



Projet alimentaire de référence



Version Juin 2025

Table des matières

<i>Introduction</i>	3
I. Contexte.....	3
II. Projet alimentaire de référence (PAR) et langage commun	6
<i>Enjeux du restaurant municipal de Lentilly</i>	8
I. Enjeu alimentaire.....	8
II. Enjeu éducatif.....	10
III. Enjeux économiques et sociaux.....	11
V. Enjeux environnementaux	15
<i>Conclusion</i>	17
<i>Lexique</i>	19
Annexes	21



Introduction

I. Contexte

La restauration scolaire est fréquentée par huit écoliers sur dix¹. Avec au moins 140 repas consommés chaque année par un élève demi-pensionnaire², les politiques de restauration scolaire se doivent alors d'aborder de multiples enjeux : accès à une alimentation équilibrée (condition nécessaire de l'apprentissage scolaire), éducation à l'alimentation et à la santé publique, lutte contre la pauvreté, participation aux enjeux économiques et environnementaux du territoire.

Afin de traiter certains de ces enjeux, la loi Egalim (n° 2018-938 du 30 octobre 2018), complétée par la loi Climat et résilience (n° 2021-1104 du 22 août 2021), a introduit les obligations suivantes :

◆ Objectifs légaux en cours :

- **Proposer 50 % de produits durables et de qualité***,
- Ces 50 % incluent les produits **bio (20% minimum)**, **Label Rouge**, **AOP**, **IGP**, **HVE**, **STG**, issus de **circuits courts** ou bénéficiant d'un **écolabel** (ex. pêche durable MSC).
- Obligation d'atteindre **60 % de produits durables et de qualité** pour les achats de viandes et poissons (depuis janvier 2024)
- **Interdiction des contenants alimentaires en plastique** (cuisson, réchauffe, service) pour la restauration scolaire (depuis janvier 2025 pour les communes de plus de 2 000 habitants)
- **Un menu végétarien par semaine.**

Rappel : les taux (en %) de bio et de produits de qualités sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires - sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises. i.e. Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).³

La commune de Lentilly choisit de privilégier le développement du bio, en raison de son niveau d'exigence plus élevé, de sa lisibilité pour les usagers, et des limites posées par certains autres labels comme le montre le tableau ci-après.

¹ <https://www.strategie.gouv.fr/publications/hcfea-restauration-scolaire-un-enjeu-majeur-de-politique-publique#:~:text=La%20plupart%20des%20%C3%A9%20%C3%A8ves%20fr%C3%A9quentent,de%20la%20cantine%20sont%20importantes.>

² chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfefindmkaj/https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les_enjeux_de_la_restaurat...

³ <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits/>



Les labels écolos le sont-ils vraiment ?

	Le label bio	Les labels plus ambitieux				Les autres labels	
							
Principes généraux							
Pas de produits chimiques de synthèse	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
100% de bio dans les produits transformés	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Interdiction des OGM	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Que du bio sur la ferme (non mixité)	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✗
Bien-être animal							
Limitation de la taille de l'élevage	✗	✓	✗	✓	✓	✗	?
Pas d'élevage hors-sol	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓
100% d'alimentation bio pour les bêtes	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Écornage et castration interdits	?	✓	?	?	?	✗	✗
Garanties environnementales							
Coûts environnementaux faibles des activités	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Protection de la biodiversité	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Rotation des cultures	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Interdiction des cultures sous serres chauffées	?	✓	?	✓	✓	✗	✗
Garanties sociales et sociétales							
Fondamentaux du commerce équitable respectés	✗	?	✓	✓	✗	✗	✗
Incitation à la vente directe, circuits courts et la conso locale	✗	✓	✓	✓	✓	✗	✗

 à partir de « La boussole des labels » réalisée par Bioconsom'acteurs, FAIRe un monde équitable et Actionaid

 Respect du critère
 Critère pas assez contrôlé
 Critère non-atteint

© Vert, à partir des données de « La boussole des labels » réalisée par Bioconsom'acteurs, FAIRe un monde équitable et Actionaid

4

En privilégiant le bio, nous faisons le choix du label offrant les garanties les plus solides (au regard des choix imposés par la loi), tout en étant conscients que, comme tous les labels, il n'est pas exempt de critiques. Cependant, nous estimons que c'est le meilleur compromis pour faire un pas concret vers une alimentation plus durable.

◆ Nouvelles échéances à venir :

- Obligation pour les cantines servant **plus de 200 couverts/jour** de réaliser une **télédéclaration détaillée** de leurs achats 2025 (à partir de janvier 2026).

⁴ https://vert.eco/articles/ab-demeter-hve-les-labels-sont-ils-vraiment-ecolos?utm_source=chatgpt.com



Selon une étude de l'Association des Maires de France (AMF) datant de 2024, une partie des répondants de l'enquête a estimé notamment que la réglementation de la loi Egalim est inadaptée en particulier pour les petites communes qui disposent de peu de moyens et logistiques pour y répondre. En outre, il est souligné les difficultés pour l'approvisionnement en produits de qualité et durable, ces difficultés s'avérant être plus fortes en 2023 (40%) qu'en 2020 (18%) et sont plus prégnantes à mesure que s'accroît la taille des communes.

En 2023, seulement 18% des communes respectent les seuils de 50% de produits de qualité et durables, dont 20% de bio.⁵

Alors et malgré les difficultés soulignées et effectivement rencontrées, le restaurant scolaire de Lentilly est d'ores et déjà moteur (comme l'expose ci-après le PAR ainsi que les annexes) mais souhaite aller plus loin. En effet, et afin de répondre encore mieux aux attentes et aux besoins des usagers, le comité de pilotage a souhaité définir avec précision la qualité attendue des repas servis en rédigeant le Projet Alimentaire de référence ci-après développé posant les bases d'une culture commune, expliquant les choix retenus pour l'organisation et le fonctionnement du service, facilitant la compréhension des choix pris en interne comme en externe auprès des différents acteurs concernés.

Qui sont ces acteurs ?

- **les enfants** dans leurs rôles de convives impliqués et responsabilisés, participant activement et joyeusement à la construction du service dont ils bénéficient,
- **les parents** dans leurs rôles d'éducateurs, conscients du service avantageux dont bénéficient leurs enfants ;
- **l'équipe du restaurant scolaire** dans son rôle de promoteur d'une cuisine simple, équilibrée, variée, dans le respect des contraintes imposées par la réglementation, les limites budgétaires et le cadre posé par la commune ;
- **le corps enseignant, le périscolaire et le centre de loisirs** dans leur rôle de partenaire constructif, ouverts sur de nouveaux enjeux éducatifs, mais aussi sociétaux et économiques ;
- **la commune** dans son rôle de maître d'ouvrage attentif au bien-être des enfants et à l'avancée des objectifs fixés;

Cet outil doit donc fédérer l'ensemble des acteurs dans la démarche initiée et ce au sein d'une chaîne de co-responsabilités.

⁵ <https://www.amf.asso.fr/documents-enquete-amf-sur-la-restauration-scolairedes-communes-volontaires-qui-engagent-leur-restauration-scolaire-vers-une-alimentation-qualite-bio-durable-mal/42250>



II. Projet alimentaire de référence (PAR) et langage commun

Le Projet Alimentaire Responsable (PAR) est un document stratégique qui définit une ligne directrice cohérente pour faire évoluer la restauration scolaire vers une alimentation plus durable et satisfaisante pour les convives, à l'échelle de la commune.

A travers ce Projet Alimentaire de Référence, la municipalité de Lenfilly souhaite se saisir des enjeux globaux de la relocalisation de son alimentation en soutenant notamment des démarches telles que le locavorisme⁶, l'autonomie et la souveraineté alimentaire et répondre plus efficacement à cette question : *D'où vient le contenu des assiettes de nos enfants?* Il s'agit également d'agir sur la re-territorialisation de la production alimentaire et d'apporter ainsi, un soutien direct aux agriculteurs et producteurs de la Région.

