



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de service d'action

<p>Direction générale de l'enseignement et de la recherche Service de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation Sous-direction de la recherche, de l'innovation et des coopérations internationales Bureau du développement agricole et des partenariats pour l'innovation 78 rue de Varenne 75349 PARIS 07 SP 0149554955</p> <p>Direction générale de l'alimentation Pôle de la gouvernance des actions sanitaires</p>	<p>Instruction technique</p> <p>DGER/SDRICI/2023-565</p> <p>06/09/2023</p>
---	---

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 30/06/2024

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 0

Objet : Application de la loi EGAlim dans les restaurations collectives des établissements de l'enseignement technique agricole.

Destinataires d'exécution

DRAAF/DAAF/SRFD/SFD

EPLEFPA

Fédérations des établissements privés (CNEAP, UNREP, UNMFREO)

Résumé : la présente note de service fixe des objectifs pour l'enseignement agricole à partir de la rentrée 2023, à la fois en termes d'inscription et de télédéclaration sur le portail « ma cantine » et en termes de mise en place de projets de restauration durable dans les projets d'établissement. Elle détaille l'accompagnement mis à place à destination des établissements d'enseignement agricole.

1. Contexte

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. Notamment, depuis le 1^{er} janvier 2022, elle impose l'utilisation de 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, pour réaliser les repas des convives. De même, depuis le 1^{er} novembre 2019 de manière expérimentale, puis depuis le 22 août 2021 de manière pérenne, un menu végétarien par semaine est obligatoire pour la restauration scolaire. Bientôt, au 1^{er} janvier 2024, l'obligation de 60% de viandes et de poissons durables et de qualité entrera en vigueur. Enfin, la loi Climat et Résilience a également élargi le champ des produits durables et de qualité, au sens de la loi, en y introduisant les produits issus du commerce équitable et les produits « dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique ». La disposition concernant les approvisionnements (50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio) est devenue en 2023 une Politique Prioritaire du Gouvernement (PPG) et fait donc l'objet d'une attention au plus haut niveau de l'Etat et d'un suivi rapproché par les Préfets.

La loi impose la transmission d'un « bilan statistique annuel » par le Gouvernement au Parlement ; ce bilan présente l'avancement de l'objectif de montée en gamme des approvisionnements et est transmis au Parlement puis rendu public. Dans cet objectif et en accord avec les modalités fixées par l'arrêté ministériel du 14 septembre 2022¹, la transmission des données nécessaires à l'élaboration du bilan statistique doit être réalisée par les gestionnaires de restaurants collectifs via la plateforme « ma cantine »².

Cette plateforme, développée par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (MASA) en collaboration avec la Direction Interministérielle du Numérique (DINUM), vise à :

- accompagner l'ensemble des gestionnaires de restaurants collectifs par la mise à disposition d'outils et de guides ;
- informer les convives quant à la qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas, au sens de la loi EGAlim ;
- récolter les données d'achat auprès des gestionnaires de restaurants collectifs lors des campagnes de télédéclaration annuelle et obligatoire.

Le premier bilan statistique³, élaboré à partir de données d'achats réalisés en 2021, télédéclarées par environ 8 000 restaurants collectifs (soit de l'ordre de 10% de la totalité des restaurants collectifs en France), indique que cet objectif n'est atteint que par un faible nombre de restaurants collectifs (environ 15%). Il est indispensable de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour être en conformité avec la loi au plus vite afin de répondre aux enjeux de santé publique, de préservation de l'environnement et dans un objectif d'exemplarité des services publics.

2. Résultats des établissements de l'enseignement technique agricole

Le plan national piloté par la DGER "Enseigner à produire autrement, pour les transitions et l'agro-écologie" (2020-2024), décrit dans la circulaire DGER/SDRICI/2020-6830/01/2020, vise notamment à ce que chaque établissement de l'enseignement agricole atteigne les objectifs de la loi EGAlim en matière de restauration collective.

Les résultats intermédiaires du plan après 2 années scolaires en septembre 2022, ont montré que la grande majorité des établissements a entamé des actions en faveur de l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim. La disposition concernant les approvisionnements reste la plus difficile à mettre en œuvre.

1 <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>

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

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

- **Concernant l'inscription sur « ma cantine » et la télédéclaration**

Pour les EPLEFPA (chiffres au 1^{er} juin 2023) : 60% des cantines des EPLEFPA sont inscrites sur « ma cantine » avec un gestionnaire identifié. Sur les cantines inscrites, 45 % ont télédéclaré et publié des données d'achats sur la campagne 2023, soit moins de 30% de l'ensemble des EPLEFPA.

