



# GOVERNEMENT

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## NOTE AUX REDACTIONS

### Conférence des solutions de la restauration collective

**Mardi 2 avril – A partir de 9h30**  
**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire**

Paris, le 29/03/2024

La « Conférence des solutions de la restauration collective » se tiendra ce mardi 2 avril au Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, à l'initiative de **Marc FESNEAU**, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, et d'**Agnès PANNIER-RUNACHER**, ministre déléguée auprès du Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, en présence de **Stanislas GUERINI**, ministre de la Transformation et de la Fonction publiques, et de **Dominique FAURE**, ministre déléguée chargée des Collectivités territoriales et de la Ruralité.

Si la restauration collective progresse dans la mise en œuvre des objectifs des lois EGAlim, la part de produits durables et de qualité qu'elle propose reste encore insuffisante. Pour rappel, tous les restaurants collectifs sont désormais tenus de proposer au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis. Au-delà de l'obligation légale, l'atteinte de ces objectifs permet de soutenir l'agriculture française et revêt un enjeu de santé publique et de justice sociale.

La « Conférence des solutions de la restauration collective » réunira l'ensemble des acteurs du secteur de la restauration collective que ce soit ceux de la production agricole, de la transformation, de la distribution, de la restauration en gestion directe, les syndicats de la restauration collective privée mais également les développeurs de solutions innovantes au service de ces acteurs afin d'encourager le partage des bonnes pratiques et de définir des solutions à mettre en œuvre au plus vite pour atteindre les objectifs des lois EGAlim. Elle permettra également d'avancer vers la concrétisation de l'engagement du plan de transformation écologique de l'Etat pour promouvoir une alimentation plus respectueuse de l'environnement dans les cantines de l'Etat qui représentent 400 millions de repas par an. Après une introduction par les ministres, des tables rondes thématiques se tiendront, suivies d'échanges avec la salle. La matinée sera conclue par le président du Conseil national de la restauration collective (CNRC).

### Programme prévisionnel

*Toutes les séquences sont ouvertes aux journalistes*

*Rendez-vous est donné aux journalistes accrédités à partir de 09h30 au Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire - 78 rue de Varenne – Paris 7ème*

<b>09h30</b>	Accueil café
<b>10h00</b>	Ouverture de la Conférence et introduction des ministres <i>Salle Gambetta</i>

**10h30**                    **Présentation des solutions actuellement mobilisables pour l'accompagnement des restaurations collectives**

- Johanna BOUHERET, conseillère en charge de l'amélioration des conditions de vie et de la transition écologique solidaire à la Délégation Interministérielle à la Prévention et à la Lutte contre la Pauvreté
- Maud FAIPOUX, directrice générale de l'Alimentation (DGAI) ;
- Thomas LESUEUR, commissaire général et délégué interministériel au développement durable (CGDD) ;
- Stéphane MORIN, adjoint à la Direction des Achats de l'Etat

**11h10**                    **Témoignages d'acteurs innovants, de collectivités engagées sur les objectifs EGAlim et d'initiatives qui réussissent**

- Marie-Florence BULTEAU-RAMBAUD, vice-présidente de la Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, en charge de l'Éducation, des Lycées, de l'orientation et de l'apprentissage ;
- Philippe LEMANCEAU, vice-président de Dijon Métropole ;
- Béatrice MORAUD, vice-présidente à l'agriculture de la Région Grand-Est ;
- Yannick JAUZION, ancien joueur professionnel de rugby et international du XV de France et conseiller régional de la région Occitanie ;
- Gilles PEROLE, adjoint au maire de Mouans-Sarthoux et président du groupe de travail « Alimentation, restauration scolaire » de l'Association des maires de France (AMF) ;
- Pierre-Yves ROMMELEARE, chef de restauration au Collège Joseph Anglade à Lézignan-Corbières ;
- Thierry POUSSON, gestionnaire de l'Association des Coordonnateurs de groupements d'achat d'EPL de Nouvelle Aquitaine (ACENA) ;
- Nicolas Bertin, président d'OptiMarché

**12h**                        **Présentation d'un projet lauréat du PNA sur le milieu hospitalier suivi d'une table ronde**

- Guillaume ECKERLIN, directeur achat et logistique pour l'Assistance publique - Hôpitaux de Paris ;
- Sandrine KAUFMANN, directrice de Restonis ;
- Sophie GOHIER, directrice Qualité Sodexo Santé ;
- Thomas LALOU, responsable restauration du Centre Hospitalier de Douai

**12h40**                    Conclusion

**13h**                        **Point presse (micros tendus)**

**Merci de vous accréditer jusqu'à 19h00 le lundi 1<sup>er</sup> avril 2024**  
**à l'adresse suivante :**

**[cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr](mailto:cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr)**

## Contacts presse

### Service presse de Marc Fesneau

Tél : 01 49 55 59 74

Mél : [cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr](mailto:cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr)

**Service presse d'Agnès Pannier-Runacher,  
ministre déléguée auprès du ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire**

Tél : 01 49 55 43 48

Mél : [secretariat.cann@agriculture.gouv.fr](mailto:secretariat.cann@agriculture.gouv.fr)