



LA RESTAURATION COLLECTIVE DES EHPAD

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.beta.gouv.fr/accueil/>

2. Quels sont les EHPAD concernés par la loi EGAlim en 2022 ? Les associations (droit privé) sont-elles concernées en 2022 ou ont-elles un délai jusqu'au 1er janvier 2024 (extension des dispositions à la restauration collective privée) ?

L'article L230-5 du code rural et de la pêche maritime prévoit que « les gestionnaires, **publics et privés**, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, **des établissements sociaux et médico-sociaux** et des établissements pénitentiaires » sont concernés par les dispositions de la loi EGAlim au 1er janvier 2022, en ce qui concerne les taux d'approvisionnement notamment. Donc tous les EHPAD sont concernés dès à présent.

3. En EHPAD, comment réussir à atteindre les objectifs de la loi sans surcoût, pour que le prix de la journée d'hébergement, à la charge des résidents, ne soit pas augmenté ?

Tous les secteurs de la restauration collective ont cette même problématique. Le levier financier le plus pertinent pour le secteur des EHPAD est la lutte contre le gaspillage alimentaire qui permet d'acheter, au plus juste, les denrées de qualité et durables. Cette lutte contre le gaspillage alimentaire est un projet d'établissement, qui nécessite la coopération et la concertation de tous les personnels mais aussi des résidents et de leur famille. Certaines actions liées à ces projets ont été présentées lors des témoignages : adaptation des portions, organisation du service (horaires, en restaurant ...), prise en compte des préférences gustatives dans le respect de l'équilibre nutritionnel, techniques de préparation culinaire, ou encore techniques adaptées aux personnes âgées (textures moulinées, etc...).

4. L'utilisation de la plateforme « ma-cantine » nécessite-t-elle un temps de formation auprès des professionnels ?

Il n'y a pas réellement besoin d'une formation pour utiliser « ma-cantine », le site est intuitif. Néanmoins, des rencontres sont organisées, à la demande, pour présenter la plateforme en visio.

Une vidéo « tuto » est disponible : [ici](#).

N'hésitez pas à formuler vos demandes : contact@egalim.beta.gouv.fr.

5. Quel intérêt pour une SRC (société de restauration collective) de saisir les informations des restaurateurs clients concernant les dispositions de la loi sur la plateforme « ma-cantine » ?

Les restaurants « clients » vont devoir transmettre via « ma-cantine » les informations en début d'année (n) en ce qui concerne les taux d'atteinte pour l'année précédente (n-1). La possibilité est donnée à une SRC de pouvoir télétransmettre les données pour l'ensemble de ses restaurants « clients » (avec une possibilité de transmettre « en masse »). L'intérêt pour la SRC est de télétransmettre rapidement et simplement, et de pouvoir montrer, par la publication, les efforts et les résultats de son action. C'est aussi un service amené aux clients de la SRC qui n'auront pas cette action de déclaration à faire

eux-mêmes. Cette décision de qui télédéclare entre la SRC et le client est à voir entre les deux parties : les possibilités sont ouvertes, le choix appartient à la SRC et à son client (cela peut être prévu dans les contrats). A noter que la loi EGAlim rend obligatoire l'affichage des taux d'approvisionnement dans le lieu de restauration.

6. L'interopérabilité avec les logiciels existants déjà dans les cantines (gestion des stocks, fiches de préparation des repas...) est-elle possible ?

Ce chantier est en cours. Des ateliers d'échange se sont déroulés avec les principaux éditeurs de logiciels, utilisés par les services de restauration.

7. 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 : <https://ma-cantine-demo.cleverapps.io/accueil>.

8. 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 « le produit 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.

9. Les produits MSC entrent-ils 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.