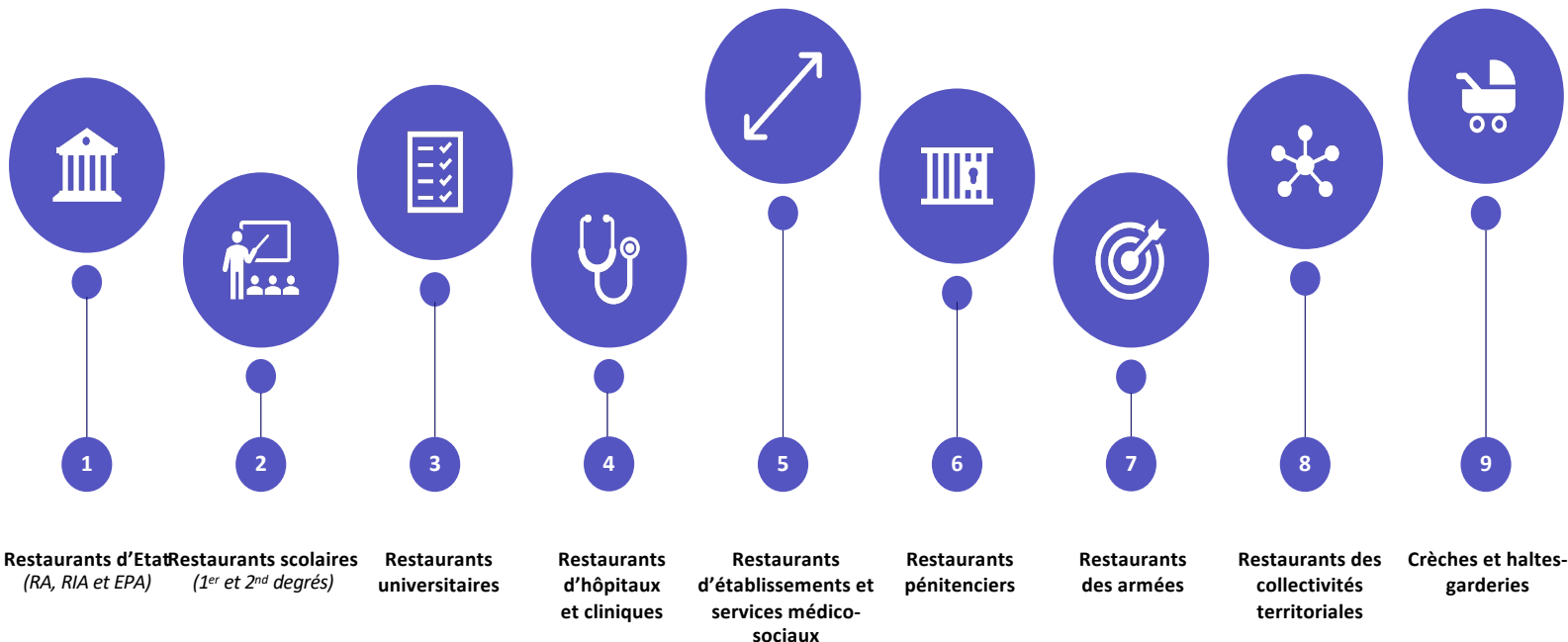


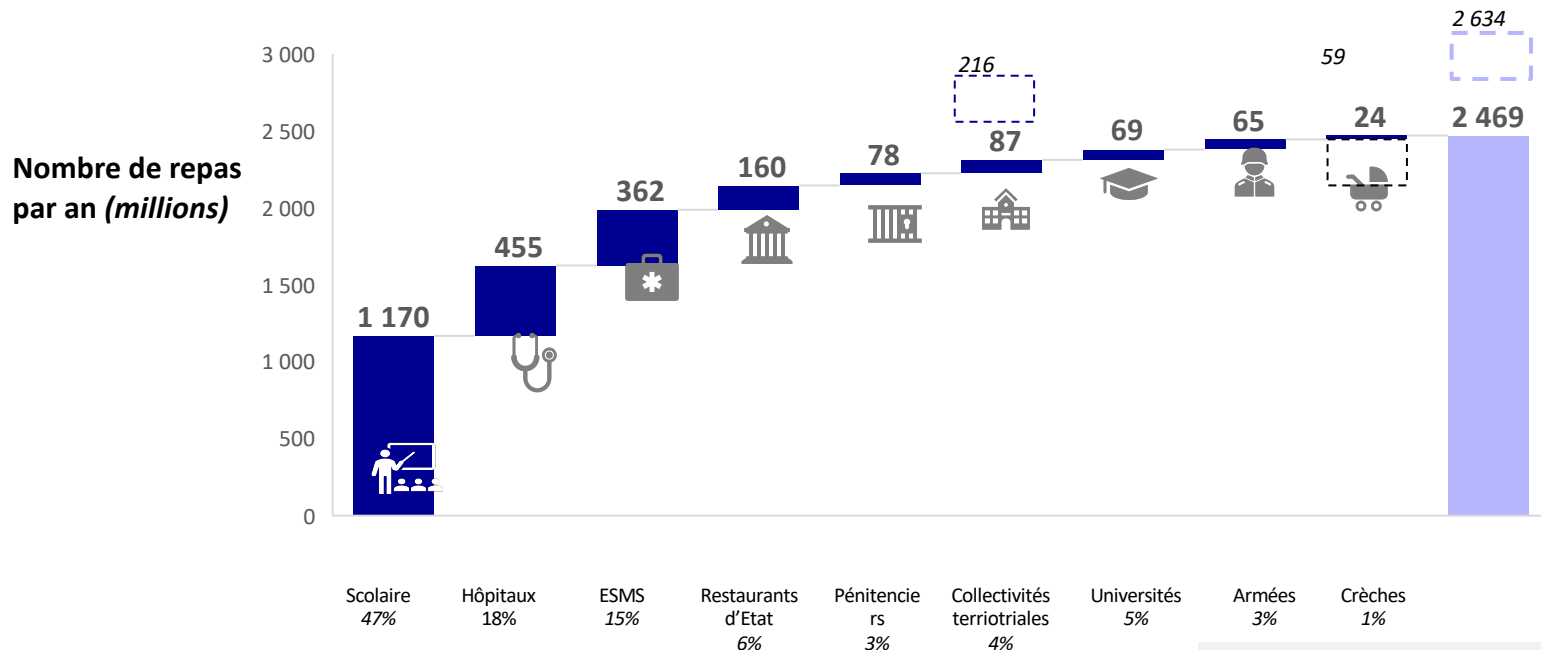


Les caractéristiques du secteur de la restauration collective

La loi EGAlim touche de nombreux secteurs de la restauration collective



Estimation de la répartition du marché de la restauration collective (millions de repas/an) entre les différents secteurs du domaine public



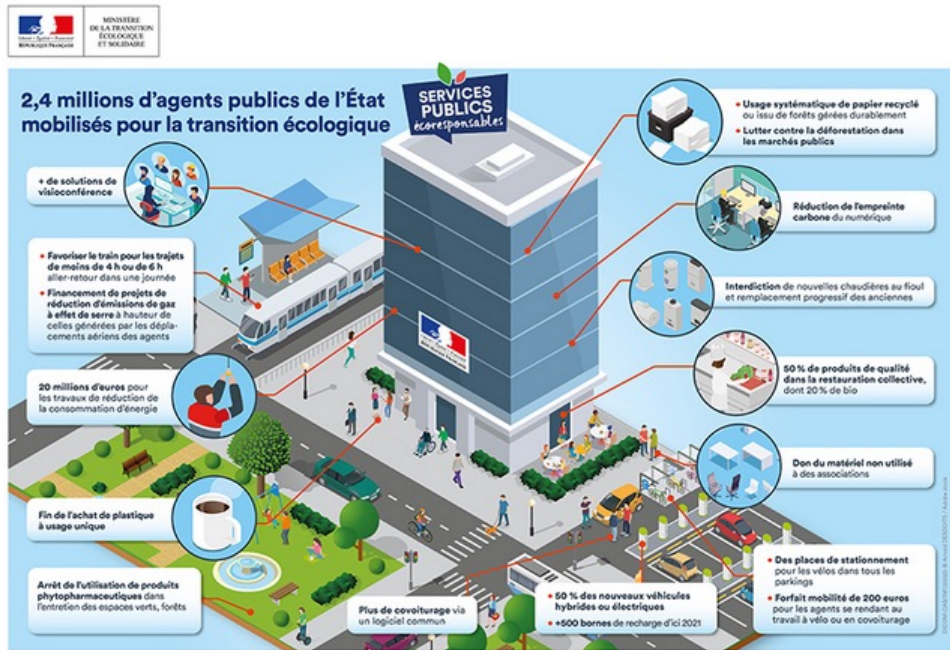
Le secteur « crèches » étant non significatif, il n'a pas fait l'objet d'une cartographie détaillée.

XX

Fourchette haute pour le secteur

Une réforme prioritaire déclinée au sein des engagements « services publics écoresponsables »

20 mesures pour accélérer la transition écologique des services de l'Etat dont une sur l'alimentation plus respectueuse de l'environnement



