

Charte de référencement des acteurs de l'écosystème restauration collective

Version 01-janvier 2023



Liberté
Égalité
Fraternité

ma cantine

Accompagne la transition alimentaire
de la restauration collective

Préambule

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 (loi EGALim), a porté, par l'article 24, un objectif de 50% d'achats « durables » dont 20% de « bio ». D'autres obligations ont été posées sur : le gaspillage alimentaire, la diversification des protéines, la réduction du plastique, et la transparence envers les convives et l'administration. La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (loi Climat et Résilience) a appuyé et renforcé ces obligations.

Nous proposons aux acteurs de l'écosystème de la restauration collective de s'identifier sur la plateforme « ma cantine » afin d'offrir un catalogue de prestataire pouvant les aider les élus de collectivités, les responsables de site de restauration collective à caractère social et leurs gestionnaires à œuvre dans l'objectif de la mise en œuvre des loi EGALim et Climat et Résilience.

Définitions :

Nous appelons :

- Responsables légaux de site de restauration collective : l'ensemble des gestionnaires publics ou privés concerné par l'article L230-5 du code rural et de la pêche maritime.
- Acteurs et actrices de l'écosystème : **prioritairement** des initiatives publiques ou privées à but non lucratif et financées par des fonds publics et proposant aux responsables légaux de site de restauration collective des solutions permettant de **les aider directement** dans la mise en œuvre des loi EGALim et Climat et Résilience.
- « ma cantine » est la plateforme numérique publique à destination des gestionnaires de restaurants collectifs et de leurs convives et développée par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA) et la Direction interministérielle du numérique (DINUM) construite selon une mode agile avec les utilisateurs. **En ligne depuis février 2021**, « ma cantine » propose un accompagnement global à la mise en place des mesures réglementaires des loi EGALim et Climat et résilience ainsi que des services pour le suivi et la mise en œuvre des mesures de la loi.

Principes généraux de référencement des acteurs d'accompagnement dans la restauration collective

La [page](#) « Améliorer votre offre avec le soutien des acteurs de l'éco-système » permet aux gestionnaires de restauration collective de trouver une aide et des ressources pour atteindre les objectifs de transition alimentaire dans leurs cantines.

L'objectif de ce référencement est de permettre aux gestionnaires de restauration collective de trouver les bons interlocuteurs sur le terrain en fonction des axes qu'ils souhaitent améliorer dans leurs démarches ou des pratiques qu'ils souhaitent modifier.

En tant que plateforme publique, « ma cantine » aspire à une exhaustivité du référencement, mais en raison de ressources humaines limitées, ce référencement est essentiellement basé sur le principe d'un auto-référencement des structures. Les structures sont seules responsables de la véracité des informations qu'elles communiquent sur la page partenaire.

Vous êtes une entreprise, une association, une institution et vous agissez pour la transition alimentaire en restauration collective ? Vous pouvez ainsi demander votre référencement sur notre page "acteurs de l'écosystème" de la plateforme « ma cantine ». Le référencement est gratuit.

Néanmoins, l'équipe en charge de « ma cantine » se réserve un droit de modération, en fonction des critères définis ci-après :

L'offre de service proposée doit servir les objectifs d'amélioration des pratiques des gestionnaires pour leur permettre d'atteindre les [objectifs des lois EGalim et Climat](#), voire plus, notamment sur :

- L'amélioration de leur approvisionnement en denrées alimentaires, notamment les produits biologiques et les outils de suivi des achats qui permettent de mesurer et d'impacter sur cette trajectoire
- La réalisation des diagnostics et la mise en place de mesures de réduction du gaspillage alimentaire et les outils et les conseils permettant de les mettre en œuvre.
- La facilitation des dons alimentaires vers les associations habilitées.
- La diversification de l'offre alimentaire notamment vers une augmentation des sources de protéines végétales dans les repas servis et l'accompagnement, la formation sur la cuisine végétarienne.
- L'aide à la substitution des matériaux plastiques et ustensiles utilisés en restauration collective.
- L'information des convives telle que le prévoit la loi EGalim axée notamment sur la communication de la part des « produits EGalim » (article L. 230-5-1) et de ceux issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.

L'offre de service peut concerner plus globalement les objectifs inscrits dans le Plan National pour l'Alimentation ([PNA](#)) et notamment, les dispositifs et accompagnement qui concourent à des actions d'éducation alimentaire visant le changement de comportements alimentaires plus favorables à la santé et à l'environnement et la connaissance du patrimoine alimentaire et culinaire français.

Le référencement des structures est prioritairement **orienté vers les organismes publics ou privés à but non lucratif œuvrant dans le domaine de l'alimentation ou ayant bénéficié de subventions publiques** (nationales, européennes, ou internationales) dans ce cadre.

Les autres structures souhaitant se faire référencées doivent apporter la preuve dans le formulaire de référencement de l'intérêt de leur offre de service pour satisfaire les objectifs décrits ci-dessus.

Pour être référencées, ces structures demandeuses s'engagent aussi à faire connaître la plateforme « ma cantine » par les moyens qu'elles souhaitent et à respecter les grands principes de cette charte.

Cas particuliers de certaines structures privées à but lucratif :

Ces structures doivent a minima être :

- Être inscrit au Registre du Commerce et des Sociétés et/ou au Répertoire des Métiers et/ou auprès de la MSA
- Être à jour et respecter les réglementations fiscales, économiques, sociales, sanitaires...en vigueur (agrément sanitaire/dispense, traçabilité, plan de maîtrise sanitaire/HACCP, véhicules de livraisons aux normes....)

Les éditeurs de logiciel GPAO à destination de la restauration collective ou les sociétés de restauration collective/traiteurs :

Si vous êtes interfacés avec ma cantine, ou avez choisi de téléverser les données de vos clients dans le cadre des campagnes dédiées, pour vos clients, vous pouvez apparaître sur notre plateforme même si vous ne remplissez pas les conditions énoncées ci-dessus.

Les fournisseurs de denrées ou les structures d'approvisionnement ou de services privés de restauration

Toutes ces structures doivent :

- Proposer des produits entrant dans les 50% EGAim et/ou permettre la confection de recettes à base de sources de protéines végétales variées et le « fait maison ». Les objectifs recherchés visent à limiter la consommation des produits ultra-transformés (selon la classification NOVA, conformément aux objectifs du PNNS).
- Proposer des produits ayant le maximum d'information sur leur origine géographique, leur qualité nutritionnelle ainsi que sur les procédés de transformation et les modes de production et de commercialisation. Les objectifs recherchés visent à encourager le développement des circuits courts et de la proximité géographique entre producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs et consommateurs et la consommation de produits à forte valeur nutritionnelle.

Enfin, pour être référencées, ces structures s'engagent, comme les autres, à faire connaître la plateforme « ma cantine » par les moyens qu'elles souhaitent et à respecter les grands principes de cette charte.