

# Webinaire : Agir pour une restauration collective durable

15 OCTOBRE 2026

ladrome.fr

LE DÉPARTEMENT

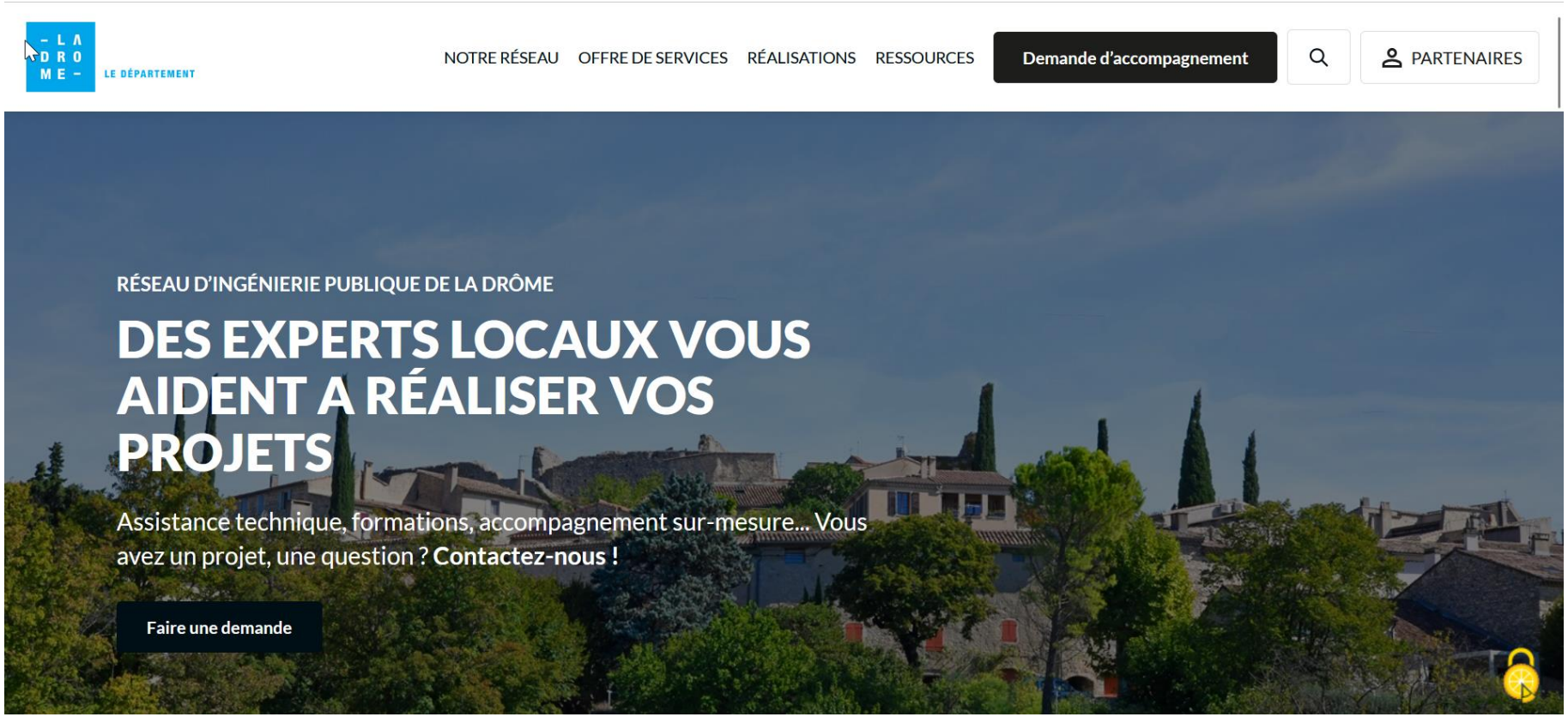
AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

Avec le soutien financier de

FRANCE NATION VERTE
Agir · Mobiliser · Accélérer

PRÉFÈTE DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté
Égalité
Fraternité

# L'INGÉNIERIE PUBLIQUE DU DÉPARTEMENT




https://collectivites.ladrome.fr/



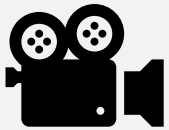
# POUR BIEN SUIVRE LE WEBINAIRE



Vos micros et caméras sont désactivés



Posez vos questions dans la conversation, on y répondra à la fin !



Ce webinaire est enregistré !



Diaporama + replay mis en ligne sur le site des collectivités – rubrique Alimentation

# Introduction

# LA POLITIQUE ALIMENTAIRE AU DÉPARTEMENT DE LA DRÔME




Collèges = 1,8 M de repas annuels

Prix du repas au ticket (2026) : 3,95 €

Objectif horizon 2028 : 50% de bio et 30% de produits locaux

Nouvel objectif fixé en 2026 : 100% français

En 2025 :

- 60,5% de produits durables dont 52% de bio
- 24,5 % de local* (57% de français)
- Gaspillage alimentaire = 44g/plateau (vs 115g à l'échelle nationale)
- Tous labellisés Ecocert En Cuisine à minima niveau 1 (20% de bio)

**Selon le référentiel Ecocert En Cuisine, correspond à l'ancienne région Rhône-Alpes + les départements limitrophes*

# ACCOMPAGNEMENT DES STRUCTURES DE RESTAURATION COLLECTIVE

Séquences de formation et d'échanges :

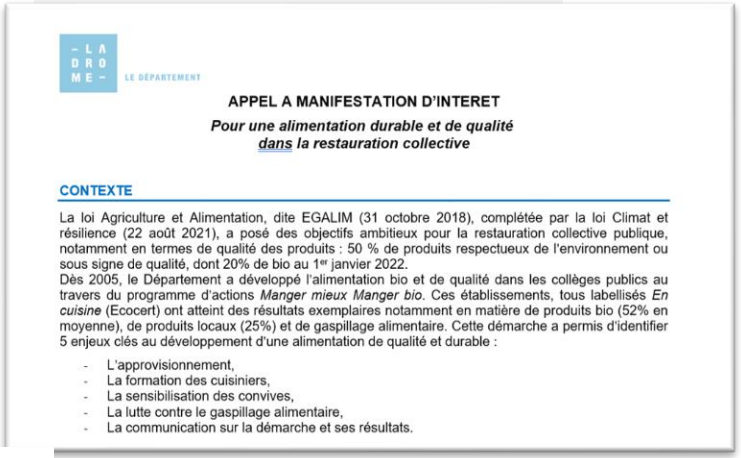
- 1 webinaire
- Rencontres en présentiel :

- Nord-Drôme (24/11 - Romans)
- Vallée de la Drôme (26/11-Mirabel)
- Sud-Drôme (01/12-Cléon d'Andran)

