
LA RESTAURATION COLLECTIVE EN ACTION

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION TERRITOIRES EN ACTION

Une charte d'engagements pour viser
50 % de produits de qualité et durables,
dont 20 % de produits bio d'ici 2022 et,
au-delà, favoriser une alimentation
ancrée dans les territoires



*Une alimentation saine, sûre, durable, et qui intègre également des produits de proximité, est une attente forte et légitime de la part de nos concitoyens et des agriculteurs eux-mêmes. Elle constitue une réponse à l'aspiration sociétale d'une alimentation favorable à la santé et plus respectueuse de l'environnement. Dans le même temps, elle contribue à valoriser les productions agricoles françaises et à permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail. Avec plus de 80 000 lieux de restauration et près de 4 milliards de repas servis chaque année, **la restauration collective est un formidable levier pour garantir l'accès à une alimentation de qualité pour tous, éduquer nos enfants sur le sens de l'alimentation et du « bien manger » et accélérer la transition agro-écologique.***

*Issue des Etats généraux de l'alimentation, la loi « EGalim »¹ contient des dispositions sans précédent pour ce secteur (crèches, restauration scolaire, universitaire, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, pénitentiaires...) et, en premier lieu, **atteindre d'ici 2022 un taux de 50% des approvisionnements composés de produits biologiques, durables ou sous signes officiels de qualité.***

***Cet objectif concerne presque la totalité des restaurants collectifs en France qu'ils relèvent d'organismes publics ou privés et quel que soit le mode de gestion, en régie directe ou en gestion concédée.** Tous les restaurants collectifs « publics » sont concernés, qu'il s'agisse des écoles primaires, des collèges et des lycées, des hôpitaux, des établissements sociaux et médico-sociaux, des armées, des établissements pénitentiaires ou encore des restaurants administratifs de l'Etat, des collectivités territoriales ou de leurs établissements.*

Les restaurants relevant d'organismes privés assurant une mission de service public sont également concernés par cet objectif : les services de restauration scolaire et universitaire, les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, les établissements de santé, ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux privés.

Avec l'ambition de transformer le quotidien des Français, cette mesure a vocation à bénéficier à un public large et varié, notamment certaines populations sensibles comme nos aînés en maison de retraite, ceux qui sont hospitalisés, et bien entendu la jeunesse.

Outre la garantie d'accéder à une alimentation de qualité, les convives des restaurants collectifs seront sensibilisés par la même occasion à la transition agricole et alimentaire grâce à la découverte des différents signes et labels de qualité portés par les produits ainsi proposés : produits issus de l'agriculture biologique, produits bénéficiant d'appellations d'origine, produits Label rouge, produits fermiers, produits éco-labellisés pêche durable, produits porteurs du symbole Régions Ultra Périphériques ou encore produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification Haute valeur environnementale. De ce point de vue, la restauration collective est aussi un moteur du changement de nos habitudes alimentaires.

Pour approvisionner le secteur de la restauration collective et répondre à la demande générée par cet objectif, les filières de production, de transformation et de distribution sont amenées à développer l'offre de produits de qualité et durables et à se structurer.

L'atteinte de cet objectif ambitieux, dont les effets diffusent sur toute la chaîne alimentaire au-delà de la restauration collective, est une priorité du Gouvernement. Elle appelle une mobilisation conjointe de tous les acteurs.

¹ 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

Il s'agit en outre de répondre aux craintes de certains acteurs au sujet des surcoûts liés aux dispositions de la loi EGAlim, pouvant conduire à déprécier les autres 50% de produits, ou à importer des productions alimentaires au détriment des productions françaises.

D'ores et déjà, le Conseil national de la restauration collective (CNRC), installé par le ministre de l'agriculture et de l'alimentation le 13 mars 2019, œuvre à l'accompagnement de la mise en œuvre de la loi EGAlim dans la restauration collective, en réunissant l'ensemble des parties prenantes (opérateurs économiques, élus, associations de parents d'élèves ou encore ONG).

En cohérence et en complément des travaux du CNRC, les signataires de cette charte joignent leurs efforts et mettent en œuvre les actions et moyens cités afin de participer activement à l'atteinte de 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques dans la restauration collective en France en 2022.

Les signataires s'engagent plus précisément à :

- **Tout mettre en œuvre pour répondre aux objectifs de la loi EGAlim pour l'approvisionnement de la restauration collective à hauteur de 50% de produits durables et de qualité d'ici le 1^{er} janvier 2022 et, au-delà, pour l'ensemble des produits, favoriser une alimentation diversifiée et ancrée dans les territoires ;**
- **Accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte de ces objectifs ;**
- **Informier et éduquer les convives à la qualité de l'alimentation et à son origine, à la composition des menus et à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;**
- **Assurer et communiquer sur :**
 - **le suivi du niveau des approvisionnements en produits de qualité et durables des restaurants collectifs (chacun dans son champ d'action) ;**
 - **le suivi annuel des réalisations de la charte par des indicateurs :**
 - pourcentage de marchés renouvelés incluant les objectifs de la loi EGAlim (SNRC, Restau'Co) ;
 - nombre des restaurants engagés dans la montée en gamme de leurs approvisionnements en produits de qualité et durables (SNRC, Restau'Co) ;
 - nombre de restaurants ayant atteint les objectifs de seuils (SNRC, Restau'Co) ;
 - organisation de deux réunions par an de suivi des engagements de la charte entre les signataires ;
 - faire la promotion de la mise en œuvre de la charte.

