



## PROGRAMME - LA RESTAURATION COLLECTIVE DES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES PRIVÉS

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

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

#### Introduction des Défis de ma cantine - Bruno Ferreira, ancien 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 la Souveraineté alimentaire. La restauration collective est un service essentiel à la vie en collectivité, qui nous concerne tous. Dans ce sens, la plate-forme « 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

Présentation de la typologie des établissements, des données liées aux repas servis et des différentes situations contractuelles et techniques dans les écoles, collèges et lycées privés.

#### 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 déclaration 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

#### Présentation de « ma cantine » - Greta Beltchika, en charge de « ma cantine »

Retour sur le contexte juridique et politique à l'origine de la création de « ma cantine » avec les lois EGALim et Climat et Résilience, décryptage des mesures phares et présentation des paramètres de la plateforme à destination des établissements scolaires privés.

## **DEUXIÈME PARTIE - TÉMOIGNAGES**

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

### **Clarisse Walckenaer - Chargée de mission à la Fédération Nationale des Ogec**

Elle présente le secteur et la Fédération Nationale des Ogec, une structure qui réunit tous les établissements scolaires de l'enseignement catholique privé de France (près de 5 000 établissements) et revient sur les difficultés du secteur (subventions, aides à caractère social prix des repas, objectifs de la loi EGALIM).

### **Olivier Ohanian - Consultant restauration, Deli Conseil**

En tant qu'observateur, il revient sur l'adhésion à la loi EGALIM pour une majorité des responsables d'établissements ainsi que sur les solutions envisageables pour faire face à l'inflation (réduction du repas à 4 composantes, mémento sur la gestion d'une restauration mis en place avec la Fédération des Ogec).

### **Gaëlle Garcia - Responsable GAEL 29, Groupement d'Achats des écoles libres**

Elle rappelle la mission, les objectifs et la philosophie du GAEL (Groupement d'Achats des écoles libres). Celui-ci propose un accompagnement des établissements dans la négociation de leurs tarifs, mais pas seulement (formations, ateliers, outils). La loi EGALIM est une priorité dans cet accompagnement, avec un équilibre à trouver entre le souhait de consommer local et l'obligation d'appliquer une nouvelle loi.

### **Erwan Croguennec - Chef d'établissement du Collège Saint-Stanislas à Saint-Renan**

Il propose un témoignage terrain d'une collaboration entre un chef d'établissement et un chef en cuisine. Pour lui, la mise en œuvre de la loi EGALIM n'est pas une évidence, surtout dans la conjoncture actuelle qui annonce des surcoûts et des ruptures, mais répond au souhait des familles qui veulent, tout simplement, que les élèves mangent sainement et de qualité.

### **Benoît Champion - Responsable du développement, Convivio**

En tant que SRC, ils apportent tout leur savoir-faire aux structures qui font appel à leurs services, leurs connaissances de la législation (EGALIM, Agec, Climat&Résilience...), leurs réponses adaptées à chaque établissement (offre à tiroirs) et aux différentes demandes (produits locaux, prix, etc.). En cette période d'inflation, il devient fondamental de trouver de nouvelles solutions pour assurer un service de qualité au juste prix.

### **Patrick Gaultier - Directeur des achats, Convivio**

Pour lui, aujourd'hui, il faut trouver le bon curseur entre le juste prix et la qualité, avec des critères réalistes dans les cahiers des charges : choix en lien avec la réduction du gaspillage, bio, local, saisonnalité... Il faut revaloriser le service de la restauration collective, les femmes et les hommes impliqués aux différentes étapes de cette chaîne alimentaire, de l'agriculteur et son juste revenu (loi EGALIM) à toutes les équipes du service de la restauration collective.

### **Nicolas Boivin - Directeur adjoint de l'Union Nationale Rurale d'Education et de Promotion (UNREP)**

Il présente l'UNREP et ses spécificités (81 établissements, 10 % IME - ITEP). Les jeunes sont présents 365 jours par an dans les établissements. Pour lui, la loi EGALIM est positive mais complique la donne. Se posent des problématiques d'informations au niveau des chefs d'établissements, en particulier lorsque la restauration est concédée, et de valorisation de la production agricole réalisée sur place.

### **Jean Rakovitch - Directeur de l'école du Domaine du possible**

Il revient sur la création de l'Ecole du Domaine du Possible et sa pédagogie. Dans cette école expérimentale située à Arles dans une ferme de 136 hectares, l'alimentation et les repas sont au cœur de l'organisation. La cantine est un « lieu habité par les élèves » en lien avec la pédagogie de l'établissement, et la production agricole durable mise en place.

**Franck Roussier** - Chef d'établissement du Lycée Etienne Gauthier de Nandax, membre du comité directeur du CNEAP (fédération professionnelle d'établissements d'enseignement agricole catholiques)

Il présente le Conseil National de l'Enseignement Agricole Privé (CNEAP), un réseau d'établissements d'enseignement agricole privés et de centres de formation vers les métiers de la nature et du vivant, et revient sur l'impact de la loi EGALIM sur ce réseau et son établissement.