

# Webinaire TEE #1

mardi 4 octobre 2022 de 15h30 à 17h

Cadre réglementaire, ressources et accompagnement  
des acteurs ESS vers une restauration collective durable



Direction régionale de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt



UNION EUROPÉENNE  
UNANIEZH EUROPA



**L'Europe s'engage  
en Bretagne** / Avec le Fonds européen  
de développement régional



# DÉROULÉ DU WEBINAIRE

- La mission TEE et du cycle de rencontres sur la restauration collective durable dans les organisations ESS  
*Laetitia COUR, chargée de mission TEE - Cress Bretagne*
- La Loi Egalim, Loi Climat et résilience, outil Macantine.fr  
*Alexandra MARIE-MONCORGER, DRAAF Bretagne*
- **Questions et échanges**
- Retour d'expériences concret d'une démarche engagée  
*Henri-Claude GAUTIER, directeur – MFR de Fougères*
- **Questions et échanges**
- Bilan et conclusion



= le réseau des acteurs de l'ESS en Bretagne

-  **Créée en 1995** sur l'initiative de réseaux régionaux de l'ESS bretonne
-  Une mission reconnue d'utilité publique par la **loi ESS de 2014** > Promouvoir et soutenir l'ESS comme mode d'action et d'entreprendre
-  **110** adhérents, réseaux et organisations locales de l'ESS
-  **24** salarié.e.s

## L'ESS en Bretagne



1<sup>ère</sup> région

pour le poids de l'ESS dans l'économie



14 000 établissements



148 000 salarié.e.s



13,8% de l'emploi en Bretagne



4,2 milliards d'€ de masse salariale

## La transition énergétique et écologique, priorité de la SRESS

COP21 / Breizh COP

SRESS 2021-2024

DÉVELOPPER  
les filières Environnement

Mission Economie circulaire  
Mission innovation/soutien aux  
réseaux

DIMINUER  
l'impact environnemental  
des activités de l'ESS  
+ 14 000 établissements

Mission TEE

### Rôle de la Cress

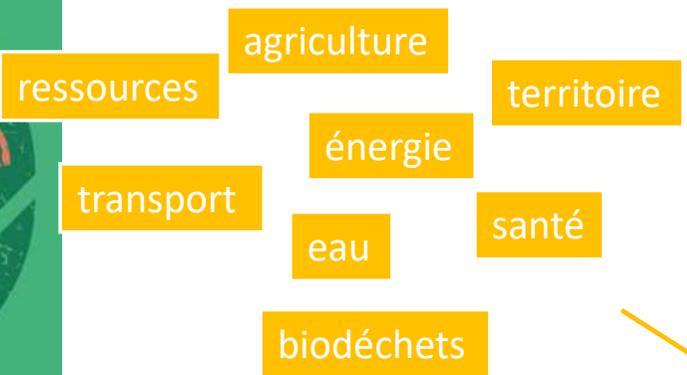
- Mobiliser
- Animer
- Structurer
- Assurer un rôle d'articulation avec l'écosystème ESS



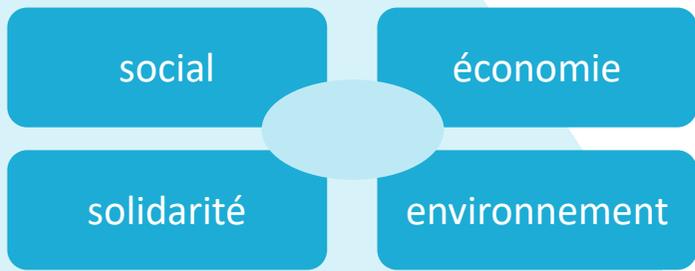
## Une nouvelle mission TEE > programme 2021-2023



# 2022 : FOCUS sur la restauration collective durable



**Mieux manger  
de la crèche à l'EHPAD**



- intersectoriel
- transversal
- mobilisateur
- effet démultiplicateur

## UN CYCLE DE RENCONTRES POUR

-  Favoriser les échanges et les liens entre les acteurs de l'ESS tous secteurs confondus sur les démarches de progrès
-  Présenter des projets de restauration collective durable, et identifier les freins et les leviers rencontrés
-  Proposer des ressources et des réseaux d'acteurs en lien avec la restauration collective durable
-  Informer sur le cadre réglementaire et les dispositifs d'accompagnement



