

21/03/2024

Entreprises publiques locales et restauration collective

The logo for AGORES features the word "AGORES" in a bold, grey, sans-serif font. The letter "O" is replaced by a colorful circular graphic composed of several overlapping segments in shades of red, orange, yellow, and green, resembling a stylized sun or a globe.

AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale

Cuisine des Saveurs Z.A. du Pré-Poitiers 58000 Nevers

FÉDÉRATION DES ÉLUS

The logo for the Fédération des Élus (epi) consists of the lowercase letters "epi" in a green, rounded, sans-serif font. The letter "i" has a blue vertical bar extending upwards from its top, which also serves as the letter "l".

epi

DES ENTREPRISES
PUBLIQUES LOCALES



Les différents statuts
jurifiques des Epl de
restauration collective

La Fédération des élus des Entreprises publiques locales

Depuis sa création en 1956, la Fédération des élus des Entreprises publiques locales rassemble les 13 000 élus de toute la France et de toutes les sensibilités politiques autour du choix qu'ils ont fait d'exercer leurs responsabilités locales en ayant recours à la solution d'entreprises détenues par leurs collectivités locales, et qu'ils gouvernent.

Ses missions sont les suivantes :

1

Permettre à toutes les Epl d'intervenir et de se développer dans les conditions les plus favorables

2

Accompagner ses adhérents afin de préparer l'avenir et renforcer la performance des Epl dans l'ensemble de leurs activités

3

Promouvoir le modèle Epl auprès des collectivités locales et les accompagner dans le pilotage de leurs opérateurs et leurs choix de modes de gestion

Le mouvement des Epl en France au 1^{er} juin 2023

64 281 emplois

38 % des Epl ont l'intention d'augmenter leurs effectifs en 2022

8,13 Md€ de capital social

640 000 € de capital social médian

60 Epl créées en un an ↗

21 Sem | **8 SemOp** | **31 Spl**

161 projets de création d'Epl ↗

529 filiales de Sem

et 791 participations minoritaires

70 % des Epl sont engagées dans une stratégie de développement d'activités complémentaires

1 401 Epl en activité

853 Sem ↘

45 SemOp ↗

503 Spl ↗

529 filiales ↗

16,49 Md€ de chiffre d'affaires en 2022

55 % des Epl envisagent un volume d'activité supérieur en 2022 et **48 %** à l'horizon 2023

financement

3,092 Md€ d'emprunts nouveaux souscrits en 2022

logement***

692 000 logements gérés

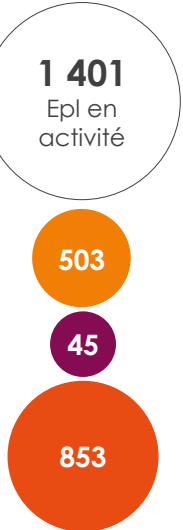
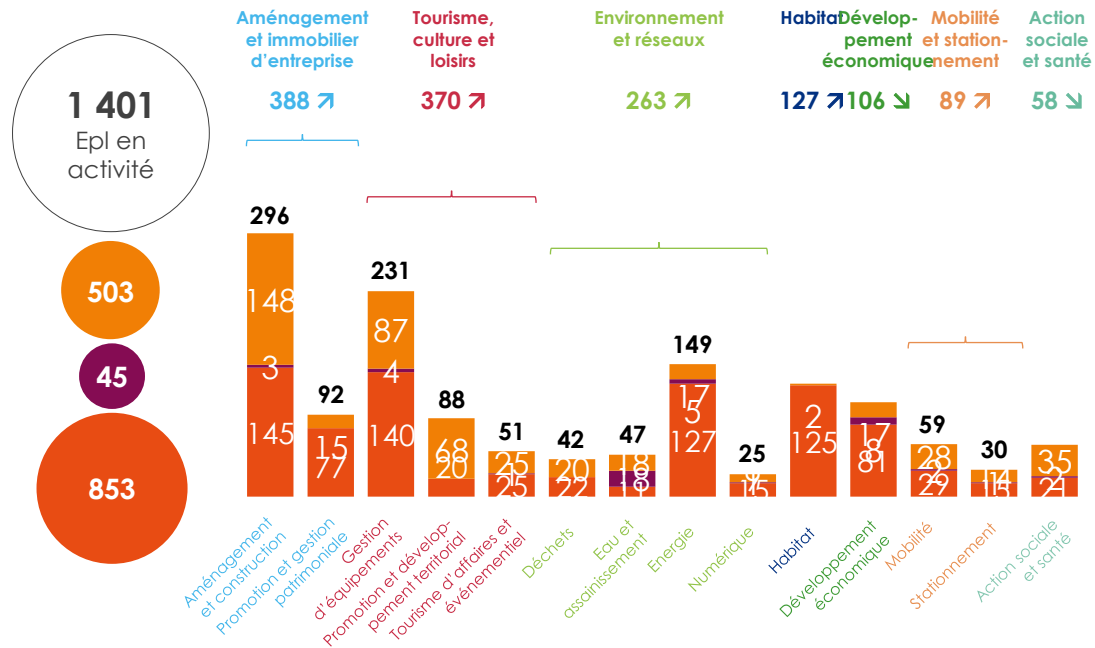
17 660 mises en chantier

impact socio-économique

25,7 Md€ de valeur ajoutée

257 000 emplois générés

La répartition des Epl par activité principale



Une Epl en quelques mots



Mixte : Des sociétés de droit privé au service des collectivités

Sociétés privées :

- Sociétés anonymes
- Comptabilité et fiscalité privée
- Personnel de droit privé
- Autonomie financière : capital et revenus de l'activité / Dette distincte

Au service du public :

- Actionnaires collectivités publiques
- Champ de compétence des actionnaires
- Gouvernance : élus

Le statut particulier des SEM, SPL(A) et SEMOP

SEM

Actionnariat majoritairement public (entre 50 et 85%)
Mise en concurrence
Sans limite territoriale
Peut travailler pour le compte de tiers
Prises de participations, filiales
Financement privé

SPL 2010

- **Actionnariat 100% public**
- **Relation « In house »**
- **Territoire de ses actionnaires**
- **Limité dans ses activités en propre**

SEMOP 2014

- **Actionnariat minoritairement public (entre 34 et 85%)**
- **Mise en concurrence**
- **Contrat unique/limité à l'objet du contrat**
- **Territoire du projet**
- **Durée de vie limitée**

Les actionnaires d'une Sem

- **Collectivités territoriales et leurs groupements** : Régions, départements, communes, EPCI, syndicat mixte fermé, pôles métropolitains, pôles d'équilibre territoriaux et ruraux, agences départementales, institutions ou organismes interdépartementaux et les ententes interrégionales ...
- **« autres personnes publiques »**
- **Personnes privées : physique ou morale**

15% minimum

Collectivités territoriales et leurs groupements uniquement

(établissements publics de coopération intercommunale et les syndicats mixtes, mentionnés aux articles L. 5711-1 et L. 5721-8, les pôles métropolitains, les pôles d'équilibre territoriaux et ruraux, les agences départementales, les institutions ou organismes interdépartementaux et les ententes interrégionales)

Pourquoi une Sem ?



