



LES RESTAURANTS COLLECTIFS ADMINISTRATIFS DE L'ETAT

Réalisés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
et l'équipe de Défis & Controverses

QUESTIONS-RÉPONSES

1. Comment accéder à « ma-cantine » ?

Sur tous les navigateurs y compris sur smartphone : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil/>

2. Quelle adaptation pour le Nutriscore en restauration collective ?

Le Programme national de l'alimentation et de la nutrition prévoit l'extension du Nutriscore à la restauration commerciale et collective, pour les opérateurs volontaires. Des projets ont été menés (3 en restauration collective, 3 en restauration commerciale) en 2020 et 2021, associant pour chaque projet une équipe de recherche et un opérateur de restauration. Des outils sont en cours d'élaboration pour accompagner les acteurs sur le terrain, suite à ces projets, notamment en ce qui concerne la conversion entre les ingrédients bruts/crus et la recette finale, en prenant en compte les pertes de masse dues à la cuisson.

3. Les produits Bleu-Blanc-Cœur (BBC) entrent-ils dans les 50 % de produits durables et de qualité ?

A ce jour, pour les produits issus de la démarche Bleu-Blanc-Cœur ne bénéficiant pas d'un signe ou mention « officiel » listé par la loi EGALIM, il est possible de les comptabiliser, comme pour tout autre produit, dans les objectifs de la loi EGALIM à condition qu'ils soient sélectionnés à l'issue d'un processus de sélection ciblant « les produits acquis selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales tout au long de son cycle de vie ».

Le recours à cette modalité de sélection relève du libre choix et de la responsabilité de l'acheteur, dans le respect du code de la commande publique.

4. Quels sont les produits issus de la « pêche durable » qui entrent dans les 50 % de produits durables et de qualité ?

La catégorie citée par la loi EGALIM est « Produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ». La certification par le label MSC (porté par l'ONG internationale MSC) est différente de la certification par l'écolabel « Pêche Durable ». Dans le cas où un fournisseur propose des produits labellisés « MSC pêche durable » en lieu et place de produits labellisés « écolabel Pêche durable », l'acheteur, sous sa propre responsabilité et sur la base d'éléments de preuve apportés par le fournisseur, peut étudier l'équivalence, dans le respect du code de la commande publique, de produits labellisés MSC avec la catégorie écolabel « Pêche Durable ». Comme tout autre produit, ils peuvent également entrer dans les objectifs EGALIM s'ils ont été acquis selon un processus de sélection basé sur le coût de leurs externalités environnementales ou sur leurs performances environnementales et en approvisionnements directs.

5. Quid des produits locaux ?

Le code de la commande publique ne permet pas de faire mention directement de l'origine locale, ce qui serait contraire aux principes du droit de la concurrence. Ainsi, les produits « locaux » ne sont pas pris en compte dans l'objectif de 50 % de produits durables et de qualité, en tant que tels. Un produit local n'est comptabilisable que s'il entre dans une des catégories citées par la loi. Cependant, les guides d'achats, construits dans le cadre du Conseil National de la Restauration Collective, consultables sur « [ma-cantine](#) », présentent des stratégies d'achats permettant de travailler sur des approvisionnements

durables et de qualité, dans le cadre d'une démarche territoriale (notamment dans le cadre des projets alimentaires territoriaux).

6. Le décret d'adaptation des seuils pour les territoires d'outre-mer sera-t-il intégré à la plateforme « ma-cantine » ?

Actuellement, dans la partie descriptive de la mesure phare concernant les approvisionnements, il y a un lien vers l'[article sur les seuils adaptés aux territoires d'outre-mer](#). En outre, le tableur, téléchargeable sur « ma-cantine », peut être utilisé pour le calcul des seuils (Décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 relatif à l'adaptation à l'outre-mer des seuils prévus à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime concernant la composition des repas servis dans les restaurants collectifs).

7. Quelle mise à jour pour l'affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT ?

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
- 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 L. 230-5-1 et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis (art. L 230-5-3 du CRPM).

Un modèle d'affiche est proposé dans ma cantine pour répondre à cette obligation.

8. « ma-cantine » peut-elle être un outil pour l'étiquetage étendu à toutes les viandes à compter de mars ?

A compter du 1^{er} mars 2022, l'origine de la viande de porc, volaille, agneau et mouton servie dans tous les restaurants hors domicile (cantines, restaurants commerciaux, restaurants d'entreprises) devra être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines depuis 2002. L'étiquetage de l'origine des viandes porcines, ovines et de volaille devra mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage. Cette obligation s'appliquera aux viandes achetées crues par les restaurateurs, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées, mais pas aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées (décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration).