# PROGRAMME DU CYCLE DE RENCONTRES



DRAAF  
BRETAGNE



Visite TEE #1



Webinaire TEE #1



Visite TEE #2



Webinaire TEE #2



Visite TEE #3

Accompagner les démarches de transition vers une restauration plus durable

Cadre réglementaire, ressources et accompagnement des acteurs ESS vers une restauration collective durable

Développer une restauration collective responsable en accord avec les valeurs de son organisation ESS

Cool Food Pro, un outil pour réduire l'empreinte carbone des achats et menus proposés en restauration collective » -

S'engager dans une démarche de progrès pour une restauration collective plus durable

## Tout au long de l'année

- Veille et diffusion des outils, méthodes, ressources
- Identification des actions des acteurs ESS
- Suivi des demandes et identification des besoins des acteurs de l'ESS
- Participation aux événements et représentation de la Cress sur la TEE



[www.ess-bretagne.org](http://www.ess-bretagne.org)

# DÉROULÉ DU WEBINAIRE

- La mission TEE et du cycle de rencontres sur la restauration collective durable dans les organisations ESS  
*Laetitia COUR, chargée de mission TEE - Cress Bretagne*
- La Loi Egalim, Loi Climat et résilience, outil Macantine.fr  
*Alexandra MARIE-MONCORGER, cheffe du pôle Offre Alimentaire, DRAAF Bretagne*
- **Questions et échanges**
- Retour d'expériences concret d'une démarche engagée  
*Henri-Claude GAUTIER, directeur – MFR de Fougères*
- **Questions et échanges**
- Bilan et conclusion



# PRÉFET DE LA RÉGION BRETAGNE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## **Cadre réglementaire, ressources et accompagnement des acteurs ESS vers une restauration collective durable**

**Cycle de rencontres sur la restauration collective durable dans les  
organisations ESS**

4 octobre 2022

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture  
et de la forêt

Alexandra MARIE-MONCORGER – Cheffe du Pôle offre alimentaire –  
DRAAF Bretagne

# LES 5 MESURES PHARES DE LA LOI EGALIM



- **Etats généraux de l'alimentation** → Loi EGAlim du 30 octobre 2018
- **5 mesures phares :**
  - **Produits de qualité et durables**
  - **Information des usagers**
  - **Diversification des sources de protéines et menu végétarien**
  - **Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires**
  - **Réduction de l'usage du plastique et de l'usage unique**
- **Nouvelles dispositions introduites par la loi Climat et résilience du 22 août 2021**

# LES ACTEURS CONCERNÉS

- **Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public**
- **Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit privé en charge d'une mission de service public :**
  - services de restauration scolaire et universitaire
  - services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans
  - services de restauration des établissements de santé
  - services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux
  - services de restauration des établissements pénitentiaires
- **Toute la restauration collective privée sera concernée au 1<sup>er</sup> janvier 2024**

# PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES (1/3)

- Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, obligation de s'approvisionner à hauteur d'**au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques** (en valeur HT des achats par année civile)
- **A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024, ajout d'un sous-objectif d'au moins 60 % pour les viandes et les poissons (100 % pour la restauration de l'Etat)**
- A partir de 2023 : **obligation de déclaration annuelle** pour chaque restaurant collectif et bilan statistique national (**renforcement des dispositions de suivi**)

# PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES



- **Produits concernés :**

- Agriculture biologique
- Autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) :
  - Label rouge
  - Appellation d'origine contrôlée/protégée (AOC/AOP)
  - Indication géographique protégée (IGP)
  - Spécialité traditionnelle garantie (STG)
- Produits bénéficiant de la mention valorisante « issu d'une exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale » (HVE)\*
- Produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique »
- Produits bénéficiant de l'écolabel Pêche durable
- Produits « fermiers » ou « produits à la ferme » ou « produit de la ferme »



# PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES (3/3)

- **Produits concernés (suite) :**
    - Produits issus du commerce équitable
    - Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales
    - Produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications
    - Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs
  - **Liste FERMEE :** tout produit n'entrant pas dans au moins une de ces catégories ne peut être comptabilisé comme « produit EGAlim »
- Les produits locaux ou « de proximité » ne répondent pas à la définition d'un produit durable et de qualité - *Encouragement à s'approvisionner en produits issus des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)*
- Travaux à mener également sur les 50 % restants

