



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CONFÉRENCE DES SOLUTIONS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Des leviers pour atteindre les objectifs des lois EGalim

2 AVRIL 2024



Édito



« J'ai exprimé dès décembre 2023 ma préoccupation face à la part encore trop faible de produits durables et de qualité dans les menus en restauration collective. La conférence des solutions organisée le 2 avril 2024 au ministère a pour objectif d'identifier les solutions et innovations existantes et de partager les bonnes pratiques qui permettront aux établissements de restauration collective de respecter les objectifs qui leur sont fixés. »

Les taux de produits durables et de qualité, ainsi que de produits bio, dans les assiettes progressent en restauration collective mais l'ensemble du secteur n'est pas encore en conformité avec les obligations de la loi EGalim. Au-delà de l'obligation légale, l'atteinte de ces objectifs est un enjeu de soutien aux agriculteurs, de santé publique et de justice sociale, essentielle dans le contexte actuel. Je porterai cet enjeu au niveau européen. »

Marc Fesneau,
ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire



« Comme annoncé le 1^{er} mars au Salon international de l'Agriculture devant les acteurs de la restauration collective, je souhaite que cette conférence des solutions nous aide à déterminer les actions à mettre en œuvre dans les semaines qui viennent pour augmenter la part de produits durables et bio dans les cantines conformément aux lois EGalim, que ce soit dans le scolaire, le médico-social, à l'hôpital ou en entreprises privées. Cet enjeu est clé pour nos agriculteurs, tant la restauration collective constitue un débouché significatif pour le secteur agricole français. Il est aussi clé pour les Français compte tenu du lien entre alimentation, santé et bien-être, et l'importance de la restauration hors foyer dans leur quotidien. »

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

SOMMAIRE

OBJECTIFS D'ACHATS DURABLES ET DE QUALITE EN RESTAURATION COLLECTIVE	6
Des objectifs ambitieux en faveur d'une alimentation saine et durable pour tous .	6
Le Conseil national de la restauration collective et les outils d'accompagnement .	6
La plateforme « ma cantine »	7
Une campagne annuelle de télédéclaration	8
La mise en œuvre d'EGAlim dans la restauration privée	8
LES DISPOSITIFS DE SOUTIEN AUX ACHATS DURABLES ET DE QUALITÉ.....	10
L'aide à la tarification sociale des cantines scolaires (« Cantine à 1 € »).....	10
Le programme « Lait et fruits à l'école »	10
Le Plan de transformation écologique de l'État	11
SOUTIEN DE PROJETS INNOVANTS OU D'ESSAIMAGE EN FAVEUR DES ACHATS DURABLES ET DE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE	12
LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX, UN LEVIER CENTRAL POUR L'ATTEINTE DES OBJECTIFS EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE.....	14
LA FEUILLE DE ROUTE 2024 DU CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE.....	16
Groupe de travail « Économie », co-présidence Direction des achats de l'État et Confédération des grossistes de France	16
Groupe de travail « Approvisionnements », co-présidence Agence Bio et réseau Restau'co	16
Groupe de travail « Nutrition », co-présidence Direction générale de la santé et Association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES)	16
Groupe de travail « Plastiques », co-présidence Catherine Mir (personnalité qualifiée) et Syndicat national de la restauration collective (SNRC)	17

OBJECTIFS D'ACHATS DURABLES ET DE QUALITE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Des objectifs ambitieux en faveur d'une alimentation saine et durable pour tous

La loi EGalim en 2018, complétée par la loi Climat et résilience en 2021, a fixé l'objectif d'intégrer au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans les repas servis en restauration collective. Cette mesure s'applique depuis le 1^{er} janvier 2022 à tous les restaurants collectifs de service public (scolaire et universitaire, hôpitaux, médico-social, administrations...), et depuis le 1^{er} janvier 2024 aux restaurants collectifs d'entreprises privées.

Depuis le 1^{er} janvier 2024, de nouveaux objectifs ont été fixés pour la restauration collective : 60 % de viandes et poissons durables et de qualité ; ce taux étant même porté à 100 % pour la restauration collective de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.