Engagements de l'Etat

Afin de mettre en place l'environnement le plus favorable à l'atteinte de cet objectif, les pouvoirs publics sont mobilisés pour accompagner l'ensemble des acteurs du secteur.

L'ETAT s'engage à :

- **Tout mettre en œuvre pour répondre aux objectifs de la loi EGAlim pour l'approvisionnement de la restauration collective à hauteur de 50% de produits durables et de qualité d'ici le 1^{er} janvier 2022 et, au-delà, pour l'ensemble des produits, favoriser une alimentation diversifiée et ancrée dans les territoires en :**
 - **Déployant le plan « Services publics écoresponsables » dans les services de restauration collective de l'Etat et de ses établissements publics**, dès 2020. Cette démarche inclut l'objectif d'approvisionnement en produits de qualité et durables tel que défini par la loi EGAlim, à titre d'exemplarité ;
 - **Accompagnant les filières et les fournisseurs de la restauration collective pour répondre à ces objectifs en :**
 - Développant et structurant les filières de qualité et durables, dans les secteurs agricole, alimentaire et de la pêche, afin d'accroître la disponibilité de ces produits sur le marché français. D'ores et déjà, l'Etat a mis en place le Plan Ambition Bio, doté d'1,1 Mds d'euros et destiné à porter la part de l'agriculture biologique dans la surface agricole utile française à 15% en 2022 ;
 - Développant la certification environnementale des exploitations agricoles. L'Etat a créé une mention et un logo pour valoriser auprès des consommateurs les produits issus des exploitations agricoles qui s'engagent dans le niveau le plus élevé de la certification environnementale : la haute valeur environnementale (HVE). Ces exploitations sont aujourd'hui au nombre de 2 200. Les produits issus d'exploitations ayant une certification de niveau 2 entrent dans le décompte des 50% jusqu'au 31 décembre 2029. Ces exploitations sont près de 20 000 ;
 - Promouvant le développement des projets alimentaires territoriaux, projets qui favorisent, à l'échelle locale, la rencontre de l'offre et de la demande dans les territoires, et peuvent faciliter la mise en relation des opérateurs de la restauration collective avec les filières locales, les industries locales, les entreprises alimentaires de proximité et les grossistes.
- **Accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte de ces objectifs en :**
 - Animant le Conseil national de la restauration collective (CNRC) et ses groupes de travail pour répondre aux besoins d'accompagnement des acteurs, décliné en région dans le cadre des Comités régionaux de l'alimentation (CRALIM) ;
 - Assurant la formation et la sensibilisation des acheteurs publics et des rédacteurs des cahiers des charges destinés aux acteurs de la restauration collective, en intégrant notamment la possibilité d'achats auprès des entreprises alimentaires de proximité ;
 - Offrant des guides pour l'élaboration des marchés publics de restauration collective, afin de faciliter la fourniture de produits locaux par tous les acteurs sur un territoire ;
 - Participant à la formation du personnel des restaurants collectifs pour s'approprier les enjeux d'une alimentation saine, sûre et durable par la réalisation d'un MOOC sur les

mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective (approvisionnement, nutrition, lutte contre le gaspillage alimentaire) ;

- Diffusant largement le rapport du Gouvernement transmis au Parlement relatif à l'impact budgétaire des dispositions de la loi EGalim et les leviers à mobiliser pour pouvoir répondre aux objectifs sans passer par une importation accrue de produits ni déprécier les autres 50% de produits ;
- Adaptant les référentiels de formations initiale et continue dans les lycées agricoles et hôteliers aux orientations de la loi EGalim concernant la restauration collective ;
- Élaborant de nouveaux repères nutritionnels, avec à terme la modification de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et l'engagement d'une réflexion sur les recommandations pour la restauration collective, notamment en matière de grammages des portions ;
- Mettant à disposition des acteurs de la restauration collective des outils pour élaborer des démarches de lutte contre le gaspillage (site Internet Optigede) ;
- Facilitant la mobilisation du programme européen « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école », dont la déclinaison en France a été réorientée et simplifiée pour permettre la fourniture de produits de qualité sur le temps du déjeuner dans les restaurants collectifs scolaires dès la rentrée 2019/2020.

➤ **Informier et éduquer les convives à la qualité de l'alimentation et à son origine, à la composition des menus et à la lutte contre le gaspillage alimentaire en :**

- Etendant l'obligation de l'étiquetage de l'origine des viandes à la restauration hors foyer, sous réserve d'un avis favorable de la Commission européenne ;
- Mettant à la disposition des acteurs de la restauration collective des supports d'informations sur la qualité de l'alimentation, la lutte contre le gaspillage et la diversification des sources de protéines disponibles sur les sites Internet Alim'Agri et Optigede pour aider à informer les convives ;
- Mettant à disposition des supports éducatifs pour le jeune public dans le cadre du programme européen « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école » et plus largement pour les classes du goût ou dans le cadre du vademecum élaboré par le ministère en charge de l'éducation.