Souplesse territoriale

Structure de coopération territoriale sans transfert de compétence

Liberté d'action géographique et économique

Capacité d'être vecteur de partenariats / Capacité de « parler » aux acteurs des territoires

Réactivité et efficacité

Gestion privée

Autonomie opérationnelle

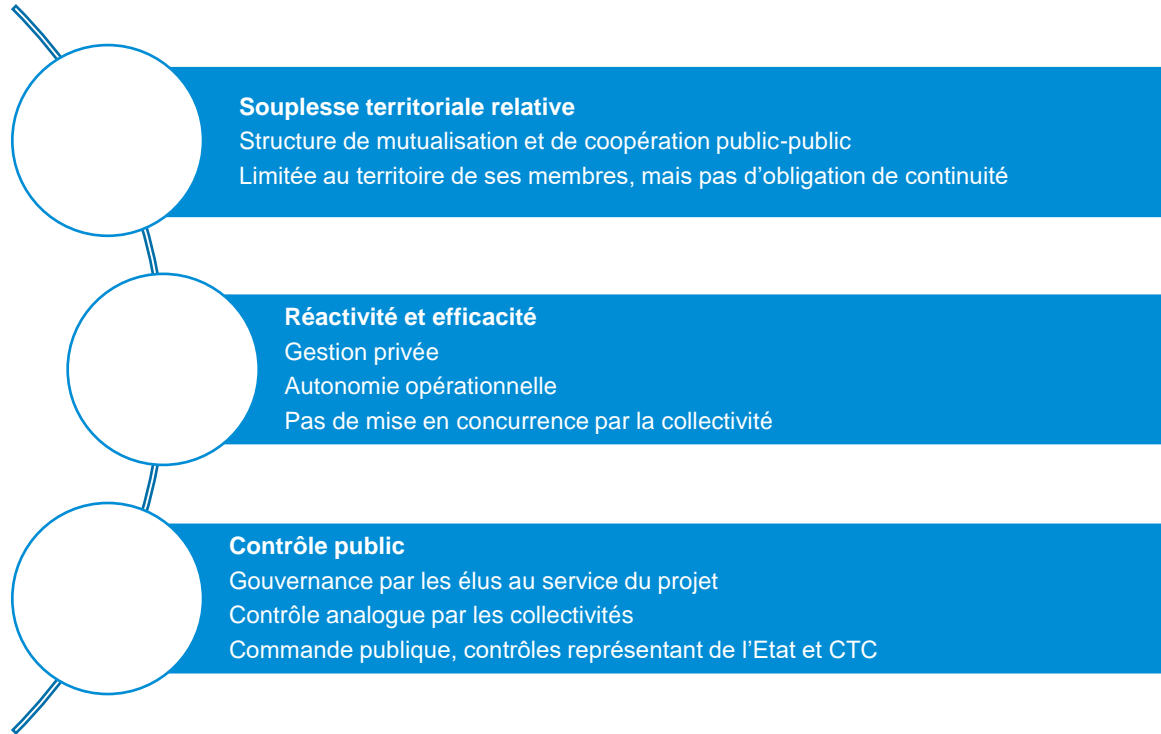
Isolation du risque par la filialisation

Contrôle public

Gouvernance par les élus au service du projet

Commande publique, contrôles représentant de l'Etat et CTC

Pourquoi une Spl ?



La SemOp en pratique

Une concession ++

Un mode de financement

Une pleine confiance placée dans les compétences de l'opérateur

Un cran supplémentaire de contrôle ajouté à la concession

Un cran supplémentaire de contrôle ajouté à la concession

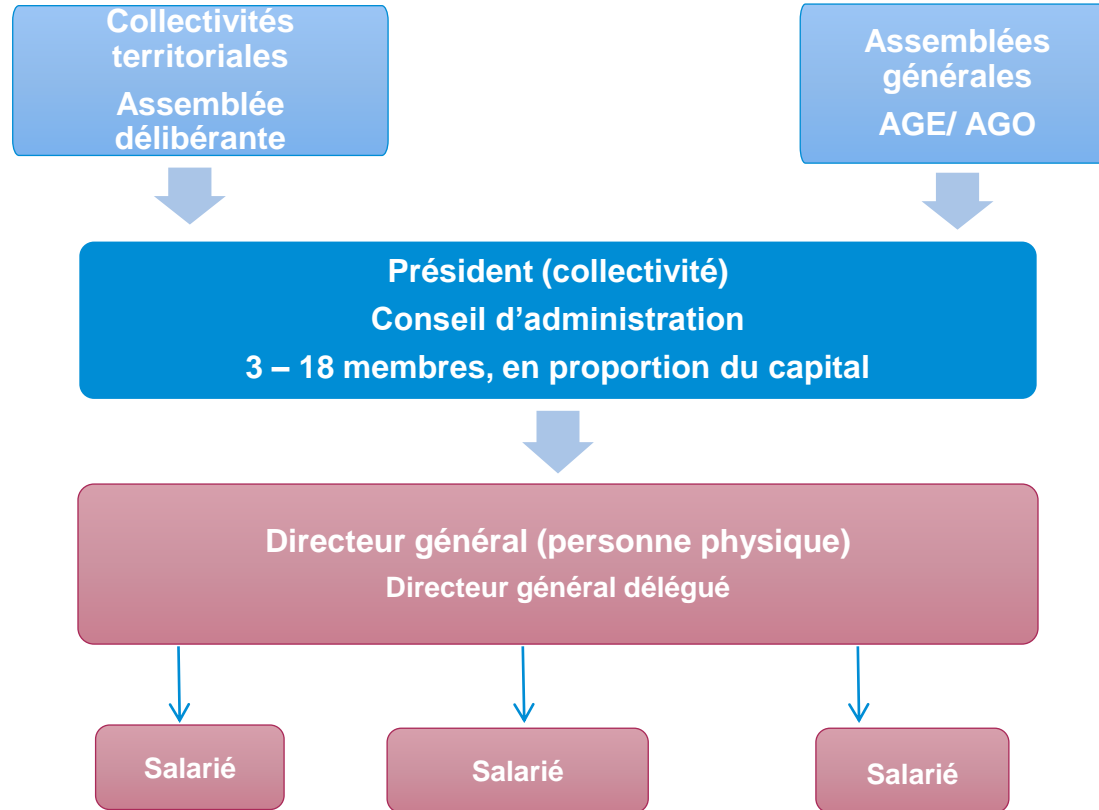
Un accès aux documents financier et à la rentabilité réelle de l'opérateur