Sur la plateforme « ma-cantine », une information sera portée sur cette nouvelle obligation. L'information sur le suivi de l'origine peut être reportée dans le tableur d'aide au calcul, téléchargeable sur « ma-cantine », et sera également disponible dans l'outil de suivi de ses achats actuellement en développement.

9. Quelles sont les modalités pour participer à l'expérimentation sur la réservation des repas ?

L'expérimentation s'adresse aux gestionnaires volontaires, publics ou privés, des services de restauration collective dont des personnes de droit public ont la charge. Les établissements peuvent avoir préalablement mis en place une solution de réservation de repas. Il est possible de candidater à compter de la publication du décret prévue en mars 2022 jusqu'en décembre 2023 pour un projet expérimental d'une durée de six mois minimum. Toutes les informations relatives à l'expérimentation sont présentées au sein du guide pratique qui sera disponible sur « ma-cantine » (échéance attendue : mars 2022).

Pour candidater, il faudra créer un compte sur « ma-cantine », renseigner un formulaire et s'engager à transmettre les données issues des évaluations du gaspillage alimentaire, du taux de fréquentation et de la satisfaction des usagers, le règlement de solution de réservation de repas mais aussi désigner un chargé de pilotage du projet et mettre en place un comité de pilotage du projet. L'évaluation du gaspillage alimentaire et du taux de fréquentation sera menée durant trois périodes : au début de l'expérimentation, trois mois après et cinq mois après le lancement de l'expérimentation. L'évaluation de la satisfaction des usagers sera effectuée en fin de projet. La déclaration de participation et le suivi de l'expérimentation se feront sur un espace dédié sur la plateforme « ma-cantine ».

10. Quels sont les indicateurs pour l'expérimentation sur la réservation des repas ? Moyennes de pesées sur 20 jours successifs, taux de fréquentation du restaurant pendant la période... ?

- Evaluation du gaspillage alimentaire pour les 3 périodes d'évaluation sur 20 repas successifs : moyenne des pesées effectuées sur chaque période exprimée en grammes par convive et par jour, en distinguant les pesées des excédents présentés aux convives et non servis exprimées en grammes par convive et les pesées des restes des assiettes exprimées en grammes par convive, et en précisant le ratio de la part non-comestible rapportée à la part comestible, exprimées en grammes. Lorsque les repas sont préparés sur

place, l'évaluation comporte également la mesure des excédents de préparation, exprimés en grammes par convive.

- Evaluation de la satisfaction des usagers en fin de projet : enquête de satisfaction sous forme d'un questionnaire (notation d'une à cinq étoiles accompagnée d'un champ libre pour justifier la notation).
- Evaluation du taux de fréquentation pour les 3 périodes d'évaluation : nombre de convives moyen observé sur chaque période d'évaluation.

11. Est-ce que la fonction déclaration pour les cantines qui sont volontaires pour l'expérimentation de l'option végétarienne quotidienne est déjà opérationnelle ? Si non, quelle est la date prévue ?

Cette fonction n'est pas encore opérationnelle. L'outil de déclaration, en cours de développement sur « ma-cantine », devrait être mis en ligne au cours du mois de mars.

12. Pour les restaurations en gestion concédée ou déléguée : qui doit remplir les données sur la plateforme « ma-cantine » ?

Les comptes de « ma-cantine » sont configurés pour être gérés par les donneurs d'ordre. Dans le cas d'une gestion déléguée, le gestionnaire qui a créé un compte sur « ma-cantine » a deux options pour la transmission des données qui seront à déclarer :

- soit il les renseigne lui-même, après avoir demandé les informations à son prestataire ;
- soit il autorise le prestataire à les saisir directement lui-même sur le compte.

En cas de difficulté, ne pas hésiter à se rapprocher de l'équipe de « ma cantine » :

contact@egalim.beta.gouv.fr

13. A quelle administration sont transmises les données télé-déclarées ? Quel service de cette administration traite ces données ? Ces données transmises sont-elles par la suite rendues publiques et consultables par tous ?

Les données télé-déclarées dans « ma-cantine » seront transmises à la DGAL (Direction générale de l'Alimentation - ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) en vue d'alimenter le bilan annuel à remettre au Parlement. Aucune donnée individuelle ne sera rendue publique dans ce cadre. Les données recueillies seront traitées dans ce rapport de manière agrégée. Indépendamment de la télé-déclaration de ces données, le gestionnaire du compte peut également publier sur « ma cantine » les taux de produits durables et de qualité et de produits biologiques issus de sa déclaration.