Formation sur l'utilisation du site Agrilocal26

AGRILOCAL26.FR

1 accompagnement individualisé dès 2027



LA DRÔME – LE DÉPARTEMENT

**APPEL A MANIFESTATION D'INTERET**

***Pour une alimentation durable et de qualité dans la restauration collective***

**CONTEXTE**

La loi Agriculture et Alimentation, dite EGALIM (31 octobre 2018), complétée par la loi Climat et résilience (22 août 2021), a posé des objectifs ambitieux pour la restauration collective publique, notamment en termes de qualité des produits : 50 % de produits respectueux de l'environnement ou sous signe de qualité, dont 20% de bio au 1er janvier 2022.
Dès 2005, le Département a développé l'alimentation bio et de qualité dans les collèges publics au travers du programme d'actions *Manger mieux Manger bio*. Ces établissements, tous labellisés *En cuisine* (Ecocert) ont atteint des résultats exemplaires notamment en matière de produits bio (52% en moyenne), de produits locaux (25%) et de gaspillage alimentaire. Cette démarche a permis d'identifier 5 enjeux clés au développement d'une alimentation de qualité et durable :

- L'approvisionnement,
- La formation des cuisiniers,
- La sensibilisation des convives,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire,
- La communication sur la démarche et ses résultats.

Inscription via l'agenda du site des collectivités

Plus d'info ici !

https://collectivites.ladrome.fr/service/alimentation-dans-la-restauration-collective-publique/

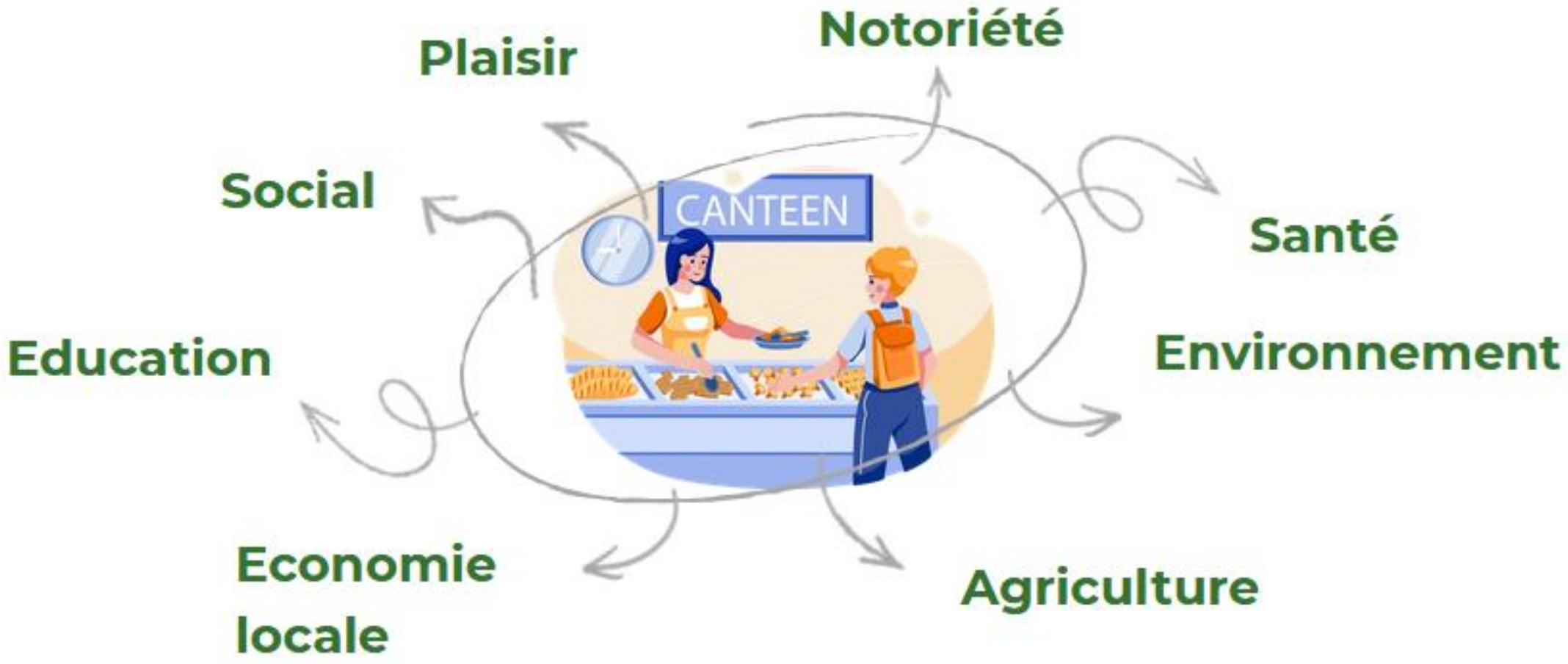
Offre de service > Thématique « Alimentation et commerce »

# PROGRAMME

- Les enjeux d’une restauration durable
- Fonctionnement de la restauration collective (gestion directe/concédée, cuisine centrale/satellite…)
- Introduction aux cadres et réglementations (hygiène, nutrition, commande publique, loi EGALIM…)
- Agrilocal26, un outil à votre disposition pour se fournir en local
- Questions/Réponses

# Les enjeux d’une restauration collective durable

# LA RESTAURATION COLLECTIVE, À LA CROISÉE DES ENJEUX




AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

# LA CANTINE, UN ÉQUILIBRE À TROUVER

**Un tarif raisonnable pour les familles**

**Un cadre budgétaire contraint**




**Une réponse aux nouvelles attentes** (bio, circuit court, régimes spécifiques...)

**L'application d'une règlementation complexe** (nutritionnelle, sanitaires, EGALIM, Climat, commande publique...)

**Mais c'est aussi l'opportunité de mettre en place une politique publique en lien avec le territoire**

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

# Fonctionnement de la restauration collective

# LES MODES DE GESTIONS ET D'ORGANISATION DES RESTAURANTS COLLECTIFS

**2 modes de gestion qui coexistent :**

- **directe** : organisme gestionnaire assure le service de restauration : achats de denrées alimentaires, fabrication des repas, service auprès des convives.

**60 %**

- **concédée** : organisme gestionnaire confie tout ou partie du service à une entité extérieure : **prestation** ou **délégation** de service publique.

**40 %**

**Différentes cuisines :**

- **Cuisine sur place** : La fabrication et le service des repas sont réalisés sur un même lieu

- **Cuisine centrale** : La fabrication des repas est mutualisée et réalisée dans une unité spécialisée, pour le compte de plusieurs lieux de restauration collective, appelés **cuisines satellites**.

