

Paris, le 21 décembre 2023

n° 6433/SG

à

Mesdames et Messieurs les ministres,  
Mesdames et Messieurs les ministres délégués,  
Mesdames et Monsieur les secrétaires d'Etat,  
Mesdames et Messieurs les secrétaires généraux,  
Mesdames et Messieurs les préfets

**Objet :** Circulaire relative à la mobilisation des agents intervenant sur les services de restauration collective, dans le cadre de la Politique Prioritaire du Gouvernement (PPG) « Garantir 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio en restauration collective ».

<b>Référence</b>	n° 6433/SG
<b>Date de signature</b>	21 décembre 2023
<b>Emetteur</b>	PRM - Première ministre
<b>Objet</b>	Mobilisation des agents intervenant sur les services de restauration collective, dans le cadre de la Politique Prioritaire du Gouvernement (PPG) « Garantir 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio en restauration collective ».
<b>Commande</b>	La présente circulaire présente aux ministres, ministres délégués, secrétaires d'Etat, secrétaires généraux et préfets les actions à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs législatifs liés à la restauration collective. Il s'agit d'assurer le rapportage des indicateurs de la PPG pour restituer un panorama complet de l'ensemble du secteur et d'atteindre les obligations législatives instaurées par la loi « EGalim » et la loi « Climat et résilience ».
<b>Actions à réaliser</b>	Mise en œuvre des demandes par les services placés sous votre responsabilité et par leurs délégataires
<b>Echéance</b>	Immédiate
<b>Contacts utiles</b>	Direction générale de l'alimentation et Commissariat général au développement durable
<b>Nombre de pages</b>	4

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite « loi EGalim », complétée par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience face à ses effets, dite « loi Climat et Résilience », a introduit des obligations ambitieuses pour la restauration collective, et notamment l'utilisation de 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, pour réaliser les repas des convives depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022. De même, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023, une option végétarienne quotidienne, en cas de choix multiple habituellement proposé, est obligatoire pour la restauration de l'Etat. Enfin, au 1<sup>er</sup> janvier 2024, l'obligation de 100% de viandes et produits de la mer durables et de qualité entrera en vigueur pour la restauration de l'Etat. Ces dispositions sont devenues en 2023 une politique prioritaire du Gouvernement.

Dans le cadre de cette politique prioritaire du Gouvernement, il a été décidé de travailler par secteurs prioritaires chaque année, afin d'accompagner au mieux les gestionnaires. En 2023, les secteurs prioritaires définis sont : la restauration collective de l'Etat (incluant ses établissements publics), pour laquelle cet objectif d'approvisionnement devrait déjà être atteint puisqu'il constitue, depuis 2020, la mesure 12 du dispositif Services Publics Ecoresponsables (SPE)<sup>1</sup>, la restauration scolaire/universitaire et la restauration hospitalière.

Le premier bilan statistique<sup>2</sup>, élaboré à partir de données d'achats réalisés en 2021, indique que cet objectif n'est atteint que par un faible nombre de restaurants collectifs (environ 15%). Pour répondre aux enjeux de santé publique, mais aussi de préservation de l'environnement, et dans un objectif d'exemplarité des services publics, il est indispensable de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour être en conformité avec la loi, au plus vite.

Pour accompagner l'ensemble des gestionnaires de restaurants collectifs, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a développé, en collaboration avec la direction interministérielle du Numérique, la plateforme « ma cantine »<sup>3</sup>, qui permet la mise à disposition d'outils et de guides. « ma cantine » est également le vecteur d'information des convives quant à la qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas, au sens de la loi « EGalim », et la plateforme de rapportage permettant de suivre les indicateurs de la politique prioritaire du Gouvernement et du plan SPE.

Aussi, vous demanderez à vos services de veiller à ce que tous les restaurants collectifs sous la tutelle de vos ministères (établissements publics inclus) et des préfetures soient inscrits sur « ma cantine », qu'ils saisissent les informations concernant les achats alimentaires chaque année, qu'ils les publient et les télédeclarent. Pour information, dans le cadre de la PPG, les préfets de départements ont à disposition sur l'outil PILOTE, l'indicateur « nombre de cantines inscrites sur « ma cantine » », pour leur département, ce qui leur permet de piloter l'avancement du déploiement et de mobiliser les gestionnaires.

Par ailleurs, vous mobiliserez vos services pour mettre en place des projets de restauration durable dans les restaurants collectifs sous la tutelle de vos ministères.

