

Présentation des derniers travaux du GT accompagnement et programme de travail

Conseil national de la restauration collective

14 novembre 2019

Isabelle Maincion, AMF

GT « accompagnement »

Rappels

- **coprésidence** : AMF et Agence Bio
- **3 réunions** : 19/04, 07/06 et 10/10
- **objectifs** :
 - **rassembler et diffuser les outils existants** (formulation des marchés publics d'achats de denrées alimentaires / structuration des filières / formations, etc.) ;
 - **les améliorer**, le cas échéant ;
 - **mettre en exergue les bonnes pratiques et les cas exemplaires.**

Les derniers travaux du GT « accompagnement »

Livrables

- mise en ligne d'outils d'accompagnement sur le **site de l'ADEME Optigede** : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire>
- **Fiche récapitulative des mesures de la loi EGAlim** concernant la restauration collective

Présentations

- 07/06/19 : présentation de la plateforme Optigede de l'ADEME
- 07/06/19 : présentation du réseau « Manger Bio » (MBIM)
- 10/10/19 : la certification environnementale (DGPE)
- 10/10/19 : l'offre de formation du CNFPT

Fiche récapitulative des mesures de la loi EGAlim

Objectif : regrouper toutes les mesures et les précisions disponibles dans un seul document

Contenu

- **Qui est concerné ?**
- **4 grands items** : l'approvisionnement, l'information, la diversification des protéines, la substitution des plastiques
- Pour chaque mesure, le **champ d'application** et les **références juridiques**
- Les **informations complémentaires** (« précisions »)
- Les **liens** institutionnels « utiles »
- **Frise** chronologique
- **Zooms** : pg fruits et lait, PNA3, Optigede, logos des labels entrant dans le décompte de 50 %

Fiche récapitulative des mesures de la loi EGalim / exemple

mesure	→	EXPÉRIMENTATION D'UN MENU VÉGÉTARIEN UNE FOIS PAR SEMAINE
champ d'application	→	► Champ d'application : les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.
contenu de la mesure	→	À titre expérimental, à partir du 1 ^{er} novembre 2019, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien , sur une durée de 2 ans . Ce menu végétarien peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien. Par ailleurs, le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011.
précisions	→	Précision : qu'est-ce qu'un menu végétarien ? Il s'agit d'un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer . Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et/ou les produits laitiers.
références juridiques	→	<i>Références juridiques</i> : article 24 de la loi EGalim, codifié à l'article L. 230-5-6 du CRPM, et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Suites du GT « accompagnement »

A venir :

- réunions uniquement avant le CNRC ou en cas de sujets nouveaux
- travail en lien avec la DAE sur des clauses / exemples pour les marchés publics / avenants reprenant les objectifs de la loi EGalim
- rubrique dédiée sur le réseau social professionnel des acheteurs publics
- **Un MOOC, qu'en pensez-vous ?**