Un point médian entre la mise en régie et la concession

Une filiale de l'opérateur

Une procédure de passation qui renforce la position de la collectivité

La gouvernance d'une Epl





Les Epl de restauration
collective et les
accompagnements
proposés par la
FedEpl

Les Epl dans la restauration collective au 1er juin 2023



1 782 emplois
34 effectifs médians

19 M€ de capital social
504 000 € de capital social médian

116 M€ de chiffre d'affaires en 2022
2 251 K€ de chiffre d'affaires médian

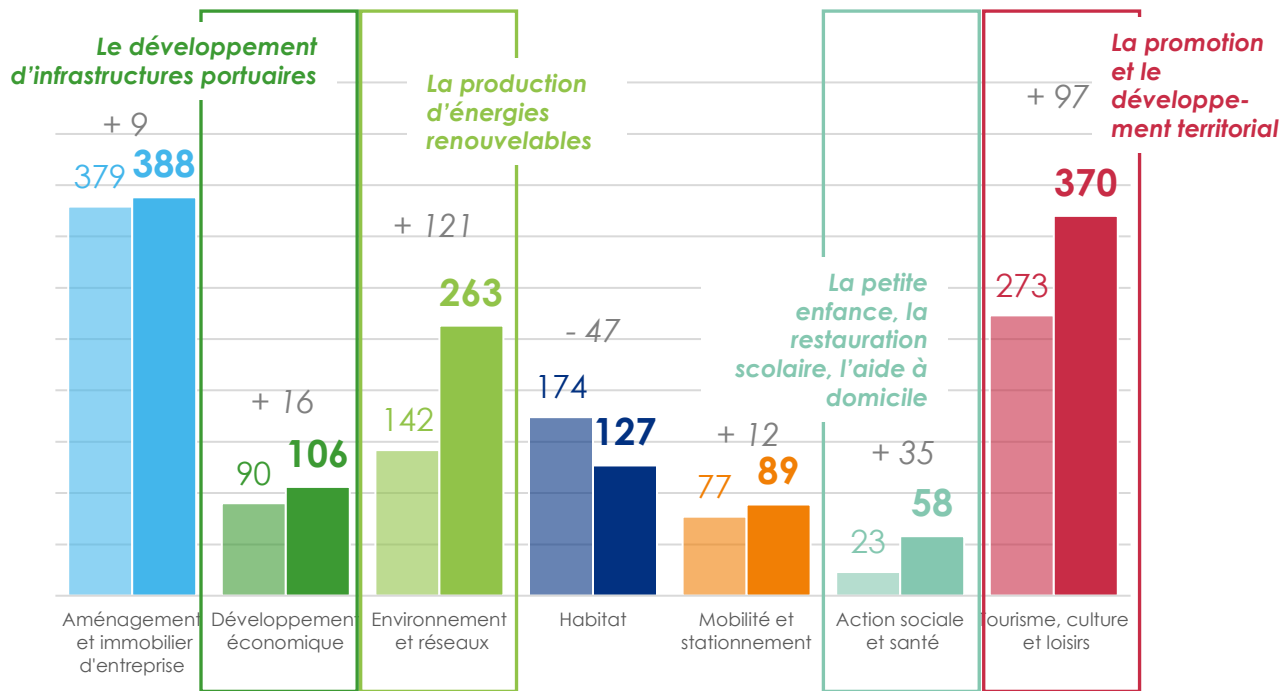
14 Epl en activité
3 Sem
1 SemOp
10 Spl



7 projets recensés et/ou accompagnés par la FedEpl de création d'Epl dans le secteur alimentaire

L'ouverture à de nouveaux domaines du service public

/// L'évolution du nombre d'Epl par domaine d'activité entre 2013 et 2023

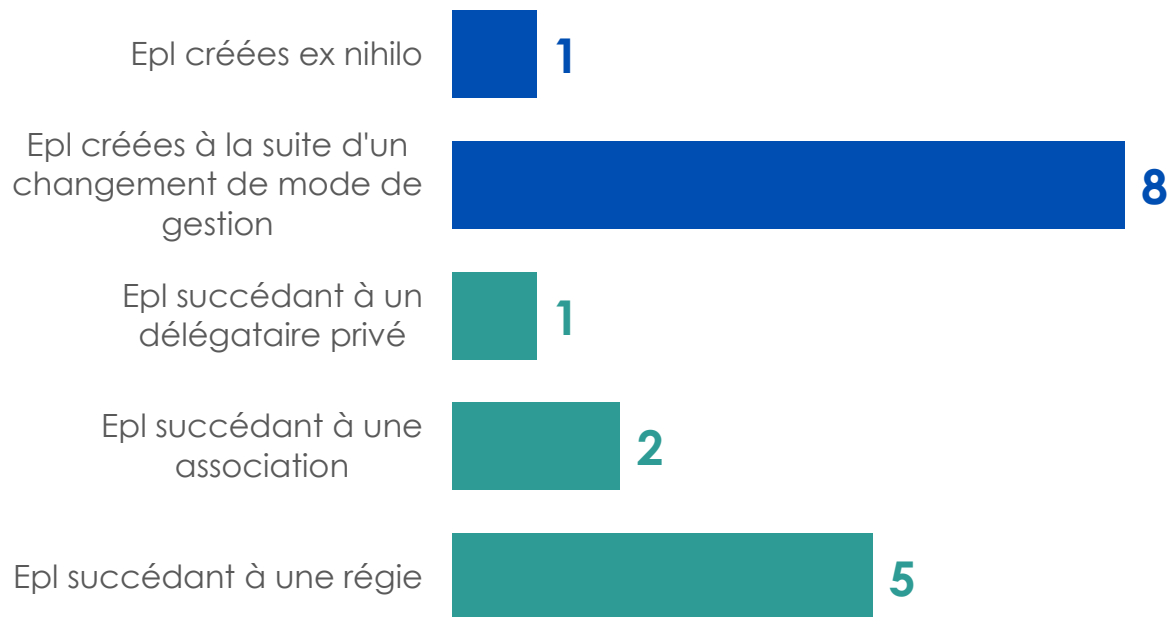


Les Epl et le domaine de la restauration collective

- La vocation sociale de la restauration collective en fait **l'un des services publics locaux les plus anciens**.
- Les collectivités ont su s'appuyer sur le savoir-faire des Entreprises publiques locales pour apporter des **réponses concrètes aux besoins singuliers de leurs territoires**.
- Elles ont en charge la gestion des cantines au niveau communal (service public facultatif) et départemental (service public obligatoire)
 - Activités assurées:
 - la production et la livraison de repas;
 - la gestion de l'inscription;
 - la facturation et les paiements;
 - l'éducation à une alimentation saine, équilibrée et variés;
 - l'entretien et le nettoyage des contenants, locaux.
 - Publics cibles: de la crèche au lycée; accueil de loisirs, seniors, entreprises
 - Mais aussi: fermes et légumeries écologiques pour de la réinsertion professionnelle, les MIN, des usines d'agro-transformation

La Fédération des élus des Entreprises publiques locales accompagne les Epl à tous les stades de leur existence. Une offre de services stratégiques et opérationnels empruntant plusieurs canaux : expertise, échanges, formations, information.

Les motifs de création des Epl de restauration collective depuis 2014



Un accompagnement sur mesure de la FedEpl aux collectivités

- ❖ Objectif : sécuriser la création de nouvelles Entreprises publiques locales
 - Portage politique
 - Sécurité juridique
 - Viabilité économique
- ❖ Un accompagnement en 3 phases
 - Evaluation : adéquation du modèle Epl au projet
 - Création : phasage et documents de constitution de l'opérateur
 - Mise en œuvre : lancement opérationnel et gouvernance
- ❖ Des apports variés
 - Expertise : droit de l'économie mixte locale et création d'entreprise
 - Mise en réseau : Epl existantes, cabinets partenaires, recrutement...