➤ **Assurer et communiquer sur le suivi du niveau des approvisionnements en produits durables et de qualité en :**

- Lançant une étude ministérielle pour réaliser un état des lieux de la part des produits de qualité et durables dans les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public ;
- Lançant une enquête au sein des lycées agricoles ;
- Mettant en place un dispositif de suivi statistique opérationnel à partir de 2023.

Engagés de longue date pour la promotion des produits de qualité et convaincus de la nécessité de travailler ensemble, les opérateurs du secteur susmentionnés s'engagent à unir leurs efforts afin de faciliter la mise en application de la loi EGalim et d'accompagner les filières concernées dans l'atteinte de ses objectifs.

Engagements du SNRC

Les sociétés de restauration collective (SRC) servent plus de 3,8 millions de repas chaque jour dans plus de 21 500 restaurants en France. Un restaurant collectif sur trois est géré par une SRC. Le syndicat national de la restauration collective (SNRC) représente 90 % de la branche de la restauration collective. Ses adhérents emploient environ 90 000 de personnes, soit les trois quarts des salariés de la branche. Le chiffre d'affaires réalisé par les adhérents du SNRC s'est élevé en 2018 à plus de 5,8 milliards d'euros hors taxes. Les achats alimentaires représentent 2,2 milliards d'euros par an et environ 60 % de ces achats sont français et impliquent plus de 50 000 fournisseurs.

Le SNRC s'engage à :

- **Tout mettre en œuvre pour répondre aux objectifs de la loi EGAlim pour l'approvisionnement de la restauration collective à hauteur de 50% de produits durables et de qualité d'ici le 1^{er} janvier 2022 et, au-delà, pour l'ensemble des produits, favoriser une alimentation diversifiée et ancrée dans les territoires en :**
 - Renforçant son rôle et sa participation au sein des CRALIM ;
 - Participant à la révision des recommandations nutritionnelles dans le secteur de la restauration collective, en y intégrant, notamment, la diversification des sources de protéines ;
 - Travaillant à la structuration des filières au sein des interprofessions agricoles ;
 - S'engageant dans une contractualisation de longue durée avec les producteurs locaux.

- **Accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte de ces objectifs en :**
 - Mobilisant l'ensemble de son réseau, pour l'atteinte des objectifs d'approvisionnement fixés par l'article 24 de la loi EGAlim, notamment par l'information et l'accompagnement de ses adhérents ;
 - Facilitant la contractualisation de ces objectifs entre ses adhérents et leurs clients, que ce soit pour les contrats à venir comme pour les contrats en cours ;
 - Adaptant les procédures d'achat pour structurer un approvisionnement permettant d'atteindre ces objectifs ;
 - Faisant connaître le programme européen « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école » et en participant à son évolution et son bilan avec le Ministère;
 - Poursuivant ses actions en matière de formation continue en direction notamment des personnels de cuisine et de salle pour qu'ils s'approprient les enjeux d'une alimentation saine, sûre et durable.

- **Informier et éduquer les convives à la qualité de l'alimentation et à son origine, à la composition des menus et à la lutte contre le gaspillage alimentaire en :**
 - Renforçant ses actions de communication auprès des convives pour les sensibiliser aux liens qui unissent transition écologique, agriculture et alimentation, et les informer régulièrement de la composition des repas servis au regard des catégories de la loi EGAlim.

- **Assurer et communiquer sur le suivi du niveau des approvisionnements en produits durables et de qualité en :**
 - Facilitant, en ce qui concerne les approvisionnements, la remontée d'informations statistiques et de marchés à la Direction générale de l'alimentation.

Engagements de RESTAU'CO

Restau'co est le réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe, composé de 10 associations professionnelles représentatives des différents secteurs : Santé-social, Enseignement (scolaire et universitaire) et Economie Sociale et Solidaire et administrations. Le réseau représente 60% de la restauration collective qui nourrit 6 millions de convives par jour grâce à 200 000 salariés. Restau'co accompagne la restauration collective responsable, locale et valorisant le savoir-faire des cuisiniers.

RESTAU'CO s'engage à :

- **Tout mettre en œuvre pour répondre aux objectifs de la loi EGAlim pour l'approvisionnement de la restauration collective à hauteur de 50% de produits durables et de qualité d'ici le 1er janvier 2022 et, au-delà, pour l'ensemble des produits, favoriser une alimentation diversifiée et ancrée dans les territoires en :**
 - Renforçant son rôle et sa participation au sein du CNRC ;
 - Mobilisant son maillage territorial pour renforcer sa participation au sein des CRALIM en régions ;
 - S'engageant dans les plans de filière des interprofessions agricoles nationales et régionales ;
 - Favorisant l'intégration des établissements de restauration collective en gestion directe dans les projets alimentaires territoriaux ;
 - Sensibilisant les élus locaux aux leviers pour une restauration collective responsable.