Les chiffres ne sont pas disponibles pour les fédérations du privé.

Des progrès notables restent donc à faire.

- **Concernant l'approvisionnement en produits durables et de qualité**

D'après le bilan statistique 2022 (sur des données d'achat 2021) sus-cité, le taux global moyen en produits durables et de qualité est de 27%, dont 11% de produits bio, pour les établissements de l'enseignement agricole qui ont télédéclaré en 2022.

Ces résultats sont encourageants. Ils montrent aussi qu'il est impératif de poursuivre les efforts, dès la rentrée scolaire de septembre 2023, autour de deux cibles opérationnelles :

- Inscription de chaque établissement de l'enseignement agricole sur la plateforme « ma cantine » (objectif 100% au 31/12/2023) et participation à la prochaine campagne de télédéclaration des données d'achat 2023, qui commencera en janvier 2024 ;
- Augmentation du taux d'approvisionnement en produits durables et de qualité dans les restaurants scolaires de l'enseignement agricole.

3. Instructions pour les établissements de l'enseignement technique agricole, publics et privés sous contrat avec le MASA

3.1. Inscription sur la plateforme « ma cantine » et télédéclaration annuelle

Il est demandé que l'ensemble des restaurants collectifs des établissements d'enseignement agricole, publics et privés, soit inscrit sur « ma cantine », dès la rentrée scolaire 2023-2024 pour être en mesure de télédéclarer les données d'achat 2023 au début de l'année 2024.

Pour les EPLEFPA, dans certains cas, le restaurant scolaire a déjà été créé sur la plateforme. Dans ce cas, les gestionnaires d'établissements n'auront plus qu'à créer leur compte utilisateur, à rechercher leur cantine dans la page « nos cantines » (avec le SIRET ou le nom de l'établissement) et à « revendiquer leur cantine ».

Pour les EPLEFPA, le cas échéant, il est suggéré que des agents « Région » et « EPLEFPA » soient « gestionnaires » du même établissement sur « ma cantine »⁴.

Si la restauration collective est déléguée, le service donneur d'ordre prendra attache auprès du délégataire / prestataire pour organiser l'inscription de la cantine 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

⁴ 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.

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 devra également être identifié en tant que « gestionnaire »⁴.

Précisions pour la campagne de télédéclaration annuelle

La saisie des données d'achat, lors des campagnes de télédéclaration annuelles, nécessite un suivi des achats tout au long de l'année.

Plusieurs options sont possibles :

- L'établissement suit ses achats à l'aide d'un logiciel du marché, qui peut être fourni notamment par les Régions pour les EPLEFPA. Les données qui sont saisies tout au long de l'année dans ce logiciel pourront être téléversées, par l'établissement (ou la Région en fonction de la procédure choisie entre les entités) directement dans « ma cantine » soit grâce à une API (application programming interface, soit une interface de programmation applicative), soit par le biais de fichiers d'import proposés par leur éditeur de logiciel⁵ ;
- L'établissement suit ses achats sur un « outil maison » (tableur, par exemple). Le gestionnaire doit s'assurer qu'il suit bien les différents items de la matrice de saisie des informations de « ma cantine » en vérifiant que son modèle de fichier corresponde à celui utilisé pour le suivi d'achat⁶ ;
- L'établissement ne dispose pas d'un outil de suivi de ses achats (au sens du suivi permettant le calcul des taux EGAlim), il peut alors librement utiliser l'outil de suivi des achats⁷, gratuit et très simple d'utilisation, mis à disposition sur « ma cantine ». Les données saisies au cours de l'année sont alors directement télédéclarables en début d'année suivante.

Accompagnement

L'équipe associée à la plateforme « ma cantine »⁸ accompagne les gestionnaires dans leurs démarches d'inscription avec **des tutoriels**⁹ et **des webinaires**¹⁰ réguliers.

Une fois inscrit sur la plateforme, différents services sont proposés : un outil pour le suivi des achats, une affiche d'information des convives, la publication des démarches entreprises ou un outil de mise en contact avec d'autres gestionnaires ou acteurs de l'écosystème.

Afin de faciliter la recherche des établissements sur « ma cantine » par les gestionnaires et d'assurer que la télédéclaration des données d'achats des établissements d'enseignement agricole soit réalisée chaque année, les agents des services SRAL et SRFD de la DRAAF / DAAF de la région de l'établissement peuvent apporter assistance et conseil.