L'accompagnement d'AGORES

- Présentation de Christophe HEBERT, Président d'AGORES



[Site internet : Agores - Association nationale des directeurs de la restauration collective](#)



Des exemples
d'Epl du secteur



Economie mixte et restauration collective L'exemple d'Angers

www.papillote-et-cie.fr

Sophie SAUVOUREL, Directrice Générale





Présentation de Papillote et Cie



Présentation synthétique

Chiffres clés de notre activité 2022

Angers Loire Restauration
= Société Publique Locale

Papillote et Compagnie
= marque de distribution

Une restauration dédiée à l'enfance (crèches, écoles maternelles, élémentaires et accueils de loisirs)



AB Bio
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
31,7%

Produits Durables et de qualité
58,8%

Local
54,5%

Origine France
90%



13500 repas / jour
Production à **J-1**
3 gammes de menus

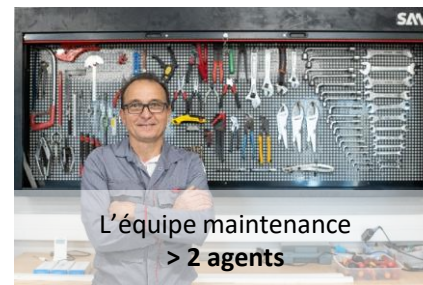
19
communes

1 menu végétarien hebdo
+ 1 alternative sans viande quotidienne

Notre équipe



190 salariés



Nouvelle cuisine en phase avec la transition écologique



nouvelle cuisine depuis août 2022

= **opportunité pour créer un nouveau modèle de cuisine**
(compacte, sobre, à taille humaine, avec des recettes traditionnelles
concoctées par nos cuisiniers et sans plastique)



Nouvelle cuisine en phase avec la transition écologique

une nouvelle génération de cuisine centrale compacte, moins énergivore et zéro plastique

Une surface globale de 3 000 m²

dont

640 m² de zone cuisine et conditionnement

520 m² de stockage amont

620 de stockage aval

150m² de laverie des contenants durables

Un budget de 10,5 M€ HT

Des équipements neufs et d'autres réutilisés





Les + écologiques

Nouvelle cuisine en phase avec la transition écologique

Un bâtiment moins énergivore, et un optimiseur d'électricité

Les équipements de production de froid au CO2 permettant de diminuer l'indice de Potentiel de Réchauffement Global à 1 contre 1400 pour un gaz frigorigène plus usuel comme le R 449.

Un raccordement à la chaufferie bois du quartier.

Un système de récupération de chaleur.

Une station de pré-traitement des eaux usées pour préserver la qualité de l'eau.

La suppression de la barquette plastique à usage unique.

Nouvelle cuisine en phase avec la transition écologique

**Les +
bien-être au travail**

De la lumière naturelle dans les ateliers et salle de travail (cuisson, conditionnement, plonge, allotissement).

Un accompagnement par un cabinet d'ergonomes pour organiser les zones de travail.

Une attention portée sur la diminution des bruits (sols résines, traitement plafond...).





Une mutualisation entre 19 communes

Les actes juridiques fondateurs



Délibération de chaque conseil municipal en décembre 2017 actant la volonté de créer une SPL pour construire une nouvelle cuisine centrale et bénéficier d'un outil public de restauration collective dernière génération.

Une Assemblée générale fondatrice et un Conseil d'administration actant la création de la SPL en juin 2018 et l'entrée des communes au capital social.

Un transfert des activités et du personnel des l'ancien établissement public industriel et commercial en septembre 2019.



Les grandes lignes du statut SPL

- Statut de société anonyme à capital 100% public
- Régie à la fois par les lois et réglementations du code de commerce et du code général des collectivités territoriales.
- Soumise pour ses achats au code des marchés publics.
- Une comptabilité et des salariés relevant du droit privé.
- Ne pouvant exercer que pour le compte de ses actionnaires qui sont obligatoirement des collectivités locales ou leur groupement.
- Une sphère d'intervention limitée au territoire des ses collectivités actionnaires.

Les instances de gouvernance

L'Assemblée
générale des
actionnaires

Le Conseil
d'administration

L'Assemblée
spéciale

Un président

Une directrice
générale

Un comité
technique

Une commission
d'appel d'offre

Des commissions
thématiques



Actionnaires et structuration du capital social

14 communes sont entrées au capital social en juin 2018, 4 nouvelles en 2019 et 1 en 2023.

Répartition des actions en fonction du nombre d'habitants sur la commune. Principe de 1€ par habitant sauf pour Angers avec apport de 1,6 M€

Rang	Commune	Nombre d'action
1	Angers	15 732
2	Saint Barthélemy d'Anjou	96
3	Les Ponts de Cé	130
4	Longuenée en Anjou	65
5	Beaucouzé	51
6	Ecouflant	39
7	Sainte Gemmes sur Loire	38
8	Briollay	29
9	Saint Lambert la Potherie	26
10	Saint Clément de la Place	22
11	Saint Martin du Fouilloux	17
12	Sarrigné	8
13	Ecuillé	6
14	Saint Jean de Linières	18
15	Loire Authion	157
16	Verrières en Anjou	70
17	Rives du Loir en Anjou	54
18	Soulaines sur Aubance	14
19	Bouchemaine	69
		16 641

Montage financier nouvelle cuisine

Une DSP concessive avec Angers pour construire et exploiter la nouvelle cuisine d'une durée de 30 ans.

Une construction portée par la SPL

Un budget de 10,5 millions d'euros HT, financé par

:

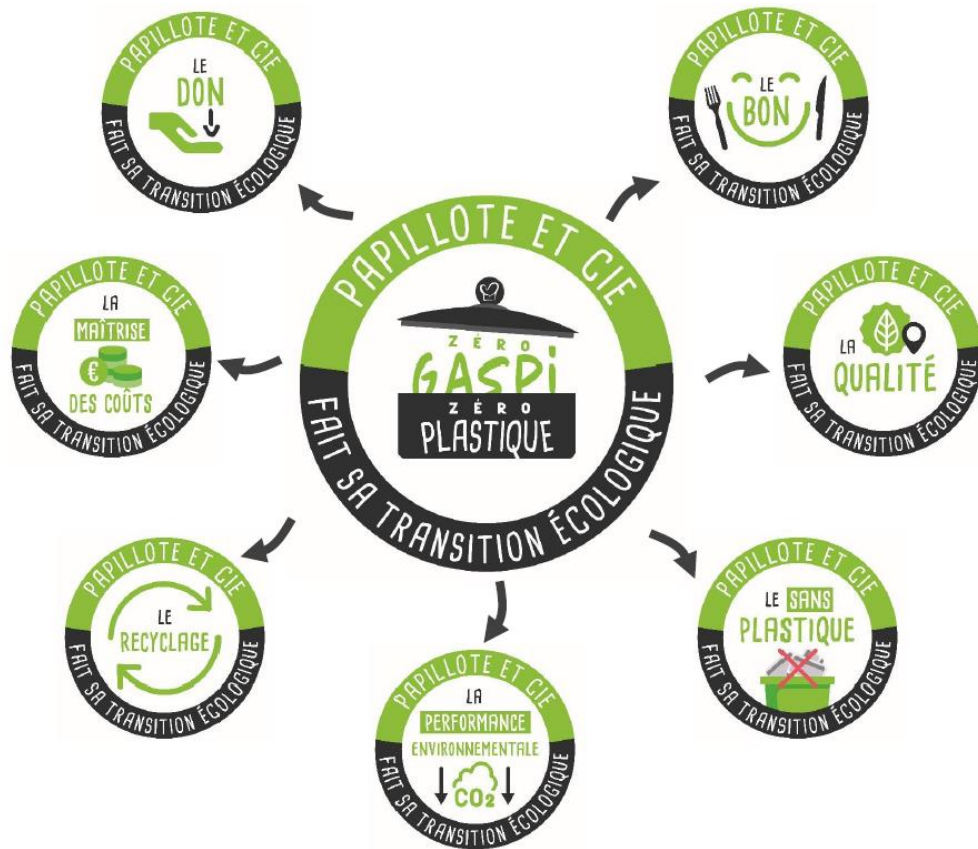
- emprunt bancaire de la SPL 8,9 millions d'euros
- subvention de la Ville d'Angers de 1,6 millions d'euros

