



## PROGRAMME – LES DÉFIS DE MA CANTINE 2

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

### PREMIÈRE PARTIE – PRÉSENTATION DU SECTEUR ET DU CONTEXTE

**Introduction des Défis de ma cantine** - Bruno Ferreira, Directeur général de l'alimentation

Offrir une restauration durable, de qualité et accessible à tous est une attente forte des concitoyens et une priorité d'action du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. La restauration collective est un service essentiel à la vie en collectivité, qui nous concerne tous. Dans ce sens, la plateforme « ma cantine » est un outil numérique construit en collaboration avec la Direction Interministérielle au Numérique qui permet d'aborder l'ensemble des mesures de la loi EGALIM et de bénéficier d'outils de pilotage pour atteindre les objectifs collectivement fixés.

**Présentation du secteur** - François Mauvais, président de Cantines Responsables

Quelles sont les caractéristiques du secteur face à la loi EGALIM ? Que recouvrent les sociétés de restauration collective ? Quelle gestion pour ces structures ?

**Introduction en vidéo à l'utilisation de la plateforme « ma cantine »** - Jennifer Stephan, en charge de « ma cantine »

« ma cantine » est la plateforme nationale de référence vers une transition alimentaire de la restauration collective. Elle présente les objectifs et détails des mesures des lois EGALIM et Climat & Résilience. Elle informe et outille les gestionnaires de restaurants collectifs pour les aider à se positionner.

Les possibilités de « ma cantine » sont les suivantes :

- l'autodiagnostic, pour renseigner ses données sur les achats/approvisionnements, les démarches mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire...
- la télédéclaration pour remonter ses données à l'administration
- le réseau public « Nos cantines » pour jouer le jeu de la transparence et partager ses données avec les élus, les convives, les autres gestionnaires...
- prendre contact avec les autres restaurants et gestionnaires pour demander des conseils, poser des questions...
- le blog avec des témoignages, des outils, des aides pratiques
- un outil tableur d'aide pour le calcul des achats, un générateur d'affiches à exposer sur site pour toujours plus de transparence
- une documentation avec des guides plus complets

**La télédéclaration sur ma cantine** - Valérie Merle, Représentante nationale restauration collective du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

**L'import massif de données sur ma cantine** - Jean-Baptiste Jacob, en charge de « ma cantine »

## **DEUXIÈME PARTIE – TÉMOIGNAGES**

Cette partie met en exergue les expériences d'acteurs du secteur qui viennent enrichir la pratique de chacun.

### **Isabelle Desclozeaux - Responsable Projet Alimentaire Territorial pour Sodexo Education**

Les sociétés de restauration sont devenues des acteurs avec les collectivités pour le déploiement des Projets Alimentaires Territoriaux. La collectivité doit être partie prenante de la valorisation des achats et de la production territoriale.

Depuis 2014, nous sommes devenus acteurs avec les collectivités du déploiement des PAT. Nous accompagnons et qualifions le travail des fournisseurs locaux. Mais c'est toujours la collectivité qui décide. La collectivité doit être partie prenante de la valorisation des achats, de la production territoriale.

Même si cela coûte plus cher d'acheter local, les PAT constituent un formidable levier pour les achats alimentaires. Même si notre travail s'est complexifié avec la loi EGAlim, les PAT nous permettent de développer un outil de coopération unique sur les territoires. L'offre locale doit répondre aux objectifs de la loi EGAlim.

### **Emmanuel Saulou - Codirigeant de Restoria**

Société à mission, Restoria s'engage autour des enjeux sociaux et environnementaux. Avec la loi EGAlim, il nous faut mieux rémunérer les agriculteurs, améliorer la qualité des produits et valoriser la restauration collective.

Si la loi EGAlim est une bonne chose pour aider à augmenter la rémunération des agriculteurs et la qualité des produits en restauration collective, il nous faut mieux valoriser la restauration collective. La pression budgétaire, à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, ne doit pas réduire encore le travail engagé par nos entreprises.

