



## LA RESTAURATION COLLECTIVE DES HÔPITAUX

Réalisés par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire  
et l'équipe de Défis & Controverses

### QUESTIONS-RÉPONSES

#### 1. Où peut-on retrouver les informations détaillées sur la loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience ?

Les dispositions de la loi sont présentées sur la plateforme « ma-cantine » :

<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil/>

#### 2. Où peut-on retrouver les replays et les présentations des webinaires précédents ?

L'ensemble des éléments relatifs aux webinaires de la série « Les défis de ma cantine » sont disponibles [sur le site « ma cantine »](#).

#### 3. Peut-on créer un compte pour tester « ma-cantine », ou présenter la plateforme à d'autres acteurs ?

Il est possible de tester les fonctionnalités de la plateforme (se créer un compte, enregistrer des données, créer une affiche...) sur [un serveur miroir](#).

#### 4. Les établissements de santé privés sont-ils concernés par les dispositions de la loi EGalim dès à présent ?

L'article L230-5 du code rural et de la pêche maritime prévoit que « les gestionnaires, **publics et privés**, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, **des établissements sociaux et médico-sociaux** et des établissements pénitentiaires » sont concernés par les dispositions de la loi EGalim au 1<sup>er</sup> janvier 2022, en ce qui concerne les taux d'approvisionnement notamment. Donc tous les établissements de santé sont concernés dès à présent.

#### 5. La déclaration des taux d'atteinte pour les approvisionnements durables et de qualité est-elle obligatoire ?

Les responsables de restauration collective ont l'obligation d'informer leurs convives sur la part des produits durables et de qualité et sur celle des produits bio. La plateforme «ma cantine» propose des outils de communication pour réaliser cette mesure. La saisie de ces données sera également requise pour établir le bilan annuel statistique relatif au déploiement de cette politique publique. En effet, le décret du 23 avril 2019, pris en application de la loi EGalim du 30 octobre 2018, prévoit la réalisation d'un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations prévues par l'article L. 230-5-1, sur la base des éléments transmis, dans des conditions fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, par les personnes morales de droit public et de droit privé mentionnées aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2. Cet arrêté est en cours de rédaction et va tenir compte des modifications apportées par la loi Climat et Résilience, promulguée fin août 2021.

#### 6. Comment travailler sur les approvisionnements en produits durables et de qualité ?

Les filières de production s'organisent pour répondre à la demande de la restauration collective en produits durables et de qualité. Les projets alimentaires territoriaux, qui se déploient sur toute la France, contribuent à la mise en œuvre de réseaux d'approvisionnement sur les territoires. Les établissements de santé sont invités à participer à ces projets, où ils ont toute leur place. Actuellement, plus de 370 PAT sont labellisés en France et dans les DROM. La liste est accessible [ici](#). Par ailleurs, des guides pratiques ont

été rédigés et mis à disposition sur « ma cantine » pour aider les acheteurs dans leur stratégie d'achats, dans le cadre du code de la commande publique. [Deux guides sont disponibles](#) : un pour les restaurations en régie directe et un pour les restaurations en prestation de services.

### **7. Les produits Bleu-Blanc-Cœur (BBC) entrent-ils dans les 50 % de produits durables et de qualité ?**

A ce jour, pour les produits issus de la démarche Bleu-Blanc-Cœur ne bénéficiant pas d'un signe ou mention « officiel » listé par la loi EGalim, il est possible de les comptabiliser, comme pour tout autre produit, dans les objectifs de la loi EGalim à condition qu'ils soient sélectionnés à l'issue d'un processus de sélection ciblant « les produits acquis selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales tout au long de son cycle de vie ».

Le recours à cette modalité de sélection relève du libre choix et de la responsabilité de l'acheteur, dans le respect du code de la commande publique.

### **8. Les produits MSC entrent-ils dans les 50 % de produits durables et de qualité ?**

La catégorie citée par la loi EGalim est « Produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ». La certification par le label MSC (porté par l'ONG internationale MSC) est différente de la certification par l'écolabel « Pêche Durable ». Dans le cas où un fournisseur propose des produits labellisés « MSC pêche durable » en lieu et place de produits labellisés « écolabel Pêche durable », l'acheteur, sous sa propre responsabilité et sur la base d'éléments de preuve apportés par le fournisseur, peut étudier l'équivalence, dans le respect du code de la commande publique, de produits labellisés MSC avec la catégorie écolabel « Pêche Durable ». Comme tout autre produit, ils peuvent également entrer dans les objectifs EGalim s'ils ont été acquis selon un processus de sélection basé sur le coût de leurs externalités environnementales ou sur leurs performances environnementales et en approvisionnements directs.

### **9. Quid des produits locaux ?**

Le code de la commande publique ne permet de faire mention directement de l'origine locale, ce qui serait contraire aux principes du droit de la concurrence. Ainsi, les produits « locaux » ne sont pas pris en compte dans l'objectif de 50 % de produits durables et de qualité, en tant que tels. Un produit local n'est comptabilisable que s'il entre dans une des catégories citées par la loi. Cependant, [les guides d'achats](#), construits dans le cadre du Conseil National de la Restauration Collective, consultables sur « ma-cantine », présentent des stratégies d'achats permettant de travailler sur des approvisionnements durables et de qualité, dans le cadre d'une démarche territoriale (notamment dans le cadre des projets alimentaires territoriaux).