En complément une subvention de l'ADEME sur la transition zéro plastique de 278 000 €



Un projet d'entreprise axé sur la transition écologique

Un projet d'entreprise centré sur la transition écologique



Un projet d'entreprise centré sur la transition écologique



Cuisiner des recettes traditionnelles, équilibrées
et gustativement appréciées



Un projet d'entreprise centré sur la transition écologique



Reprendre en main nos achats
et s'approvisionner en produits durables et de
qualité le + locaux possible



Un projet d'entreprise centré sur la transition écologique



Faire le choix d'un contenant sain, durable et réutilisables : le bac en inox et réduire le suremballage



Un projet d'entreprise centré sur la transition écologique



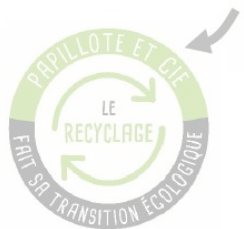
Un projet d'entreprise centré sur la transition écologique



Réduire la quantité de déchets résiduels et favoriser
l'économie circulaire



Un projet d'entreprise centré sur la transition écologique



Les actions anti-gaspi

- 1 La lecture du menu chaque jour
- 2 Le contrat avec les enfants
- 3 Le ramequin test pour goûter avant de se servir - entrée et dessert
- 4 L'indication du nombre de cuillères - entrée et dessert
- 5 Le service de 3 tailles de portion - plat principal
- 6 La proposition du supplément tout au long du service
- 7 Le remplissage des pichets d'eau à la juste quantité
- 8 La proposition ultérieure de certains aliments
- 9 Les pesées des restes alimentaires
- 10 L'accompagnement à la commande à l'élément
- 11 L'évaluation des consommations
- 12 La sensibilisation au tri des déchets
- 13 La contribution à l'anti-gaspi

P1

P2

P3



Proposer une tarification sociale
et lutter contre le gaspillage alimentaire

Un projet d'entreprise centré sur la transition écologique





Une cuisine zéro plastique



Focus sur la réduction du plastique

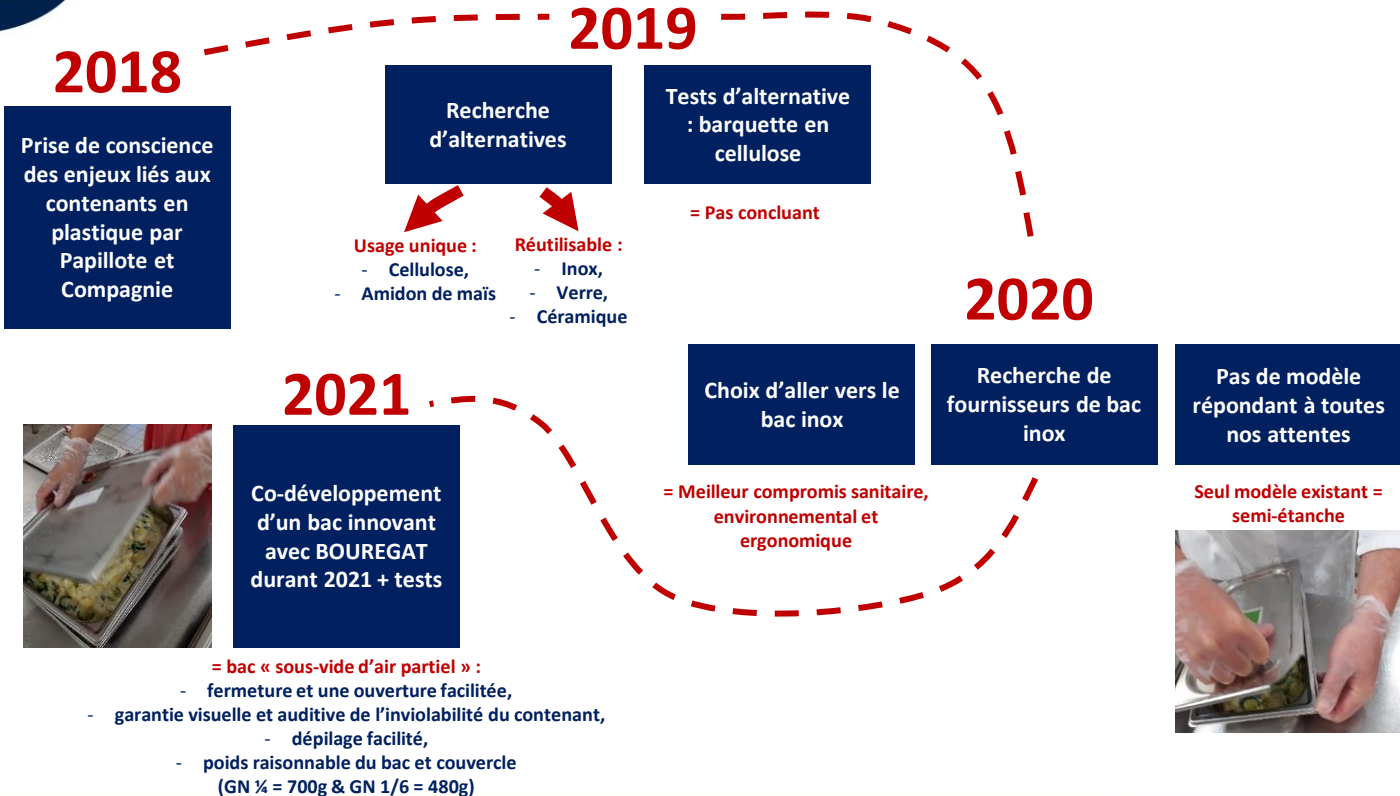


Une volonté de réduire le plastique pour répondre à un double enjeu :

- Un enjeu de santé publique pour limiter les perturbateurs endocriniens liés à l'alimentation auprès des enfants,
- Un enjeu environnemental pour réduire l'impact de la pollution lié aux polymères.