Ce projet se veut être la traduction d'une transparence envers les usagers du restaurant municipal, c'est pourquoi la commune :

- Organise 1 fois tous les trimestres une commission menus au sein de laquelle se retrouve élu.e.s, agents (équipe du restaurant, coordinatrice enfance et jeunesse, périscolaire, chargé.e de mission développement durable), le directeur et la directrice des écoles, les membres de l'association Poly'Gones et représentant des parents d'élèves pour discuter des améliorations, des retours satisfaction, discuter des difficultés et faire remonter les avis des élèves et des parents. Un compte rendu est systématiquement rédigé à l'issue de chaque réunion et diffusé à l'ensemble des personnes concernées.
- La possibilité aux parents de venir manger au restaurant municipal, avec un objectif d'un jour par période à court terme,
- S'engage à diffuser un suivi annuel de la qualité des repas grâce à une infographie distribuée dans le cahier des enfants et affichée dans le restaurant scolaire,
- Enfin une volonté de mettre en place une réunion annuelle de suivi de ce PAR.

Le PAR est également rédigé pour poser les objectifs, valoriser les réussites et identifier les faiblesses sur lesquelles concentrer les améliorations. Il repose sur une approche globale, considérant la restauration scolaire comme un véritable écosystème où chaque enjeu est interconnecté. Son ambition est de :

- **Définir les missions fondamentales du service de restauration**, en clarifiant son rôle et ses engagements.
- **Partager une culture commune** autour de l'alimentation des enfants et du fonctionnement de la restauration municipale.
- **Permettre à chaque acteur** (agents de restauration, enseignants, élus, familles) d'adopter une posture professionnelle adaptée à son rôle.
- **Établir des plans d'action prioritaires** pour orienter les évolutions du service.
- **Faciliter la communication** sur ces choix, aussi bien en interne (personnel communal) qu'en externe (corps enseignant, familles).

⁶ Mouvement prônant de ne consommer que des fruits et des légumes locaux et de saison, afin de contribuer au développement durable. (<https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/locavorisme/188293>)



Ces objectifs s'articulent autour de **cinq enjeux majeurs** :

- Un **enjeu alimentaire**, en garantissant des repas équilibrés, diversifiés et de qualité.
- Un **enjeu éducatif**, en sensibilisant les convives à une alimentation saine, au gaspillage alimentaire et à la saisonnalité des produits.
- Un **enjeu économique et social**, en soutenant l'agriculture locale, en favorisant les circuits courts et en garantissant une accessibilité pour tous.
- Un **enjeu de santé publique**, en contribuant à la prévention des maladies liées à l'alimentation et en intégrant des critères nutritionnels exigeants.
- Un **enjeu environnemental**, en réduisant l'usage du plastique, en minimisant l'empreinte écologique de la restauration et en choisissant autant que faire se peut des produits durables et biologiques.

Conçu comme un Projet Alimentaire Territorial (PAT) à l'échelle communale, le PAR repose sur une démarche collective et concertée, impliquant toutes les parties prenantes (élus, équipes de restauration, producteurs, familles, etc.). Il vise à co-construire des objectifs atteignables et ambitieux, tout en plaçant la satisfaction des usagers et le développement d'une alimentation locale et durable au cœur des décisions.

Il est également essentiel d'adopter un langage commun afin de garantir une compréhension claire et partagée des notions abordées, tout en favorisant la transparence et la communication. Pour faciliter cette démarche, un lexique est disponible en fin de document, regroupant les définitions des termes clés.

Les mots nécessitant une définition seront identifiables grâce à la notation suivante : **mot à définir***.

Enfin, ce document est révisé périodiquement afin d'analyser le bilan de l'année écoulée en vérifiant le respect des objectifs fixés, identifiant les axes d'amélioration et en définissant de nouvelles priorités.



Enjeux du restaurant municipal de Lentilly

I. Enjeu alimentaire

La cantine : un lieu où je mange

La mission première du service de restauration est de nourrir chaque jour les usagers – enfants de maternelle (3-6 ans) et d'élémentaire (6-11 ans) – en veillant à répondre aux besoins spécifiques de chaque tranche d'âge puisque les attentes et les capacités alimentaires d'un jeune enfant de maternelle diffère de celles d'un élève en fin de primaire, tant en termes de textures, de quantités que d'autonomie face au repas.

Pour garantir une offre alimentaire de qualité, la commune développe une cuisine majoritairement « **fait maison*** », privilégiant l'utilisation de produits frais, bruts et de saison, sélectionnés de préférence sous cahier des charges (labels) tels que l'Agriculture Biologique, le Label Rouge, les AOP/AOC, ou encore le Label Pêche Durable.

En outre, la commune souhaite augmenter la part de produits **locaux*** et de **proximité*** dans son approvisionnement. Elle a également pour objectif de recourir marginalement à des produits agroalimentaires finis ou prêts à consommer, afin de préserver la qualité nutritionnelle et gustative des repas.

Au-delà de la qualité des ingrédients, l'objectif est aussi de favoriser une consommation responsable et adaptée aux besoins des enfants, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire. Pour cela, les convives ont la possibilité de se resservir dans la limite du raisonnable, leur permettant ainsi de manger à leur faim tout en ayant l'opportunité de découvrir de nouveaux aliments en plus petites portions. Cette approche vise à les accompagner progressivement dans la diversification de leur alimentation et à réduire le rejet de certains aliments qu'ils connaissent mal ou appréhendent.

En outre, la diversité des **menus***, avec 4 à 5 **composantes*** proposées, permet aux enfants de faire des choix variés. Cela offre non seulement la possibilité de répondre à leurs préférences, mais aussi d'élargir leur palette gustative en les incitant à découvrir de nouveaux aliments. Les menus peuvent parfois être modifiés peu avant leur mise en œuvre, soit pour éviter le gaspillage alimentaire soit pour s'adapter à l'offre des producteurs locaux, moins flexible que celle des grands fournisseurs.

Pour cette mission la municipalité s'engage à :

- Favoriser la mise en place d'une cuisine performante et former le personnel pour en utiliser toutes les fonctionnalités.
- Avoir une bonne connaissance des besoins, des attentes et des comportements alimentaires des enfants.



- Assurer la qualité gustative liée à la qualité des ingrédients sélectionnés et à la qualité de la cuisine (pratique d'une cuisine « maison » faisant appel à des techniques culinaires efficaces, facilité de mise en œuvre, valorisation des produits).
- Sélectionner de manière rigoureuse et objective les matières premières utilisées de qualité et durables grâce à l'augmentation de **la part des aliments dans le coût du repas*** (2,20€ à partir de mars 2025 contre <1,30€ en 2023 quand le restaurant était en délégation de service public).
- Organiser et animer régulièrement des commissions de restauration pour analyser les retours des usagers et faire évoluer l'offre.
- Réaliser des enquêtes de satisfaction.
- Améliorer la gestion des agents du restaurant scolaire avec l'organisation de formations tous les ans (objectifs 2 jours par/an), en vue notamment d'optimiser les techniques de production culinaire.



II. Enjeu éducatif

La cantine : un lieu où j'apprends

Le restaurant scolaire offre aux enfants l'opportunité de découvrir ou redécouvrir des aliments, des associations de saveurs et des textures variées. Il éveille leur curiosité gustative et les encourage à explorer de nouveaux goûts, tout en les initiant parfois à d'autres cultures culinaires. L'idée est de proposer une cuisine à vocation nourricière et éducative c'est-à-dire simple (réalisée avec peu d'ingrédients, mais tous de qualité), au goût et au format adapté aux enfants.

C'est également un espace privilégié pour apprendre à manger autrement et durablement, en privilégiant des produits de qualité, peu ou pas transformés, et en intégrant des repas végétariens équilibrés.

Enfin, le restaurant scolaire est un lieu d'apprentissage du respect : respect des autres convives, mais aussi de l'équipe de restauration, qui œuvre chaque jour pour proposer des plats savoureux, équilibrés et durables.

Afin de mener à bien cette mission, la municipalité s'engage à :

- Former le personnel à la transition alimentaire en restauration collective, afin de proposer une alimentation plus durable et responsable.
- Organiser des animations autour de l'alimentation pour sensibiliser petits et grands.
- Proposer des menus à thème pour faire découvrir des plats d'autres cultures et redécouvrir des recettes 100 % locales.
- Renforcer le lien entre la restauration scolaire, le périscolaire, le centre de loisirs et les enseignants, afin que l'éducation à une alimentation saine et durable se poursuive jusque dans l'assiette.
- La qualité du service (environnement physique et encadrement, conditions matérielles et conviviales du temps de repas).

