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires, pour les familles viandes et poissons, entrant dans la composition des repas.

A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires pour les familles viandes et poissons, au moins 600 € HT doivent correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGAIm, complétée par la loi Climat. (1000 € HT pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales)

Suivi des produits et des taux et information des convives

Depuis le 1^{er} janvier 2020, les usagers des restaurants collectifs doivent être informés une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis. En outre, à compter du 1^{er} janvier 2022, un affichage permanent à l'entrée des restaurants collectifs doit informer les usagers de la part de produits de qualité et durables et de la part de produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis. Cet affichage devra être lisible par tous les usagers et actualisé au moins une fois par an.

Par ailleurs, à partir de 2022, un bilan statistique sur la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement devra être transmis chaque année au Parlement, au plus tard le 1^{er} janvier, et rendu public. Un groupe de travail du Conseil national de la restauration collective (CNRC) travaille sur les données nécessaires à l'établissement de ce bilan statistique et les modalités de leur transmission qui devraient être fixées par un arrêté. Enfin, une plateforme numérique gouvernementale appelée « [ma cantine](#) », destinée aux acteurs de la restauration collective, qui doit permettre le calcul et la déclaration officielle de la part des produits durables et de qualité atteint, est déjà accessible et opérationnelle.

Un suivi fin de la part des produits durables et de qualité dans les repas servis est donc essentiel afin de répondre aux obligations de suivi et d'information des convives fixées par la loi EGAIm. Dès à présent, il est nécessaire de mettre en place ce suivi, à l'aide d'un outil, qui peut être « maison » (tableur ...) ou autre (il existe des outils gratuits ou des logiciels payants).

(...)

II.2. Connaître son besoin : diagnostic du fonctionnement de la restauration collective

Avant d'entamer la démarche d'achat et de rédaction de marchés publics, il est indispensable de bien identifier le cadre de fonctionnement de votre restauration collective et le besoin qui en découle. Pour ce faire, un diagnostic initial (état des lieux) est nécessaire.

L'état des lieux porte sur le volume moyen annuel en tonnage et les dépenses associées pour chaque type de produits achetés dans le cadre du fonctionnement actuel :

- produit classé suivant des familles homogènes (viande bovine, viande ovine, viande porcine, volaille, produits lactés, fromage, fruits, légumes...), déterminées selon une nomenclature interne à établir ;
- catégorie de denrées pour chaque famille de produit analysée (exemple pour les fruits et légumes : 1^{re} gamme, 2^e gamme, 3^e gamme, 4^e gamme, 5^e gamme) ;
- spécifications du produit, notamment s'agissant des caractéristiques environnementales (notamment produits biologiques, HVE...) ;
- produits sous signes ou démarches valorisant la qualité (label rouge, bio, AOP, IGP,...)
- saisonnalité du produit (notamment pour les fruits et légumes).

Cet état des lieux est facilité si vous utilisez un outil de suivi, comme évoqué au paragraphe [1.2](#), qui vous permet d'extraire vos consommations et de projeter vos besoins en lien avec vos plans alimentaires.

L'état des lieux doit aussi porter sur l'organisation même de vos unités de production et distribution en recensant les contraintes liées à :

- la localisation et l'accessibilité du site ;
- la configuration des locaux et ses particularités (légumerie, espaces de travail, espaces de stockage...) ;
- les matériels et équipements disponibles notamment en matière de stockage et de cuisson (chambre froide, cellule de refroidissement, four basse température...),
- Les équipes

Enfin, l'état des lieux doit aussi tenir compte des résultats de différents diagnostics menés en interne de votre structure notamment sur les coûts (quelle marge de manœuvre ? sur quelles denrées ?), sur le gaspillage alimentaire (quels sont les produits sur lesquels une montée en gamme permettrait moins de perte ? quelle révision des portions possibles, dans le cadre des grammages conseillés ? etc...), sur la satisfaction (goût) des convives (sur quels produits faut-il investir une montée en gamme prioritairement pour satisfaire les convives ?).