# INFORMATION DES USAGERS

- Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part de produits durables et de qualité
- **Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)**



# DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉIN



- **Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines**, incluant des alternatives à base de protéines végétales (restaurants collectifs > 200 couverts/jour en moyenne) (**extension au privé à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024**)
- **Pérennisation** de la proposition d'au moins un menu **végétarien hebdomadaire** dans les restaurants collectifs scolaires (publics et privés)
- **Option végétarienne quotidienne :**
  - Obligatoire pour la restauration collective de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales (1<sup>er</sup> janvier 2023) (en cours d'analyse technico-juridique)
  - A titre expérimental pour les collectivités territoriales volontaires (sur 2 ans à partir du 24 août 2021)



Informations, inscription des collectivités volontaires, évaluation sur  
Ma Cantine





# LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DON

- Obligation de :
  - mettre en place **une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire**
  - réaliser un **diagnostic préalable** à la mise en place de cette démarche, incluant l'approvisionnement durable
- Interdiction de rendre **impropre à la consommation** les invendus alimentaires encore consommables
- Obligation de proposer une **convention de don alimentaire** aux associations habilitées (restaurants > 3 000 couverts / jour)
- **Expérimentation sur 3 ans du recours à une solution de réservation de repas pour adapter le nombre de repas nécessaires**

Informations, inscription des restaurations volontaires, évaluation sur Ma Cantine



# RÉDUCTION DE L'USAGE DU PLASTIQUE ET DE L'USAGE UNIQUE (1/3)

- **Bouteilles en plastique :**

- Interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique pour la restauration scolaire
- Obligation pour les établissements recevant du public (ERP) d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible librement (sans frais)
- Obligation d'indiquer de manière visible la possibilité pour le consommateur de demander de l'eau potable gratuite
- Interdiction de distribuer gratuitement des bouteilles en plastique contenant des boissons dans les ERP et dans les locaux à usage professionnel



# RÉDUCTION DE L'USAGE DU PLASTIQUE ET DE L'USAGE UNIQUE (2/3)

- **Assiettes / Gobelets / Couverts :**
  - Interdiction de la mise à disposition de gobelets, verres, assiettes jetables de cuisine pour la table en plastique à usage unique
  - Interdiction de la mise à disposition des ustensiles en plastique à usage unique : pailles, couverts, assiettes, couvercles des gobelets à emporter, piques à steak...
  - Les gobelets, couverts, assiettes et récipients utilisés dans le cadre des services de portage quotidien de repas à domicile doivent être réemployables (collecte en vue de réemploi = les ustensiles seront utilisés à nouveau pour un usage identique)
  - A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2023, tous les restaurants devront servir les repas et les boissons consommés dans l'enceinte du restaurant dans des gobelets, assiettes, récipients réemployables avec des couverts réemployables



# RÉDUCTION DE L'USAGE DU PLASTIQUE ET DE L'USAGE UNIQUE (3/3)



- **Contenants :**

- Interdiction au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2025, des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ainsi que les autres services de santé maternelle et infantile (sauf dérogations) (1<sup>er</sup> janvier 2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants)
- **Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025**

# QUI EST CONCERNÉ ? (1/3)

Mesures	Echéances	SECTEURS CONCERNÉS								
		Personnes morales responsables publiques et privées				Tout autre personne morale responsable publique		Autres personnes morales responsables privées		
		Secteur scolaire (de la maternelle au lycée)	Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans <sup>1</sup>	Universités et Enseignement supérieur	Portage quotidien à domicile	Administration de l'État et établissements publics de l'état (restaurants d'administration, hôpitaux, armée, pénitentiaire, EPA, EPIC...)	Tout autre établissement ou Administration de l'État ou des collectivités territoriales (restauration d'administration, établissements publics locaux, médico-social public,...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social)	Entreprises publiques nationales	Etablissements privés autre que ceux cités avant (non mentionnés au L. 230-5 du CRPM <sup>2</sup> ) : restaurants d'entreprises...
Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio	01/01/2022								à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2024	à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2024
Au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons	01/01/2024			Taux fixé à 100% Administration de l'État et établissements publics de l'État uniquement		Taux fixé à 100%			Taux fixé à 100%	
Information des usagers une fois par an par voie d'affichage et par communication électronique, de la part des produits durables et de qualité	en vigueur depuis 01/01/2020								en vigueur depuis le 1 <sup>er</sup> janvier 2022	en vigueur depuis le 1 <sup>er</sup> janvier 2022
Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité, et de la part de produits issus des PAT (mise à jour un fois par an minimum)	01/01/2022									
Information nutritionnelle	en vigueur depuis le 30/10/2018									
Plan pluriannuel de diversification des protéines	en vigueur depuis le 30/10/2018	si > 200 couverts par jour				si > 200 couverts par jour		si > 200 couverts par jour	à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2024 si > 200 couverts par jour	