Exemples de réalisation :

- Formation « Transition alimentaire en restauration collective : construire une offre végétarienne, locale et durable à budget maîtrisé », animée par le SOL et le collectif Les Pieds dans le Plat (19/02/2025).
- Utilisation du kit de sensibilisation à l'alimentation du SOL durant le temps périscolaire et stand interactif sur l'alimentation durable sur le marché (dimanche 13 avril 2025) avec l'association Bellebouffe dans le cadre de l'Agenda Nature 2025.
- Proposer des menus à thème pour faire découvrir des plats d'autres cultures et redécouvrir des recettes 100 % locales avec à minima 1 menu à thème par période (entre les vacances scolaires) axé sur les circuits courts (et si possible l'intervention de producteurs pour présenter leurs produits).
- Des résidents de la résidence des pins sont venus manger un midi au restaurant municipal avec quelques élèves, un moment de partage et de cohésion intergénérationnelle qui a beaucoup plus tant aux plus petits qu'aux plus grands.



III. Enjeux économiques et sociaux

La cantine : un lieu où je participe à l'équité et au développement de mon territoire

Economiques

Actuellement, la loi Egalim ne prend pas encore en compte les critères de localité comme indicateurs de durabilité et de qualité des aliments. Pourtant, nous considérons que le restaurant scolaire peut être un acteur clé du soutien aux producteurs du territoire et un levier pour renforcer les filières biologiques et durables de la commune et des communes du territoire.

- À l'échelle du territoire

Avec les volumes de repas servis chaque jour, le restaurant scolaire représente une véritable opportunité économique pour les producteurs locaux. En s'appuyant sur un approvisionnement de proximité, il peut participer activement au dynamisme agricole et artisanal du territoire, en assurant des débouchés réguliers aux filières locales et une visibilité.

L'objectif est clair : favoriser une production ancrée dans la commune ou ses environs, capable de répondre aux besoins des cantines et de structurer des circuits courts solides.

Cela signifie travailler main dans la main avec les agriculteurs, maraîchers et éleveurs, mais aussi avec les transformateurs locaux (boulangeries, fromageries, conserveries) pour valoriser des produits de qualité et réduire la dépendance aux grandes centrales d'achat.

Aujourd'hui, selon l'enquête 2024 de l'AMF, l'approvisionnement local dans les restaurants scolaires reste marginal (4 %)⁷, il y a donc une vraie marge de progression.

- À l'échelle du restaurant scolaire

L'enjeu économique se situe aussi au niveau de la cantine elle-même. Travailler avec des producteurs locaux, c'est aussi s'assurer un équilibre entre qualité des produits, engagement durable et maîtrise du budget. L'objectif est d'intégrer plus d'aliments bio et locaux tout en garantissant la viabilité financière du service de restauration.

Cela passe par une planification adaptée des achats, une gestion optimisée des stocks et une adaptation des menus pour limiter les coûts sans compromettre la qualité. Il s'agit aussi d'explorer des partenariats avec des groupements de producteurs et d'anticiper les saisons pour bénéficier des meilleurs prix. L'enjeu est double : offrir aux enfants des repas sains et durables, tout en s'assurant que le restaurant scolaire reste économiquement soutenable sur le long terme.

⁷ <https://www.amf.asso.fr/documents-enquete-amf-sur-la-restauration-scolairedes-communes-volontaires-qui-engagent-leur-restauration-scolaire-vers-une-alimentation-qualite-bio-durable-mal/42250>



En somme, la cantine scolaire peut être un levier puissant, à la fois pour soutenir l'économie locale et pour structurer un modèle d'approvisionnement vertueux pour le territoire.

Afin de mener à bien cette mission, la municipalité s'engage à :

- Développer un approvisionnement local en mettant en place un sourcing structuré et en créant des liens avec les producteurs du territoire,
- Améliorer et exploiter le tableau de suivi dédié, afin de suivre à la fois les indicateurs Egalim et la part de produits de **proximité***, **locaux*** et celle des produits **bruts*** utilisés.
- Simplifier les flux, optimiser les différents circuits et l'ergonomie des postes.
- Réaliser un suivi des consommations d'énergie et des fluides afin d'éventuellement identifier les leviers à actionner pour les réduire.

Sociaux

La restauration collective joue un rôle essentiel dans l'intégration, l'équité sociale et l'accès de tous à une alimentation saine et équilibrée. L'accessibilité économique, adaptée aux ressources des familles, ainsi que des conditions de repas de qualité sont les piliers de cette mission. Celle-ci se mesure à travers la qualité du service et la maîtrise des coûts.

Afin de garantir une tarification adaptée aux familles, la gestion des coûts repose sur :

- Une optimisation de la production des repas,
- Une gestion rigoureuse des effectifs présents à la cantine, nécessitant l'engagement des parents,
- Une communication fluide avec les fournisseurs pour anticiper au mieux les besoins.
- La mise en place d'une tarification par quotient familial :

En 2025, il a été décidé de remplacer la tarification unique par un système à trois tranches, évoluant en fonction de l'indice « IPC Alimentation 001759963 » de l'INSEE. L'indice de référence utilisé est celui d'avril 2024, qui s'élevait à 131,51.

Pour l'année 2025, l'indice d'avril atteint 133,14, marquant une hausse de 1,63 points par rapport à l'indice de référence. Cette différence se traduit par une augmentation des prix de 1,24%. Dès lors, les trois tranches se réajustent comme suit :

Tranche Q1 : +0,24%

Tranche Q2 : +1,24%

Tranche Q3 : +2,24%

Cette révision tarifaire est détaillée dans le tableau suivant :



IV. Enjeu de santé publique

La cantine : un lieu où je préserve et renforce ma santé

Promouvoir la santé, c'est permettre aux convives de bénéficier d'un environnement favorable à leur bien-être physique, psychique et social. Le restaurant scolaire joue un rôle clé dans l'éducation alimentaire et le bien-être des enfants en leur offrant une alimentation équilibrée, tout en influençant durablement leurs habitudes alimentaires. Au sein du service de restauration, cette mission de santé publique se décline autour de 2 critères qualitatifs.

6.1) Qualité sanitaire

Garantir la sécurité alimentaire est une priorité absolue. Pour cela, le restaurant scolaire applique rigoureusement les démarches réglementaires en vigueur en s'appuyant sur un [plan de maîtrise sanitaire](#) (PMS). Ce plan regroupe un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôles visant à assurer une hygiène irréprochable tout au long de la chaîne de production alimentaire. Il comprend notamment la formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité des denrées, ainsi que des protocoles stricts de nettoyage et de contrôle des températures afin de prévenir tout risque sanitaire.

6.2) Qualité nutritionnelle

L'objectif est d'offrir des repas sains, équilibrés et adaptés aux besoins des enfants. Le restaurant scolaire s'engage à respecter les critères définis par le **Groupe d'Études des Marchés – Restauration Collective et Nutrition** ([GEM RCN](#)). En complément, un travail est mené pour exclure certains ingrédients controversés comme les OGM ou l'huile de palme et pour limiter les teneurs en sel et en acides gras. La municipalité veille également à proposer des menus variés et équilibrés, incluant des repas végétariens complets et privilégiant des produits de saison et de qualité.

Pour cette mission, la municipalité s'engage à :

- A mettre en place un plan de maîtrise sanitaire et à veiller à son application,
- Définir les orientations permettant d'aller plus loin que ce qu'impose actuellement la réglementation nutritionnelle (par rapport aux aliments complets, à la qualité des matières grasses comme à la limitation des apports en acides gras trans, à la présence ou non d'OGM ou à la teneur en sel, par exemple).
- Garantir la sécurité sanitaire grâce au respect des normes d'hygiène en vigueur avec validation par les services sanitaires.
- Assurer la qualité nutritionnelle dans le choix des denrées et l'équilibre alimentaire afin de suivre les recommandations du Plan National de Nutrition Santé ([PNNS 4](#)) et faciliter leur mise en œuvre.
- Proposer davantage de formation à l'équipe de restauration afin d'adapter les pratiques culinaires aux recommandations diététiques actuelles et aux besoins spécifiques des jeunes convives.



V. Enjeux environnementaux

La cantine : un lieu où je préserve l'environnement

Le restaurant scolaire est aussi un acteur clé de la transition écologique. À travers ses choix d'approvisionnement, il a le pouvoir d'agir concrètement pour la préservation de l'environnement en privilégiant des produits issus de **circuits courts***, de l'agriculture biologique et du commerce équitable. En réduisant l'empreinte carbone des repas, en limitant le gaspillage alimentaire et en adoptant des pratiques écoresponsables (tri des déchets, suppression des plastiques jetables, compostage), la restauration scolaire devient un levier essentiel pour un avenir plus durable.