Les collectivités territoriales et les établissements publics locaux sont invités à suivre les mêmes prescriptions. L'ensemble des décideurs publics doit être mobilisé pour réussir cette transition alimentaire de la restauration collective.

## I. Le déploiement de « ma cantine »

La loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience, prévoit que « le Gouvernement transmet au Parlement et rend public au 1<sup>er</sup> janvier un bilan statistique annuel », présentant l'avancement de l'objectif de montée en gamme des approvisionnements. L'arrêté ministériel du 14 septembre 2022<sup>4</sup> fixe le contenu et les modalités de transmission, via la plateforme « ma cantine », par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires à l'établissement de ce bilan statistique. Dès lors, l'inscription de tous les restaurants collectifs sur « ma cantine » est obligatoire, ainsi que la saisie, par les gestionnaires, des informations à télédeclarer lors des campagnes annuelles. Il est demandé que l'ensemble des restaurants collectifs sous tutelle des ministères et des préfetures se mette en conformité avec ce cadre (notamment les restaurants administratifs et inter-administratifs, les restaurants des hôpitaux publics, les restaurants des établissements publics et des opérateurs de l'Etat) d'ici la fin d'année 2023 pour être en mesure de télédeclarer leur données d'achats 2023 lors de la campagne de télédeclARATION qui débutera en janvier 2024.

<sup>1</sup> <https://www.ecologie.gouv.fr/services-publics-ecoresponsables>, circulaire n°6145/SG du 25 février 2020

<sup>2</sup> <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/rapports-du-gouvernement-au-parlement>

<sup>3</sup> <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil/>

<sup>4</sup> <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-contexte-r%C3%A9glementaire/master/contexte-juridique-bilan-statistique-et-arrete-du-14-septembre-2022>

Si la restauration collective est déléguée par vos services à une association, une fondation, un cercle ou à un prestataire privé, le service donneur d'ordre prendra attache auprès du délégataire / prestataire pour organiser l'inscription et la remontée des informations. Deux options sont possibles :

- le donneur d'ordre inscrit le(s) restaurant(s) collectif(s) sur « ma cantine », se déclare « gestionnaire » de ce(s) restaurant(s) et saisit les informations, qui lui auront été communiquées au préalable par le délégataire / prestataire (qui peut être aussi gestionnaire du(es) restaurant(s)) ;
- le délégataire / prestataire qui inscrit le(s) restaurant(s) collectif(s) sur « ma cantine », se déclare « gestionnaire » de ce(s) restaurant(s) et saisit les informations, à la demande du donneur d'ordre, qui sera aussi identifié en « gestionnaire ». <sup>5</sup>

Si l'achat des denrées et la prestation sont confiés à un opérateur économique (du secteur marchand, de l'économie sociale et solidaire ou du secteur public), le donneur d'ordre veillera à ce que les obligations issues de la loi Egalim soient bien assurées par ledit opérateur. Elles devront être contractualisées dès la passation du contrat ou faire l'objet d'un avenant. Le donneur d'ordre reste responsable de la bonne application de la loi d'Egalim. Dans tous les cas, l'inscription sur la plateforme « ma cantine » devra être réalisée et les informations *ad hoc* saisies, que le donneur d'ordre le fasse lui-même ou qu'il confie une ou ces deux tâches au prestataire de restauration.

De la même façon, pour les établissements publics locaux d'enseignement (EPLÉ, soit les collèges et les lycées publics), il convient que les modalités d'inscription et de saisie soient définies lors d'une entente préalable entre la Collectivité territoriale de rattachement (qui a la compétence de restauration scolaire de par la loi) et les services de l'Education Nationale (équipes de direction des EPLÉ, et notamment les services d'intendance et de gestion, qui détiennent les informations concernant les achats), pour définir l'entité qui inscrit et qui saisit les informations. Il est souhaitable que des agents des deux entités (Collectivité territoriale et EPLÉ) soient déclarés « gestionnaires » sur « ma cantine ». Aussi, le ministère en charge de l'Education Nationale informera l'ensemble des personnels de direction, d'intendance et de gestion des EPLÉ de l'obligation d'inscription sur « ma cantine » et de transmission des informations relatives aux achats de denrées (transmission à la Collectivité territoriale de rattachement et/ou saisie directement sur « ma cantine »).