# QUI EST CONCERNÉ ? (2/3)

Mesures	Echéances	Personnes morales responsables publiques et privées				Tout autre personne morale responsable publique		Autres personnes morales responsables privées		
		Secteur scolaire (de la maternelle au lycée)	Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans <sup>1</sup>	Universités et Enseignement supérieur	Portage quotidien à domicile	Administration de l'État et établissements publics de l'état (restaurants d'administration, hôpitaux, armée, pénitentiaire, EPA, EPIC...)	Tout autre établissement ou Administration de l'État ou des collectivités territoriales (restauration d'administration, établissements publics locaux, médico-social public,...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social)	Entreprises publiques nationales	Etablissements privés autre que ceux cités avant (non mentionnés au L. 230-5 du CRPM <sup>2</sup> ) : restaurants d'entreprises...
1 menu végétarien par semaine	en vigueur depuis le 22/08/2021									
1 option végétarienne quotidienne (menus à choix multiples)	01/01/2023			Administration de l'État et établissements publics de l'État uniquement.						
Expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires de proposer une option végétarienne quotidienne obligatoire (expérimentation pour 2 ans)	2022/2023	Facultatif pour les collectivités locales volontaires			Facultatif pour les collectivités locales volontaires		Facultatif pour les collectivités locales volontaires			
Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic	en vigueur depuis le 22/10/2019									
Interdiction de rendre impropres à la consommation des denrées alimentaires consommables	en vigueur depuis le 01/01/2020									
Établissement d'une convention de don avec une association caritative habilitée	en vigueur depuis le 30/10/2019	si > 3000 couverts par jour								
Expérimentation de mise en place d'une solution de réservation de repas (3 ans d'expérimentation mais avec des projets d'une durée de 6 mois)	2022/2023	Facultatif (pour les gestionnaires des services de restauration collective dont des personnes morales de droit public ont la charge et sont volontaires)								

# QUI EST CONCERNÉ ? (3/3)

Mesures	Echéances	SECTEURS CONCERNÉS								
		Personnes morales responsables publiques et privées				Tout autre personne morale responsable publique		Autres personnes morales responsables privées		
		Secteur scolaire (de la maternelle au lycée)	Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans <sup>1</sup>	Universités et Enseignement supérieur	Portage quotidien à domicile	Administration de l'État et établissements publics de l'état (restaurants d'administration, hôpitaux, armée, pénitentiaire, EPA, EPIC...)	Tout autre établissement ou Administration de l'État ou des collectivités territoriales (restauration d'administration, établissements publics locaux, médico-social public,...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social)	Entreprises publiques nationales	Etablissements privés autre que ceux cités avant (non mentionnés au L. 230-5 du CRPM <sup>2</sup> ) : restaurants d'entreprises...
Interdiction d'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique	en vigueur depuis le 01/01/2020									
Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique	01/01/2025	01/01/2025 sauf pour collectivités < 2000 hab => 01/01/2028				Services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité Tous services de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité		Services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité Tous services de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité		
Obligation de réemploi de la vaisselle et des récipients	01/01/2022									
Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective	01/01/2025									

1. Les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans recouvrent les crèches, les pouponnières, les haltes-garderies, les garderies et les jardins d'enfants.  
2. Les services mentionnés au L. 230-5 du CRPM sont les suivants : les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les 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

# DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT

- **Comité national pour la restauration collective (CNRC)**
- **Comité régional de l'alimentation (CRALIM)**
- **Accompagnement financier :**
  - Plan de relance – Mesure 13B pour les PAT opérationnels
  - Plan de relance – Mesure 14 : Soutien aux cantines scolaires des petites communes
  - Programme européen « Lait et fruits à l'école » - Etablissement scolaires (maternelle – terminale)
    - Déclinaison midi : subvention du surcoût lié à l'achat d'un produit de qualité et durable comparé à son équivalent conventionnel