Mais au-delà de son impact direct, la cantine est aussi un formidable lieu d'apprentissage et de sensibilisation. Les choix alimentaires qui y sont faits transmettent des valeurs fortes aux enfants : consommer des produits de saison, comprendre l'importance du respect des ressources naturelles, prendre conscience des enjeux liés à la surconsommation et au gaspillage. En intégrant ces principes au quotidien, le restaurant scolaire participe à la formation de citoyens plus responsables et conscients de l'impact de leur alimentation sur la planète.

Cette dimension environnementale est développée de 5 façons complémentaires.

7.1) Qualité des matières premières

Le restaurant scolaire développe une cuisine réalisée majoritairement à partir de produits frais bruts et labellisés.

Dans ce contexte, et dans le respect de la réglementation en matière de marchés publics, la politique d'achat de matières premières intégrera progressivement des critères environnementaux forts, tels que la réduction de l'empreinte carbone et les modes de production éco-responsables. Par ailleurs, une attention particulière sera portée aux offres permettant de soutenir un développement territorial durable, en privilégiant des fournisseurs engagés dans des démarches de qualité et en cohérence avec les dynamiques économiques locales.

7.2) Promotion d'une offre alimentaire « alternative » (selon la définition de l'institut Pasteur)

Le restaurant scolaire propose une offre alimentaire intégrant une plus grande diversité en matière d'apports en protéines par l'utilisation régulière des protéines végétales. Ceci permettra de favoriser la revalorisation des aliments d'origine animale dans les menus, par le choix d'achat de viandes de qualité, c'est-à-dire issues de productions extensives et sous label (dont AB).

Le surcoût de ces produits carnés pourra être limité par des grammages inférieurs et une offre complémentaire de protéines végétales labellisées peu onéreuses. L'objectif n'est pas que les enfants mangent moins de viande, mais mangent « mieux » de viande, à budget maîtrisé.

7.3) Réduction du gaspillage alimentaire



Le service restauration continuera d'optimiser le système d'achat de matières premières, mais aussi de production et de distribution des repas (par exemple : plats collectifs) avec l'objectif permanent de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire.

7.4) Réduction des emballages et des déchets

Le service restauration recherchera la réduction constante du volume des déchets produits et pratiquera le tri sélectif. Les approvisionnements et les techniques culinaires employées viseront la réduction permanente des emballages et des conditionnements utilisés (achat majoritaire de produits en vrac) à plus ou moins long terme.

7.5) Maîtrise des consommations d'eau et d'énergie

Le service restauration prendra en compte les dépenses d'énergie, de produits lessiviels et d'eau en vue de réaffecter les économies réalisées dans la qualité des matières premières.

7.6) Provenance des denrées

Le service de restauration mettra en place un approvisionnement privilégiant des produits biologiques et locaux, contribuant ainsi à la réduction des émissions de CO₂ et à la préservation de la biodiversité. Il s'assurera que ses fournisseurs lui fournissent les informations nécessaires sur l'origine des produits, notamment la provenance des matières premières et le lieu de transformation des produits, conformément aux obligations de traçabilité prévues par la réglementation en vigueur. Bien que certaines informations ne soient pas toujours légalement exigées, le service de restauration s'efforcera d'aller au-delà des exigences minimales en demandant une transparence accrue sur l'origine des produits et leur transformation, afin de garantir la qualité et la durabilité des repas servis.

Pour cette mission, la municipalité s'engage à :

- Développer l'introduction dans l'offre alimentaire des denrées de saison, de proximité, issues de système de production sous cahiers des charges, introduction progressive mais pérenne, chaque année de « marqueurs environnementaux » (pommes, carottes ou oignons AB, viande label Rouge par exemple).
- Mettre en œuvre des actions visant la réduction des déchets produits par l'ensemble du service restauration.
- Continuer à développer l'offre végétarienne.
- Mieux structurer ses relations avec ses fournisseurs pour garantir une meilleure connaissance de l'origine des produits et s'approvisionner en conséquence.
- Proposer une alternative aux serviettes en papier en menant une expérimentation avec des serviettes en tissu pour chaque élève, dans le cadre d'un partenariat avec le périscolaire.
- Développer davantage l'approvisionnement de proximité et local.



Conclusion

Ce projet alimentaire de référence s'inscrit dans une démarche globale visant à répondre aux défis multiples auxquels un restaurant scolaire doit faire face

Ce document, en constante évolution, se doit donc d'être adaptable aux évolutions réglementaires, sociales et environnementales. Il constitue une feuille de route permettant de fixer des objectifs précis et communs, de suivre leur progression et d'ajuster les actions en fonction des résultats. L'engagement reste ainsi centré sur la mise en place d'une alimentation scolaire de qualité, durable et accessible, tout en respectant le bien-être des élèves et veillant à leur satisfaction.



Feuille de route	Mode de gestion	DSP - 1001 repas		Régie directe - Restaurant municipal									
	Objectifs (règlementaires ou internes avec le PAR)	Etat initial de référence de janv. À août 2023 (1001 repas)		2023 (de sept à déc)		2024		2025		2026		2030	
Dans l'assiette (source déclaration macantine et tableau de suivi)		Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	
% de produits EGALIM (addition des produits durables/qualités + bio)	50% (Loi EGALIM 2022)	50%	42%	50%	50%	50%	63%	75%	En cours	85%	X	95%	
% de produits durables et de qualités	Non réglementé	Sans objet	28%	Sans objet	20%	Sans objet	15%	20%	En cours	25%	X	30%	
% total de produits bio	20% (Loi EGALIM 2022)	20%	14%	20%	30%	20%	48%	55%	En cours	60%	X	65%	
% de viandes et poissons durables et de qualités	60% (Loi EGALIM 2024)	Objectifs règlementaires mis en place en 2024					60%	65%	65%	En cours	75%	X	90%
Nombre de repas végétarien par semaine	1 (Loi Climat 2021)	?	?	1	1	1	1	1	En cours	1	X	1	
% de bruts	Non réglementé / Objectifs PAR	Indicateurs PAR mis en place en 2025						40%	En cours	50%	X	50%	
Nombre de repas hybride (moitié protéine végétale / protéine animale)	Non réglementé / Objectifs PAR							A réfléchir	A réfléchir	A réfléchir	X	A réfléchir	
% de produit local (AURA)	Non réglementé / Objectifs PAR							40%	En cours	50%	X	75%	
% de produit de proximité (20km)	Non réglementé / Objectifs PAR							15%	En cours	20%	X	25%	
% de produits bio ET local	Non réglementé / Objectifs PAR							15%	En cours	25%	X	50%	
Autour de l'assiette		Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	
Gaspillage alimentaire	Pas d'objectifs chiffrés mais prise de mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire (Loi EGALIM 2022)	X	30g/enfants et par repas	X	30g/enfants et par repas	X	26g/enfants et par repas	A maintenir	En cours	X	X	X	
Réduction de déchets et tris	Pas d'objectifs chiffrés mais prises de mesures (Lois EGALIM 2022 et AGECE 2020)	?	Réduction	?	Réduction	X	Réduction d'utilisation de contenants en plastique individuels	A réfléchir	En cours	X	X	X	
Au-delà de l'assiette		Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	Réalisation	Objectif	
Formation équipe cuisine	Non réglementé / Objectifs PAR	X	2	X	1	X	1	2 par an	1	X	X	X	
Formation équipe périscolaire	Non réglementé / Objectifs PAR	?	?	?	?	?	?	?	En cours	X	X	X	
Part des aliments dans le coût des repas	Non réglementé / Objectifs PAR	1,40 €	< 1,30€	1,84 €	1,80 €	1,96 €	1,94 €	2,2€ à partir de mars)	En cours	Selon l'inflation	X	X	

* % calculés en valeur d'achat hors taxes (HT) sur une base annuelle (année civile).

Lexique

***Produits durables et de qualité :** au sens de l'objectif fixé par la loi EGalim sont ceux bénéficiant de labels / certifications / mentions. Selon le SOL, il s'agit de produits qui nous nourrissent et nous font du bien par ce qu'ils contiennent et surtout ce qu'ils ne contiennent pas. C'est aussi des produits qui par leur mode de production sont positifs pour l'environnement. Enfin, c'est aussi et surtout des produits qui nourrissent celui qui les produit en garantissant une juste rémunération.