Une démarche sur 4 ans avec des phases de recherche de solutions techniques adaptées, de modification des process de production et d'accompagnement des équipes et parties prenantes.

La démarche de Papillote et Cie



La transition vers le 0 plastique



2019



2022



2023...

Remplacement
de la vaisselle



Plastique



Verre

Remplacement
du conditionnement



Plastique



Bac inox

Réduire
le suremballage



Emballages multiples



4 axes :

- Contenants réutilisables en circuit fermé
 - ↘ le nombre d'emballages
 - ↗ les volumes unitaires
 - Emballages + fins

Remplacement
des ustensiles



Plastique



Inox

= **33 T** de plastique en moins / an
et ↘ de l'exposition des enfants aux
perturbateurs endocriniens



Merci de votre attention



Présentation Spl Approv'Halles

- Patrick TONDAT, Directeur général de la Spl Approv'Halles

Voir présentation adjointe



Présentation Spl SOGES

- Boris PETRICIEN, Directeur général de la Spl SOGES, Martinique

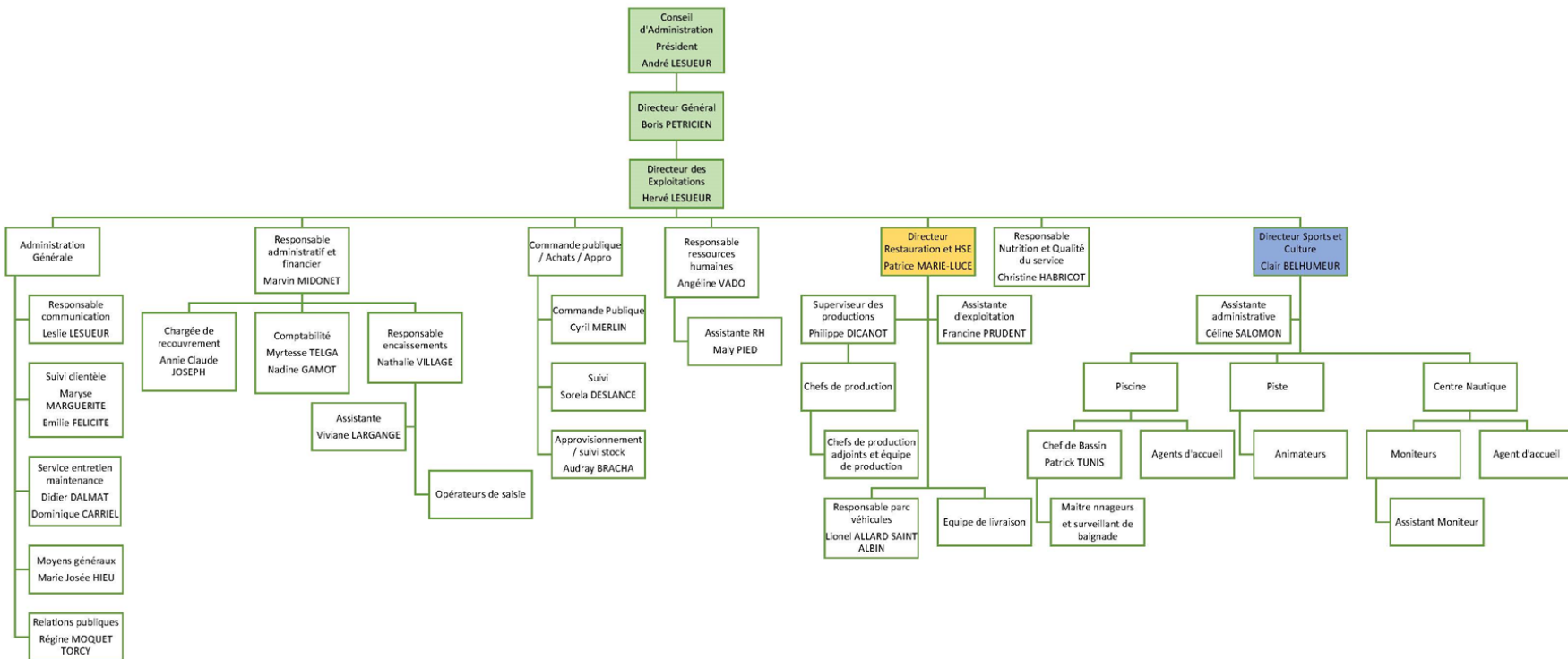


« Quand les élus deviennent des entrepreneurs de services publics »

PRESENTATION GENERALE DE LA SOGES

Statut : société anonyme à capitaux publics de type SPL	Date de création : 21 juin 2016
Gouvernance : 1 président et 1 Directeur Général Mandataire social 1 Conseil d'Administration (9 administrateurs) 1 AG des actionnaires (3 administrateurs)	Président : André LESUEUR Vice président: Samuel TAVERNIER Directeur Général : Boris PETRICIEN
N° RCS : FD TCM 823 691 332	Secteur d'activités : gestion de services publics pour le compte de ses actionnaires
Capital social : 400 000 €	Actionnariat : l'Espace Sud Martinique ES (90%), la ville de Les Anses d'Arlet AA (5%), la ville du François (5%)
Objet social : La gestion de services publics par voie d'externalisation, quelle qu'en soit la forme juridique, de tout équipement, sportif, culturel ou à vocation sociale ou économique et la restauration collective.	Contrats d'exploitation en cours : -DSP restauration intercommunale ES/aout 2022 pour 7 ans (9500 repas/jour) -DSP piscine intercommunale ES/ janvier 2023 pour 7 ans -MP de gestion et d'animation de la piste cyclable ES/ juin 2019 pour 5 ans -DSP centre nautique de les AA / octobre 2019 pour 7 ans -Convention production et livraison repas personnes âgées AA (reconductible/an) -Convention portage repas CLSH AA (reconductible/an)
Nombre d'établissements en 2022	8
Conseil d'administration :	ES : Mrs A.LESUEUR, S.TAVERNIER,, JF.BEAUNOL, Mes S.TOUYA-PILON , N.ACCUS-ADAINÉ, J. DELBOIS , R.JEAN-FRANCOIS AA: E.LARCHER FRANCOIS: H.PAQUET
Assemblée générale :	ES : A.LESUEUR / AA : E.LARCHER/ FCOIS:H.PAQUET
Commission de la commande publique	E.LARCHER, A.LESUEUR,N ACCUS ADAINE,HPAQUET et La Direction Générale
CODIR :	Directeur Général, Directeur des exploitations, le Responsable des RH, le Responsable Administratif et Financier, la Responsable de la communication, la Direction de la restauration et la Direction des sports
Chiffre d'affaires 2022	11 M €
Commissariat aux comptes	Active Audit
Expert-comptable	Cabinet CSP prudent
Nombres de salariés en 2022	116 salariés (101 de droit privé et 15 de droit public Mis à disposition)