14. Que se passe-t-il en cas de non-respect des obligations des lois EGAlim et Climat et Résilience visant la restauration collective ?

A ce jour, la loi ne prévoit pas de sanctions, ni de contrôles pour ce qui concerne les mesures ciblant directement la restauration collective. La mise en œuvre de ces mesures doit permettre de répondre à une demande forte des citoyens qui s'est largement exprimée au cours des Etats généraux de l'alimentation et dans le cadre de la Convention citoyenne sur le climat. Les loi EGAlim et Climat et Résilience prévoient par ailleurs un renforcement de la transparence vis-à-vis des convives avec notamment l'obligation d'une information des convives sur le lieu de service et la mise en place d'un suivi annuel (« bilan statistique ») de la mise en œuvre des objectifs en matière de produits durables et de qualité entrant dans la composition des repas (Art. L. 230-5-1 du CRPM).

15. Comment faire face à l'augmentation du coût assiette induit par l'objectif sur les 50 % de produits durables et de qualité ? Les coûts ont-ils été chiffrés ?

Un rapport d'évaluation sur les impacts budgétaires induits par cette disposition de la loi a été remis par le Gouvernement au Parlement en octobre 2019. Il faisait état d'un surcoût estimé entre 0,25 et 0,30 € par repas pour les restaurants administratifs. Pour contenir ce surcoût, il est nécessaire de travailler sur des projets de restauration durable globaux. En effet, plusieurs leviers peuvent être actionnés pour réduire, voire annuler ce surcoût, comme la diversification des sources de protéines, la lutte contre le gaspillage alimentaire (la juste portion, le juste nombre de repas...) mais aussi l'optimisation des process de fabrication et de distribution. En effet, le coût denrées est estimé à environ 25 % du coût total du repas. Conformément à la loi EGAlim, ce rapport devra être actualisé d'ici le 1^{er} janvier 2023 et remis, dans les mêmes formes, au Parlement. Dans cette optique, tout retour d'expérience permettant une analyse fine de ces coûts peut être transmis aux services de la DGAL.

16. Actuellement, les matières premières subissent des augmentations de prix importantes qui mettent en difficulté les fournisseurs et les sociétés prestataires (dans le cadre de l'intangibilité des prix fixés dans les marchés publics). Quelles réponses l'Etat peut-il apporter ?

Outre les difficultés économiques engendrées depuis deux ans par la crise sanitaire, les acteurs de la restauration collective font actuellement face à une inflation des matières premières, des matériaux, des emballages, des transports et des énergies due à la reprise économique. Plusieurs opérateurs ont averti les pouvoirs publics sur cette situation.

Dans le contexte de pénurie d'approvisionnement qui a précédé, le Premier ministre avait, le 16 juillet 2021, demandé aux ministères de veiller à ce que les services de l'Etat aménagent les conditions d'exécution des contrats en cours et d'inviter les opérateurs de l'Etat placés sous leur tutelle à suivre les mêmes recommandations.

Par ailleurs, une fiche technique intitulée « [Les marchés publics confrontés à la flambée des prix et au risque de pénurie des matières premières](#) » a été publiée par le ministère de l'économie, des finances et de la relance le 29 juillet 2021. Elle donne des éléments sur les possibilités d'aménagement des marchés en cours et formule des recommandations pour les futurs marchés.

De plus, concernant les futurs marchés, [la fiche sur l'indexation des prix dans les marchés publics d'achats de denrées alimentaires](#), vient d'être actualisée et mise en ligne sur le site du ministère de l'économie, des finances et de la relance.

La fiche sur l'indexation des prix dans les marchés publics de services de restauration collective est pour sa part en cours d'actualisation, en concertation avec les acteurs de la filière.

Enfin, l'Etat étudie actuellement les réponses qui pourront être apportées à la demande de la filière restauration collective de produire de nouvelles instructions ciblées sur ce secteur et de mettre en place une médiation dédiée à la restauration collective.

17. Une aide de l'Etat pour aider les associations de gestion des RA/RJA à acheter des produits durables et de qualité (dont bio) est-elle prévue ?

Il n'est pas prévu à ce jour de mettre en place une aide de l'Etat destinée aux restaurants de l'administration d'Etat. Des travaux interministériels ciblant les achats de prestation de restauration et les achats de denrées alimentaires relevant de la commande publique nationale seront prochainement menés afin de renforcer l'impact économique de la commande publique et de faciliter la mise en œuvre des objectifs de la loi EGAlim dans les restaurants de l'Etat et dans ses établissements publics.