

## Présentation des derniers travaux du GT suivi et programme de travail

Conseil national de la restauration collective

14 novembre 2019

FranceAgriMer

### GT « suivi des approvisionnements »

#### Rappels

- **coprésidence** : Restau'Co et FranceAgriMer
- 3 réunions : 16/04, 05/06 et 28/08
- **objectif** :
  - définir la mise en œuvre du suivi de la mesure prévue aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM (issus de l'art.24 de la loi EGalim) et en particulier du « bilan statistique » codifié dans l'article R. 230-30-4 du CRPM à **partir de 2023** sur l'année 2022
  - rédaction de l'**arrêté** d'application

## Les derniers travaux du GT « suivi des approvisionnements »

### Premiers résultats : les déclarants

- **Personnes morales ayant en charge un ou plusieurs restaurants collectifs :**
  - Services de l'État ou établissement public (restaurants administratifs, établissements hospitaliers, pénitencier, etc.) ;
  - Toute collectivité territoriale (région, département, commune...) (écoles primaires, collèges, lycées, EHPAD, etc.) ;
  - Tout établissement privé, scolaire, universitaire, d'accueil des enfants de moins de six ans, de santé, social et médico-social, quel que soit son statut.
- **Possibilité de confier la déclaration** à un organisme tiers exécutant qui a accès à l'ensemble des informations de facturation de produits entrant dans l'élaboration des repas

## Programme de travail du GT « suivi des approvisionnements » (1/2)

### Détermination des données à déclarer

- **la valeur totale d'achat de denrées HT** pour la préparation des repas ;
- **la valeur des achats pour chacun des produits entrant dans le décompte** prévus par la loi et son décret d'application (Bio, AOP, IGP, STG, Label rouge, Ecolabel pêche durable, HVE ou équivalent certifié, logo RUP, « externalités environnementales », produits fermiers, produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 ou équivalent certifié jusqu'au 31/12/29) ;
- Comptabilisation des **produits dits « équivalents » ?**
- **Détermination de la part de bio et des autres produits entrant dans le décompte par calcul** (en gestion directe, ou pour l'ensemble des restaurants servis par une unité de production dont les livraisons ne sont pas individualisables)
- **Liste des restaurants collectifs desservis** par l'unité de production **avec localisation géographique et éventuellement indicateur d'activité (nombre de prestations ?) et le secteur (santé, social, travail...)** ?

## Programme de travail du GT « suivi des approvisionnements » (2/2)

### A venir :

- **Projet d'arrêté** avec : personnes déclarantes, données à déclarer, modalités de déclarations...
- Articulation avec les **enquêtes** à réaliser en 2020 dans le cadre du suivi de la progression de la part de produits de qualité (objectif 50%) ?
- **Documents d'accompagnement** (guides)
- Précisions sur l'**identification** des produits entrant dans le décompte (étiquetage, traçabilité, produits transformés contenant pour partie des ingrédients qui pourraient entrer dans le décompte,...)

**Prochaine réunion du GT** : janvier 2020