A partir de ces analyses, vous pourrez définir votre stratégie globale qui définira le besoin :

- Quel plan alimentaire ? le même que le précédent ou des modifications dues, par exemple, au plan de diversification des sources de protéines ?

Loi EGAlim et Loi Climat et Résilience - Sont obligatoires les dispositions suivantes concernant la diversification des sources de protéines :

- l'élaboration par les services de restauration collective de plus de 200 repas par jour en moyenne d'un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés
- la proposition obligatoire d'un menu végétarien hebdomadaire pour la restauration collective scolaire.
- l'obligation de proposer une option végétarienne quotidienne pour la restauration collective de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus (à partir du 1^{er} janvier 2023)



Accueil > « Ma cantine », la plateforme gouvernementale d'accompagnement vers la mise en œuvre des objectifs de la loi EGalim

« Ma cantine », la plateforme gouvernementale d'accompagnement vers la mise en œuvre des objectifs de la loi EGalim

19/01/2022 EGALIM | RESTAURATION COLLECTIVE | DIGITAL



Depuis février 2021, l'outil numérique « **Ma cantine** » est disponible. Cette plateforme gouvernementale vise à aider les acteurs de la restauration collective à mieux comprendre la **loi EGalim**, promulguée en novembre 2018, ainsi que la **loi Climat et Résilience** d'août 2021, qui comportent des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable et de qualité.

Pour rappel, ces deux lois fixent les objectifs suivant :

- 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique au 1er janvier 2022 (loi EGalim) ;
- 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1er janvier 2024 (loi Climat et Résilience), avec un taux porté à 100% pour la restauration collective de l'État.

Pour accompagner l'ensemble de la restauration collective rendant un service public, l'outil numérique « Ma cantine » a été lancé sous l'impulsion de la **Direction interministérielle du numérique** (DINUM) et du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Cette plateforme répond à plusieurs besoins :

- Donner aux acteurs (gestionnaires, élus, convives, parents) une information à jour et officielle, avec un décryptage de la loi EGalim et des mesures qui la complètent ;
- Proposer un premier niveau d'accompagnement (présentant les outils et ressources disponibles, les modalités de connexion à Ma cantine) pour les gestionnaires dans la mise en œuvre des obligations de la loi EGalim, et de la loi Climat et Résilience, en organisant, le cas échéant, des entretiens individuels ou collectifs, à distance ;
- Permettre aux restaurants collectifs de communiquer, plus largement, aux citoyens et à leurs homologues, sur leurs initiatives, notamment grâce à la **page de publication nos cantines** pour gagner en transparence et favoriser l'émulation.
- Permettre aux restaurants collectifs de déclarer annuellement leurs valeurs d'achat de denrées alimentaires, à partir de 2022. Un bilan doit être transmis au Parlement par l'administration chaque 1er janvier à partir de 2022. Ce bilan est établi sur la base des données transmises par les gestionnaires au travers Ma cantine.

Un outil à l'écoute des besoins des utilisateurs

« Ma cantine » est un outil en amélioration continue. Son objectif est d'aboutir à une plateforme inclusive et capable de répondre à la diversité des besoins et des secteurs visés. C'est pourquoi, la plateforme propose aux personnes volontaires d'intégrer le dispositif des Bêta-testeurs, via la page d'accueil : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>.

Extraits du diaporama DGAL « Loi EGAIm et loi Climat et Résilience – Disposition concernant la restauration collective »
Avril 2022



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

La loi EGAIm et la Restauration collective



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

Les objectifs de la loi EGAIm :

- Améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (juste rémunération des agriculteurs ...) ;
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable ;

✓ Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales et un vecteur de santé publique **ET de transition écologique**

Comment ?

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

Pourquoi ?

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

DGAL

2022



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

5 mesures phares pour la restauration collective

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

Enjeux

Santé publique
Environnement
Justice sociale
Résilience

➤ Avec une application **progressive** (en fonction des mesures : dates d'entrée en vigueur différentes) et **différenciée** (mesures applicables ou non en fonction des secteurs : scolaire, médico-social...)