***Projet alimentaire territorial :** a pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage son développement depuis 2014, il est élaboré de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.).⁹

***Fait maison :** Le « fait maison » est une mention permettant de signaler les plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...). Elle a pour but de distinguer les plats de fabrication artisanale des plats ou ingrédients industriels, prêts à l'emploi, achetés en grande surface ou auprès d'un grossiste, réchauffés ou assemblés.¹⁰

En outre et par opposition, une composante utilisant les produits ci-dessous ne pourra pas être considérée comme « faite maison » :

- plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries, potages lyophilisés ou en briques, omelettes précuites, fruits au sirop...)
- préparations culinaires (sauces cuisinées, crèmes desserts en poudres, purées déshydratées)
- légumes précuits de gamme 5, viandes précuites

***Menu :** ensemble des composantes constituant un repas.

***Composantes :** la structure de base d'un repas est constituée de 4 ou 5 composantes : Entrée /composante protidique /Garniture /Fromage-Laitage Et /ou Dessert. Les boissons ne peuvent pas entrer dans la composition du menu en tant que « composante ».

Part des aliments dans le coût du repas* : montant des achats alimentaires pour un repas servi.

***Local :** conformément à la définition du Syndicat de l'Ouest Lyonnais, un produit local provient de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

⁹ <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>

¹⁰ <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/fait-maison#>

***Proximité** : conformément à la définition du Syndicat de l'Ouest Lyonnais, un produit de proximité provient d'un périmètre de 20 km, couvrant le territoire du SOL et des Monts du Lyonnais.

***Brut** : produits crus ne contenant aucun assemblage avec d'autres ingrédients, sauf le sel dans le cadre de leur conditionnement ou conservation.

Exclusion : les légumes ou fruits surgelés achetés déjà congelés ne sont pas classés comme bruts, car ils ont perdu une partie de leurs qualités gustatives originelles. Les produits laitiers et d'épicerie ne sont pas considérés comme des produits bruts.

Cependant, une tolérance est accordée pour des produits naturels (ex. sel) ou soumis à des procédés nécessaires à leur conservation avant l'approvisionnement¹¹.

***Saisonnalité / saison** : tous produits arrivés naturellement à maturité dans sa zone de production. Il respecte donc le cycle naturel de sa croissance sans que celle-ci soit accélérée par son mode de production.

Les fruits et légumes frais de saison ont été définis selon des tableaux fournis par la chambre d'agriculture du Rhône à retrouver dans la partie **Annexes**.

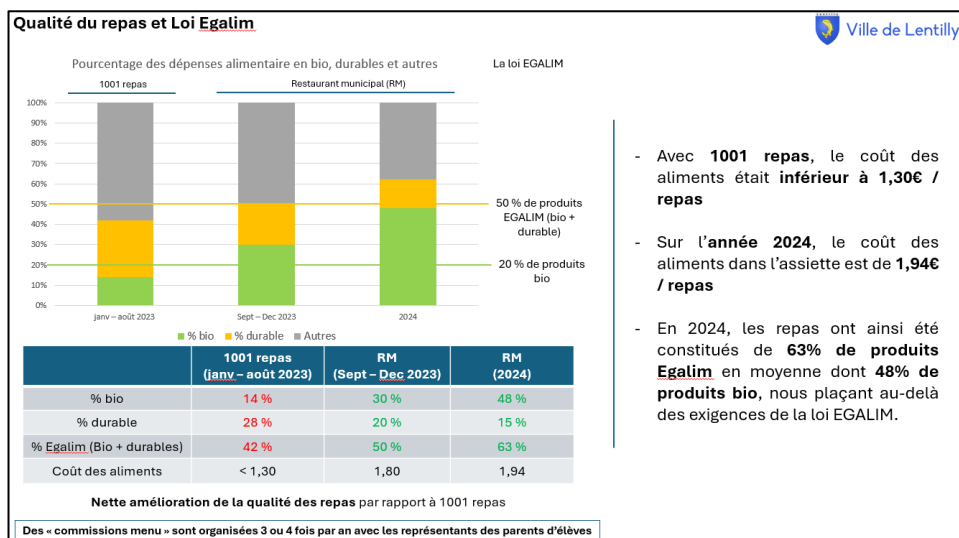
***Circuit court** : circuit de distribution dans lequel il existe un petit nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Le circuit court inclut la vente directe, pour laquelle il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur, il inclut aussi la vente indirecte lorsqu'il n'y a qu'un seul intermédiaire.

¹¹ <https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/peut-on-utiliser-des-legumes-surgeles-dans-le-fait-maison>

Annexes

Annexe 1 – Le restaurant de Lentilly en chiffre (données 2024 - 2025) :

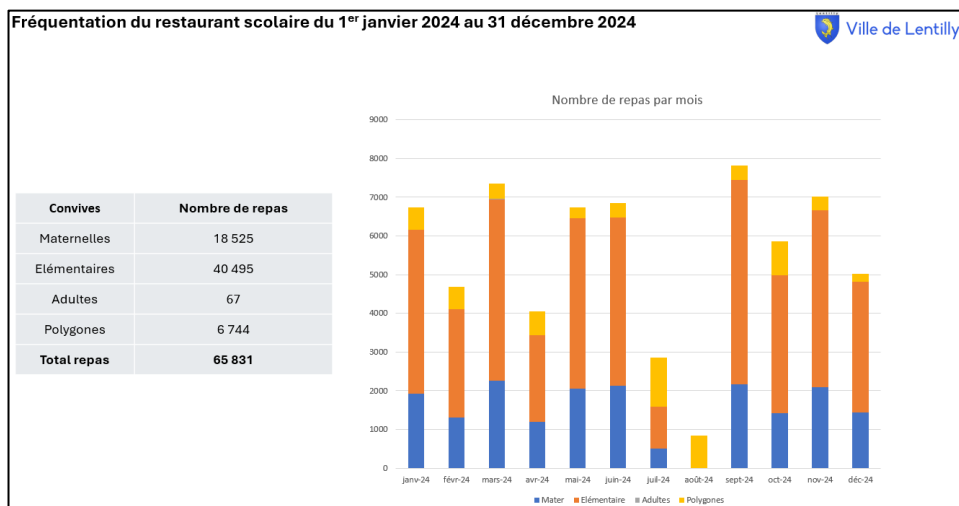
- 63% de produits de qualités pour l'année 2024 (année civile), répartis comme suit :
 - 15% de produits durables et de qualité
 - 48% de produits biologiques



- Un menu végétarien commun à tous les convives une fois par semaine,
- Des efforts dans la démarche de réduction des emballages plastiques en privilégiant des conditionnements en grand format. Par exemple, l'achat de yaourts en seaux plutôt qu'en pots individuels.
- C'est 26g de gaspillage alimentaire en moyenne par enfants et par repas.
- Ce n'est aucun contenant alimentaire en plastique (cuisson, réchauffe, service).

En 2025, le restaurant scolaire de Lentilly, c'est aussi un lieu qui :

- Est ouvert au public 144 jours scolaires par an et 112 jours pour le centre de loisirs,
- Nourrit une tranche d'âge allant de 3 ans à 11 ans,
- Prépare sur place et sert 430 repas en moyenne par jour soit 65831 pour l'année 2024, ici le détail :



