



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
D'ÎLE-DE-FRANCE**

*Liberté*

*Égalité*

*Fraternité*

**Enjeux EGAlim  
Focus à l'attention des élus municipaux  
franciliens**

# Enjeux en matière de restauration collective

## Les objectifs de la loi Egalim 2018

### Trois grands piliers

- 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;
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable **pour tous**.

### Des mesures pour la restauration collective

**EGalim**  
une LOI pour:

- UNE ALIMENTATION SAINE, SÛRE & DURABLE
- et ça fait du bien à:
- LA PLANÈTE
- LA SANTÉ
- L'AGRICULTURE

**QUALITÉ DES PRODUITS**  
→ *mangeons mieux!*

L'objectif pour vos achats? = **50%** Produits durables et de qualité

Quels produits choisir? → **20%** dont **AB** Bio

CEUX QUI BÉNÉFICIENT DE LABELS / MARQUES INNOVANTES ET RACOMMENDÉES

**MIEUX manger c'est: Vivre mieux!**

Selon l'OMS, 1/3 de la mortalité mondiale est directement liée à des problématiques nutritionnelles

**LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE**

**ACHETER autrement...**

Et c'est en amont que ça se passe.

DÉVELOPPER LA RÉSERVATION DES REPAS - Calculer ses repas

ADAPTER UN SUIVI DU GASPILLAGE & REMPLIR SA CANTINE AU POINT

ORGANISER LE DON ALIMENTAIRE

Plus de 3000 repas/jour = consécration obligatoire

**MENUS VÉGÉTARIENS**  
→ *varions un peu!*

**L'OBJECTIF:**  
Diversifier les apports en protéines, réduire l'empreinte carbone.

**IDENTIFIER l'empreinte CARBONE**

1 repas avec du bœuf = 5 repas avec des légumes

2 repas végétariens = 1 repas végétarien + 1 repas végétarien

**ECONOMIE CONSTATÉE**  
de 25% par rapport à un menu standard

Source: Observatoire de la restauration collective bio et durable de Paris Bio sur 4000 cantines en régime direct

**SUBSTITUTION DU PLASTIQUE**

Bye Bye!

Bonjour!

matériaux à usages uniques

matériaux recyclés pour réchauffés, sauce, assaisonnements

le réutilisable de ses meilleures bios sources de ses meilleures non polluantes

**INFORMATION DES USAGERS**

plus d'infos sur votre cantine? en un clic

ma cantine agricole pour les mesures d'infos / informations des usagers

des données, une amélioration continue, de la transparence.