⁵ Pour information, l'équipe de développement « ma cantine » travaille avec les principaux éditeurs de logiciels du marché pour faciliter ce téléversement

⁶ <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/importer-achats>

⁷ <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/gestion?cantinePage=1> : il convient d'être inscrit pour accéder à cette page

⁸ support-egalim@beta.gouv.fr

⁹ <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/tutoriels-utiliser-la-plateforme-ma-cantine-en-tant-que-gestionnaire-detablissement>

¹⁰ <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/communaute>

3.2. Atteinte des objectifs de la loi EGAlim

Des ressources¹¹ utiles sont disponibles sur la plateforme « ma cantine » pour accompagner les établissements, notamment en termes de rédaction de marchés publics ou de leviers financiers (par exemple : révision de l'offre de services, lutte contre le gaspillage alimentaire, diversification des sources de protéines, mise en place des menus végétariens, livret de recettes...) ainsi que des articles de blog¹².

Il est suggéré aux établissements de définir un plan d'action pour la réussite des objectifs de la loi EGAlim dans leur plan local EPA2 (PLEPA) et dans le projet d'établissement, visant le développement de projets incluant différentes parties prenantes de l'établissement (apprenants, enseignants, équipes de cuisine, équipe direction, exploitation ou atelier technologique) et de son territoire, notamment en s'inscrivant dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) du territoire.

Pour soutenir la réalisation de ce plan d'action, la thématique de l'alimentation durable est une priorité des appels à projets annuels de la DGER à destination des EPLEFPA (Chef de Projet, Projet de développement, Emergence).

De plus, dans le cadre de l'enveloppe régionale du PNA, les DRAAF peuvent proposer des appels à projets pour accompagner la mise en œuvre de ces projets de restauration durable dans les établissements d'enseignement agricole, avec un soutien technique des SRAL et des SRFD et un soutien financier. Comme pour la télédéclaration, les agents des services SRAL et SRFD de la DRAAF / DAAF de la région de l'établissement peuvent apporter assistance et conseil aux établissements porteurs de projet.

Pour accompagner les établissements, des actions de formations sont régulièrement inscrites au PNF par la DGER ; la prochaine est prévue du 14 au 16 novembre à l'institut Agro de Florac¹³. Elle vise à partager les leviers et expériences réussies pour progresser. Par ailleurs, des webinaires¹⁴ thématiques sont proposés de façon récurrente sur « ma cantine » sur les différentes dispositions de la loi.

Dans l'instance de pilotage régionale du plan régional EPA2 (PREPA) animé par les SRFD, les indicateurs de réalisation de l'action « *Incarner les objectifs de la loi EGALIM en matière de restauration collective* » seront présentés chaque année afin de cibler les besoins d'accompagnement régional des établissements à déployer. Les SRAL seront invités par les SRFD à participer aux instances traitant de la thématique.

Enfin, plus de 400 PAT sont actuellement déployés dans les territoires¹⁵, 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 sociales, environnementales, économiques 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.

11 <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/>

12 <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/31>

13 <https://www.institut-agro-montpellier.fr/formations/formation-tout-au-long-de-la-vie/recherche-d-une-formation-continue/enseigner-manger>

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

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

Des webinaires de présentation des modalités de participation et d'intervention des lycées agricoles dans le cadre de ces PAT, avec des exemples probants, seront organisés par la DGER et la DGAL pendant l'année scolaire 2023-2024.

La procédure de labellisation des PAT, définie dans l'instruction technique DGAL/SDPAL/2020-758, prévoit en effet, que les différents acteurs du système alimentaire soient impliqués dans la phase opérationnelle du projet, à travers un engagement signé pour atteindre le niveau 2. Les établissements de l'enseignement technique agricole sont ainsi encouragés à s'impliquer dans les PAT de leurs territoires.

4. Bilan et suites à donner

Au 31 mai 2024, un bilan sera réalisé pour mesurer les progrès accomplis vers les cibles fixées. Celui-ci pourra donner lieu à une réunion d'échanges avec les acteurs concernés afin de définir, en tant que de besoin, des mesures complémentaires à mettre en œuvre et de convenir des modes de valorisation des actions conduites.

Nous vous remercions de bien vouloir nous faire part des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de cette instruction.

**Le directeur général de l'enseignement
et de la recherche**

Benoît BONAIMÉ

La directrice générale de l'alimentation

Maud FAIPOUX