Société à mission, Restoria s'engage aujourd'hui autour des enjeux sociaux et environnementaux... mais il faut aussi que les clients s'engagent. Le coût denrée alimentaire n'est pas à lui tout seul un indicateur de qualité. Pour notre part, nous développons le fait maison à partir de matière brute, locale, de qualité, moins dispendieuse que des produits transformés, et concentrons nos investissements sur nos équipes et nos équipements, sur les savoir-faire.

### **Jérôme Parnisari - Directeur général SRC Terres de cuisine**

Terres de cuisine, c'est cinq cuisines centrales (80 % CA) et 20 % de cuisines sur place, avec plus de 330 salariés qualifiés, une veille réglementaire pointilleuse, 50 ans d'expérience dans un grand sud-est, une entreprise engagée sur son territoire, véritable levier du développement économique et porteuse de valeurs éthiques et sociales... Ce savoir-faire, cette expérience nous permet d'apporter aux collectivités une prestation qualitative et optimisée, en particulier d'épauler des collectivités qui n'ont pas les moyens (humains, économiques, structurels) pour gérer un service de restauration collective de qualité, en particulier un service qui puisse répondre aux objectifs de la loi EGAlim.

### **Philippe Quinet - Président de la SRC Les Agapes Hôtes**

Les Agapes Hôtes est une entreprise qui se caractérise par le fait que ses chefs travaillent dans les établissements, dans les EPHAD, en liaison chaude, avec des produits frais, au plus près des convives. Nous n'avons pas de client public, seulement des associations, 35 EPHAD.

Nos clients sont très sensibles aux objectifs de la loi EGAlim et demandent des produits de qualité, frais, locaux et bio. Dans nos contrats, ils font encore référence au GEMRCN avec un équilibre alimentaire sur les quatre semaines de menus.

## **Fabrice Cloerec** - Directeur général de la SRC Tradirest

Tradirest est une société indépendante créée en 2014, restauration d'entreprise en IDF. Pour sa stratégie d'approvisionnements, elle s'appuie sur le CARRE DES MARCHES grossiste de produits frais multi-familles basée sur Rungis. Nous avons le sentiment d'être en adéquation avec les tendances de consommation post-covid. Mais il y a trois impacts majeurs que nous avons relevés : le télétravail, l'enjeu RH et la gestion des flux de fréquentations qui remet en question de nombreux éléments.

## **Philippe Pont-Nourat** - Président du SNRC

Dans toutes ces interventions, il y a de quoi se réjouir et de quoi alerter.

En 20 ans, la restauration collective a énormément changé et s'est améliorée. Nous sommes tous face à des enjeux de recrutement aujourd'hui, mais la qualité de ce qu'on propose devrait attirer des talents. Nous pouvons être fiers de voir que personne ici n'a attendu la loi EGAlim pour se lancer dans une démarche vertueuse.

En revanche, toute cette valeur apportée, on ne la retrouve pas dans le bilan des SRC. Elles ne peuvent pas être la variable d'ajustement d'un écosystème économique : la France a le modèle de restauration collective le plus vertueux, protégeons-le. Il est temps qu'on voie la restauration collective comme un investissement.

## **Anne-Sylvie Charmasson** - Responsable du service Restauration de la Ville de Nîmes

Nous avons lancé un partenariat main dans la main avec la Chambre d'agriculture du Gard qui nous a mis en contact avec des producteurs. Depuis cinq ans, nous avons donc trois producteurs qui plantent pour la cuisine centrale de la ville. On a ainsi pu s'engager auprès d'un producteur, en travaillant avec un juste prix validé par la Chambre d'agriculture, et on lui prend tout sur toute l'année.

## **Eric Juttin** - Responsable Marchés publics du Groupe Pomona et représentant du CGI, confédération du commerce de gros

On parle de juste budget alimentaire, et c'est lié à la montée de la qualité de l'alimentation. Seulement on a des difficultés aujourd'hui à réajuster les prix, parce qu'on manque de bons indices pour ajuster à la fois les prix de vente à la production, les prix des grossistes et les prix des repas. La loi EGAlim doit aller plus loin avec des outils pour intégrer de nouveaux indices en lien avec nos réalités économiques. Le modèle de cahiers des charges est donc à faire évoluer.