

# Les défis de ma cantine



Les restaurants collectifs administratifs de l'Etat  
1er février à 14 h

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



cantines  
RESPONSABLES

## Programme du webinaire

### Présentation du secteur et du contexte

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

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 construite 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** – Valérie Merle, référente nationale restauration collective du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et François Mauvais, président de Cantines Responsables

Quelles sont les caractéristiques du secteur face à la loi EGAlim ? Que recouvre la restauration des « administrations de l'Etat » ? Où en est-on en terme de qualité des approvisionnements dans les services de l'Etat ? Quelle gouvernance pour ces structures ? Qu'est-ce qui distingue RA et RIA ?

**Présentation du contexte** – Frederika Lhuissier et Valérie Merle, référentes nationales restauration collective au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Un contexte législatif porté par une attente sociétale (loi EGAlim, AGEC, Climat & Résilience), pour lequel le Ministère se mobilise : l'installation du CNRC, avec tous les acteurs, puis présentation de la plateforme collaborative « ma cantine ». Un projet global et coopératif qui vise à informer et outiller les acteurs de la restauration collective pour répondre aux exigences réglementaires.

## **Introduction à l'utilisation de la plateforme « ma cantine » - Jennifer Stephan, équipe « ma cantine »**

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

Sur « ma cantine », vous pourrez :

- Vous positionner par rapport aux attendus de la loi grâce à son autodiagnostic,
- Faire le suivi de vos achats grâce au tableur d'aide pour le calcul des achats,
- Communiquer auprès de vos convives par le générateur d'affiches à exposer sur le lieu de restauration pour plus de transparence,
- Avoir accès à une documentation et des ressources : des guides pratiques, un blog (avec des témoignages, des aides pratiques),
- Rejoindre le réseau public « Nos cantines » pour jouer le jeu de la transparence, 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...,
- Une possibilité de télédéclaration pour faire remonter ses données à l'administration

## **Témoignages de restaurants collectifs administratifs**

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



- **Le RIA de Bordeaux Cité administrative, de la nécessaire prise de conscience des usagers**  
avec Alexandre Martineau et Virginie Grzesiak

Ces deux membres du CA, représentants des usagers, ont fait bouger le Conseil d'administration et le prestataire pour faire évoluer le service de restauration. La loi EGAlim leur a permis de faire valoir leurs arguments.



**Le RIA de Cahors, une gestion concédée fusionnelle**  
avec Géralde Nivel-Costeraste, gestionnaire et salariée de l'association

Depuis deux ans, le RIA de Cahors a un nouveau contrat avec la société API Restauration et depuis, le couple gestionnaire et le chef de cuisine d'API mènent un travail collaboratif enrichissant.



Association la Résidence de l'École  
Nationale des Finances Publiques

## L'association ARENFiP, une gestion sous tension avec Nicolas Tiquet, directeur de l'association

En charge de la restauration sur les sites de Clermont-Ferrand (Centre des finances publiques et Ecole nationale des finances publiques), cette association produit 100 000 repas annuels (avant crise) et sert au moins un menu bio par semaine, avec un plat végétarien quotidien et des produits laitiers bio. Elle fournit également des plateaux-repas. Un travail est effectué sur le développement des filières locales.



## Le RA de Paris-Descartes, RA du ministère de l'Enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation (MESRI) avec Audrey Coquard, Vice-présidente du C.A., en charge de la restauration, et Philippe Lapouge, directeur d'exploitation et président de Restau'Co Île-de-France

Audrey Coquard, une convive du restaurant du MESRI, témoigne de son expérience de transformation du RA : « J'ai voulu sauver le modèle social de cette restauration. » Devenue présidente du Conseil d'administration, bénévole, elle décrit « l'horreur » de ces dernières années (+ de 300 000 € de déficit) et « une meute en cuisine », jusqu'à la dissolution de l'association et le transfert à une autre association existante en juillet 2020, une association « sports, culture, loisirs » en attendant de devenir RIA.



## La collaboration entre pairs avec Margo Harley, directrice générale d'AURI

La solidarité, la collaboration entre pairs est essentielle. Elle permet d'avancer, voire de sortir de situation compliquée. Lorsque le RA René Descartes s'adresse à l'AURI pour un soutien, Margo et ses équipes se mobilisent avec le soutien du réseau Restau'Co.



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
GRAND EST**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Les RIA & RA de la région Grand Est, de la nécessité d'accompagner avec Ludovic Lay de la DRAAF-GRAND-EST/SRAL**

La région a, dès la circulaire de 2008 et les objectifs pour 2010 et 2012, demandé d'introduire 15 % puis 20 % de bio dans la restauration collective d'Etat, mis en place un accompagnement auprès des RA et RIA. Pour cette rentrée 2022, avec le SGAR, des rencontres ont été réalisées à destination de ce même public. Sur les 10 restaurants administratifs d'Etat de la région (dont un en projet), 6 ont participé. Après l'explication de la loi EGAlim et les spécificités des restaurants d'Etat, les équipes de la DRAAF proposent des formations...

**Conclusion - Anne Doucelin, Adjointe au chef du bureau de l'action sociale à la DGAFF**

Pour dire l'importance que la DGAFF reconnaît aux enjeux posés par les lois EGAlim et Climat & Résilience, tout en étant consciente des difficultés de mise en œuvre qu'il y a pour tous les acteurs de la restauration collective d'Etat.

C'est pourquoi un accompagnement est nécessaire, et c'est ce que font les équipes de la DGAL avec ces webinaires mais également en se déplaçant sur le terrain pour conseiller directement les restaurants. La DGAFF tient un rôle de facilitateur entre ces-derniers et la DGAL et continuera à le tenir pour une bonne circulation des informations et une bonne application des objectifs.