- **Accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte de ces objectifs en :**
 - Participant à la révision des recommandations nutritionnelles dans le secteur de la restauration collective, en y intégrant, notamment, les menus végétariens ;
 - Faisant connaître le programme européen « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école » et en participant à son évolution et son bilan avec le Ministère en charge de l'alimentation ;
 - Accompagnant la restauration collective en gestion directe par des outils (formations et accompagnement, logiciel menu-co, cafés débats) pour l'application de la loi et la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - Améliorant la connaissance entre les agriculteurs, les producteurs et les acheteurs de collectivités sur les territoires, en lien avec Agrilocal et les réseaux de distribution (Marchés de gros et grossistes) ;
 - Participant à l'adaptation des référentiels de formation initiale et continue aux enjeux de la loi EGAlim.

- **Informier et éduquer les convives à la qualité de l'alimentation et à son origine, à la composition des menus et à la lutte contre le gaspillage alimentaire en :**
 - Accompagnant la mise en place de l'étiquetage de l'origine des viandes sur les menus de ses adhérents ;
 - Dotant les établissements d'outils d'information des convives par Mon Restau Responsable®.

- **Assurer et communiquer sur le suivi du niveau des approvisionnements en produits durables et de qualité en :**
 - S'assurant de l'engagement des restaurants de collectivités dans la mise en place progressive de la loi EGAlim via la garantie Mon Restau Responsable® ;
 - Facilitant, en ce qui concerne les approvisionnements, la remontée d'informations statistiques et de marchés à la Direction générale de l'alimentation.

Engagements de la CGI, de Fédalis et de l'UNCGFL

La CGI regroupe les fédérations du négoce de produits alimentaires, premier partenaire de la restauration collective et, plus particulièrement, de la commande publique alimentaire.

FEDALIS regroupe les grossistes qui commercialisent et/ou distribuent, dans le respect de la chaîne du froid, des produits alimentaires conservés sous température dirigée et notamment des produits frais laitiers et avicoles, des produits réfrigérés, des produits surgelés et glaces. Fédalis regroupe près de 200 entreprises implantées sur l'ensemble du territoire national. Cette implantation au cœur des régions françaises leur permet de développer tant avec leur amont agricole qu'avec leurs clients, les représentant de la restauration collective notamment, des partenariats afin de promouvoir une alimentation saine, durable, de qualité et de proximité.

L'Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits et Légumes est l'organisation professionnelle qui représente les grossistes en fruits et légumes en France. L'UNCGFL est le porte-parole de ses adhérents, les grossistes sur carreau, présents sur les Marchés de Gros et les Marchés d'Intérêt National, et les grossistes à service complet, qui incluent dans leur service la livraison des produits chez leurs clients.

La CGI, Fédalis et l'UNCGFL s'engagent à :

- **Tout mettre en œuvre pour répondre aux objectifs de la loi EGalim pour l'approvisionnement de la restauration collective à hauteur de 50% de produits durables et de qualité d'ici le 1er janvier 2022 et, au-delà, pour l'ensemble des produits, favoriser une alimentation diversifiée et ancrée dans les territoires en :**
 - Mobilisant l'ensemble des entreprises du commerce de gros alimentaire dans l'atteinte des objectifs de qualité alimentaire définis par la loi ;
 - Accompagnant la valorisation des productions agricoles et agroalimentaires sous signes de qualité, de proximité et de certification environnementale ;
 - Renforçant leur rôle et leur participation au sein des CRALIM ;
 - Travaillant à la structuration des filières au sein des interprofessions agricoles ;
 - Renforçant la participation des entreprises du commerce de gros dans les projets alimentaires territoriaux.

- **Accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte de ces objectifs en :**
 - Examinant tous les leviers mobilisables pour assurer, dans le cadre de la réponse aux appels d'offre de la commande publique, une meilleure valorisation des produits alimentaires sous signes de qualité et durables ;
 - Promouvant le sourcing comme bonne pratique de la profession en matière de référencement et de mise en avant des produits alimentaires répondant aux exigences de la loi et approfondir le dialogue avec la production agricole et agroalimentaire autour des attentes de la restauration collective ;
 - Développant la mission de conseil de leurs adhérents en matière de confection des menus, de calibrage des portions et de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - Valorisant le programme européen « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école » ainsi que l'ensemble des démarches venant soutenir la restauration collective et l'éducation nutritionnelle à l'image de Mon Restau Responsable®, de l'initiative « Repas à l'hôpital ».

- **Informier et éduquer les convives à la qualité de l'alimentation et à son origine, à la composition des menus et à la lutte contre le gaspillage alimentaire en :**
 - Réalisant des actions de pédagogie à l'endroit des convives, en particulier des plus jeunes, en matière de qualité de l'alimentation, d'équilibre nutritionnel, de saisonnalité des produits et d'apport des protéines végétales ou légumineuses.

- **Assurer et communiquer sur le suivi du niveau des approvisionnements en produits durables et de qualité en :**
 - Fournissant une bonne information de leurs adhérents sur le calendrier fixé par la loi et l'ensemble des moyens propres à en faciliter l'atteinte ;
 - Accompagnant les actions de formation des cuisiniers de la restauration collective aux bonnes pratiques en matière de préparation des repas et de lutte contre le gaspillage.

Engagements de la CGAD

Les 390 000 entreprises de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie restauration représentées par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) sont présentes sur l'ensemble du territoire aussi bien en centre-ville et en centre-bourg qu'en milieu urbain ou rural.

