**Acronyme et Glossaire projet ma-Cantine**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MAA** | Ministere de l’Agriculture de l’Alimentation |  |
| **DRAAF** | Direction Régionale de l’Alimentation Agriculture et la Foret | Le MAA est constitué d’une administration cnetrale (plusieurs directions génarales) et de services déconcentrés en région, les DRAAF et en départements, les DDT (M) et les DDPP (CS) ratachées aux préfectures départementales |
| **DDT(M)** | Direction Départementale des territoires (et de la Mer) |  |
| **DDPP(CS)** | Direction Départementale de Protection des Populations (Cohésion Sociale) |  |
| **CNRC** | Conseil National de la Restauration Collective |  |
| **MRR** | Démarche Mon restau responsable (Mise en place par FNH et Restau’Co) |  |
| **FNH** | Fondation Nicolas Hulot (ou Fondation pour la Nature et Homme) |  |
| **EGA** | [Etats Généraux de l’Alimentation](https://agriculture.gouv.fr/alimagri-les-etats-generaux-de-lalimentation) | Lancés le 20 juillet 2017, les EGA ont des temps de réflexion partagée et de construction de solutions nouvelles sur l’alimentation. Ils ont abouti à une feuille de route nationale interministérielle et à la loi Egalim notamment. |
| **SRC** | Sociétés de Restauration Collective | Ce sont des sociétés privées. Les majeures sont Elior, Sodexo, Compass |

**Partenaires et acteurs de la restauration collective**

|  |  |
| --- | --- |
| **Restau’Co** | Association formant un réseau de 12 000 adhérents représentatif de l’ensemble de la restauration collective **en gestion directe**, tous segments confondus, puisque toutes les structures (associations, établissement publics et privés) et à titre individuel tous les professionnels du secteur, peuvent y adhérer. |
| **Agores** | Association composant un réseau professionnel de directeurs de cuisines du secteur scolaire (primaire) |
| **SNERS** | Syndicat National des Entreprises de Restauration et Services. |
| **AMF** | Association des Maires de France |
| **ADF** | Associations des Départements de France |
| **ARF** | Associations des régions de France |
| **SNRC** | Syndicat National de Restauration Collective |
| **FNAB** | Fédération Nationale d’Agriculture Biologique |
| **Ecocert** | Organisme de certification production agricole bio et label « en cuisine » |

**Définitions/concepts**

|  |  |
| --- | --- |
| **Gestion directe** | Est aussi appelée « service en régie ». Un service de restauration collective est dit direct si il est géré directement par celui qui organise le service de restauration. Exemple : Cas d’une collectivité locale, une mairie qui gère l’ensemble du service par ses propres moyens. Elle dédie à sa cantine du personnel de cuisine, de service à table et qui procède directement aux achats des denrées via des marchés publics. Elle gère aussi les bâtiments, les équipements nécessaires, le matériel utilisé...  C’est le mode de gestion le plus représenté (60%) |
| **Gestion concédée** | Est aussi appelée en délégation de service. Plusieurs cas de figures peuvent se présenter en fonction de l’activité déléguée. Les collectivités ou les établissements peuvent confier la gestion de leur service de restauration collective à un opérateur généralement privé. Dans ce cas, les repas sont préparés au sein de cuisines appartenant à la collectivité/l’établissement ou au délégataire. Ce dernier gère les personnels concernés. Autre cas de figure : la collectivité/l’établissement achète directement des repas conçus et préparés par un tiers à des opérateurs privés. Dans ce cas, elles n’ont alors besoin ni de disposer de leur propre cuisine centrale ni de gérer l’approvisionnement en matières premières. |
| **Plan de relance** | Un plan de relance français a été construit pour répondre aux besoins économiques suite à la crise Covid. Le budget du plan de relance français, co financé avec une aide à hauteur de 40% par l’Europe, est de 100 Md d’€ (60 Mds Fr + 40 Mds UE) sur 2 ans (2021 et 2022) dont 1.2 Md d’€ pour le volet agricole. Il vise 3 grandes priorités : Ecologie/compétitivité /Cohésion. Les mesures en lien direct avec l’alimentation se situent dans le volet Ecologie (qui comporte 9 thèmes) et particulièrement le thème « Transition agricole ». Ce thème regroupe 6 sous thèmes dont celui « Accélération de la transformation du secteur agricole ».  Les mesures alimentation du plan de relance en lien avec le projet « Ma-Cantine » sont :   * Développer une alimentation saine, sûre, durable, de qualité et locale dans les cantines scolaires des petites communes * Structurer les filières locales grâce aux des projets alimentaires territoriaux (PAT).   Ces mesures peuvent apporter des moyens en terme d’investissements aux cantines scolaires et plus largement aux structures de restauration collective. |