Ce dossier de presse vise à illustrer les leviers et mesures d'accompagnement mobilisés et mobilisables pour accompagner les acteurs de la restauration collective dans l'atteinte de ces objectifs

Le Conseil national de la restauration collective et les outils d'accompagnement

Le Conseil national de la restauration collective (CNRC), regroupant les différents acteurs intervenant dans le secteur de la restauration collective (de la production de denrées et de repas jusqu'aux convives), a été mis en place début 2019, pour **accompagner le secteur vers les obligations de la loi**.

Des groupes de travail se réunissent depuis pour co-construire des outils et apporter des informations pratiques aux gestionnaires de la restauration collective. Toutes ces productions, concertées dans le cadre du CNRC, remplissent l'objectif de fournir des outils d'aide à la décision aux gestionnaires et sont disponibles sur la plateforme « [ma cantine](#) ». Les associations, réseaux et syndicats, membres du CNRC et représentant les gestionnaires et décideurs de la restauration collective mais aussi les fournisseurs, relaient ces travaux auprès des acteurs de terrain.

De nombreux livrables (guides, livrets, vidéos...) ont ainsi été co-construits avec les acteurs membres du CNRC. En particulier, ont été élaborés et sont disponibles sur la plateforme « ma cantine » :

- un [livret de présentation](#) des mesures de la loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience, qui présente toutes les mesures de la loi et les explicite, et une vidéo de

- présentation de la loi EGalim ;
- [deux guides pratiques](#) pour les gestionnaires et acheteurs en régie directe et gestion concédée, qui présentent les stratégies d'achats, de la définition des besoins à la rédaction des marchés publics ;
- un [guide pratique](#) pour adapter les marchés publics aux évolutions de prix imprévisibles, qui permet d'illustrer et de donner des exemples de mise en œuvre de la circulaire n°6380/SG du 29 novembre 2022 ;
- un [référentiel](#) des indicateurs d'évolution des prix des denrées alimentaires, à utiliser avec le guide précédent.

Par ailleurs, des outils ont également été élaborés en ce qui concerne la diversification des sources de protéines, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou le don alimentaire avec :

- un [guide pratique](#) pour la mise en œuvre du menu végétarien en restauration scolaire et un livret de recettes végétariennes, de bonne qualité nutritionnelle, testées et approuvées par les convives ;
- un [document de cadrage général](#) pour accompagner la mise en œuvre d'un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines ;
- un [modèle de convention](#) de dons aux associations d'aide alimentaire ;
- des [guides pratiques](#) pour lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.

La plateforme « ma cantine »

Développée avec l'appui de la Direction interministérielle du numérique (DINUM), la plateforme a vocation à créer une communauté des acteurs de la restauration collective. Elle offre une **boîte à outils complète aux gestionnaires d'établissement, chefs de cuisine, directeurs de restauration et acheteurs**. Elle propose en particulier :

- un accompagnement pour la mise en œuvre des obligations des lois *EGAlim*, *Anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC)*, et *Climat et Résilience* (webinaires, support utilisateur...) ;
- des outils pratiques de pilotage et de gestion (autodiagnostic, suivi des achats alimentaires, etc.) ;
- des supports de communication et d'information pour valoriser auprès des usagers l'engagement et les initiatives prises ;
- un accès aux guides et documents produits par le Conseil national de la restauration collective (CNRC) ;
- un outil de déclaration annuelle de la valeur des aliments achetés permettant à l'État de réaliser un suivi des objectifs de la loi.

Les responsables légaux de service de restauration sont tenus de s'inscrire sur la plateforme pour enregistrer leurs cantines et transmettre leurs données d'achat lors des campagnes annuelles de télédéclaration.

Ouverte au grand public, elle constitue aussi un vecteur pour informer les consommateurs des actions mises en œuvre par chaque restaurant collectif en matière d'approvisionnement en produits durables et de qualité, de lutte contre le gaspillage alimentaire, de diversification des sources de protéines, et de substitution aux plastiques.

