

Bilan EGALIM 2024

Alimentation saine : la restauration scolaire est première de la classe !



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rapport du gouvernement au Parlement

Établi conformément à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime

Bilan statistique annuel 2024 de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective

(Données d'achats 2023)

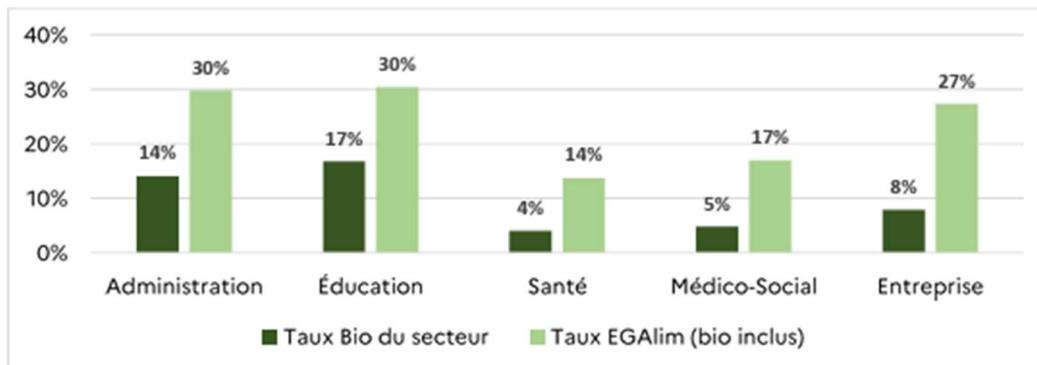
N°29 (2024-2025)

21% des sites de restauration collective ont répondu à la campagne de télédéclaration sur *ma cantine*, réalisée en début d'année 2024 sur les données de l'exercice 2023.

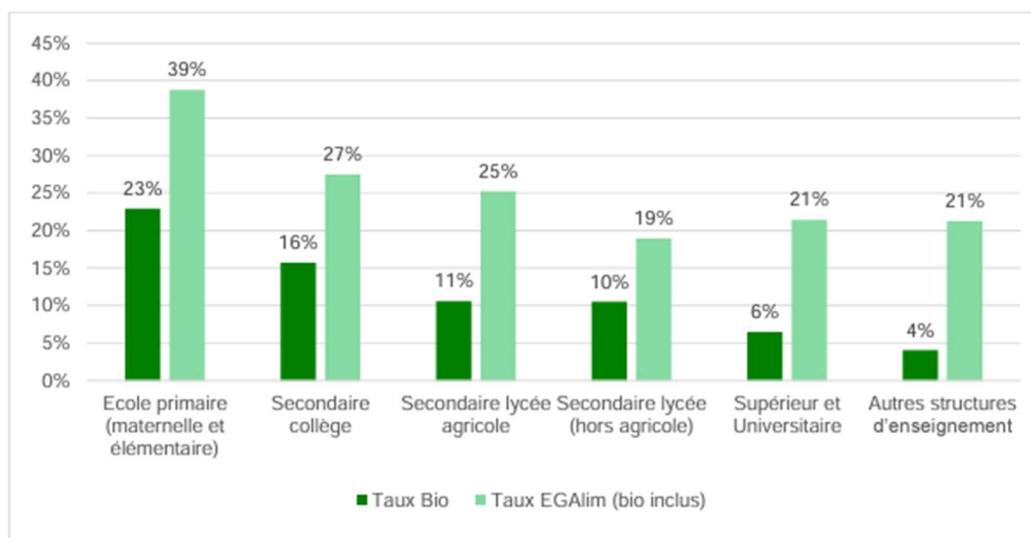
Les produits issus d'une agriculture durable représentent :

- 25% des achats alimentaires
- Dont 12% issus de l'agriculture biologique.