DGAL

2022

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

Impacts
santé - environnement

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

et

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

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

Ces seuils sont adaptés pour les territoires d'outre-mer, conformément au décret du Conseil d'Etat
décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 codifié aux articles R. 271-7-1, R. 273-9 et R. 274-25-1 du CRPM

A partir de 2023 : déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif et bilan statistique national

DGAL

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

Impacts
santé - environnement

Les produits durables et de qualité ciblés :

- Agriculture biologique et autres signes officiels de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOP/AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie)
- Produits bénéficiant des mentions valorisantes : issus d'une exploitation bénéficiant de la haute valeur environnementale – « HVE », fermiers (sous conditions)
- **Jusqu'au 31/12/2026**, produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2
- Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- Produits bénéficiant du logo RUP
- **Produits issus du commerce équitable**

Critère
Sélection Achat

Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales

Critère sélection
Achat*

Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs *



Les produits locaux ou « de proximité » ne répondent pas à la définition d'un produit durable et de qualité

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

DGAL

2022

Information des convives :



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



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



➤ Bouteilles en plastique :

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

➤ Assiettes / Gobelets / Couverts :

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





COMMUNIQUE DE PRESSE

RESTAURATION COLLECTIVE : VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE GRACE AUX PROFESSIONNELS ET AUX COLLECTIVITES

Le 22/07/2021

Avec un quart de l'empreinte carbone des Français, l'alimentation constitue l'un des premiers postes responsables des émissions de gaz à effet de serre, avec le transport et le logement. Les impacts sont également importants sur l'eau, les sols, l'air et la biodiversité.

La restauration collective fournit chaque jour des repas équilibrés, diversifiés, à coût modéré, à des millions de personnes en France : scolaire, salariés, personnes âgées... Dans le contexte de la mise en œuvre de la loi EGAlim¹, qui vise à engager une transformation d'ampleur du secteur à court ou moyen-terme, l'ADEME mène des travaux en 3 volets :

- Une étude préalable d'identification des « *Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable* », qui vient d'être publiée²
- Une opération pilote sur 15 restaurants scolaires, intitulée « *Les cantines s'engagent* », pour identifier les freins rencontrés par des structures initialement éloignées des objectifs EGAlim, et développer des outils d'accompagnement adéquats
- La publication du guide³ « *Vers une alimentation plus durable en restauration collective* », afin d'accompagner les professionnels du secteur dans leur démarche.

Des objectifs ambitieux, mais des freins sur le terrain qui sont nombreux

La loi EGAlim, promulguée en novembre 2018, prévoit plusieurs mesures ambitieuses pour améliorer la durabilité environnementale des repas en restauration collective, notamment :

- Développer l'approvisionnement en produits durables et/ou de qualité (50% de produits durables et/ou de qualité, dont 20% de bio)
- Diversifier les apports protéiques, notamment avec un menu végétarien hebdomadaire
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Réduire drastiquement l'usage du plastique
- Renforcer la transparence vis-à-vis des convives

La loi AGEC, puis le projet de loi Climat et Résilience en cours d'examen au Parlement renforcent encore ces mesures.

Même s'il y a un consensus sur la pertinence des objectifs poursuivis, de nombreux acteurs ont d'ores et déjà alerté sur les freins susceptibles de ralentir la mise en œuvre de ces changements indispensables. Si une minorité d'établissements est d'ores et déjà en conformité, ce n'est pas le cas pour de nombreuses collectivités.

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

² ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framheim, Maiom. 2021. Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable, volet 1. 74p : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4556-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html>

³ ADEME, Vers une alimentation plus durable en restauration collective, 2021, lien vers la librairie.