Ce secteur est pourvoyeur d'emplois (1,2 millions d'actifs) et, avec plus de 75 000 apprentis, joue un rôle majeur dans la formation et l'insertion professionnelle des jeunes. Les entreprises alimentaires de proximité participent en outre activement à l'attractivité des territoires. Elles contribuent tout particulièrement au lien social et permettent, de par la nature même de leur activité, le maintien des populations sur l'ensemble des territoires. Ces entreprises tissent des liens permanents avec les exploitations agricoles françaises et valorisent leurs productions grâce à leur savoir-faire.

LA CGAD s'engage à :

- **Tout mettre en œuvre pour répondre aux objectifs de la loi EGalim pour l'approvisionnement de la restauration collective à hauteur de 50% de produits durables et de qualité d'ici le 1er janvier 2022 et, au-delà, pour l'ensemble des produits, favoriser une alimentation diversifiée et ancrée dans les territoires en :**
 - Mobilisant les entreprises alimentaires de proximité, grâce à l'appui des CGAD territoriales et des organisations professionnelles adhérentes, dans l'atteinte des objectifs de qualité alimentaire définis par la loi ;
 - Accompagnant la valorisation des productions agricoles et alimentaires sous signes de qualité, de proximité et de certification environnementale ;
 - Travaillant, par l'intermédiaire de ses organisations professionnelles adhérentes, à la structuration des filières au sein des interprofessions agricoles ;
 - Participant activement aux travaux du CNRC et en diffusant les outils réalisés ;
 - Renforçant son rôle et sa participation au sein des CRALIM par le biais des CGAD de région ;
 - Renforçant la participation des entreprises alimentaires de proximité aux projets alimentaires territoriaux, grâce à l'appui des CGAD territoriales.

- **Accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte de ces objectifs en :**
 - Invitant les entreprises alimentaires de proximité à répondre aux appels d'offre destinés à la fourniture de repas ou de partie de repas ou produits pour la restauration collective, en proposant des produits de qualité, issus des territoires, produits à partir de matières premières de qualité ;
 - Développant, avec l'appui de ses organisations professionnelles adhérentes, la mission de conseil des entreprises alimentaires de proximité en matière de confection des menus, de calibrage des portions et de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - Valorisant l'ensemble des démarches en faveur d'une restauration collective de qualité et d'une éducation à l'alimentation qui mettent notamment en avant les métiers et les savoir-faire.

- **Informier et éduquer les convives à la qualité de l'alimentation et à son origine, à la composition des menus et à la lutte contre le gaspillage alimentaire en :**
 - Participant aux animations liées à l'alimentation mises en place notamment par les collectivités territoriales lors de la pause méridienne en restauration scolaire ;
 - Participant à la réalisation de documents d'information.

Engagements de l'ANIA

Fabriquer des produits de qualité, diversifiés et en volume suffisant pour permettre une offre de restauration respectant la demande et les attentes des convives, produire local et BIO, et en complément d'autres circuits dits de proximité, innover : c'est le défi relevé quotidiennement par les entreprises agroalimentaires du food service. Ancrées territorialement, permettant de fournir 3,7 milliards de prestations en restauration collective en 2018, elles visent toutes à offrir une alimentation durable en restauration.

<https://www.gecofoodservice.com/informations/espace-presse/charte-des-bonnes-pratiques-des-entreprises-agroalimentaires-du-food-service.html>

L'ANIA, dont le GECO Food Service, mobilisée sur le hors domicile, s'engage à :

- **Tout mettre en œuvre pour répondre aux objectifs de la loi EGAlim visant l'approvisionnement de la restauration collective à hauteur de 50% de produits durables et de qualité d'ici le 1er janvier 2022 et, au-delà, pour l'ensemble des produits, favoriser une alimentation diversifiée et ancrée dans les territoires en :**
 - Mobilisant l'ensemble des entreprises tournées vers la restauration collective dans l'atteinte des objectifs de qualité alimentaire définis par la loi ;
 - Accompagnant la valorisation des productions agricoles sous signes de qualité, de proximité et de certification environnementale ;
 - Poursuivant sa contribution au sein du CNRC et en diffusant les outils et livrables du CNRC ;
 - Participant à la révision des recommandations nutritionnelles dans le secteur de la restauration collective en y intégrant, notamment, la diversification des sources de protéines.

- **Accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte de ces objectifs en :**
 - Mobilisant l'ensemble de son réseau, pour permettre l'atteinte des objectifs d'approvisionnement fixés par l'article 24 de la loi EGAlim, notamment par l'information et l'accompagnement de ses adhérents ;
 - Communiquant pour assurer une meilleure valorisation des produits alimentaires sous signes de qualité, bénéficiant de certification environnementale et produits durables issus des entreprises agroalimentaires ;
 - Contribuant au sourcing au titre d'une bonne pratique de la profession ayant pour but d'assurer la mise en avant des produits des entreprises agroalimentaires répondant aux exigences de la loi auprès des acteurs de la commande publique (notamment formation Marchés Publics) ;
 - Accompagnant la restauration collective via des outils (formations dispensées par les conseillers culinaires, fiches techniques, sites Internet, tables de tri) et une information sur la mise en œuvre de produits alimentaires pour l'élaboration de menus adaptés aux convives, sur le calibrage des portions et ainsi que sur la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - Poursuivant ses actions en matière d'information notamment en direction des professionnels de la restauration afin qu'ils s'approprient les enjeux d'une alimentation saine, sûre et durable (actualisation d'outils : J'APLIC l'hygiène en cuisine professionnelle, label PNA <https://www.gecofoodservice.com/informations/les-solutions-hygiene-securite.html> – Guide de gestion des Biodéchets en restauration, cofinancé par l'ADEME <https://www.ademe.fr/guide-bonnes-pratiques-concernant-gestion-biodechets-restauration>) ;