Avec 1,17 milliards de repas, la restauration scolaire (1^{er} et second degré) représente 36% des repas de la restauration collective (*page 11 du rapport*). **Et c'est ce secteur qui atteint les meilleurs taux d'achats labellisés** avec 30% de produits durables dont 17% de bio (*page 6*) :



Ces bons résultats diffèrent cependant selon la nature des établissements (*pages 52-53*) :



L'incitation, la formation et l'accompagnement des équipes est un enjeu fort, dans un contexte inflationniste encore prégnant (*page 17*) : l'inflation sur les produits alimentaires s'est établie à 7% entre 2021 et 2022 puis à 12% entre 2022 et 2023.

En conséquence, en 2023, les restaurants collectifs ont dû poursuivre leurs travaux sur des leviers organisationnels et techniques, au niveau des fonctions « achat » (denrées ou repas), « production » et « distribution de repas », pour limiter les surcoûts qui représentent les premiers freins à l'atteinte des objectifs de montée en gamme des approvisionnements.

Ces leviers sont bien connus : la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec des réflexions sur la structure et la composition des menus, les quantités servies en fonction des convives, et les solutions de réservation de repas, mais aussi la diversification des sources de protéines, la structuration des filières, notamment dans le cadre des Projets alimentaires territoriaux, et la mobilisation de dispositifs de soutien financier existants, notamment pour la restauration scolaire.

Le chemin est cependant encore long pour atteindre les objectifs fixés par la loi :

- 50% de produits durables dont au moins 20% de bio,
- Une proposition hebdomadaire de menu végétarien :
 - o 94% des collèges et des lycées respectent cette obligation (pages 70-71).
- La réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire assorti d'un plan d'action pour le réduire :
 - o 71% des établissements effectuent ce diagnostic,
 - o 89% engagent ensuite un plan d'action (pages 72-73).

Pour vous aider à faire toujours mieux, AJI vous aide

16 articles ont été consacrés à la restauration scolaire ces trois dernières années, dont un dossier spécial cet été (n°190).

DOSSIER SPÉCIAL INTENDANCE



LA RESTAURATION RESPONSABLE

UNE DYNAMIQUE ET DES EXIGENCES NOUVELLES

Au carrefour de la santé, de l'écoresponsabilité, des circuits-courts, de la pédagogie citoyenne, de la gestion de l'eau, de l'énergie et des biodéchets, la restauration durable déborde l'assiette pour nourrir une démarche globale. À l'initiative de Florent Busson, secrétaire général du Lycée Victor Hugo de Lunel, *Intendance* a réuni sur ce vaste sujet des regards croisés, des retours d'expériences, des entretiens avec des acteurs engagés... pour vous inspirer et vous accompagner dans la mise en acte de cette nouvelle exigence.

Notre portail des achats vous permet de lancer des procédures adaptées à vos besoins.¹

Achats et profils d'acheteur :

AJI-Planning	AJI-Groupement	Profil d'Acheteur	AJI-Choix
			
Retroplanning & informations	Collecte des besoins	Publication de MAPA et devis	Choix des fournisseurs
Préparez votre MAPA Informations utiles Alertes emails	Collectez les besoins Documents récapitulatifs Echange d'informations	Publiez votre MAPA Collectez les offres Archivez vos documents	Calculez le score des offres et éditez un document explicatif

<https://mapa.aji-france.com/>

Retrouvez enfin le replay d'une table ronde consacrée aux relations entre les collectivités territoriales et les établissements dans le domaine de la restauration scolaire, organisée lors d'une journée professionnelle à Lyon en 2023

JOURNÉE PROFESSIONNELLE AJI 2023

TABLE RONDE 3 :

COLLECTIVITÉS TERRITORIALES / ADJOINT GESTIONNAIRE :
ENJEUX ET COLLABORATIONS EN MATIÈRE DE RESTAURATION
SCOLAIRE



<https://www.youtube.com/watch?v=U58SNIJpGtA&t=4s>