L'équipe dédiée à la plateforme « ma cantine » accompagne les gestionnaires dans ces démarches d'inscription et de saisie avec un tutoriel<sup>6</sup> et des webinaires<sup>7</sup> récurrents.

## II. Les projets de restauration durable

Au-delà de l'inscription sur « ma cantine » et du rapportage des informations, l'objectif est d'atteindre les obligations de la loi au plus vite, en particulier pour la restauration collective de l'Etat, dans une volonté d'exemplarité.

Aussi, comme annoncé en mai 2023 par le ministre en charge de l'Agriculture, l'Etat s'engage au respect des obligations instaurées par la loi EGAlim en restauration collective. La nouvelle circulaire SPE, qui devrait être publiée prochainement et qui encadrera, jusqu'en 2027, le déploiement de la politique prioritaire du Gouvernement « Garantir des services publics écoresponsables », reprend ces mêmes obligations pour l'Etat. Ainsi, un accompagnement spécifique, dédié aux administrations, sera explicité dans cette nouvelle circulaire et déployé dès 2024.

<sup>5</sup> Il est possible d'avoir plusieurs gestionnaires identifiés pour un même restaurant collectif sur « ma cantine », c'est même souhaitable dans le cas d'une délégation.

<sup>6</sup> <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/tutoriels-utiliser-la-plateforme-ma-cantine-en-tant-que-gestionnaire-etablissement>

<sup>7</sup> <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/communaute>

Pour les hôpitaux publics et les EPLE, il est demandé d'inscrire un projet de restauration durable dans chaque projet d'établissement, et / ou dans chaque schéma de promotion des achats socialement responsables (SPASER), et de rechercher, en équipe, des solutions, des actions, une organisation, permettant d'atteindre les obligations de la loi au plus vite.

Pour les hôpitaux publics, les conclusions du projet « Repas à l'hôpital » constituent un socle de recommandations probantes qui démontrent que le passage à la loi « EGAlim » est possible à condition d'en faire un projet à part entière. Ce jeu de recommandations sera déployé par les établissements, sous l'impulsion du ministère en charge de la Santé. Par ailleurs, les enveloppes financières constituées par les économies réalisées grâce à la mise en œuvre d'actions, constituant des leviers financiers (par exemple révision de l'offre de services, lutte contre le gaspillage alimentaire, diversification des sources de protéines...), dans le cadre de projets de restauration durable globaux, devront être utilisées uniquement par les services de restauration pour contribuer à l'atteinte des obligations de la loi.

En outre, des outils sont disponibles, pour tous les acteurs de la restauration collective, sur la plateforme « ma cantine » pour accompagner ces projets, notamment en termes de rédaction de marchés publics ou de leviers financiers (par exemple : guides d'achats avec stratégie pour mettre en œuvre la loi EGAlim, outil de lutte contre le gaspillage alimentaire, guide pour la diversification des sources de protéines...).

Par ailleurs, à l'instar du dispositif SPE, pour assurer leur réussite, ces projets de restauration durable devront intégrer des actions de formation des personnels impliqués dans les achats ou encore dans la fabrication et le service des repas.

Enfin, plus de 400 projets alimentaires territoriaux sont déployés dans les territoires<sup>8</sup>, avec l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociale, environnementale, économique et de santé de ce territoire. Un des objectifs des PAT est notamment d'accompagner la restauration collective, en lien avec les filières des territoires dans l'atteinte des objectifs d'approvisionnement en produits durables et de qualité. Il convient donc de mobiliser au mieux ces dispositifs qui sont des leviers en matière d'animation, de formation, de mise en réseau des gestionnaires de restauration collective et de mise en relation avec les fournisseurs de denrées alimentaires. Les Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), et notamment les Services régionaux de l'alimentation (SRAL), sont les interlocuteurs privilégiés des restaurants collectifs pour une mise en lien avec les PAT et leurs réseaux régionaux.

\*\*\*

Je compte sur votre appui et votre mobilisation pour la mise en œuvre de cette politique prioritaire du Gouvernement et pour que nous poursuivions ensemble l'engagement de notre pays en faveur de la transition des systèmes alimentaires, pilier de la transition écologique. Il s'agit également d'un engagement important à l'égard des filières agricoles afin d'accompagner la montée en gamme des productions et assurer une juste rémunération.



Elisabeth BORNE

<sup>8</sup> <https://agriculture.gouv.fr/pres-de-430-projets-alimentaires-territoriaux-pat-reconnus-par-le-ministere-au-1er-avril-2023>