## ma cantine , qu'est-ce que c'est ?

Un service numérique dédié aux lois EGalim et Climat et Résilience, construit selon une approche startup d'Etat répondant aux besoins des utilisateurs. Elle propose de :

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGalim complété par celles de la loi Climat et Résilience
- **Accompagner** les utilisateurs avec nos outils et des ressources
- **Communiquer** en générant une affiche, ou en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence, l'émulation
- **Collecter** des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration

# MAINTENANT, CRÉEZ VOTRE COMPTE ET VOTRE CANTINE



VOIR [NOS TUTORIELS](#) SUR « MA CANTINE »

## 1. Allez sur

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

S'identifier

Créer mon compte



## 2. Remplissez

Prénom

agnès

Nom

Dufresne

Email

agnes.d@example.com

Nom d'utilisateur

agnes.dufresne

Mot de passe

Entrez votre mot de passe

Confirmation du mot de passe

Confirmez votre mot de passe

J'atteste avoir lu et accepté les [CGU](#)

## 3. Créez votre Nouvelle cantine

Nom de la cantine

SIRET

Ville

Je suis...

Logo

Ajoutez un logo

En savoir plus de la loi-EGAlim :  
<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>

Une question ?  
Un problème ?



[contact@egalim.beta.gouv.fr](mailto:contact@egalim.beta.gouv.fr)

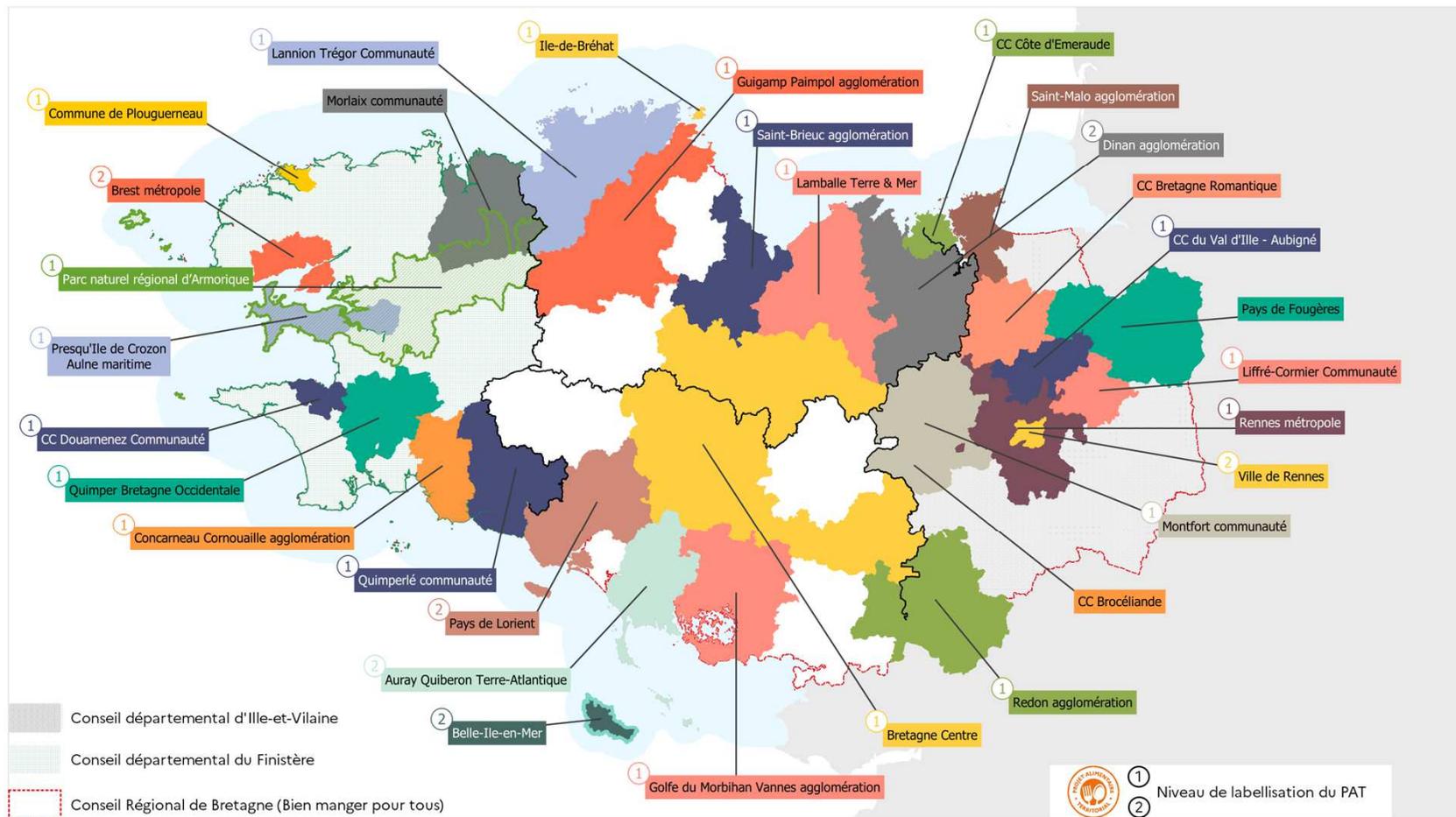
# LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (

- Les PAT sont des **projets collectifs et systémiques** visant à :
  - rapprocher tous les acteurs de l'alimentation : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, collectivités territoriales et acteurs de la société civile,
  - mettre en cohérence l'ensemble des démarches pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité.
- Ils répondent aux enjeux d'ancrage territorial de l'alimentation, de résilience alimentaire et de santé, et peut revêtir une dimension économique, environnementale et/ou sociale.
- A partir d'un diagnostic et d'une gouvernance partagée, ces acteurs définissent une stratégie et un plan d'actions, avec le sujet de l'alimentation comme axe transversal structurant et fédérateur
- Quelques exemples d'actions :
  - Atteinte des objectifs de la loi EGalim : formation des cuisiniers, sourcing de producteurs locaux...
  - Education à l'alimentation : interventions dans les établissements scolaires, animations grand public...
  - Installation de producteurs : identification des filières prioritaires, actions sur le foncier...



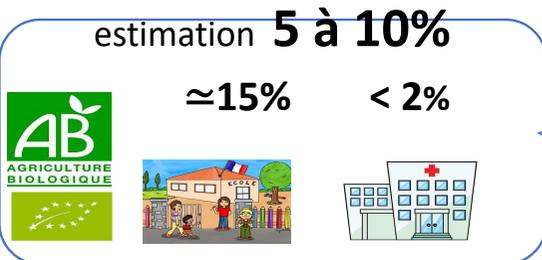
**Réseau et  
cartographie des PAT  
en Bretagne**

→ Prenez contact  
avec l'animateur du  
PAT sur votre  
territoire !



# ETAT DES LIEUX ET CONSTATS ACTUELS

Enquête dite « T0 »  
Chiffres 2019



Seulement  
1/3 des  
restaurants  
ont pu  
répondre



Informations  
très peu  
disponibles

Périmètre « Etat »

Restaurants inter-administratifs  
(1/3 de répondants)  
**Environ 20% EGAlim dont 8% bio**

## Des freins...

- Une connaissance de la loi EGAlim imparfaite
- Des contraintes budgétaires parfois fortes (secteur hospitalier, pénitentiaire...) et des surcoûts à compenser
- Une tension sur le marché des produits de qualité et un besoin de structuration des filières

## ... mais aussi des leviers

- **Un dispositif d'accompagnement qui se met en place dans le cadre du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)**
- Accompagnement terrain pour des **projets de restauration durable** qui mobilisent des leviers de compensation des surcoûts (diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire ...)
- **La structuration des filières** et la coopération entre l'offre et la demande, notamment dans le cadre des **projets alimentaires territoriaux (PAT)** et le dynamisme des filières de qualité et durables

En cours

Enquête dite « T1 »

**Synthèse** des connaissances  
et des études depuis la loi  
EGAlim

**Compléments**

Rapport au **Parlement 2022**

# PRINCIPAUX LEVIERS IDENTIFIÉS POUR RÉDUIRE LE COÛT MATIÈRE

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Adaptation des grammages
- Accroissement de la part des protéines végétales
- Evolution des pratiques de cuisine :
  - Fait maison, à partir de produits bruts
  - Respect de la saisonnalité
  - Adaptation des techniques de cuisson (cuisson basse température)
  - Livraisons moins fréquentes...
- Respect de l'équilibre matière (viandes)
- Efforts de réorganisation et d'accompagnement
- Marchés publics :
  - Rédaction des marchés publics (allotissement fin pour permettre l'accès aux producteurs locaux et petites structures, pondération plus faible du critère prix, faible nombre d'intermédiaires, fréquence des livraisons...)
  - Suivi des marchés en gestion concédée