L'étude de l'ADEME « *Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable* » identifie plusieurs enjeux clés de cette transformation, et notamment :

- **L'objectif sur les approvisionnements** apparaît comme le plus emblématique de la loi EGalim. La méconnaissance des filières de production, la concurrence avec les autres débouchés, l'hétérogénéité de l'offre disponible sur les territoires, l'éparpillement des forces vives entre les différentes strates d'acteurs (Communes, Départements, Régions...) et le peu d'initiatives collectives sont autant de difficultés auxquelles se confrontent les opérateurs de restauration scolaire.
- **L'introduction d'un repas végétarien hebdomadaire** est, comparativement, moins complexe, mais se heurte à une certaine méconnaissance du sujet, aux préjugés d'un repas « sans », aux craintes quant à l'équilibre nutritionnel voire à un refus pur et simple de certains acteurs.
- **L'abandon du plastique à échéance 2025 [2028 pour les petites collectivités]** ne concerne pas uniformément tous les acteurs. Pour les établissements en liaison froide qui utilisent des barquettes plastiques, la marche peut cependant être haute, compte tenu d'une prise de conscience partielle des implications exactes de la loi ou d'alternatives encore au stade du développement. Les implications du retour aux contenants réutilisables sont multiples : financières, logistiques, infrastructurelles (...)
- **La lutte contre le gaspillage alimentaire** constitue une opportunité pour dégager des marges de manœuvre économiques nécessaires pour l'atteinte des objectifs ci-dessus. Pour autant, une mobilisation insuffisante, une méthodologie mal appropriée ou un manque d'engagement sont autant de facteurs explicatifs de résultats pas toujours à la hauteur.
- Beaucoup d'acteurs se concentrant sur le « faire » plutôt que le « faire-savoir », considèrent **la communication et la transparence vis-à-vis des convives** comme un objectif secondaire. Ce sont pourtant des ingrédients essentiels d'une restauration scolaire durable, qui réclame l'association et l'implication du plus grand nombre.

L'expérience des restaurants engagés montre que les objectifs sont atteignables mais que ces progrès s'obtiennent sur le temps long : une majorité de restaurants collectifs ne seront pas « prêts » aux échéances fixées par la loi. In fine, davantage que les possibles surcoûts financiers liés à des approvisionnements de meilleure qualité ou aux investissements nécessaires à la transformation des pratiques, c'est la rapidité de la transformation attendue qui nécessite des moyens (humains et financiers) importants pour un accompagnement adéquat de la transition.

De nombreux leviers pour relever tous les défis

L'étude recense, de manière détaillée, les leviers opérationnels d'ores et déjà identifiés pour lever les différents freins. De manière plus synthétique, dans son guide à destination des professionnels *Vers une alimentation durable en restauration collective*, l'ADEME met en avant la démarche projet à adopter pour combiner les leviers permettant de mettre en place une alimentation durable dans les structures de restauration collective :

- ➔ **Faire évoluer les approvisionnements** pour introduire des aliments de qualité et issus de modes de productions durables dans l'offre de restauration. Sur ce sujet, il est recommandé de :
 - Recenser l'offre existante et comparer aux achats actuels
 - Analyser les enjeux contractuels, financiers et organisationnels
 - Élaborer un plan d'action à court et moyen terme
- ➔ **Modifier la composition de l'assiette**, en respectant le cycle des saisons et en réintroduisant des légumes secs et produits céréaliers par exemple. Pour diversifier les menus, il y a plusieurs points clés :
 - Établir un diagnostic de la situation, savoir si des menus végétariens sont déjà servis et s'il existe des réticences dans les équipes de cuisine, de service et parmi les convives.
 - Mettre en œuvre un plan d'actions en identifiant les recettes, en revoyant les menus et en formant les équipes
 - Sensibiliser les convives en amont en lien avec les équipes pédagogiques
 - Évaluer la satisfaction des convives et ajuster les recettes
- ➔ **Réduire, faire disparaître le gaspillage alimentaire** permettant de redonner de la valeur à l'alimentation et à reconnaître le travail de ceux qui l'ont produite, transformée et servie. La clé de toute action anti-gaspi est le diagnostic de départ. Par la suite, il est indispensable de réaliser régulièrement des campagnes de pesée pour suivre l'évolution du gaspillage alimentaire. Plus les pesées seront fines, plus les actions mises en place seront adaptées et efficaces.