Une campagne annuelle de télédéclaration

Pour apprécier les efforts engagés par les restaurants collectifs et le respect de la loi EGAlim, une campagne de déclaration en ligne est organisée chaque année depuis 2022 sur la plateforme « [ma cantine](#) ». Les gestionnaires de restaurants collectifs saisissent leurs données d'achats, étape indispensable pour permettre aux pouvoirs publics d'élaborer le bilan statistique annuel.

Aussi, l'[arrêté](#) ministériel du 14 septembre 2022 définit le contenu et les modalités de transmission obligatoire de ces données par les gestionnaires concernés de ces données. Pour accompagner la déclaration en ligne, des [guides](#), des [tutoriels](#), une [FAQ](#) et des [webinaires](#) sont proposés. [L'équipe d'animation](#) « ma cantine » est mobilisée pour accompagner les gestionnaires.

Le [rapport](#) du Gouvernement transmis au Parlement le 9 février 2024 fait état de taux d'approvisionnement en produits durables et de qualité de **27,5 %, dont 13,1 % de Bio en 2022**. Lors de la campagne sur les données d'achat 2021, ces taux étaient de **23 % de produits durables et de qualité, dont 10,6 % de Bio**, sur un échantillon différent donc non directement comparable.

En comparant uniquement les restaurants ayant télédéclaré leurs achats à la fois en 2021 et 2022, les taux de produits durables et de qualité ont progressé de 25,1 % à 29,3 % entre 2021 et 2022, et de 12,5 % à 13,8 % en Bio. **Les pouvoirs publics constatent donc une progression des performances EGAlim en restauration collective depuis la précédente campagne de déclaration, mais celle-ci reste encore insuffisante au regard des objectifs fixés dans la loi.**

La mise en œuvre d'EGAlim dans la restauration privée

Les dispositions de la loi EGAlim s'appliquent à la restauration collective privée depuis le 1er janvier 2024. Les entreprises constituent en effet un levier majeur pour soutenir la transition agroécologique de l'agriculture et la qualité de l'alimentation des Français. Un certain nombre d'entre elles se sont d'ores et déjà engagées pour s'inscrire sur la plateforme « ma cantine » et mettre en œuvre ces dispositions dans les plus brefs délais.

À l'occasion de cette conférence, un appel a été lancé aux entreprises pour les inciter à s'engager pour assurer la juste rémunération des producteurs, au-delà du respect des objectifs d'EGAlim en matière d'alimentation durable et de qualité.



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ma-cantine .agriculture.gouv.fr

Réussir la transition vers une alimentation durable

Bénéficiez ainsi :

■ **d'un accompagnement pour la mise en œuvre des obligations des lois *EGalim*, *Anti-gaspillage pour une économie circulaire* et *Climat et Résilience* ;**

■ **d'outils pratiques de pilotage et de gestion :** autodiagnostic, suivi des achats alimentaires, suivi de son gaspillage alimentaire ;

■ **de supports de communication et d'information** pour valoriser votre engagement et vos initiatives auprès de vos usagers ;

■ **d'un accès à tous les guides et ressources** produits par le Conseil national de la restauration collective (CNRC) et par nos équipes ;

■ **d'un outil de déclaration annuelle de la valeur des aliments achetés** permettant à l'État de réaliser un suivi des objectifs de la loi *EGalim*.

■ **d'un support utilisateur :** webinaires, mail dédié, espace communauté...



FLASHEZ-MOI

LES DISPOSITIFS DE SOUTIEN AUX ACHATS DURABLES ET DE QUALITÉ

À la suite de la crise de la Covid-19 et de la période de forte inflation des prix alimentaires, le secteur de la restauration collective a été durement touché, ce qui a freiné l'élan pour l'atteinte des objectifs de la loi EGalim. Pour autant, certains restaurants collectifs ont mobilisé les **différents leviers existants (stratégie d'achats, lutte contre le gaspillage alimentaire et diversification des sources de protéines) et ont bénéficié de choix politiques forts, en termes de budget**, pour atteindre les objectifs de la loi EGalim.