# LIENS UTILES

- Ma Cantine : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil/>
- Page ressources : <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/>
- Programme Lait et Fruits à l'école : <https://agriculture.gouv.fr/la-distribution-de-fruits-de-legumes-et-de-produits-laitiers>
- Site Internet de la DRAAF Bretagne : <http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/Alimentation-Programme-National>
- Carte des PAT bretons et coordonnées des chargés de projet : <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/Les-projets-systemes-et-demarches>
- Annuaire des exploitations HVE\* : <https://agriculture.gouv.fr/ou-trouver-des-exploitations-certifiees-haute-valeur-environnementale-en-france>
- Liste des démarches reconnues certification environnementales de niveau 2\* : <https://agriculture.gouv.fr/niveau-2-de-la-certification-environnementale-chiffres-cles-et-liste-des-demarches-reconnues>

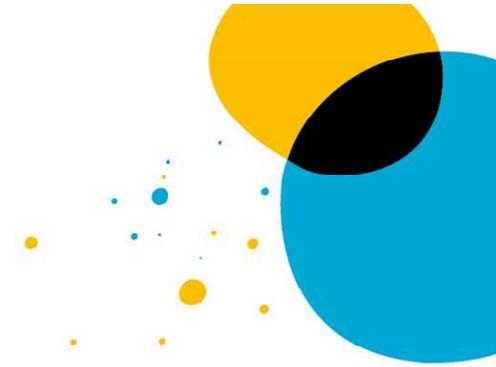
*\* seules sont recensées les exploitations ayant donné leur accord pour y figurer*

**Merci de votre attention 😊**

Contact : [alexandra.marie@agriculture.gouv.fr](mailto:alexandra.marie@agriculture.gouv.fr) ; 02.99.28.21.30



Place aux questions



# DÉROULÉ DU WEBINAIRE

La mission TEE et du cycle de rencontres sur la restauration collective durable dans les organisations ESS  
*Laetitia COUR, chargée de mission TEE - Cress Bretagne*

La Loi Egalim, Loi Climat et résilience, outil Macantine.fr  
*Alexandra MARIE-MONCORGER, cheffe du pôle Offre Alimentaire, DRAAF Bretagne*

## Questions et échanges

Retour d'expériences concret d'une démarche engagée  
*Henri-Claude GAUTIER, directeur – MFR de Fougères*

## Questions et échanges

Bilan et conclusion



## LA MFR DE FOUGERES



**200 ELEVES  
DE LA  
4<sup>ème</sup> EA AU BTS  
PA**



## La restauration collective de la MFR de Fougères

### En 2019, le diagnostic et les objectifs

La restauration fonctionne en cuisine sur place autogérée. L'équipe de cuisine est composée d'un chef et de deux cuisiniers pour environ 200 repas par jour. Les menus incluent des produits BIO, des labels et des circuits courts d'approvisionnement. Cependant, la qualité des repas est irrégulière.

La volonté de la direction de la **MFR Fougères** est d'identifier les améliorations possibles :

- Tant sur le plan organisationnel,
- Horaires travail,
- Planification des missions,
- Charge de travail,
- Que sur un plan plus général,
- Locaux,
- Matériels,
- Menus...

# En 2019 :

## SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS

- Des approvisionnements majoritairement français, hors produits élaborés,
- Un ancrage territorial en cours mais à accentuer,
- Peu de bio et de labels (Loi EGALIM ?),
- De la viande fraîche,
- Pas de poisson frais
- Des produits industriels à limiter (gratin, salades composées...).



Une politique Achats à définir afin de déterminer des marqueurs qualité

Quelques labels à envisager / développer :



# En 2020 :

- ❖ Lutte contre le gaspillage alimentaire :
  - Gachimètre pain,
  - Traitement des bio-déchets,
  - Etc...
- ❖ Engagements durables :
  - Approvisionnements locaux, bio, labellisés.
- ❖ Mise en place de contrats directs d'approvisionnements avec engagements sur les quantités annuelles (équitable).
- ❖ Fréquence des produits SIQO :
  - 1 produit bio par jour
  - 2 à 3 desserts maison par semaine
  - 1 plat végétarien par semaine
  - 1 poisson frais 1 fois sur 2
  - 1 produit laitier fermier local par semaine
  - Viandes labellisées
- ❖ Maîtrise du cadre budgétaire et non inflation du prix de vente au parents.