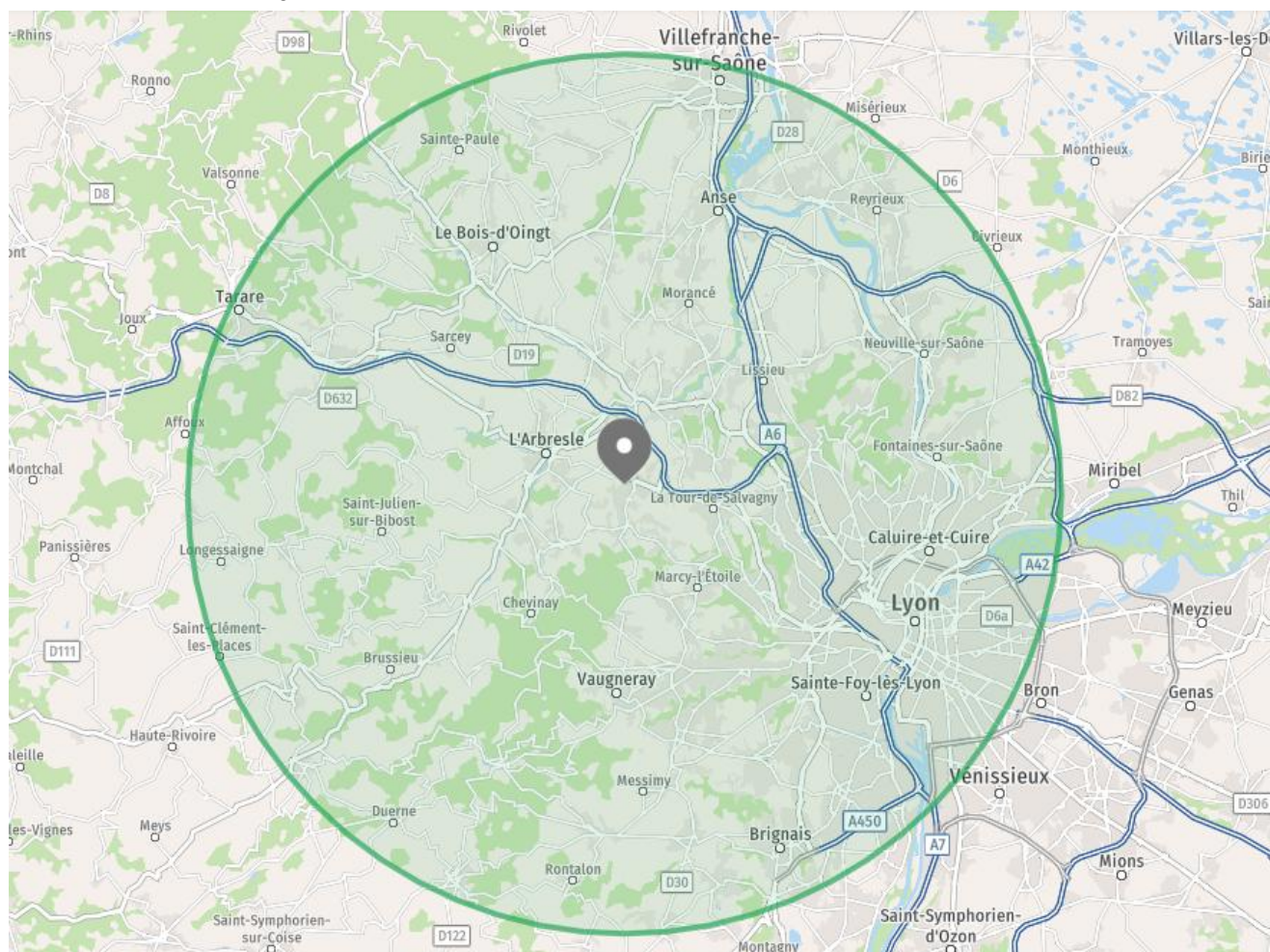
- Fut repris en régie en 2023 après 5 ans de délégation de service public (DSP) avec 1001 repas,
- A signé le 10 août 2024 de la [charte de partenariat](#) (voir **Annexe 4**) avec le Syndicat de l'Ouest Lyonnais (SOL) sur le **projet alimentaire territorial** * (PAT).
- Organise une commission « menus » 5 fois par an pour discuter, avec l'équipe de restauration, périscolaire, parents d'élèves et équipe communale, des menus proposés et faire remonter les observations des familles et améliorer continuellement le service,
- Propose des menus équilibrés certifiés par un.e diététicien.ne.
- Former l'équipe de cuisine et les élus sur l'alimentation durable (formation élus et chargée DD en février 2024 (SOL) et formation de toute l'équipe de cuisine en février 2025 (SOL).
- Sensibiliser les animateurs du périscolaire et les enfants à l'alimentation durable (formation de la coordinatrice enfance et jeunesse et de la cheffe de cuisine à un kit sur l'alimentation équilibrée et durable en novembre 2024 / Déploiement auprès des enfants dès 2025).

Annexe 2 - Provenance des produits et signification des principaux labels

Nous avons défini 5 échelons de provenance des produits :

- Proximité (proviennent d'un périmètre couvrant le département du Rhône en privilégiant les territoires du SOL (Syndicat de l'Ouest Lyonnais) et des Monts du Lyonnais, 20 km)
- Local (Région Auvergne Rhône Alpes)
- National (France métropolitaine)
- Union Européenne
- Hors Union Européenne

Proximité – environ 20km :





= label Agriculture biologique (label AB) est un label de qualité français créé en 1985 basé sur l'interdiction de la chimie de synthèse. Il permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique. Propriété du ministère français de l'agriculture, la marque AB est définie par celui-ci et promue par l'Agence bio Voir : www.agencebio.org



= - Le Label Rouge concerne des volailles, des viandes, des charcuteries, des produits laitiers, des produits de la mer, des fruits et légumes, des boissons, du miel, du sel ...cf <https://www.labelrouge.fr>



= L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen.



= L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles. L'IGP est liée à un savoir-faire. Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel lié à la qualité et à l'origine (SIQO), une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.



= Spécialité traditionnelle garantie (STG) - Un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.



= - Le Référentiel environnemental du MSC permet de montrer qu'une pêcherie est durable et bien gérée. Il a été créé suite aux différentes consultations avec l'industrie de la pêche, les scientifiques et les organisations environnementales. Seuls les produits de la mer issus de pêcheries certifiées peuvent porter le label MSC.<https://www.msc.org>



= Certification « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) ainsi que, jusqu'au 31 décembre 2026, certification environnementale de niveau 2. Attention ! A compter du 1er janvier 2027, en ce qui concerne la certification environnementale, seuls les produits issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale seront comptabilisables dans les produits durables et de qualité.

Annexe 3 - Saisonnalité des produits



Calendrier de saisonnalité du Rhône & de la métropole de Lyon

Fruits

	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUN	JUIL	AOÛ	SEPT	OCT	NOV	DÉC
ABRICOT												
CASSIS												
CERISE												
FRAISE												
FRAMBOISE												
KIWI	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
MELON												
MÔRE												
MYRTILLE												
NECTARINE												
PASTÈQUE												
PÊCHE												
PÊCHE DE VIGNE												
POIRE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
POMME	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PRUNE												

■ Récolte * Conservation

En début de saison, la période de récolte dépend de la zone de production au sein du territoire.

Manger sain, de saison et local !

Pour trouver les produits locaux, rendez-vous sur monproduitlocal69.fr



© Tous droits réservés - 2022

GRAND LYON
LA MÉTROPOLIS

Avec le soutien de
RHÔNE
LA DÉPARTEMENT

Calendrier de saisonnalité du Rhône & de la métropole de Lyon

Legumes

	JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUN	JUIL	AOÛ	SEPT	OCT	NOV	DÉC
ASPERGE												
AUBERGINE												
BETTERAVE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
BLETTE												
BROCOLI												
CARDON	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CAROTTE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CÉLERI BRANCHE												
CÉLERI RAVE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CHOU BRUXELLES												
CHOU FLEUR												
CHOU FRISÉ			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CONCOMBRE												
COURGE POTIMARRON	*										*	*
COURGE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
COURGETTE												
EPINARD												
FENOUIL												
HARICOT VERT												
MÂCHE												
NAVET	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PATATE DOUCE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PETITS POIS												
POIREAU												
POIVRON												
P.D.T. NOUVELLE												
P.D.T. CONSERVATION	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
RADIS												
RADIS NOIR	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
SALADE												
TOMATE												

■ Récolte

□ Conservation

En début de saison, la période de récolte dépend de la zone de production ou sein du territoire.



produit
local 69.fr

Manger sain, de saison et local !
Pour trouver les produits locaux, rendez-vous sur
monproduitlocal69.fr

GRAND LYON
LA MÉTROPOLITAIN

Avec le soutien de
RHÔNE
LA DÉPARTEMENTALE

Charte de partenariat

entre le



SYNDICAT DE L'OUEST LYONNAIS

et



EN PARTENARIAT AVEC



DANS LE CADRE DU



AVEC LE SOUTIEN DE



Mes engagements en tant que partenaire signataire



Après avoir pris connaissance de la stratégie du PAT de l'Ouest Lyonnais et de ses ambitions, je m'engage, en signant la charte en tant que partenaire, à :

- **Être relais de la stratégie du Projet alimentaire de l'Ouest Lyonnais et de sa communication** au sein de mes réseaux, et auprès des usagers et citoyens ;
- **Mettre en œuvre des actions**, en fonction de mes compétences permettant d'atteindre les objectifs du PAT de l'Ouest Lyonnais, et déclinées ci-dessous :
 - > Agriculture durable :
En cours :
- Développement d'une agriculture nourricière (versus un abandon des surfaces ou une occupation de type loisirs)
 - > Circuits courts et bas carbone :
En cours :
- Favoriser la production locale et la vente directe, rendre visible et relayer les nouvelles installations
 - > Alimentation saine :
En cours :
- Reprise en régie du restaurant scolaire
- Développer la part de produits locaux, durables et de saison dans les menus du R.S.
 - > Protection des sols fertiles et de la biodiversité :
En cours :
- Révision du PLU protégeant les zones agricoles et naturelles et réservant une proportion de pleine terre
 - > Sensibilisation / pédagogie :
En cours :
- Encourager le compostage individuel et collectif
- Divers ateliers / animations de sensibilisation à
 - >
- **Apposer le label « Engagé pour bien produire et bien manger »** dans la communication sur mes actions s'inscrivant dans la stratégie alimentaire ;
- **Identifier une personne référente**, au sein de ma structure, pour suivre le PAT de l'Ouest Lyonnais ;
- **Informier le SOL des actions que ma structure mène** ou dont j'ai connaissance, en lien avec les ambitions du PAT ;
- **M'impliquer dans la gouvernance du PAT de l'Ouest Lyonnais** en participant aux rencontres mises en place dans ce cadre (a minima 1 par an) ;
- **Contribuer au suivi et à l'évaluation du PAT de l'Ouest Lyonnais** en remplissant annuellement une fiche transmise par le SOL.

Concrètement

M'ENGAGER C'EST BÉNÉFICIER :



d'un accompagnement personnalisé

de l'équipe PAT pour vous conseiller sur vos projets



d'une mise en réseau

avec les autres partenaires signataires de la charte pour favoriser la coopération et les retours d'expérience



d'une valorisation de vos actions

au sein des communications du PAT et à travers l'utilisation du logo du PAT

Coordonnées du référent PAT de l'Ouest Lyonnais dans votre structure

(en cas de changement sur la durée de la convention, merci d'en informer le SOL):

Nom et Prénom: Agnès CIBIEL ("titulaire"); Hélène NOGUES-BRUNET (suppléante)

Fonction au sein de la structure: Conseillère municipale

Adresse mail: agnes.cibiel@mairie-lentilly.fr ; helene.nogues-brunet@mairie-lentilly.fr

Fait le 10 / 08 / 20 24 à LENTILLY

Pour le Syndicat de l'Ouest Lyonnais,

Florent CHIRAT,

VP en charge de l'alimentation,
l'agriculture et la forêt

Pour: Commune de Lentilly

Prénom et nom: Nathalie SORIN

Fonction: Maire

La charte est établie pour une durée de trois ans reconductibles tacitement à compter de sa signature. Elle pourra faire l'objet de modification par voie d'avenant. L'adhésion à la charte peut être résiliée de plein droit à l'expiration d'un délai d'un mois suivant l'envoi d'un simple courriel électronique avec accusé de réception valant notification de retrait de la démarche.



Annexe 5 – Extrait du tableau de suivi d’approvisionnement mensuel :

Méthode de calcul : les taux (en %) de bio et de produits de qualités sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires - sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises. i.e. Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).¹²

JANVIER								EGALIM											HORS EGALIM
								SIQO			AUTRES EGALIM			CRITERE D'ACHAT					
Fournisseur	N°FACTURE	DATE LIV	PRODUIT	NOMENCLATURE	PRIX	QUANTITE	TOTAL HT I	BIO OU EN CONVERSION	LABEL ROUGE	AOP/AOC/IGP/STG	MSC	BLEU BLANC CŒUR	PRODUITS DE LA FERME	HVE NIVEAU 2/3	EXTERNALITES ENVIRONNEMENTALES	SANS LABEL NI DISTINCTION			
sysco	1248675063	02/01/2025	olignons		2	1,501	10	15,031								1			
sysco	1248675063	02/01/2025	colin		11	9,151	15	137,221				1							
sysco	1248675063	02/01/2025	haricots vert		2	2,081	15	31,161	1										
sysco	1248675063	02/01/2025	macedoine		21	3,011	10	30,101							1				
sysco	1248675063	02/01/2025	beurre		15	10,001	2,5	24,931											
sysco	1248675063	02/01/2025	œuf entier		19	6,731	6	40,761	1							1			
pomona	7850831858	02/01/2025	foume d'ambert		16	9,071	4,542	41,211			1								
pomona	7850831858	02/01/2025	fromage blanc		17	0,361	4,32	164,591	1										
pomona	7850831858	02/01/2025	comté		16	13,391	8,88	124,221			1								
pomona	7850831858	02/01/2025	brie		16	10,671	4,4	46,951	1										
pomona	7850831858	02/01/2025	emmental		16	9,341	4,417	41,261	1										
pomona	7850831858	02/01/2025	st neactaire		16	10,761	3,532	38,661			1								
pomona	7850831858	02/01/2025	galette de rois		3	5,651	42	237,301								1			
bio a pro	BL00061152	03/01/2025	rot de porc		30	15,001	30,76	461,401											
bio a pro	BL00061153	03/01/2025	poisson		13	2,031	30	60,301											
bio a pro	BL00061154	03/01/2025	pbousigne		13	2,351	30	23,501											

[illegible]

Annexe 5bis – Extrait du tableau de suivi d’approvisionnement synthèse annuel – partie 1 :

¹² <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits/>

			EGALIM								HORS EGALIM		
			BIO et en conversion	LABEL ROUGE	AOP/AOC/IGP/STG	MSC	Bleu-blanc-cœur	PRODUITS DE LA FERME	HVE NIVEAU 2 ET 3	EXTERNALITES ENVIRONNEMENTALES	SANS LABEL NI DISTINCTION	VALEUR TOTALE du MOIS I	
ANNEE 2024	JANVIER	VALEUR I	7 475,05 I	0,00 I	584,64 I	1570,35 I	556,62 I	269,75 I	390,72 I	0,00 I	4 084,97 I	14 932,09 I	
		POURCENTAGE	50%	0%	4%	11%	4%	2%	3%	0%	27%		
	FEVRIER	VALEUR I	2 602,73 I	406,60 I	302,77 I	113,03 I	386,20 I	305,50 I	130,92 I	0,00 I	1436,87 I	5 684,60 I	
		POURCENTAGE	46%	7%	5%	2%	7%	5%	2%	0%	25%		
	MARS	VALEUR I	5 672,47 I	0,00 I	304,31 I	784,20 I	274,25 I	295,75 I	283,08 I	0,00 I	3 655,49 I	11 269,55 I	
		POURCENTAGE	50%	0%	3%	7%	2%	3%	32%	0%	0%		
	AVRIL	VALEUR I	1 817,32 I	344,87 I	143,64 I	0,00 I	0,00 I	94,25 I	0,00 I	0,00 I	43,54 I	2 443,62 I	
		POURCENTAGE	74%	14%	6%	0%	0%	0%	2%	0%	0%		
	MAI	VALEUR I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	
		POURCENTAGE	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0,00 I	
	JUIN	VALEUR I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	
		POURCENTAGE	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0,00 I	
	JUILLET	VALEUR I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	
		POURCENTAGE	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0,00 I	
	AOÛT	VALEUR I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	
		POURCENTAGE	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0,00 I	
	SEPTEMBRE	VALEUR I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	
		POURCENTAGE	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0,00 I	
	OCTOBRE	VALEUR I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	
		POURCENTAGE	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0,00 I	
	NOVEMBRE	VALEUR I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	
		POURCENTAGE	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0,00 I	
	DECEMBRE	VALEUR I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	0,00 I	
		POURCENTAGE	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0,00 I	
			17 567,57 I	751,47 I	1 335,35 I	2 467,57 I	1 217,07 I	965,25 I	804,72 I	0,00 I	9 220,85 I		
TOTAL			17 567,57 €		7 541,43 €						9 220,85 €		
			34 329,85 €										
			51,17%	2,19%	3,89%	7,19%	3,55%	2,81%	2,34%	0,00%	26,86%		
			BIO	21,97%								SANS LABEL NI DISTINCTION	
				LABEL ROUGE	AOP/AOC/IGP/STG	MSC	BLEU BLANC CŒUR	PRODUITS DE LA FERME	HVE NIVEAU 2 ET 3	EXTERNALITES ENVIRONNEMENTALES			

Annexe 5ter – Extrait du tableau de suivi d’approvisionnement synthèse annuel – partie 2 :

Annexe 6 – catégories d’achat à renseigner pour le calcul des pourcentages EGALIM (plateforme macantine):