- Valorisant le programme européen « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école » ainsi que des démarches soutenant la restauration collective à l'image de la Journée Nationale de l'Alimentation en Etablissements de Santé (JNAES) (<https://www.assiette-sante-responsable.org/la-jnaes/> <https://www.assiette-sante-responsable.org/partenaires/>).
- **Informier et éduquer les convives à la qualité de l'alimentation et à son origine, à la composition des menus et à la lutte contre le gaspillage alimentaire en :**
 - Contribuant au déploiement et à l'actualisation d'une fiche technique standardisée GS1 de l'information produit en RHD afin de parvenir à une information produit dématérialisée, fiable et de qualité jusqu'au convive.
- **Assurer et communiquer sur le suivi du niveau des approvisionnements en produits durables et de qualité en :**
 - Fournissant une information à ses adhérents sur le calendrier fixé par la loi et l'ensemble des moyens propres à en faciliter l'atteinte ;
 - Menant des actions d'information auprès des acteurs de la restauration collective pour le déploiement de bonnes pratiques en matière de préparation des repas, de lutte contre le gaspillage et de gestion des biodéchets en restauration.

Engagements de la Coopération Agricole

La Coopération Agricole est la représentation unifiée des 2300 entreprises coopératives agricoles qui jouent un rôle incontournable dans l'économie agricole, agroalimentaire et agro-industrielle française, au cœur des territoires.

Les coopératives agricoles et agroalimentaires, ancrées dans les bassins de production agricoles, sont les acteurs les plus à même de valoriser les démarches qualitatives des agriculteurs-coopérateurs en mutualisant leurs productions pour servir la restauration collective. 600 coopératives sont engagées dans l'Agriculture Biologique et la démarche coopérative Agri Confiance® est reconnue au niveau 2 de la certification environnementale.

La restauration collective constitue un segment de marché majeur pour La Coopération Agricole afin de recréer du lien entre villes et campagnes. L'enjeu est de permettre une meilleure valorisation de la production française, un soutien de l'économie locale et limiter les importations.

La Coopération Agricole s'engage à :

- **Tout mettre en œuvre pour répondre aux objectifs de la loi EGAlim pour l'approvisionnement de la restauration collective à hauteur de 50% de produits durables et de qualité d'ici le 1er janvier 2022 et, au-delà, pour l'ensemble des produits, favoriser une alimentation diversifiée et ancrée dans les territoires en :**
 - Renforçant son rôle et sa participation au sein du CNRC ;
 - Mobilisant son maillage territorial pour renforcer sa participation au sein des CRALIM en région ;
 - Travaillant à la structuration des filières au sein des interprofessions ;
 - Sensibilisant les élus locaux à l'objectif d'atteindre une commande publique responsable.

- **Accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte de ces objectifs en :**
 - Mobilisant l'ensemble de son réseau, pour permettre l'atteinte des objectifs d'approvisionnement fixés par l'article 24 de la loi EGALIM, notamment par l'information et l'accompagnement de ses adhérents ;
 - Organisant des évènements (salons, journée de rencontres...) facilitant la mise en relation des coopératives et des acteurs en aval de la filière ;
 - Facilitant le sourcing des grossistes et des acheteurs publics par la publication de guides présentant la gamme des produits des coopératives destinés à la restauration collective.

- **Informier et éduquer les convives à la qualité de l'alimentation et à son origine, à la composition des menus et à la lutte contre le gaspillage alimentaire en :**
 - Communiquant pour mieux valoriser et développer la consommation de productions agricoles sous signes de qualité, de proximité et de certification environnementale ;
 - Soutenant les initiatives publiques visant à renforcer l'obligation d'étiquetage de l'origine des viandes.

- **Assurer et communiquer sur le suivi du niveau des approvisionnements en produits durables et de qualité en :**
 - Fournissant une information à ses adhérents sur le calendrier fixé par la loi et l'ensemble des moyens propres à en faciliter l'atteinte.

Engagements de l'ACOFAL

L'Association de Coordination du Frais Alimentaire (ACOFAL) a été créée en février 2014 afin d'explicitier les spécificités des filières des produits agricoles et alimentaires du secteur du frais.

Elle regroupe les organisations à caractère interprofessionnel représentatives du frais alimentaire :

- CNIPT, interprofession de la pomme de terre ;
- France Filière pêche ;
- INTERBEV, interprofession du bétail et des viandes ;
- INTERFEL, interprofession des fruits et légumes frais.