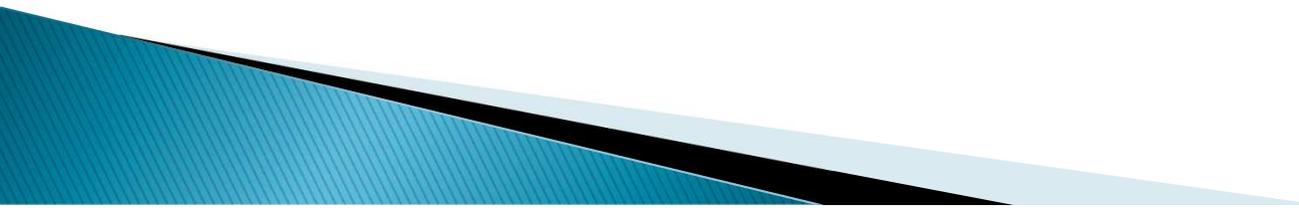
# Politique d'achats alimentaires

- ▶ **Référencement de producteurs locaux, parents, anciens élèves, maîtres de stage ou d'apprentissage,...**
  
  - ▶ **Produits et recettes travaillés exclusivement en frais :**
    - Viandes non hachées :
      - Sauté/émincé/rôti de bœuf, porc, volaille, veau.
    - Certains légumes/recettes toute l'année :
      - Carottes, purée de pommes de terre, etc ...
    - Certains légumes/recettes en saison
      - Courgettes, chou-fleur, ratatouille, légumes taboulé, etc ...
  
  - ▶ **Labels utilisés en exclusivité :**
    - Bleu-Blanc-Cœur : porc et volaille
    - Label Rouge, Certifié Qualité Conforme (CQC), Fermier : volaille
    - MSC : poisson
    - Bœuf Race à viande,
    - Fromages AOP...
  
  - ▶ **Les produits indésirables :**
    - Salades composées toutes prêtes,
    - Produits ultra-transformés,
    - Produits hors U.E.,.....
- 

# Nouvelle approche au niveau des menus :

- ▶ Mise en place d'une commission Menus pour être dans une dynamique de progrès et d'amélioration des menus proposés,
- ▶ Promotion du Fait-Maison,
  - Purée de pommes de terre Maison, frites maison
  - Compotes Maison,
  - Riz/Semoule au lait Maison...

# Le moment du repas

- ▶ Au niveau du self, les jeunes sont accueillis et peuvent se servir en entrée, plat et dessert pour se diriger ensuite vers leur table,
  - ▶ A la fin du repas, le formateur de service indique par table les jeunes qui peuvent se diriger vers le tri,
  - ▶ Au niveau de la table de tri, les jeunes sont accompagnés par le service civique.
- 

# Les moyens mis en œuvre

- ▶ Formations régulières du personnel et stages, (Thèmes : élaboration des entrées, desserts, HACCP, les produits de nettoyage, SST...)
- ▶ En mars 2021 : Embauche d'une aide cuisinière en contrat d'insertion (formation en cours, permis de conduire...)
- ▶ En septembre 2022 : Embauche d'un CAP (RQTH) en apprentissage Cuisine à la MFR de St Aubin d'Aubigné

En septembre 2022, acquisition de la table de tri (Financement à 80 % par l'ADEME projet tremplin)

# Infos diverses

- ▶ Les chiffres :

De 20 à 30 % d'approvisionnement en produits durables et de qualité dont 15 % de produits bio, en moyenne depuis janvier

- ▶ Application « Ma cantine » : pas de recul car mise en place courant septembre
  - ▶ SCA Logiciel Loscar
  - ▶ Approche Menu végétarien
  - ▶ RSO
  - ▶ Projet pédagogique Table de tri, la Méthanisation
- 



## Contact

Laetitia COUR,

chargée de mission Transition écologique et énergétique

[lcour@cress-bretagne.org](mailto:lcour@cress-bretagne.org)

Tél : 07 48 88 62 41