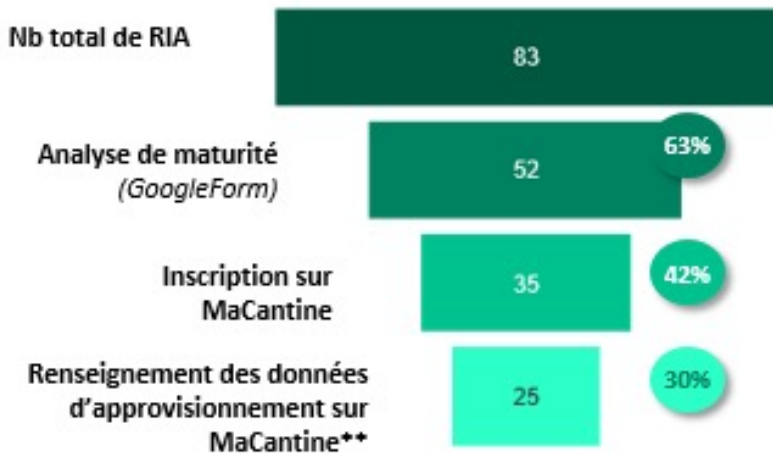
« Lors du renouvellement des marchés et à compter de juillet 2020, l'État et ses établissements publics mettent en œuvre, en avance par rapport à l'échéance fixée par la loi, les objectifs d'approvisionnement en produits de qualité et durables (au moins 50 % dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique) dans leurs services de restauration collective et dans leurs prestations de frais de bouche.

Ils affichent et suivent au moins une fois par an la part de ces produits dans les repas servis dans leurs restaurants collectifs.

Ils favorisent la qualité et la diversité des apports protéiniques. »

Le déploiement de SPE s'appuie sur un réseau de correspondants dans les secrétariats généraux ministériels et en SGAR

Premiers éléments de l'état des lieux sur les RIA (Etude DITP du 11 au 23 juin 2021)



2/3 des RIA ont répondu
42% sont inscrits sur ma cantine
1/3 n'a pas répondu

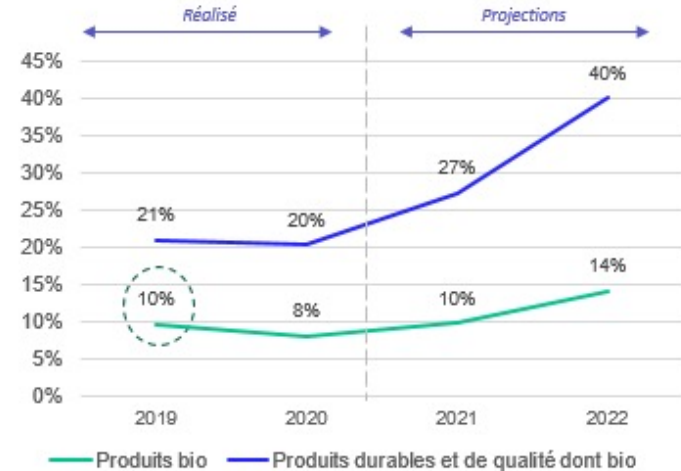
Premiers éléments de l'état des lieux sur les RIA (Etude DITP du 11 au 23 juin 2021)

ANALYSE DU NIVEAU DE MATURITE



L'analyse du niveau de maturité des indique, pour la plupart des RIA, un manque d'outillage et de préparation impliquant une incapacité à suivre les approvisionnements et à produire de la donnée

ANALYSE DES DONNEES D'APPROVISIONNEMENT



Parmi les 30% de RIA (25 restaurants) qui ont remonté des données sur 2020 :

- Le **taux de bio s'élève à 8%**
- Le **taux de produits durables et de qualité (dont bio) s'élève à 20%**

De quoi parle-t-on ?

Cible
prioritaire

➤ La restauration collective de l'État

- Restaurants administratifs - RA
 - Ministères – sièges et services déconcentrés
- Restaurants Inter-administratifs - RIA
 - Associations loi 1901 inter-administrations

Autres
cibles

- Restaurants d'État
 - Armée, Prisons, CNOUS-CROUS

➤ La restauration collective des établissements publics de l'État

- Agences, Instituts et Centres nationaux (OFB, ANSES, INGNF, INRAE, ...)
- Établissements publics nationaux (ASP, CdC, CNRS, ...)

➤ La restauration collective des Entreprises publiques*

- EPIC (RATP, SNCF, ...),
- EPA (SS, Pôle Emploi, ...) et SEM

* ≈ 1 600 entreprises où l'Etat est majoritaire

On aurait pu ajouter

Autres
cibles

➤ **La restauration collective des collectivités territoriales**

- Restaurants administratifs -
 - des personnels communaux, départementaux et régionaux (agents, SDIS, Formation prof.)

Quelle Gouvernance pour ces Restaurants ?

- Qui décide ...
 - du mode de gestion ?
 - des menus ?
 - des tarifs ?
 - des appros ?

- Qui achète ?

- Qui rend compte ?

Relations et Gouvernances – RA et RIA

Administrations
centrales

CIAS
Action sociale dont
Restauration

SG
ministères

DGAFP

Administrations
déconcentrées

SRIAS
Action sociale dont
Restauration

?

PFRH
Préfet SGAR

Association
de gestion

RA

RIA

Quelques notions de Gouvernance

- Qui décide ...
- du mode de gestion ?
 - des menus ?
 - des tarifs ?
 - des appros ?

➤ Qui achète ?

➤ Qui rend compte ?