ORGANIGRAMME DE LA SOGES



RESTAURATION

Scolaire 1^{er} degré

- 3 cuisines centrales exploitées
(Ducos - Rivière Salée - Rivière Pilote)
- Production et livraison en liaison froide et chaude
- 9 500 repas/jour dont 150 PAI
- 63 satellites livrés

Personnes Agées

- 20 repas/jour livrés à la ville de Les Anses d'Arlet
- 50 repas/jour pour la ville du François

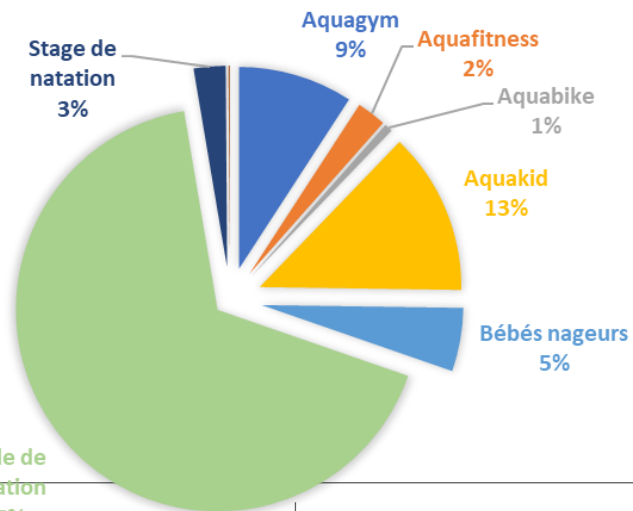
CLSH et Autres

ville de Les Anses d'Arlet et du François



Piscine Communautaire

- 1 bassin de 25 m x 6 lignes
- 1 bassin d'apprentissage
- 1 pataugeoire
- Vestiaires collectifs et individuels



Piste Cyclable Intercommunale

-Deux anneaux :

630 m de long et 4,5 m de large

400m de long 3,5 m de large

-Un petit parc paysager avec 2 carbets

-Local accueil

-Des vestiaires et sanitaires adaptés PMR

-Une infirmerie

ACTIVITES

-Accueil du grand public/ Clubs

-Apprentissage du Savoir rouler pour les scolaires

-Stages vélos/ Randonnées

-Location de vélos/Atelier Réparation

-Ecole de vélo Soges



Centre Nautique de Les Anses d'Arlet

- Initiation voile / Kayak
- Apprentissage Voile pour les scolaires
- Location de matériels nautiques
(paddles, planches à voile, snorkeling, dériveurs divers...)
- Stage voile initiation perfectionnement
- Accueil multi-loisirs jeunes (mercredi et vacances scolaires)
- Accueil multi-loisirs personnes âgées
- Balade découverte côte et fond marin / kayak



SIEGE

Zone Artisanale les coteaux
97228 Sainte-Luce



ESPACE PARENTS

Zone Industrielle de Champigny
(face à Speedy)
97224 Ducos



CUISINE CENTRALE RIVIERE-SALEE

Quartier Thoraille
97215 Rivière-Salée



CUISINE CENTRALE DUCOS

Zone Industrielle Cocotte
97224 Ducos



CUISINE CENTRALE RIVIERE-PILOTE

Bourg quartier pompone
(à coté caserne pompier)
97211 Rivière-Pilote



PISTE CYCLABLE INTERCOMMUNALE

Route du Bac Ducos
97224 Ducos



CENTRE NAUTIQUE DE LES ANSES D'ARLET

Complexe polyvalent de la Batterie, Rue de la
Batterie
97217 Les Anses d'Arlet



PISCINE COMMUNAUTAIRE

Quartier Gueydon Ravinière
97270 Saint-Esprit



Site internet : www.soges972.fr

Facebook restauration scolaire: SOGES

Facebook activité sportive: SOGES 972 Sport



Les évolutions
réglementaires de
la restauration
collective et enjeux

Sommaire

- 1 Loi EGAlim – Généralités
- 2 Loi Climat et Résilience – Généralités
- 3 Loi AGEc – Généralités
- 4 Loi Egalim – Climat et résilience – Agec – Précisions
- 5 Des enjeux à concilier - Evolution des pratiques
- 6 Outils et documentations

1

Loi EGALIM - Généralités

Législation - Décryptage



Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous



5 objectifs

- Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail,
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.
- Favoriser une justice sociale
- Reterritorialiser

Législation - Décryptage

5 mesures phares

- Renforcer les approvisionnements de qualité et durable
- Diversifier les sources de protéines
- S'engager contre le gaspillage alimentaire
- Informer les convives
- Substituer les plastiques

2

Loi Climat et Résilience - Généralités

Législation - Décryptage

La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 - portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

5 thèmes abordés :

- Consommer
- Se déplacer
- Se loger
- **Se nourrir** 
- Produire et travailler

Nouvelles obligations et complètes certaines dispositions de la loi EGalim – Restauration Collective

3

Loi AGECE- Généralités



LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

- Sortir des emballages plastiques à usage unique à horizon 2040 (réduction/ réutilisation-réemploi/ recyclage)
- Augmenter l'usage des emballages réutilisés et réemployés – dont 100 % de plastique recyclé
- Interdiction de certaines catégories de produits à usage unique et certains usages (2020 – 2026)

4

Lois EGALIM- Climat et Résilience – AGECE

Précisions



4.1

Loi EGALIM

Approvisionnements de qualité et durables

Article n° 24

Art. L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime
(CRPM) – décret n°2019-351 du 23 avril 2019

Approvisionnement de qualité et durables

Loi EGALIM

50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques - **en valeur Hors Taxe par année civile**



le 1^{er} janvier 2022



Approvisionnement de qualité et durables

Loi EGALIM

LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT)

Projets collectifs à l'initiative des acteurs du territoire.

Construire votre projet alimentaire territorial



Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?

Prévu dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état de lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

Réseau des PAT - DRAAF – ADEME : <https://agriculture.gouv.fr>

Approvisionnement de qualité et durables

LOI EGALIM

Evolution

LOI CLIMAT et RESILIENCE



Tous obligatoires
Extension du
champ des
produits

50% produits durables et de qualité, dont
au moins 20% de produits AB au 01.01.22



Ajout des produits issus du commerce équitable
Dès promulgation de la loi

Ajout des produits performants en matière
d'environnement et d'approvisionnements directs
Dès promulgation de la loi

Fin de la prise en compte des produits issus
d'exploitations bénéficiant de la certification
environnementale de niveau 2 – 01.01.2027

Ajout sous-objectif de 60% de viande/poisson durable et
de qualité – 01.01.2024

**Interdiction de la viande de
synthèse**



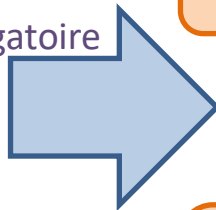
Approvisionnement de qualité et durables

LOI EGALIM

Développement des approvisionnements issus des P.A.T et du commerce équitable

Evolution

Tous obligatoire



LOI CLIMAT et RESILIENCE

Développement des approvisionnements issus des P.A.T

Information obligatoire une fois par an des convives sur la part de produits durables et de qualité

Ajout informations sur les produits issus des P.A.T
Ajout affichage permanent dans les restaurants –
01.01.2022



4.2

Loi EGALIM

Diversification des sources de protéines et menu végétarien

Article n° 24

Art. L. 230-5-4 et Art. L230-5-6 du CRPM

Diversification des sources de protéines

Loi EGALIM

Pourquoi ?