**Alimentation Durable**

Région de la Transition Ecologique & Énergétique en Santé - FEES - Bretagne

ars

ARS BRETAGNE

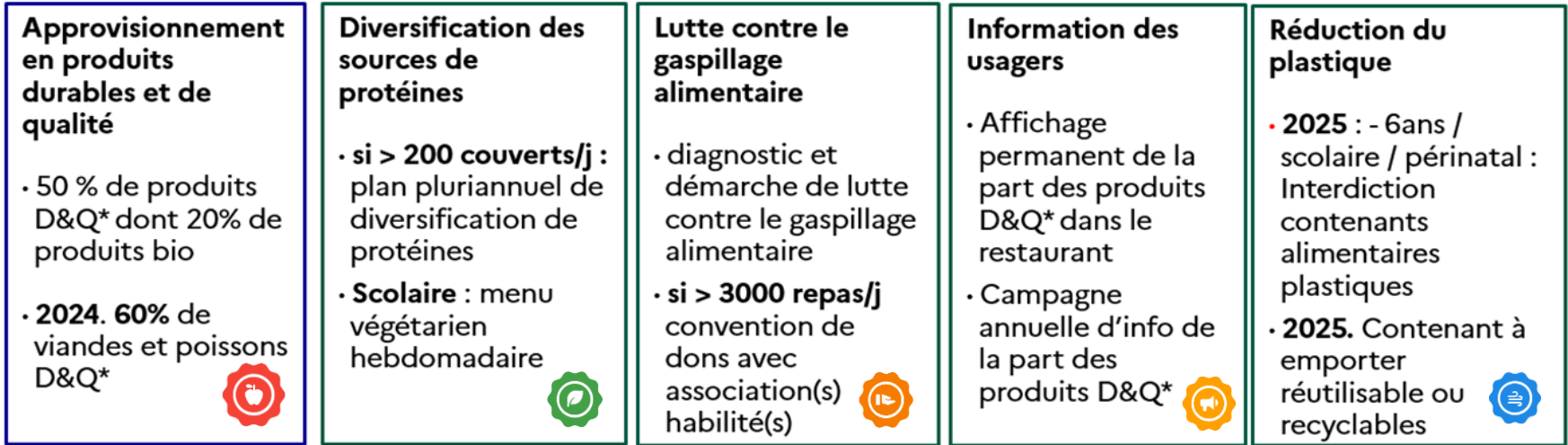
ARS BRETAGNE

ARS BRETAGNE

# Enjeux en matière de restauration collective

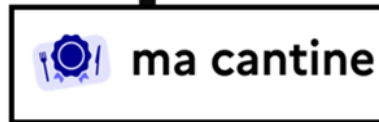
Les mesures des lois EGAlim, Climat & Résilience et AGEC

Pour tous les restaurants collectifs, publics ou privés, en gestion directe ou en gestion concédée



\* D&Q = durables et de qualité

**Politique Prioritaire du Gouvernement (PPG)**  
accompagnement et suivi territorialisé



**RAPPORT ANNUEL AU PARLEMENT**

# Enjeux en matière de restauration collective

## Les mesures des lois EGAlim, Climat & Résilience et AGEC

### Rappel : les produits durables et de qualité définis par la loi :

Produits  
issus de  
l'AB et  
sous  
SIQO

- Agriculture biologique et autres signes officiels de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOP/AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie)

Autres  
labels  
compati-  
bles  
EGAlim

- 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 : labels du commerce équitable cités sur le site de Commerce Équitable France (<https://www.commerceequitable.org/le-commerce-equitable/les-labels/>)

Critères  
Sélection  
Achat

- Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales
- Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs

# Bilan de la campagne Ma Cantine 2025 : télédéclaration 2025 des données d'achats 2024



La plateforme Ma Cantine

**Une plateforme numérique dédiée à la loi EGAlim** en restauration collective  
=> obligation de télé-déclarer ses données d'achats par toutes les structures gestionnaires de restauration collective.

Élu

Gestionnaire



## ma cantine

Relais par territoires  
et/ou secteurs  
Têtes de réseaux

Convives

- Accompagner et **outiller** les gestionnaires
- Collecter et mettre à disposition **de manière accessible** les données
- Rendre les convives **acteurs** de leur consommation

# Chiffres clés en Île-de-France 2025

## En Île-de-France:

- plus de 8 000 cantines inscrites
- 5619 sites concernés par une télé-déclaration en 2025

⇒ *Triplement des télédéclarations*

## Pour les cantines télédéclarantes :

- **Augmentation de la part des cantines télé-déclarantes atteignant les objectifs EGAlim** (50% d'approvisionnement en produits durables et de qualité dont 20% de bio):

- **De 28% en 2022 à 34% pour la campagne de télédéclaration 2025**

*(29% à l'échelle métropolitaine pour la campagne 2025)*

- **Progression des achats EGAlim**

- **Le taux global « Egalim » est de 35% (dont bio), contre 31.5% lors de la campagne de télédéclaration 2024**

*(environ 30% à l'échelle nationale pour la campagne 2025)*

- **Des enjeux qui restent forts sur l'atteinte des objectifs en matière d'achats issus de l'AB**

- **En 2025, le taux global bio est de 13.6%, contre 16.4% lors de la campagne de télédéclaration 2024**

*(11,8 % à l'échelle nationale pour la campagne 2025)*

# Campagne de télédéclaration 2026

Favoriser l'information et la mobilisation des acteurs

- La campagne 2026 se déroule du **12 janvier au 31 mars 2026**

Pour accompagner cette campagne :

- Des courriers du Préfet de région, à l'attention de différents acteurs, dont l'AMIF