L'ACOFAL s'engage à :

- **Tout mettre en œuvre pour répondre aux objectifs de la loi EGalim visant l'approvisionnement de la restauration collective à hauteur de 50% de produits durables et de qualité d'ici le 1er janvier 2022 et, au-delà, pour l'ensemble des produits, favoriser une alimentation diversifiée et ancrée dans les territoires et les zones de production, en :**
 - Poursuivant le pilotage, au sein du CNRC et avec le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, de la mise en œuvre concrète de la loi EGalim pour laquelle l'ensemble de ses acteurs s'investissent très largement avec une volonté affirmée d'être au rendez-vous à partir de 2022 pour ce qui concerne la restauration collective ;
 - Poursuivant la mobilisation des acteurs au sein de ses filières à atteindre les objectifs formulés en matière d'actions en restauration collective. Développer les actions déjà mises en œuvre en matière d'information sur l'origine des produits, le soutien aux différents signes officiels de qualité et d'origine, comme l'agriculture biologique, ainsi que la valorisation des démarches de certification environnementale, telle que la HVE.
- **Accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte de ces objectifs en :**
 - Accompagnant et relayant les actions de RESTAU'CO et du SNRC qui sont des organisations professionnelles de la restauration collective actives au sein d'un grand nombre d'interprofessions ;
 - Mobilisant l'ensemble des acteurs porteurs de démarches de progrès interprofessionnelles à trouver des réponses opérationnelles à l'atteinte des objectifs communs avec la restauration hors domicile ;
 - Facilitant la diffusion d'information au plus grand nombre par l'édition de documents dédiés ;
 - Favorisant la formation au sein de la restauration collective à l'utilisation des produits frais qui nécessitent, à différents niveaux, une expertise spécifique ;
 - Favorisant l'information sur l'offre locale en matière de produits frais et de saison ;
- **Informier et éduquer les convives à la qualité de l'alimentation et à son origine, à la composition des menus et à la lutte contre le gaspillage alimentaire en :**
 - Accompagnant les démarches des CRALIM en région, au travers des Comités régionaux des interprofessions lorsqu'ils existent ;
 - Mettant en œuvre des programmes de formation et d'information, notamment dans les écoles, grâce à la mobilisation des moyens dont disposent les interprofessions, tels que les réseaux de diététiciens, mais dans la limite de ce que les textes réglementaires autorisent aux interprofessions.

- **Assurer et communiquer sur le suivi du niveau des approvisionnements en produits durables et de qualités en :**
 - Transmettant des informations et indicateurs concernant les démarches spécifiques de progrès et leur évolution au sein de la restauration hors domicile.

Engagements de la Fédération des Marchés de Gros de France (FMGF)

Avec 14 milliards d'euros de chiffre d'affaires, soit une progression de plus d'un milliard sur les deux derniers exercices, 2 000 entreprises, 4 000 producteurs et 145 000 emplois directs, les 25 Marchés de gros de France sont les premières plateformes de l'alimentation locale et diversifiée et représentent un système de distribution alternatif aux grands réseaux.

Leur excellente vitalité économique atteste de l'exemplarité du modèle qui retrouve sa légitimité de premier distributeur de la production des bassins locaux et régionaux de France en commercialisant **5,6 millions de tonnes de produits frais auprès de 74 500 acheteurs, soit plus de 20 000 acheteurs supplémentaires, qui sont constitués par les commerces de proximité, les Marchés de plein vent, les restaurants commerciaux et collectifs des différents territoires.**

La force de cet écosystème exemplaire est de rassembler sur un même site l'amont et l'aval en permettant de créer de la valeur pour les producteurs grâce à la présentation d'une offre diversifiée en direction de nombreux acheteurs de proximité. **Ils répondent ainsi au plus près aux nouvelles attentes des consommateurs pour une alimentation de proximité ancrée dans les territoires** qui privilégie les circuits courts, les terroirs, la saisonnalité, les signes de qualité.

Ce rôle majeur d'acteur économique de proximité dans les territoires s'inscrit aussi dans les grands enjeux environnementaux que sont l'organisation de la logistique du dernier kilomètre, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction de l'utilisation du plastique dans l'alimentaire.

Premier Marché de Gros du Monde en produits frais et premier Marché de la Fédération, le Marché International de Rungis est le premier ambassadeur de l'excellence des produits et des terroirs de France. A travers le respect des valeurs d'excellence, de progrès, de responsabilité et de coopération, Rungis est un acteur actif de la transformation du modèle alimentaire. **Avec la FMGF et l'Union Mondiale des Marchés de Gros, il porte haut et fort les fondements nécessaires que sont une plus grande diversité et durabilité agricole pour la souveraineté alimentaire française dans la future PAC.**

La FMGF s'engage à :

- **Tout mettre en œuvre pour répondre aux objectifs de la loi EGAlim pour l'approvisionnement de la restauration collective à hauteur de 50% de produits durables et de qualité d'ici le 1^{er} janvier 2022 et, au-delà, pour l'ensemble des produits, favoriser une alimentation diversifiée et ancrée dans les territoires en :**
 - Mobilisant les 25 Marchés pour favoriser le développement d'une offre sous signe de qualité ou durable auprès des producteurs et des grossistes de chaque Marché par l'organisation d'ateliers pédagogiques et informatifs dans chaque marché ;
 - Pérennisant le positionnement des Marchés de Gros, plateformes majeures d'une production diversifiée, de circuits-courts, sous signes de qualité, et durable au sein des territoires en s'assurant de la représentation de chaque Marché de Gros au sein des CRALIM ;
 - Renforçant la participation des Marchés de Gros dans les Projets Alimentaires Territoriaux ;
 - Travaillant au rapprochement des différents acteurs du Marché (producteurs, grossistes) par des conventions nationales FMGF avec les organisations agricoles (JA, Légumes de France, APCA, FNAB) qui seront déclinées dans les territoires et qui permettront de renforcer une offre plus durable ;
 - Sensibilisant les élus locaux à l'enjeu environnemental et de proximité que représente le modèle du Marché de Gros pour l'approvisionnement de la restauration collective et à la nécessité de l'inscrire dans les PDU et /ou les SCOTT ;