**Agrément CE obligatoire**

**La livraison se fait :**

- **en liaison chaude :** peu de temps avant le service

- **en liaison froide :** les repas sont refroidis sur la cuisine centrale, livrés réfrigérés, puis remis en température avant d'être servis dans la cuisine satellite

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

# LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



## Logistique et administratif

Magasinier-ère

Responsable logistique

Responsable de cuisine



## En cuisine

Chef-fe de cuisine

Commis/aide de cuisine

Agent-e de plonge et d'entretien



## Diététique

Diététicien-ne



## En salle

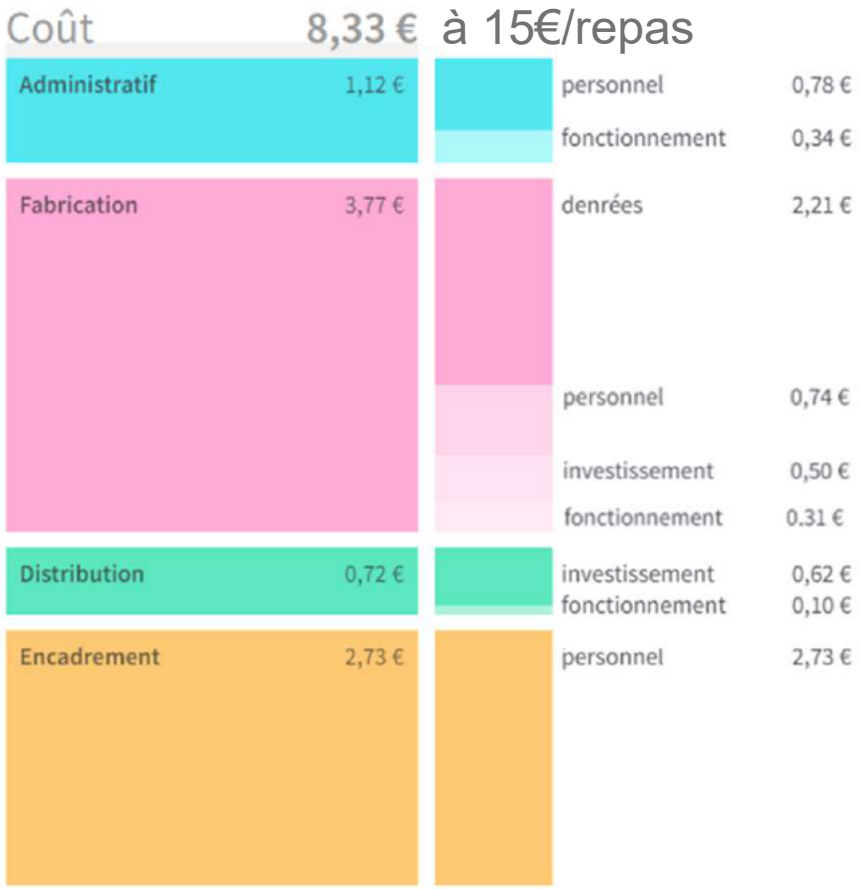
Agent-e de service

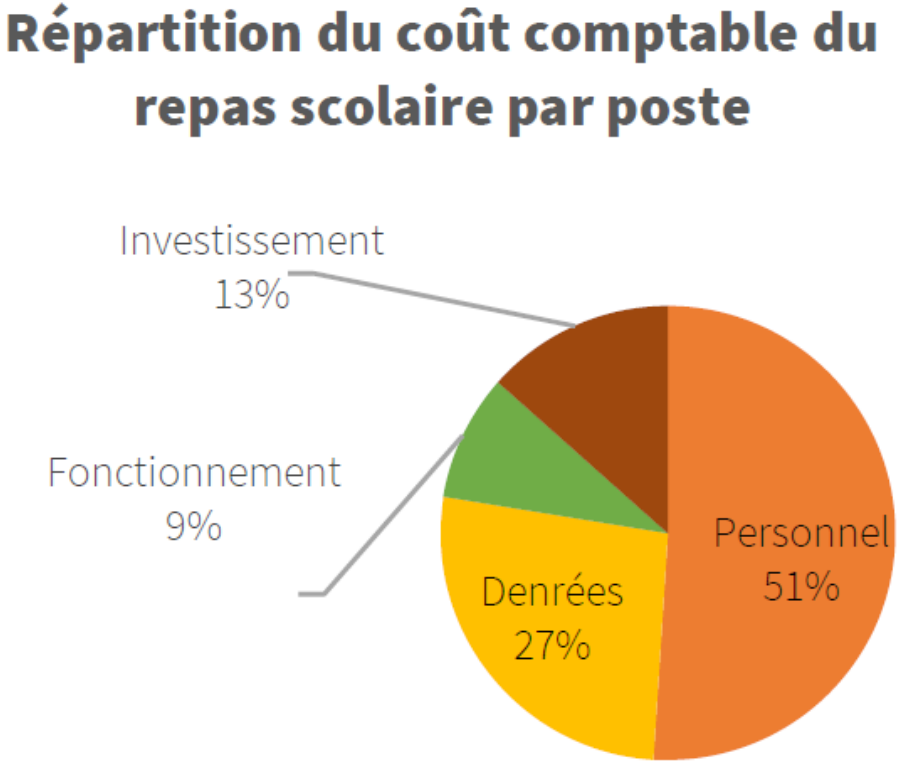
Animateur-ice périscolaire

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

# LES COÛTS COMPLETS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

## EN GESTION DIRECTE




Décomposition du coût comptable de la pause méridienne et répartition par poste, pour 200 repas en primaire, 20 repas pour les adultes dont 15 encadrants en cuisine sur place

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

*Source : Etude « coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ?», Ademe et Basic, 2024*

# LES COÛTS COMPLETS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
## EN GESTION CONCÉDÉE

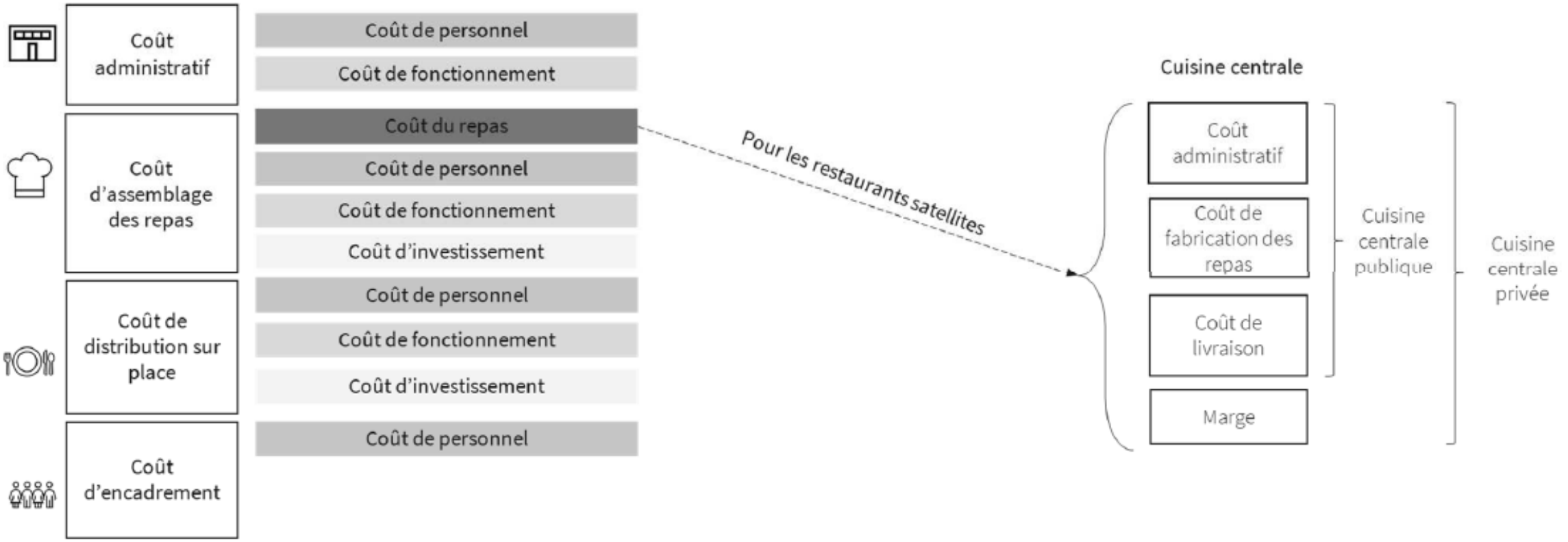



*Figure 5 : Découpe des coûts pour les restaurants satellites*

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

*Source : Etude « coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ?», Ademe et Basic, 2024*

# Introduction aux cadres et réglementations autour de la restauration

# LES CADRES RÉGLEMENTAIRES QUI RÉGISSENT LA RESTAURATION COLLECTIVE

## Hygiène et règlementation sanitaire







## Règles de la commande publique



## Règlementation nutritionnelle




## Loi EGALim et loi Climat et Résilience




AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

# 1. LA RÉGLEMENTATION SANITAIRE




**Les règles**

- Paquet hygiène européen et arrêté du 21/12/2009
- Bonnes pratiques d'hygiène, HACCP et traçabilité (plats témoins 5 jours)
- Déclaration à la DDPP, agrément CE si livraison à d'autres sites
- Personnel formé à l'hygiène

**Qui est responsable ?**

- Le Maire, le président, le directeur de la structure qui produit les repas
- Le chef de cuisine applique au quotidien (**plan de maîtrise sanitaire**, autocontrôles)
- En gestion concédée : le prestataire applique, la collectivité contrôle son prestataire

**Qui contrôle ?**

- La DDPP (inspections inopinées) et les autocontrôles de l'exploitant

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

# 2. LA RÉGLEMENTATION NUTRITIONNELLE

## LES FRÉQUENCES ET GRAMMAGES

- **GEMRCN : Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition** *Août 2013, modifiée en juillet 2015*

→ Donne des recommandations spécifiques de grammages pour chaque famille d'aliment selon le type de convives et établissement

**REPAS PRINCIPAUX**

| PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %) | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolescents, adultes |
|---|---|---|---|
| PAIN | 30 | 40 | 50 à 100 |
| CRUDITÉS sans assaisonnement | | | |
| Avocat | 50 | 70 | 80 à 100 |
| Carottes, céleri et autres racines râpées | 50 | 70 | 90 à 120 |
| Choux rouges et choux blanc émincé | 40 | 60 | 80 à 100 |

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

# 2. LA RÉGLEMENTATION NUTRITIONNELLE

## LES FRÉQUENCES ET GRAMMAGES

- **Partie du GEMRCN obligatoire pour la restauration scolaire publique** *Arrêté du 30 septembre 2011 et le décret n°2011-1227*

→ **Les fréquences des plats sur 20 repas successifs** = plan alimentaire

→ **Les grammages des produits livrés prêts à consommer** (cordon bleu, friand, glace...)

→ Interdiction du sel et des sauces en libre accès

*Un décret du 30 janvier 2012* fixe la composition du repas : 4 ou 5 plats, dont un plat principal avec sa garniture et un produit laitier.

**PLAN ALIMENTAIRE 4 JOURS 4 composantes**

| 1 Lundi | 2 Mardi | 4 Jeudi | 5 Vendredi |
|---|---|---|---|
| Crudités<br>mini 50% | Légumes secs /féculents<br>mini50% + Fromage maxi 15g | Crudités<br>mini 50% | |
| Viande hachée , viande charcutière<br>40 à 100g | Viande noble non hachée<br>40 à 100g | Plat végétarien Lég secs ou oeufs | Poisson et équivalents<br>40 à 100g |
| Féculents<br>mini 60% | Légumes<br>mini 60% | Légumes<br>mini 60%<br>ou Féculents + légumes<br>50% + 50% | Féculents + légumes<br>50% + 50% |
| Laitage 80-125g | | | Laitage 80-125g |
| | Fruit cru | Dessert maison | Fruit cru |

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

# 2. LA RÉGLEMENTATION NUTRITIONNELLE

## RECOMMANDATIONS DU PNNS5

**Le PNNS 5 : Plan National Nutrition Santé (2026-2030)**

**Les objectifs :** mieux prévenir les maladies chroniques, améliorer l'accès de tous-tes à une alimentation saine, durable et de qualité et accompagner la transformation durable du système alimentaire.

anses — **Socle scientifique des repères nutritionnels**

↓

Haut Conseil de la Santé Publique — **Repères nutritionnels de Santé Publique**

↓

Santé publique France — **Messages nutritionnels grand public***

** Incluant les messages sur l'activité physique*

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique





# 3. LA COMMANDE PUBLIQUE

Fournir des repas aux élèves de son école peut nécessiter 2 types différents de marché :

- Marchés de **fourniture de denrées** alimentaires
- Marchés de **fourniture de repas**

Dans les faits, il y a **des seuils au-delà desquels il faut passer par une procédure de marché** :

- **< 60 000 HT d'achat sur toute la durée du marché** ⟶ marché de gré-à-gré, la relation directe avec le vendeur est possible (au-dessus de 25 000 HT, besoin d'une mise en concurrence écrite)
- **> 60 000 HT d'achat sur toute la durée du marché** ⟶ marché à procédure adaptée
- **> 216 000 HT d'achat sur toute la durée du marché** ⟶ appel d'offres formalisé

**3 grands principes** : liberté d'accès, égalité de traitement, transparence.
La rédaction doit être objective mais le sourcing est autorisé avant la publication du marché.

**Un cadre mais aussi une manière de se fixer des objectifs d'approvisionnements !**

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique



# 3. LA COMMANDE PUBLIQUE

## 2 types de marchés

Marchés de fourniture de denrées

- Le seuil de 60 000€ HT d'achat limite le nombre de cuisines soumises à cette obligation.
- Un intéressant travail d'allotissement est possible

AGRILOCAL26.FR

Des structures organisées pour permettre d'avoir des produits d'agriculteurs locaux même avec un marché public

Agricourt
L'agriculture sans détour.

Marchés de fourniture de repas

- Très intéressant de travailler sur le cahier des charges pour favoriser la qualité (produits bio, locaux, limitation de certains produits trop gras ou trop sucrés...) et aller au-delà de la simple règlementation
- Le sourcing auprès de prestataires permet de faire coincider les envies de la commune et l'existant sur le territoire.

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

# 4. LA LOI EGALIM ET LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE

*Depuis le 1er janvier 2022*
**Qui est concerné ?**

**Restaurants collectifs publics comme privés** :

Scolaire, Administration, Universitaire, Médical, Social, Crèche, Loisirs, Entreprise, Pénitentiaire

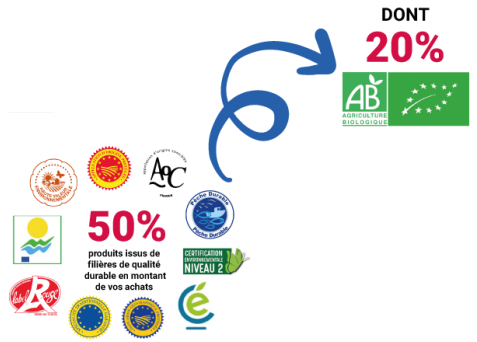



AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

# 4. LA LOI EGALIM ET LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE

**Approvisionnements :**

- **50% de produits durables** dans les achats € HT, dont **30%min de SIQO** et **20% min de bio**
- 60% de viandes et poissons durables
- Déclaration obligatoire sur le site ma-cantine




**Gaspillage alimentaire :** diagnostic / interdiction de rendre impropre à la consommation des excédents encore consommables

**Nutrition** : plan de diversification des protéines / repas végétarien hebdomadaire en scolaire

**Environnement** :

- Interdiction des bouteilles d'eau en plastique
- Les ustensiles en plastique à usage unique interdits
- Les contenants alimentaires en plastique (cuisson, de réchauffe ou de service) interdits.

**Communication** : information des convives 1x par an : affichage et communication électronique

## 50% « EGALim »

**Voir site Ma cantine**

**+ nouveautés :**

**CE2 / Produits de montagne présentant des particularités en termes de qualité ou d'externalités environnementales / Produits issus de la pêche conformes aux exigences environnementales / Produits aquacoles conformes aux exigences de la réglementation**

**Voir plus de détails :**

## Dont minimum 30 % :

- SIQO
- HVE
- "fermiers"
- Denrées non transformées ou de première transformation composées à 95% au moins de ces produits

Dont minimum

20% AB

# LES CADRES RÉGLEMENTAIRES QUI RÉGISSENT LA RESTAURATION COLLECTIVE

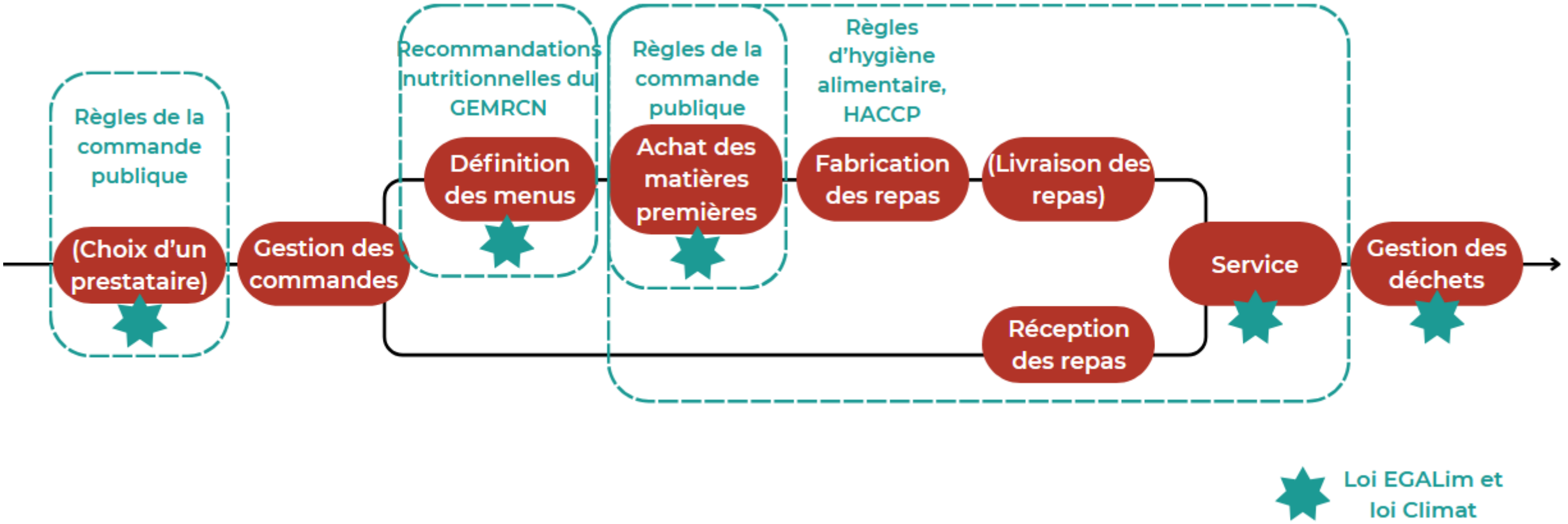



Schéma des étapes de la restauration collective et des cadres qui y incombent

AGRIBIODRÔME
Le réseau de l'agriculture biologique

# LES CHIFFRES EGALIM EN DRÔME

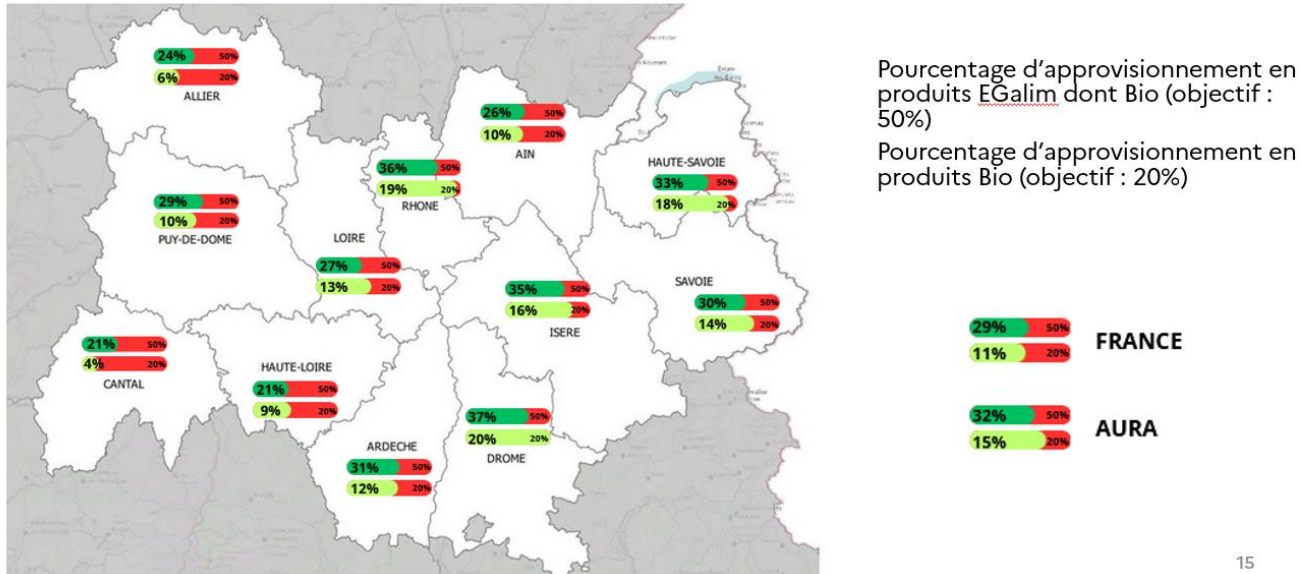
| Territoire | Drôme | AURA |
|---|---|---|
| Cible PPG* | **731** | 10 842 |
| Taux d'inscriptions | **76%** | 58% |
| Taux de télédéclarations | **51%** | 32% |

- Nombre d'établissements de restauration collective estimé

Chiffres 2025

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
Liberté
Égalité
Fraternité

## Taux d'approvisionnement de 2024 (déclarés en 2025) (source : *ma cantine*)



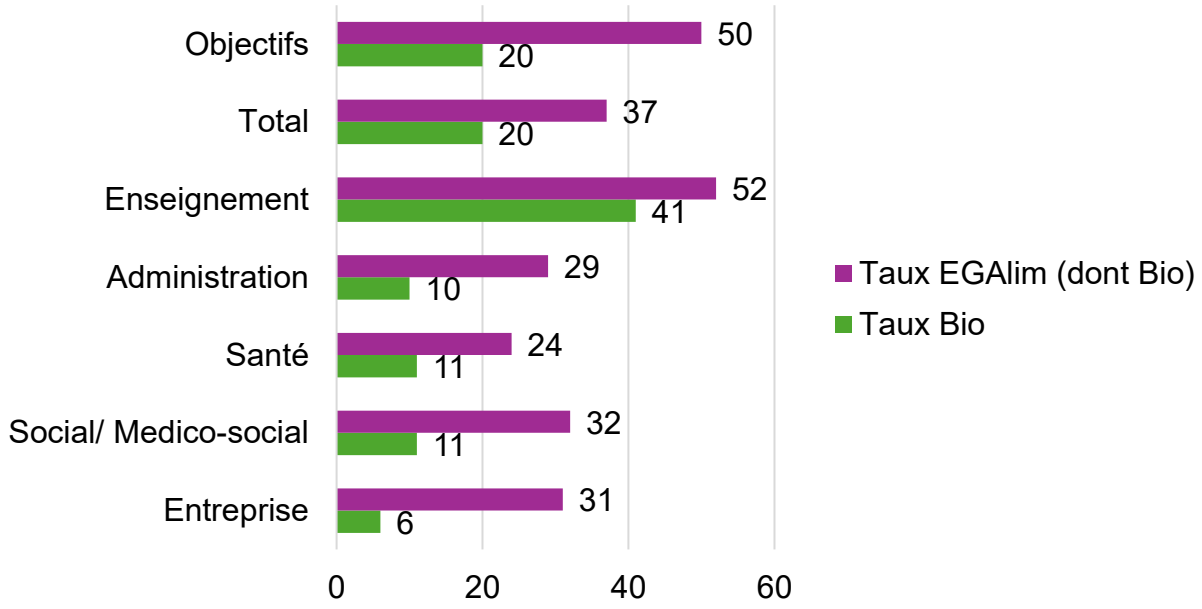

Pourcentage d'approvisionnement en produits EGalim dont Bio (objectif : 50%)

Pourcentage d'approvisionnement en produits Bio (objectif : 20%)

29% 50%
11% 20%
**FRANCE**

32% 50%
15% 20%
**AURA**

Taux EGALIM moyen par les cantines drômoises télédéclarantes en 2024 (%)




*Source : MaCantine – DRAAF AURA*

# AGRILOCAL26, un site internet de mise en relation acheteurs - producteurs locaux

# UN OUTIL AU SERVICE D'UN APPROVISIONNEMENT LOCAL DE QUALITÉ

## AGRILOCAL : C'EST QUOI ?

**Un site internet de mise en relation entre :**

✓ **Fournisseurs locaux** (producteurs et entreprises locales)
✓ **et acheteurs publics** en régie directe (établissements publics/privés ayant une mission de restauration collective (établissements scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, etc.) ou les collectivités pour leurs prestations événementielles (traiteurs).

**Création en 2011** par le Département de la Drôme,
déploiement en Drôme **et élargissement en 2012 à d'autres Départements**.



*Crédit photo : Françis Rey*

## SERVICES ET AVANTAGES

- **Gratuité** pour les utilisateurs (coûts pris en charge par l'adhésion des Départements)
- **Simplicité** : facile d'utilisation et simplification de la commande publique
- **Sécurisation des achats** : respect du code des marchés publics
- **Efficacité** : accès à de nouveaux marchés, réponses instantanées des fournisseurs aux demandes
- **Traçabilité** : origine des produits indiquée obligatoirement
- **Recréer du lien** entre acheteurs et producteurs locaux
- **Favoriser un retour de la valeur ajoutée au producteur** à travers le circuit-court
- **Sécuriser le producteur** avec l'option de contractualisation dans la durée

# AGRILOCAL26 – QUELQUES DONNÉES

**53 acheteurs référencés ayant passé des commandes** (28 collèges, 12 lycées, 5 hôpitaux, 3 écoles, 1 intercommunalité, 1 Département, 1 centre de loisirs, 1 base militaire et 1 IME )

- **146 fournisseurs ayant déjà livré au moins une fois** via la plateforme
  - 88 agriculteurs,
  - 24 artisans,
  - 32 entreprises locales,
  - 2 autres
- **34 familles de produits homogènes**

**Bilan 2025**

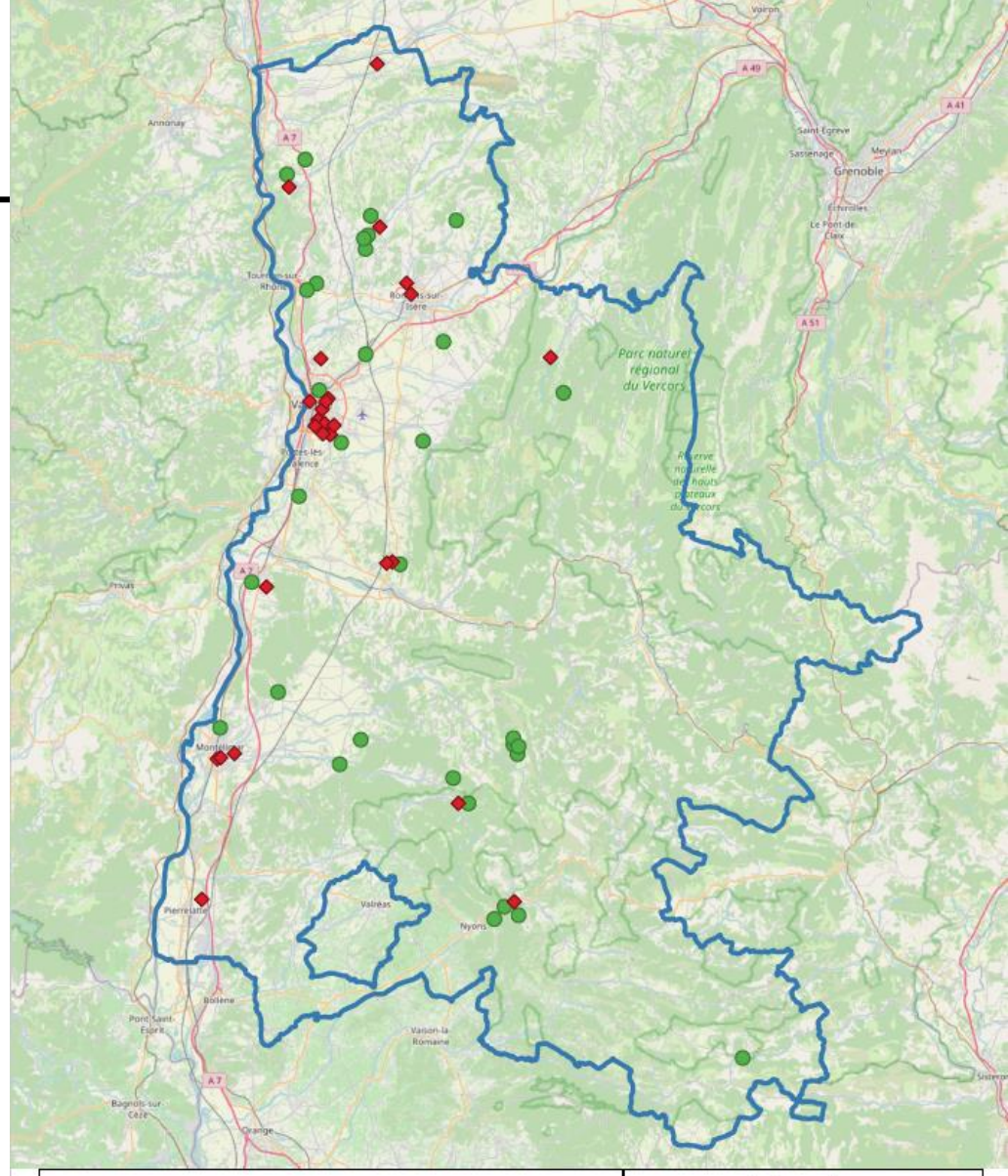
19 acheteurs ayant passé au moins une commande (13 collèges, 4 hôpitaux, 1 agglomération, 1 Département)

38 agriculteurs ayant livré au moins un acheteur + Agricourt (dont 7 hors Drôme)

13 artisans (dont 6 hors Drôme)

15 entreprises locales (dont 1 hors Drôme)

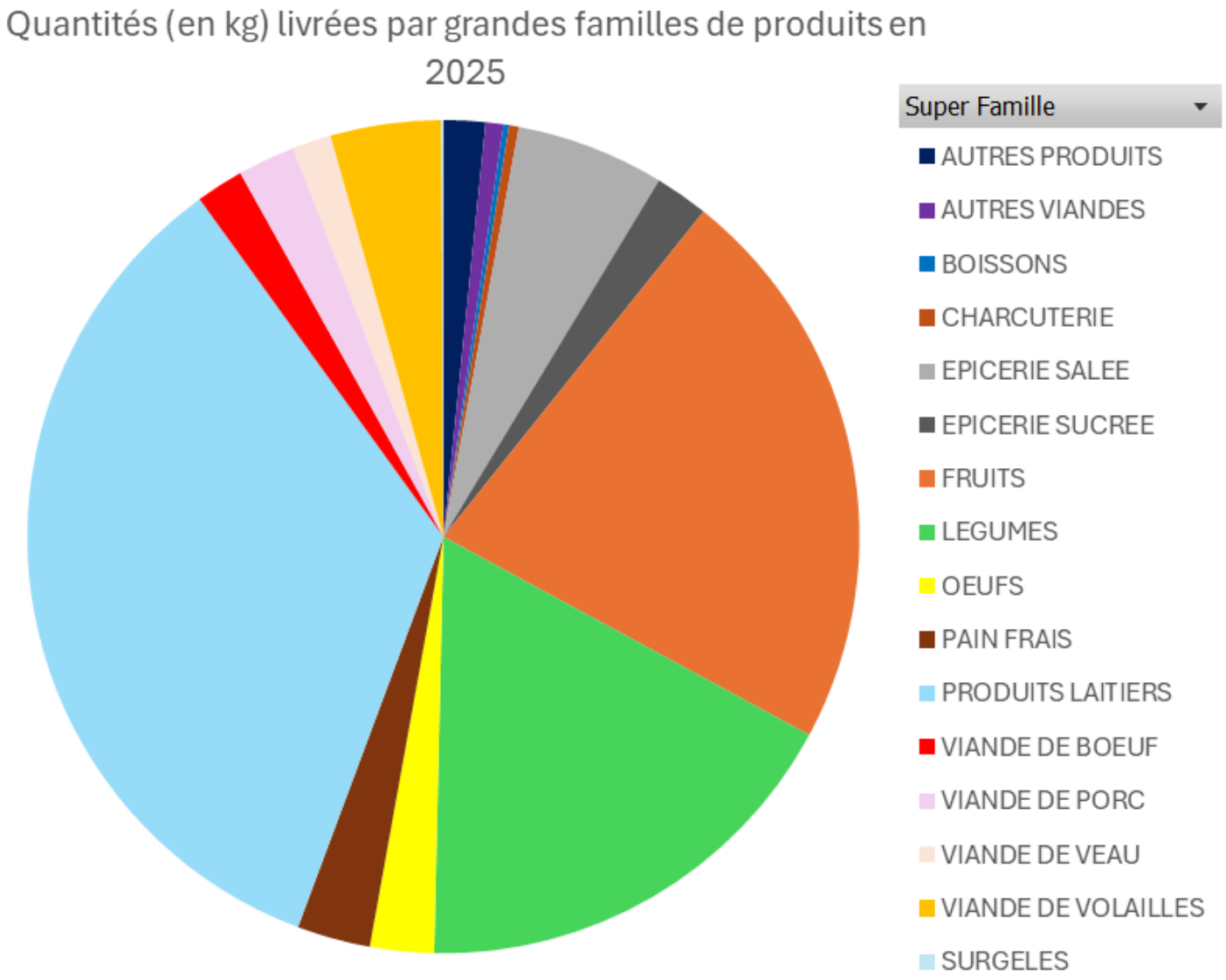
2 autres fournisseurs (hors Drôme)




**CARTE SITUANT LES ACHETEURS ET LES AGRICULTEURS-FOUNISSEURS AYANT HONORÉ AU MOINS UNE COMMANDE SUR AGRILOCAL EN 2025**

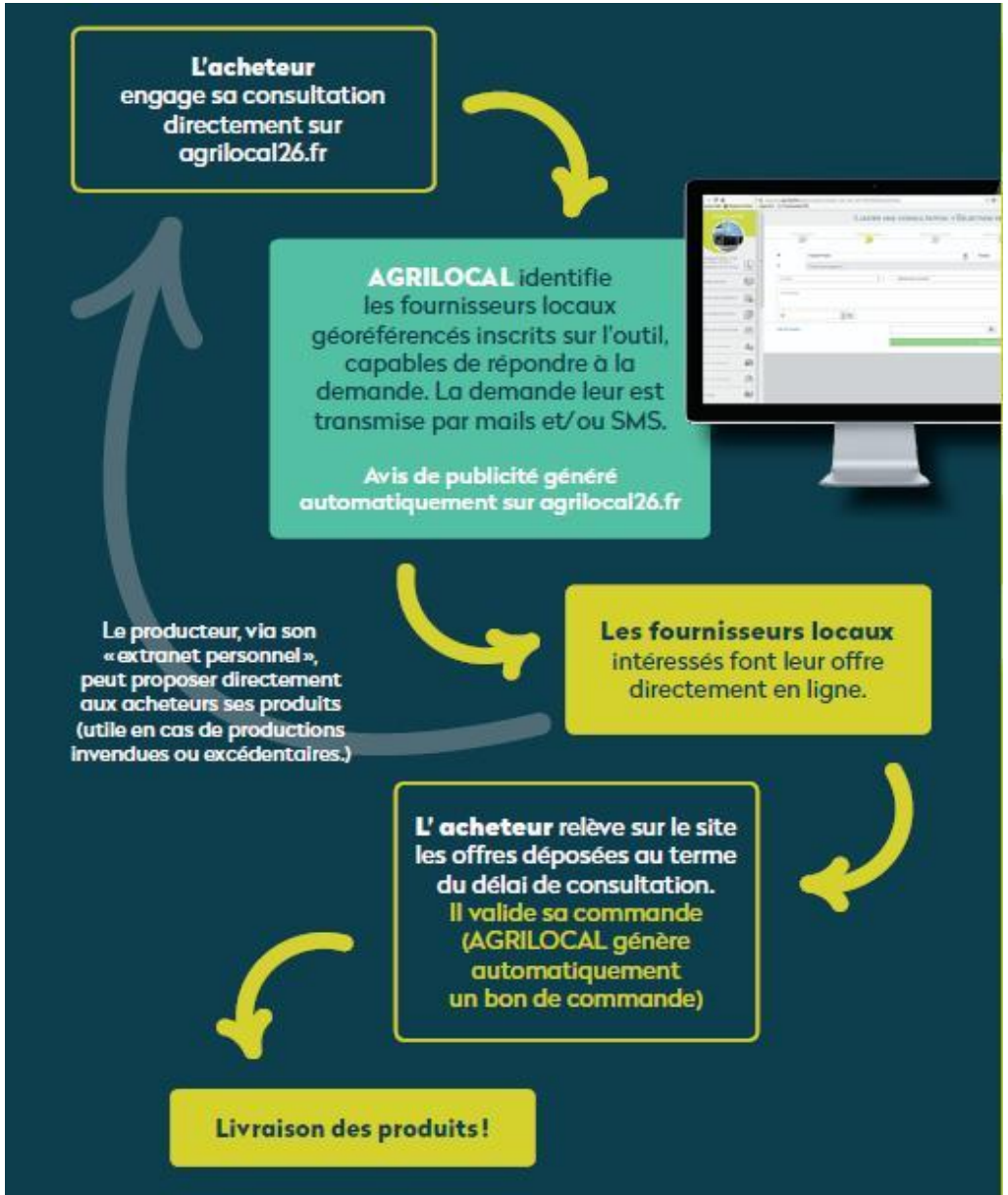
Source : Agrilocal 2025
Réalisation Félix Deléage, Chambre d'Agriculture de la Drôme

# TOUTES LES FAMILLES DE PRODUITS SE TROUVENT SUR AGRILOCAL26



# COMMENT ÇA MARCHE ?

Accès à son compte de consultation après inscription sur son site départemental : [www.agrilocal26.fr](http://www.agrilocal26.fr)



# PROCHAINS TEMPS FORTS

**Venez découvrir les leviers d'actions et échanger avec des élus d'autres territoires !**

**Rencontres en présentiel sur 3 territoires :**

- **Secteur Sud-Drôme : mardi 01/12 de 17h30 à 20h30 à la Maison de l'Agriculture à Cléon-d'Andran**
- **Secteur Nord-Drôme : mardi 24/11 de 17h30 à 20h30 à la mairie de Romans**
- **Secteur Vallée de la Drôme : jeudi 26/11 de 17h30 à 20h30 à la salle polyvalente de Mirabel-et-Blacons**

Programme :

- Objectifs de la loi EGALIM
- Comment proposer des repas durables et de qualité ? Quelle(s) méthode(s) déployer pour y arriver ?
- Présentation des outils existants et de l'accompagnement personnalisé que peux vous proposer le Département
- Témoignages
- Echanges autour d'un café-apéro

# PROCHAINS TEMPS FORTS

ROMANS



CREST



MONTELIMAR



# Questions-Réponses

Contacts :

Emilie BAC – Chargée de mission Alimentation
ebac@ladrome.fr – 06 98 23 67 78

Ségolène MORTIER – Chargée de l'animation de l'Ingénierie Publique
smortier@ladrome.fr – 04 75 79 27 30



*Crédit photo : Françis Rey*

LA DRÔME – LE DÉPARTEMENT

ladrome.fr