=> Proposition de relayer ce courrier largement auprès des communes

- Les ressources du site Ma cantine

- FAQ, Webinaires, support technique

<https://ma-cantine.crisp.help/fr/>

<https://ma-cantine.crisp.help/fr/article/mon-antiseche-sur-la-teledeclaration-17q0ph4/>

- La campagne nationale de communication du MAASA



Courrier du Préfet de région, 2025



Prochains webinaires Ma cantine

# Comment faciliter les démarches de télédéclaration et atteindre les objectifs EGAlim en matière d'approvisionnements?

## Des outils

### Pour suivre et piloter les achats

- **Pour s'auto-évaluer**

Un outil d'autodiagnostic : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/diagnostic/>

- **Pour faciliter le sourcing**

<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/au-moins-50-de-produits-de-qualite-et-durables-dont-20-de-bio/trouver-des-produits-siqo-pres-de-chez-moi>

- **Pour faciliter l'intégration des critères EGAlim pour l'achat de denrées et de prestations de restauration collective**

<https://ma-cantine.crisp.help/fr/article/clausier-marches-publics-comment-integrer-egalim-pour-lachat-de-denrees-et-de-prestations-de-restauration-collective-b0qead/#3-telecharger-le-clausier>

### Pour accompagner les démarches visant à lutter contre le gaspillage alimentaire

- **Un outil gratuit d'évaluation du gaspillage alimentaire** : <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-et-dons-alimentaires/site-optigede/tableau-de-diagnostic-optigede>

- Des **exemples d'actions** en fonction de vos besoins : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/actions-anti-gaspi/?page=1>

### Pour échanger entre acteurs

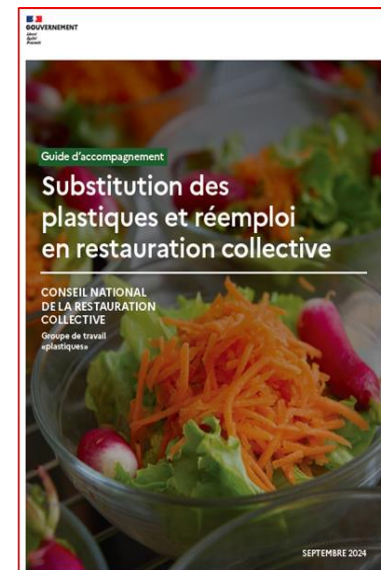
Le **Comité Régional de l'ALIMENTATION (CRALIM)** : <https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/cralim-2025-une-edition-tournee-vers-la-snanc-et-ses-enjeux-en-restauration-a4240.html>

---

# Comment faciliter les démarches de télédéclaration et atteindre les objectifs EGAlim en matière d'approvisionnements?

Des ressources

## Le Conseil national de la restauration collective (CNRC) et ses livrables



Nouveauté !

Le guide pratique pour la substitution du plastique



# Comment faciliter les démarches de télédéclaration et atteindre les objectifs EGAlim en matière d'approvisionnements?

## Des dispositifs d'accompagnement



### Le pacte des solidarités

Abondement de l'aide à la tarification sociale pour proposer des repas tarifés à 1€ maximum pour les familles les plus précaires (petites communes rurales)



### Le programme Lait et Fruits à l'école

Aide à l'achat de produits laitiers, fruits et légumes SIQO ou bio (restauration scolaire)

<https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeen-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>

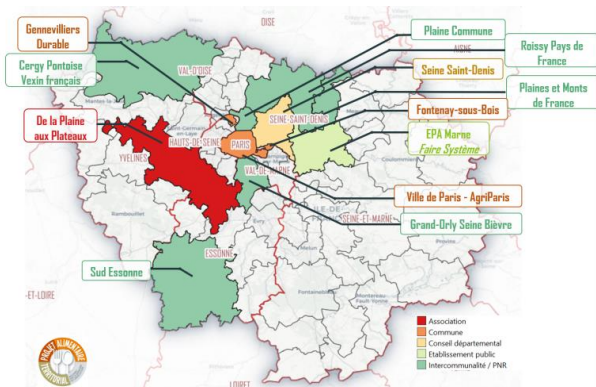
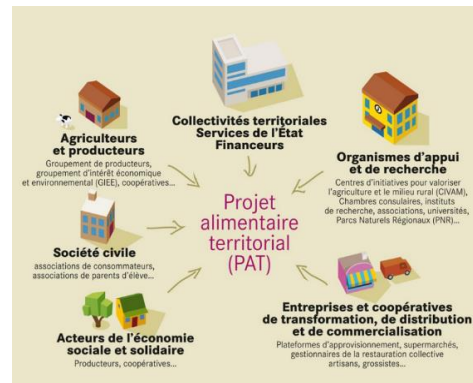
## Les AAP de la DRIAAF