- Accompagnant les Marchés dans leur développement d'une offre de transformation qui répond à la demande d'organisation de la restauration collective ;
 - Favorisant la création de groupements réunissant grossistes et producteurs dédiés à la restauration collective par un catalogue diversifié.
- **Accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte de ces objectifs en :**
- Communicant auprès de l'ensemble du réseau des Marchés de Gros sur les objectifs de la loi EGALim ;
 - Organisant des visites dans les Marchés avec les acheteurs publics, favorisant le sourcing de production sous signes de qualité, durables et de circuits courts par la mise en relation de producteurs, grossistes et acheteurs ;
 - Elaborant des outils de communication numériques permettant de mettre en valeur une offre sous signes de qualité, de proximité, et durable, accessible aux acheteurs publics en lien avec la plateforme Agri Local ;
 - Valorisant le programme européen « Fruits et Légumes à l'École » et « Lait et produits laitiers à l'école » ainsi que l'ensemble des démarches venant soutenir la restauration collective et l'éducation nutritionnelle à l'image de Mon Restau responsable et de l'initiative « Repas à l'Hôpital ».
- **Informier et éduquer les convives à la qualité de l'alimentation et à son origine, à la composition des menus et à la lutte contre le gaspillage alimentaire en :**
- Soutenant et relayant toutes les initiatives publiques ou associatives qui contribuent à valoriser l'origine, la qualité et la durabilité en devenant partenaires d'actions locales ou nationales ;
 - Développant et valorisant les actions locales initiées par les Marchés de Gros de lutte contre le gaspillage alimentaire et invitant les convives à les découvrir par l'organisation de visites thématiques dans les différents Marchés de gros.
- **Assurer et communiquer sur le suivi du niveau des approvisionnements en produits de qualité et durables des restaurants collectifs en :**
- Facilitant, en ce qui concerne les approvisionnements, la remontée d'informations statistiques et de marchés à la Direction générale de l'alimentation.

Fait à Paris, le mardi 25 février 2020, à l'occasion du Salon international de l'Agriculture :

Le Ministre de l'agriculture et de l'alimentation

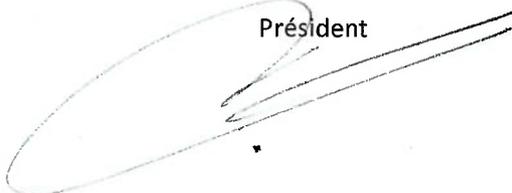
Didier GUILLAUME



SNRC

Philippe PONT-NOURAT

Président



RESTAU'CO

Sylvie DAURIAT

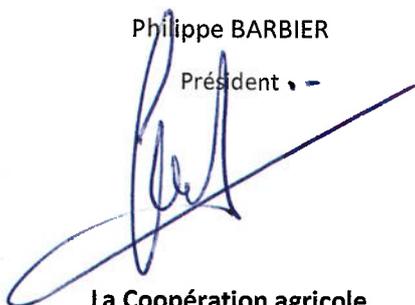
Présidente



CGI

Philippe BARBIER

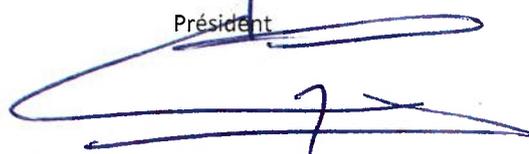
Président



CGAD

Joël MAUVIGNEY

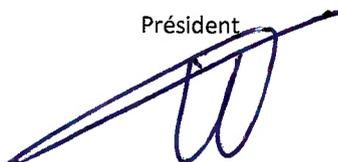
Président



La Coopération agricole

Dominique CHARGE

Président



ACOFAL

Bruno DUPONT

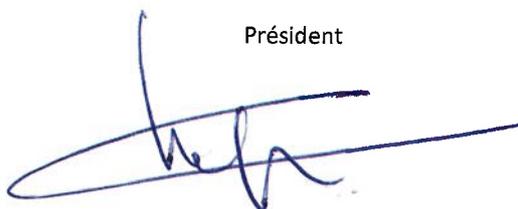
Président



ANIA

Richard GIRARDOT

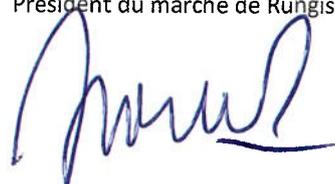
Président



Fédération des Marchés de Gros de France

Stéphane LAYANI

Président du marché de Rungis



FEDALIS

Alexia FROMAGER

Directrice Générale



UNCGFL

Christian BERTE

Président





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION