



LA RESTAURATION COLLECTIVE DES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Réalisés par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
et l'équipe de Défis & Controverses

QUESTIONS-RÉPONSES

1. Où peut-on retrouver les informations détaillées sur la loi EGAlim, complétée par la loi Climat et Résilience ?

Les dispositions de la loi sont présentées sur la plateforme « ma-cantine » :

<https://ma-cantine.betta.gouv.fr/accueil/>

2. Où peut-on retrouver les replays et les présentations des webinaires précédents ?

L'ensemble des éléments relatifs aux webinaires de la série « Les défis de ma cantine » sont disponibles [sur le site « ma cantine »](#).

3. Peut-on créer un compte pour tester « ma-cantine », ou présenter la plateforme à d'autres acteurs ?

Il est possible de tester les fonctionnalités de la plateforme (se créer un compte, enregistrer des données, créer une affiche...) sur [un serveur miroir](#).

4. Peut-on avoir accès aux données saisies dans « ma cantine », comme source de recherche ou de parangonnage ?

Une fonctionnalité statistique est présente sur « ma cantine » et elle permet de rendre compte des informations agrégées au niveau départemental et régional. Cette information est accessible à tous.

5. Comment travailler sur les approvisionnements en produits durables et de qualité ?

Les filières de production s'organisent pour répondre à la demande de la restauration collective en produits durables et de qualité. Les projets alimentaires territoriaux, qui se déploient sur toute la France, contribuent à la mise en œuvre de réseaux d'approvisionnement sur les territoires. Les établissements de santé sont invités à participer à ces projets, où ils ont toute leur place. Actuellement, plus de 370 PAT sont labellisés en France et dans les DROM. La liste est accessible [ici](#). Par ailleurs, des guides pratiques ont été rédigés et mis à disposition sur « ma cantine » pour aider les acheteurs dans leur stratégie d'achats, dans le cadre du code de la commande publique. [Deux guides sont disponibles](#) : un pour les restaurations en régie directe et un pour les restaurations en prestation de services.

6. Quid des produits locaux ?

Le code de la commande publique ne permet 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).