



# MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

## LES CONTRATS DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE : COMMENT ALLER PLUS LOIN ?

### Fiche 1.1

## Développer l'approvisionnement local et durable de la restauration collective



Contrat de  
Transition  
Écologique

### UN ÉTAT DES LIEUX DE LA SITUATION

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim) du 30 octobre 2018 issue des États généraux de l'alimentation a fixé plusieurs objectifs en matière de restauration collective :

- **atteindre un minimum de 50% de produits durables et de 20% de produits biologiques à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, en valeur d'achats hors taxe**, en restauration collective publique et services hospitaliers, médico-sociaux, scolaires et pénitentiaires ;
- **diversifier les protéines : expérimenter pendant deux ans un menu végétarien par semaine** dans les cantines scolaires à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2019 ;
- **augmenter les achats en produits issus du commerce équitable** et issus des **projets alimentaires territoriaux (PAT)** (ces achats ne sont pas intégrés dans les 50 % de produits durables sus mentionnés) ;
- **mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** : extension du don des invendus alimentaires des acteurs de la grande distribution (Loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire) aux acteurs de la **restauration collective et interdiction de rendre impropre à la consommation** les excédents alimentaires encore consommables à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020.

**Pour votre territoire, cette politique a de nombreuses retombées** : amélioration de la qualité alimentaire de la restauration collective, augmentation de l'autonomie alimentaire du territoire, création d'emplois non délocalisables, évolution des régimes alimentaires des habitants.

### QUEL PLAN D'ACTIONS POUR VOTRE TERRITOIRE ?

#### ■ 1<sup>re</sup> étape : structurer un approvisionnement local et durable

Ce travail nécessite de connaître l'offre locale et d'adapter la commande publique à des achats en circuits de proximité prenant en compte des enjeux environnementaux en visant dans les cahiers des charges la fraîcheur des produits, leur saisonnalité, un temps de livraison réduit et optimisé, etc. Grâce à une répartition du marché en lots, les PME et TPE locales pourront avoir un accès facilité à la commande publique.

Cette étape implique les élus et les services d'achat et de restauration. L'approvisionnement de qualité pourra nécessiter un audit de l'ensemble du budget restauration, une révision des menus, un engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, une sensibilisation des convives et des clients. Les chambres consulaires pourront vous aider pour connaître l'offre locale durable tant au niveau de la production (**chambre d'agriculture**) que de l'agro-alimentaire et de la distribution (**chambre des métiers de de l'artisanat et chambre de commerce et d'industrie**).

#### ■ 2<sup>e</sup> étape : changer les pratiques et éduquer à l'alimentation durable


Ce travail nécessite d'impliquer les élus, les techniciens de la restauration collective (services, cuisiniers, nutritionnistes...), les convives et plus largement la population.

Ces actions portent autant sur la formation des services de restauration (sur le type et la taille des portions alimentaires, la réutilisation des surplus cuisinés, la valorisation des déchets alimentaires), **que sur l'éducation des convives**. Elles peuvent prendre la forme de menus partagés en ligne, de débats sur

les cahiers des charges des lieux de restauration, sur le gaspillage comme par exemple les pesées quotidiennes dans les réfectoires pour mettre en évidence le gaspillage alimentaire. **Des campagnes de communication** sont aussi de bons outils pour sensibiliser la population à une alimentation durable.





La Communauté de Seine Normandie Agglomération a lancé un grand audit de ses cantines pour s'engager dans une restauration durable. Pour plus d'informations, cliquez [ici](#).

 **Fabien Guerot**, chargé de mission à Seine Normandie Agglomération [fguerot@sna27.fr](mailto:fguerot@sna27.fr)



La Communauté d'agglomération du Beauvaisis et la Communauté d'agglomération du Grand Albigeois ont développé des réseaux d'approvisionnement visant à encourager la restauration issue d'une agriculture biologique et locale. Pour en savoir plus, cliquez [ici](#) et [là](#).

 **Noémie Degroote**, chargée de mission à la CA du Beauvaisis [n.degroote@beauvaisis.fr](mailto:n.degroote@beauvaisis.fr) 06 99 96 45 27

 **Carole Bou**, chef du service territoire à la Chambre d'agriculture du Tarn [c.bou@tarn.chambagri.fr](mailto:c.bou@tarn.chambagri.fr) 05 63 48 83 99

## QUELS ACTEURS POUR VOUS ÉPAULER ?

### ■ 3<sup>e</sup> étape : créer un écosystème agricole responsable

**Pour améliorer la restauration collective, vos établissements de restauration doivent chercher à travailler en partenariat avec les agriculteurs de votre territoire.** Cela peut passer par la mise en œuvre d'un [Projet alimentaire territorial \(PAT\)](#) et la création de filières locales : production agricole, transformation (légumerie), plateforme logistique, etc. Les cahiers des charges de la restauration collective doivent ainsi favoriser les circuits courts, la prise en compte des enjeux environnementaux, l'emploi des matériaux et savoir-faire locaux. La gouvernance des PAT peut être élargie à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire locale, aux acteurs de la santé, aux associations environnementales et aux citoyens.

Outre l'instance nationale et les instances régionales que sont le Conseil national de la restauration collective (CNRC) et les Comités régionaux de l'alimentation collective (Cralim), vous pouvez vous appuyer sur un réseau d'associations et de fédérations : l'Association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores), le Syndicat national de la restauration collective pour la gestion concédée (SNRC), le Réseau inter-professionnel de la restauration collective (Restau Co) et Mon Restau responsable (Fondation Nicolas Hulot), la Fédération nationale de l'agriculture biologique (Fnab), les Groupements des agriculteurs biologiques (Gab) et l'association Un Plus Bio et son guide « [Pour bien débiter](#) ».



**MINISTÈRE  
DE LA TRANSITION  
ÉCOLOGIQUE  
ET SOLIDAIRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*