Le Gouvernement a choisi de renforcer les dispositifs de soutien aux achats durables et de qualité pour les structures les plus fragiles, durement touchées par les différentes crises.

L'aide à la tarification sociale des cantines scolaires (« Cantine à 1 € »)

[L'aide à la tarification sociale des cantines scolaires](#) est un dispositif mis en œuvre par l'État depuis le 1er avril 2019 à destination des communes rurales. Près de 2 500 communes sont engagées, soit près d'une commune éligible sur cinq, et 172 000 élèves en ont bénéficié en 2023. L'objectif est de soutenir ces communes dans la mise en œuvre de tarifs réduits pour les familles les plus modestes, avec un financement par l'État pour chaque repas proposé à un tarif inférieur ou égal à 1 €.

Le programme « Lait et fruits à l'école »

Financé par l'Union européenne, [le programme « Fruits et légumes à l'école »](#) et [« Lait et produits laitiers à l'école »](#) soutient la distribution de fruits et légumes frais et/ou de lait et de produits laitiers aux élèves du primaire et du secondaire dans les établissements scolaires publics ou privés sous contrat avec l'Éducation nationale dans l'Hexagone et les Outre-mer.

La distribution de ces produits frais, accompagnée d'une mesure éducative, vise à promouvoir auprès des élèves un comportement alimentaire plus sain, mais aussi à améliorer leurs connaissances sur les produits et les filières agricoles et agroalimentaires. Dans sa déclinaison française, le programme est également un levier pour atteindre l'objectif emblématique de 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, en restauration scolaire.

Les produits peuvent être distribués à trois moments dans la journée, conformément aux recommandations des autorités de santé :

- le matin à l'arrivée des élèves en classe : uniquement ouvert aux élèves des collèges en zone d'éducation prioritaire en métropole (zones REP et REP+) et de l'ensemble des collèges et lycées des Outre-mer ;

- le midi : ouvert à tous les élèves du primaire au secondaire fréquentant la cantine dans les établissements scolaires pour la distribution de produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO), soit Bio, AOC, AOP, IGP, Label rouge, STG, uniquement ;
- au goûter à la fin du temps scolaire : ouvert aux élèves du primaire au secondaire de tous les établissements scolaires.

Depuis septembre 2023, un [nouveau dispositif](#) a été lancé sous forme d'appel à projet pour encourager le développement de nouveaux outils pour :

- la publicité du programme européen dans sa déclinaison française, dans le but d'accompagner son développement, et/ou des actions d'information (exemple : sensibilisation du grand public et/ou des potentiels nouveaux bénéficiaires, mise en réseau visant à échanger les expériences et les bonnes pratiques) ;
- la mise en œuvre de nouvelles mesures éducatives d'accompagnement des distributions auprès des élèves bénéficiaires. Ces nouvelles mesures pourront compléter les outils éducatifs déjà mis à disposition de la communauté éducative par le ministère en charge de l'agriculture et les enseignements sur l'alimentation prévus par le code de l'éducation (pris en compte en tant que mesure éducative obligatoire réalisée au titre du programme). Ces nouvelles interventions devront être préparées et réalisées en coordination avec les équipes éducatives.

Des [outils d'accompagnement](#) élaborés par FranceAgriMer pour aider les professionnels dans la mise en place de ce programme, en complément de mesures de simplification, ont permis pour l'année scolaire 2022/2023 d'améliorer la consommation de ce programme avec 10,2 millions d'euros mobilisés (soit +80 % par rapport à l'année scolaire précédente) pour la distribution de produits. L'année scolaire 2023/2024 permettra aussi de financer des mesures de promotion du programme ainsi que des mesures éducatives complémentaires.

Le Plan de transformation écologique de l'État

La circulaire relative à l'engagement pour la transformation écologique de l'État a été publiée le 21 novembre 2023, à travers 15 engagements pour respecter une trajectoire visant à réduire les émissions de gaz à effet de serre de l'État de 22 % en 2027 par rapport à 2022 (-5 % par an), à atteindre le « zéro émission nette » d'ici 2050, à préserver et restaurer la biodiversité et réduire notre consommation de ressources.