Mesure inscrite :

Programme National pour l'Alimentation (**PNA3**)

Recommandation :

Programme National Nutrition Santé (**PNNS**)

**La restauration collective : un levier majeur
pour faire évoluer les pratiques
alimentaires.**

Qui est concerné ?

Les restaurants collectifs servant plus de 200 couverts
par jour en moyenne

Diversification des sources de protéines

LOI EGALIM

Evolution

LOI CLIMAT et RESILIENCE

Tous
obligatoire
Pérennisatio
n

Expérimentation menu végétarien
hebdomadaire - 2 ans

Menu végétarien hebdomadaire obligatoire – dès
promulgation de la loi

Expérimentation d'une option végétarienne quotidienne
pour les collectivités territoriales volontaires



4.3

Loi EGALIM

**Engagement contre le gaspillage alimentaire
et le don**

Article n° 88

Art. L. 541-15-3 du code de l'environnement

Engagement contre le gaspillage alimentaire et le don

Loi EGALIM

Depuis le 1^{er} janvier 2020

Interdiction de rendre impropre à la consommation les invendus alimentaires encore consommable

Depuis le 22 octobre 2020

- Réaliser un diagnostic
- Mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour les restaurants de **plus de 3 000 couverts** par jour



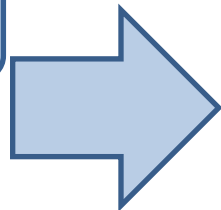
Engagement contre le gaspillage alimentaire et le don

LOI EGALIM

Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

Interdiction de rendre les excédents alimentaires impropres à la consommation

Evolution



Tous obligatoire
Gestionnaires
volontaires des services
de restauration
collective du « public »

LOI CLIMAT et RESILIENCE

Expérimentation de solution de réservation de repas -
dès promulgation de la loi et pour une durée de 3 ans

Engagement contre le gaspillage alimentaire et le don

LOI EGALIM

Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

Interdiction de rendre les excédents alimentaires impropres à la consommation

Evolution

LOI AGECE

Mesures visant à favoriser le réemploi.
Création d'un dispositif de fonds de réemploi solidaire vise à soutenir :
les ressourceries
l'ensemble des acteurs associatifs

Au profit des personnes les plus modestes sur les territoires



4.4

Substitution des conditionnements en matière plastique

Article n° 28

Art. 541-10-5 du code de l'environnement

Substitution des conditionnements en matière plastique

Loi EGALIM

Depuis le 1^{er} janvier 2020

- Interdiction de mise à disposition des ustensiles en matière plastique à usage unique
- Interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau plates en plastique



le 1^{er} janvier 2025

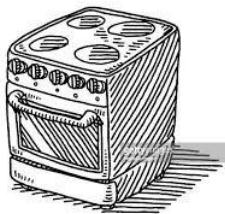
- Interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique

Enjeux
Sanitaires et
environnementaux

Substitution des conditionnements en matière plastique

Loi EGALIM

Impacts



Hygiène – Sécurité - Conditions de travail



© Corbis/Photo.com - rep4547781

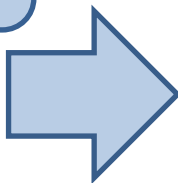
Substitution des conditionnements en matière plastique

LOI EGALIM

Interdiction de mise à disposition des ustensiles en matière plastique à usage unique - 2020

Interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau plates en plastique - 2020

Evolution



LOI AGECS

2040 : Sortir des emballages plastiques à usage unique (réduction/ réutilisation-réemploi/ recyclage)

1^{er} janvier 2025 : Augmenter l'usage des emballages réutilisés et réemployés – dont 100 % de plastique recyclé

2020 à 2025 : Interdiction de certaines catégories de produits à usage unique et certains usages



4.5

Informations des convives et affichage

Article n° 24

Art. L. 530-5-3 du CRPM – Article 26

Décret n°2019-325 du 15 avril 2019

Informations des convives et affichage

Loi EGALIM

Depuis le 1^{er} janvier 2020

- Information obligatoire des usagers
- Une fois par an
- Par voie d'affichage et de communication électronique
- Sur la part des produits de qualité et durables dans la composition des repas
- Et les démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable

- Expérimentation sur l'affichage obligatoire pour les collectivités territoriales



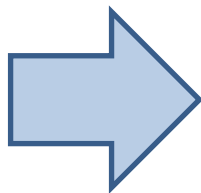
Informations des convives et affichage

LOI EGALIM

Produits durables et de qualité

LOI CLIMAT et RESILIENCE

Information obligatoire une fois par an des convives sur la part de produits durables et de qualité



Ajout informations sur les produits issus des P.A.T
Ajout affichage permanent dans les restaurants –
01.01.2022

Tous obligatoires

Sans oublier

Arrêté du 30 septembre 2011

Relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Règlement dit « INCo

Entré en vigueur le 13 décembre 2014, le règlement n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information sur les denrées alimentaires, dit « INCO »,

Recommandations nutritionnelles du GEMRCN - 2015



5

Des enjeux à concilier

Evolution des pratiques

Feuille de route des élus et du service de restauration

Approvisionnement de qualité et durables

Diversification des sources de protéines et menu végétarien hebdomadaire

Engagement contre le gaspillage alimentaire et le don

Substitution des conditionnements en matière plastique

Informations des convives et affichage



6

Outils et documentations



Outils et documentations

Approvisionnements de qualité et durables

- Charte AGORES tripartite : 1 plus BIO et ECOCERT
- Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité



Diversification des sources de protéines et menu végétarien hebdomadaire

- Expérimentation du menu végétarien
- Tout savoir sur le menu végétarien
- Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines



Engagement contre le gaspillage alimentaire et le don

- Site de l'ADEME – Guide : réduire le gaspillage en RC
- Guide pratique : favoriser une RC de proximité et de qualité

Substitution des conditionnements en matière plastique :

- AGORES - Livre blanc tomes 1 et 2, prochainement un opus supplémentaire
- Avis n° 87 du CNA



Merci pour votre attention

Restauration Collective

Décryptage des lois EGalim – AGECE – Climat et
Résilience

Des enjeux à concilier pour les élus et le service de la restauration

Fédération des Elus des Entreprises Publiques Locales

Marie-Noëlle HAYE – Directrice de la Restauration Collective – Diététicienne

SEMGEST Villejuif

Vice-Présidente AGORES – Co-pilote du GT NUTRITION pour la CNRC

Merci de votre attention

Fédération des Elus des Entreprises publiques locales

14 rue de la Tombe Issoire- 75014 Paris

Caroline ACOSTA, Responsable Marchés émergents et Outre-mer

c.acosta@lesepl.fr

Tel : 01 53 32 22 11 / 07 88 54 06 86

Suivez-nous sur :



Fédération
des Epl



@fedeppl



Fédération
des Epl

www.lesepl.fr