AAP 2025 « Restauration collective : mise en œuvre de la loi Egalim »

# Comment faciliter les démarches de télédéclaration et atteindre les objectifs EGAlim en matière d'approvisionnements?

Des démarches territoriales : les Projets Alimentaires Territoriaux

- Accélérer la **transition agricole et alimentaire** dans les territoires
- Rapprocher les **acteurs** du champ à l'assiette
- Prendre en compte toutes les dimensions liées à l'alimentation, notamment en termes d'accessibilité, justice sociale et **restauration collective**



## 12 projets alimentaires territoriaux (PAT) en Île-de-France

AAP PNA et Planification écologique pour soutenir les PAT

=>1,3 M € en 2024-2025

# Comment faciliter les démarches de télédéclaration et atteindre les objectifs EGAlim en matière d'approvisionnements?

## Un enjeu fort

Mettre en place / renforcer des **démarches globales** permettant de **progresser dans les critères EGAlim tout en maîtrisant les coûts** :

↔ Travailler des leviers organisationnels et techniques au niveau des fonctions « achat », « production », « distribution des repas »

Levier \ Coût	Coût administratif		Coût fabrication/ assemblage du repas			Coût de distribution			Coût d'encadrement	
	Pers.	Fonct.	Denrée	Pers.	Fonct.	Inv.	Pers.	Fonct.	Inv.	Pers.
Détail des coûts										
Augmentation de la fréquence du repas végétarien			Vert	Rouge						
Augmentation de la part de bio	Rouge		Rouge							
Réduction du gaspillage alimentaire			Vert	Vert	Vert		Rouge	Rouge	Rouge	Rouge
Réduction de l'usage du plastique	Rouge			Rouge	Rouge	Rouge				

*Etude de l'Ademe : Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : Quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ?*

« Les collectivités ne rencontrant pas de surcoût lié à l'approvisionnement en produits de qualité et durables (36%) l'expliquent notamment par la mise en place d'une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire (cité par 42 % des répondants), de menus végétariens (28%), d'une planification des menus pour anticiper les achats (26%), d'une négociation avec le fournisseur (24%) et d'une réorientation de la politique d'achat vers des produits locaux (21%) »

### Enquête 2024

**La restauration scolaire : des communes volontaires malgré les difficultés persistantes**

**Association des maires de France et des présidents d'intercommunalité; Nelly Jacquemot, Sébastien Ferriby**

<https://www.amf.asso.fr/documents-enquete-2024la-restauration-scolaire-communes-volontaires-malgre-les-difficultes-persistantes-42249>

# Comment faciliter les démarches de télédéclaration et atteindre les objectifs EGAlim en matière d'approvisionnements?

Travailler des leviers organisationnels et techniques : exemples d'actions à valoriser



Qualité des produits

Élaborer des stratégies d'achat visant à atteindre les objectifs réglementaires en termes d'approvisionnement: allotissement, clauses et critères de suivi....



Lutte contre le gaspillage

Réviser la structure et la composition des menus, analyser les quantités servies, promouvoir l'accompagnement et la sensibilisation

⇔ Pesée des déchets alimentaires, Plan de progression, Don à des associations, Démarches d'éducation au goût, formation des personnels présents sur la pause méridienne...



Menus végétariens

Former les équipes de restauration pour mettre en place un plan de diversification des protéines



Interdiction du plastique

Revoir les achats de consommables afin d'interdire les ustensiles en plastique à usage unique et promouvoir les contenants biodégradables pour la vente à emporter



Information des convives

Élaborer des stratégies permettant l'utilisation de contenants réemployables

Affichage de la part de produits bio, durables, de qualité, Valorisation de partenariat avec des producteurs....