La mesure 10 vise à promouvoir une alimentation plus respectueuse de l'environnement, en développant l'offre végétarienne et l'achat de produits issus de l'agriculture biologique, de qualité ou durables et en réduisant le gaspillage alimentaire.

Le [Plan de transformation écologique de l'État](#) a été présenté le 28 mars 2024 par le Premier Ministre, qui a annoncé la formation à venir de 7 500 cuisiniers et gestionnaires de l'État d'ici 2027, notamment pour apprendre à cuisiner les protéines végétales, et à acheter des produits de durables et qualité, en favorisant les produits de proximité.

SOUTIEN DE PROJETS INNOVANTS OU D'ESSAIMAGE EN FAVEUR DES ACHATS DURABLES ET DE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

Depuis dix ans, l'État soutient, via un appel à projets national annuel, des projets fédérateurs, démultipliables ou exemplaires s'inscrivant dans les objectifs de la politique de l'alimentation. Près de 190 projets nationaux, portés par des acteurs de l'alimentation (agriculteurs, transformateurs, collectivités...) et axés sur les enjeux de la politique de l'alimentation (justice sociale, éducation alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire) ou visant à s'appuyer sur la restauration collective et les projets alimentaires territoriaux pour accélérer la transition en faveur d'une alimentation saine, sûre et durable ont ainsi pu bénéficier d'un accompagnement financier de l'État.

L'appel à projets « vers la Stratégie nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat » 2023-2024 a été soutenu financièrement par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (3,3 M€), par l'Agence de la transition écologique (1 M€), et par le ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités (0,54 M€).

42 projets d'envergure nationale ou interrégionale

[Les projets lauréats](#) de cette édition s'inscrivent en cohérence avec la future Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), qui définira la feuille de route de la politique de l'alimentation à horizon 2030. Au total, 42 projets d'envergure nationale ou interrégionale ont été sélectionnés, visant à faire émerger des outils ou démarches innovantes et/ou à accélérer la diffusion d'actions qui ont fait leurs preuves au niveau local à une échelle plus importante. En particulier, l'accompagnement de l'atteinte des objectifs de la loi EGalim est une dimension centrale des projets lauréats suivants :

- **AGORES** : partager avec les acteurs de la restauration collective pour une alimentation saine et durable ;
- **Association CENA** : déploiement des dispositifs « Plaisir à la cantine » ;
- **Cantines responsables** : initiative collaborative entre les ingénieurs de restauration hospitalière et les porteurs de PAT et réalisation d'un vade-mecum partagé pour sa mise en œuvre dans les établissements hospitaliers publics et privés ;
- **Conservatoire national des arts et métiers du Grand-Est** : formation de spécialisation des diététiciens à la restauration collective durable ;
- **Fédération nationale d'agriculture biologique** : plateau Bio - accompagner les restaurants collectifs de la santé et du médico-social à s'approvisionner en produits biologiques : un enjeu de santé, d'environnement et de soutien aux producteurs ;
- **Restau'Co** : plus de bio dans l'assiette de nos aînés ou comment développer les approvisionnements bio dans les établissements sociaux et médico-sociaux pour les orienter vers une nouvelle offre alimentaire adaptée aux seniors ;
- **Fondation pour la nature et l'Homme** : pour une restauration collective responsable : accompagner les acteurs, engager les décideurs ;
- **Interbev Auvergne-Rhône-Alpe** : ACT'RHD : actions collectives pour la promotion

des viandes de proximité et durables sur le marché de la restauration hors domicile dans le sud-est de la France ;

- **Les Petites Cantines** : un réseau national de restaurants participatifs et à prix libre pour transformer les comportements alimentaires ;
- **L'Institut Agro-Campus de Florac** : ACCOLAADE - accompagner la restauration collective des lycées agricoles vers une alimentation durable ;
- **Un Plus Bio** : cantines de demain.

LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX, UN LEVIER CENTRAL POUR L'ATTEINTE DES OBJECTIFS EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, les [projets alimentaires territoriaux](#) s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie, identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales, recensant les acteurs impliqués dans le système alimentaire et les initiatives déjà en place sur le territoire. Ils constituent donc un vecteur privilégié pour l'approvisionnement en produits durables et de qualité issus du territoire pour la restauration collective.

Quels partenaires ?



Deux niveaux de reconnaissance donnent droit à l'usage de la marque et du logo associé :

- **niveau 1 - projets émergents** : attribution pour une période de 3 ans (non renouvelable, passage ensuite en niveau 2) ;
- **niveau 2 - projets opérationnels** : mise en œuvre d'un plan d'actions, piloté par une instance de gouvernance établie. Attribution pour 5 ans (renouvelable).

Des financements complémentaires seront mobilisés pour renforcer l'impact des PAT en cours sur les territoires dans le cadre de la planification écologique en 2024, en plus de 22 nouveaux PAT émergents annoncés dans le cadre de l'appel à projet cité ci-dessus.

L'objectif sera de favoriser :

- l'accompagnement des PAT existants dans leur **phase opérationnelle** ;
- le développement des **réseaux en appui aux PAT** : le réseau national, qui sera structuré en 2024, en lien avec la plateforme numérique « France PAT », et différents réseaux régionaux, à renforcer ou faire émerger dans les régions qui n'en ont pas.

LA FEUILLE DE ROUTE 2024 DU CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le Conseil national de la restauration collective (CNRC) est organisé en groupes de travail thématiques, associant l'ensemble des parties prenantes du secteur de la restauration collective concernées. En 2024, la feuille de route prévoit la mobilisation de quatre groupes de travail.

Groupe de travail « Économie », co-présidence Direction des achats de l'État et Confédération des grossistes de France

Objectifs 2024 :

- Ouvrir au maximum la commande publique de denrées alimentaires et de repas aux filières françaises ;
- Étude de réponses organisées aux besoins des acheteurs pour réussir EGAlim ;
- Sécuriser la relation contractuelle entre les donneurs d'ordres et les titulaires des marchés ;
- Construire des nouveaux indicateurs de prix ;
- Réaliser un clausier dédié aux achats des produits des filières agricoles.

Groupe de travail « Approvisionnements », co-présidence Agence Bio et réseau Restau'co

Objectifs 2024 :

- Piloter, mobiliser et promouvoir la télédéclaration ;
- Apporter des solutions pour des approvisionnements durables et de qualité, et notamment l'offre de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons ;
- Poursuivre les travaux sur la qualification des « performances environnementales » et « approvisionnements directs » pour actualiser les guides d'achats ;
- Veiller à promouvoir au mieux les outils existants.

Groupe de travail « Nutrition », co-présidence Direction générale de la santé et Association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES)

Objectifs 2024 :

- Accompagner la mise en œuvre de l'arrêté encadrant les recommandations nutritionnelles en restauration scolaire après sa publication ;
- Élaborer et accompagner la mise en œuvre de l'arrêté encadrant les

- recommandations nutritionnelles en milieu carcéral ;
- Engager les travaux concernant l'actualisation des recommandations nutritionnelles dans la restauration collective des crèches.

Groupe de travail « Plastiques », co-présidence Catherine Mir (personnalité qualifiée) et Syndicat national de la restauration collective (SNRC)

Objectifs 2024 :

- Améliorer la compréhension du cadre réglementaire en vigueur ;
- Élaborer des recommandations en termes de choix des contenants, de couvercles, de solutions de lavage, d'ergonomie ou de traçabilité ;
- Identifier et mobiliser les financements disponibles.

Par ailleurs, un groupe de travail ponctuel s'est constitué afin de co-construire un **nouvel outil « anti-gaspillage alimentaire » sur la plateforme « ma cantine »**, dans l'objectif de sensibiliser aux ordres de grandeur du gaspillage et de proposer des actions et des outils concrets et personnalisés pour agir.

SUIVEZ-NOUS

agriculture.gouv.fr