Indicateurs	Pertinence
Valeur totale en HT des achats alimentaires	Oui
Valeur totale en HT des achats en viandes et volailles fraîches ou surgelées	Oui
Valeur totale en HT des achats en poissons, produits de la mer et de l'aquaculture	Oui
Achats bio	
Viandes et volailles Bio	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture Bio	Oui
Fruits et légumes Bio	Oui
Charcuterie Bio	Oui
Produits laitiers Bio	Oui
Boulangerie Bio	Oui
Boissons Bio	Oui
Autres produits Bio	Oui
Achats Label Rouge	
Viandes et volailles Label Rouge	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture Label Rouge	Oui
Fruits et légumes Label Rouge	Oui
Charcuterie Label Rouge	Oui
Produits laitiers Label Rouge	Oui
Boulangerie Label Rouge	Oui
Boissons Label Rouge	Oui
Autres produits Label Rouge	Oui
Achats AOC/AOP, IGP ou STG	
Viandes et volailles AOC/AOP, IGP ou STG	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture AOC/AOP, IGP ou STG	Oui
Fruits et légumes AOC/AOP, IGP ou STG	Oui
Charcuterie AOC/AOP, IGP ou STG	Oui
Produits laitiers AOC/AOP, IGP ou STG	Oui
Boulangerie AOC/AOP, IGP ou STG	Oui
Boissons AOC/AOP, IGP ou STG	Oui
Autres produits AOC/AOP, IGP ou STG	Oui
Achats Certification Environnementale de Niveau 2 ou HVE	
Viandes et volailles Certification Environnementale de Niveau 2 ou HVE	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture Certification Environnementale de Niveau	Oui
Fruits et légumes Certification Environnementale de Niveau 2 ou HVE	Oui
Charcuterie Certification Environnementale de Niveau 2 ou HVE	Oui
Produits laitiers Certification Environnementale de Niveau 2 ou HVE	Oui
Boulangerie Certification Environnementale de Niveau 2 ou HVE	Oui
Boissons Certification Environnementale de Niveau 2 ou HVE	Oui
Autres produits Certification Environnementale de Niveau 2 ou HVE	Oui
Achats Écolabel pêche durable	
Viandes et volailles Écolabel pêche durable	Non
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture Écolabel pêche durable	Oui
Fruits et légumes Écolabel pêche durable	Non
Charcuterie Écolabel pêche durable	Non
Produits laitiers Écolabel pêche durable	Non
Boulangerie Écolabel pêche durable	Non
Boissons Écolabel pêche durable	Non
Autres produits Écolabel pêche durable	Oui
Achats RUP	
Viandes et volailles RUP	Non
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture RUP	Non

Fruits et légumes RUP	Non
Charcuterie RUP	Non
Produits laitiers RUP	Non
Boulangerie RUP	Non
Boissons RUP	Non
Autres produits RUP	Non
Achats Commerce Équitable	
Viandes et volailles Commerce Équitable	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture Commerce Équitable	Oui
Fruits et légumes Commerce Équitable	Oui
Charcuterie Commerce Équitable	Oui
Produits laitiers Commerce Équitable	Oui
Boulangerie Commerce Équitable	Oui
Boissons Commerce Équitable	Oui
Autres produits Commerce Équitable	Oui
Achats Fermier	
Viandes et volailles Fermier	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture Fermier	Non
Fruits et légumes Fermier	Non
Charcuterie Fermier	Non
Produits laitiers Fermier (fromages y compris fromages blancs)	Oui
Boulangerie Fermier	Non
Boissons Fermier	Non
Autres produits Fermier (œufs)	Oui
Achats Externalités environnementales	
Viandes et volailles	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture	Oui
Fruits et légumes	Oui
Charcuterie	Oui
Produits laitiers	Oui
Boulangerie	Oui
Boissons	Oui
Autres produits	Oui
Achats Performance environnementale	
Viandes et volailles	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture	Oui
Fruits et légumes	Oui
Charcuterie	Oui
Produits laitiers	Oui
Boulangerie	Oui
Boissons	Oui
Autres produits	Oui
Achats non-EGALIM	
Viandes et volailles	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture	Oui
Fruits et légumes	Oui
Charcuterie	Oui
Produits laitiers	Oui
Boulangerie	Oui
Boissons	Oui
Autres produits	Oui
Achats provenance France	
Viandes et volailles	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture	Oui
Fruits et légumes	Oui
Charcuterie	Oui

Produits laitiers	Oui
Boulangerie	Oui
Boissons	Oui
Autres produits	Oui
Achats circuit-court	
Viandes et volailles	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture	Oui
Fruits et légumes	Oui
Charcuterie	Oui
Produits laitiers	Oui
Boulangerie	Oui
Boissons	Oui
Autres produits	Oui
Achats "local"	
Viandes et volailles	Oui
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture	Non
Fruits et légumes	Oui
Charcuterie	Oui
Produits laitiers	Oui
Boulangerie	Oui
Boissons	Oui
Autres produits	Oui
Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires	
Diagnostic sur le gaspillage réalisé	Oui
Réalisé des mesures contre le gaspillage alimentaire	Oui
Diversification des sources de protéines et menus végétariens	
Plan de diversification en plan	Oui
Fréquence hebdomadaire des menus végétariens	Oui
Type de menu végétarien	Oui
Le plat principal du menu végétarien est majoritairement à base de	Oui
Substitution de plastiques	
Contenants de cuisson en plastique remplacés	Oui
Contenants de service en plastique remplacés	Oui
Bouteilles en plastique remplacées	Oui
Ustensiles en plastique remplacés	Oui
Information des usagers et convives	
Communique sur le plan alimentaire	Oui
Fréquence de cette communication	Oui
L'information sur la qualité des approvisionnements se fait	Oui
Communique sur les démarches qualité/durables/équitables	Oui
Pas de lien vers le support de communication	Oui

DÉCRYPTAGE DE LA LOI EGALIM

Quoi ?

LES OBJECTIFS

- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
- Renforcer le bien-être animal
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire
- Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production
- Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur

Qui ?

RESTAURATION COLLECTIVE

GESTIONNAIRES RESPONSABLES

PUBLICS



PRIVÉS

1. MENU VÉGÉTARIEN



DEPUIS LE 1ER NOV. 2019

1 PLAN PLURIANNUEL DE DIVERSIFICATION DES PROTEINES
(restaurants servant plus de 200 repas/j en moyenne)

2. GASPILLAGE ALIMENTAIRE

OBLIGATION DE METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE
étendue à 100% des acteurs

1 DIAGNOSTIC PRÉALABLE
avant le 21 oct. 2020



DEPUIS LE 1ER JANV. 2020

INVENDUS ALIMENTAIRES

INTERDICTION DE RENDRE IMPROPRE À LA CONSOMMATION

DON ALIMENTAIRE AUX ASSOCIATIONS
(restaurants préparant plus de 3000 repas/j)

CONVENTION AVANT LE 21 OCT. 2020

3. INTERDICTION DU PLASTIQUE



BOUTEILLES D'EAU PLATE EN PLASTIQUE



PAILLES. COUVERTS. AGITATEURS...
(à usage unique)

DEPUIS LE 1ER JANV. 2020



CONTENANTS ALIMENTAIRES DE CUISSON

>2000 habitants → 1er janvier 2025
<2000 habitants → 1er janvier 2028

4. INFORMATION / AFFICHAGE



1 FOIS PAR AN
PART DES PRODUITS
(entrant dans la composition des menus)

DEPUIS LE 1ER JANV. 2020

DE FAÇON PERMANENTE :
PART DES PRODUITS EGALIM ET PART DES PRODUITS RÉPONDANT AUX PAT*
(mise à jour 1 fois/an minimum)



5. QUALITÉ DES PRODUITS



50% DE PRODUITS DURABLES OU SOUS SIGNE D'ORIGINE OU DE QUALITÉ

→ DONT AU MOINS 20% DE PRODUITS BIO

LESQUELS ?

EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES

(évaluation des impacts environnementaux du cycle de vie du produit)

PRODUITS BIO (20%)

PRODUITS ÉCOLABEL
(pêche durable, label français)

PRODUITS ÉQUIVALENTS

PRODUITS PAR RÉGIONS ULTRAPÉRIPHÉRIQUES (RUP)
Produits d'Outre-mer

PRODUITS SIQO OU MENTIONS VALORISANTES →



Label rouge



Spécialité traditionnelle garantie



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale

MENTIONS

"fermier"

"produit de la ferme"

"produit à la ferme"