



PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES**  
**EN ACTION**

2019-2023

# MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté*  
*Égalité*  
*Fraternité*

## Politique nationale de l'alimentation

2021

Webinaire référents Enseigner à produire autrement  
9 avril 2021

# 1. Politique nationale de l'alimentation

# Cadre réglementaire : 3 lois (2010, 2014, 2018)

## ➤ Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010

- ✓ Création l'article L.230-1 du Code rural et de la pêche maritime qui définit la politique alimentaire :
- ✓ Définition du 1<sup>er</sup> **Programme National pour l'Alimentation** (PNA) 2010-2013 pour notamment défendre le modèle alimentaire français, mieux répondre aux attentes des consommateurs et réduire les inégalités sociales

## ➤ Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014

- ✓ Ajout d'un article L.1 au livre Préliminaire du Code rural et de la pêche maritime traitant du PNA, qui fixe que le PNA détermine les objectifs de la politique de l'alimentation
- ✓ Définition du 2<sup>eme</sup> **Programme National pour l'Alimentation** (PNA) 2014-2017 avec un objectif :

### Faire de notre modèle une force pour l'avenir

#### 4 axes :

- La justice sociale
- L'éducation alimentaire de la jeunesse
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire

Projets alimentaires territoriaux

Restauration collective



**Dimension territoriale de cette politique**, implication des collectivités

## Cadre réglementaire : 3 lois (2010, 2014, 2018)

➤ **Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi EGALIM) du 30 octobre 2018**, accompagnée de plusieurs décrets d'application et ordonnances (2019)

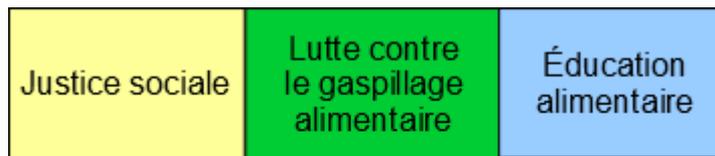
✓ Une des ambitions de la loi : **Favoriser une alimentation saine, durable et accessible à tous**

✓ Plusieurs mesures s'imposent à la restauration collective, de façon progressive et différenciée (secteurs) concernant :

- la qualité et la durabilité des approvisionnements
- l'information des usagers
- la diversification des sources de protéines dans l'alimentation
- la lutte contre le gaspillage alimentaire et les dons alimentaires
- la substitution des plastiques

✓ 3ème **Programme National pour l'Alimentation (PNA) 2019-2023** construit en cohérence avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS 4) dans un document de présentation unique : PNAN (Programme National Alimentation et Nutrition)

**3 axes thématiques**



**2 leviers transversaux**



## 2. Loi EGAlim et la restauration collective

# La loi EGalim, l'origine, les chiffres

- Issue des Etats généraux de l'alimentation (2<sup>ème</sup> semestre 2017)
- Projet de loi présenté le 31 janvier 2018 en conseil des ministres
- Débat législatif de 9 mois, 300 heures de débat, 5 000 amendements
- 3 objectifs traités par 92 articles regroupés en 2 titres :

## TITRE I<sup>er</sup>

Dispositions tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (art. 1<sup>er</sup> à 23)

## TITRE II

Mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal (art. 24 à 92)

- ✓ Améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire. Assurer la souveraineté alimentaire passe notamment par la préservation de la capacité de production agricole et la juste rémunération des agriculteurs ;
- ✓ Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable ;
- ✓ Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales et un vecteur de santé publique.

## 5 mesures phares pour la restauration collective

- Des produits durables et de qualité dans les assiettes
- Information des convives et affichage
- Diversification des sources de protéines et menu végétarien
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
- Substitution des plastiques

# Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective

Plaquette  
EGAlim

## ❖ Les acteurs concernés

- Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de **droit public**
- Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de **droit privé** en charge d'une mission de service public : (périmètre de l'article L. 230-5 du CRPM)

- services de restauration scolaire et universitaire,
- services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans,
- services de restauration des établissements de santé,
- services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux,
- Services de restauration des établissements pénitentiaires.

Pourquoi viser la restauration collective ?  
(notamment la restauration scolaire)

Car elle est un **vecteur privilégié** pour induire un changement de comportement de l'ensemble de la population

Mesures	Echéances	Secteurs concernés					
		public et privé			Autres public		
		Restauration scolaire (de la maternelle au lycée)	Crèches	Restauration universitaire	Autres établissements publics	Autres établissements mentionnés au L. 230-5 du CRPM	Autres établissements privés
Au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques	1 <sup>er</sup> janvier 2022						
Information obligatoire des convives une fois par an	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Expérimentation de l'affichage de la nature des produits	Du 14 avril 2019 au 31 octobre 2021	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		Facultatif (hors de la collectivité)		
Information nutritionnelle	30 octobre 2018						
Diversification des sources de protéines	30 octobre 2018	Si > 200 couverts / j	Si > 200 couverts / j	Si > 200 couverts / j	Si > 200 couverts / j	Si > 200 couverts / j	
Expérimentation d'un menu végétarien par semaine	Du 1 <sup>er</sup> novembre 2019 au 1 <sup>er</sup> novembre 2021						
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1 <sup>er</sup> janvier 2025 (1 <sup>er</sup> janvier 2028 si < 2 000 habitants)						
Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020						
Convention de dons aux associations habilitées	22 octobre 2020						

# Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective

## ❖ La qualité des approvisionnements

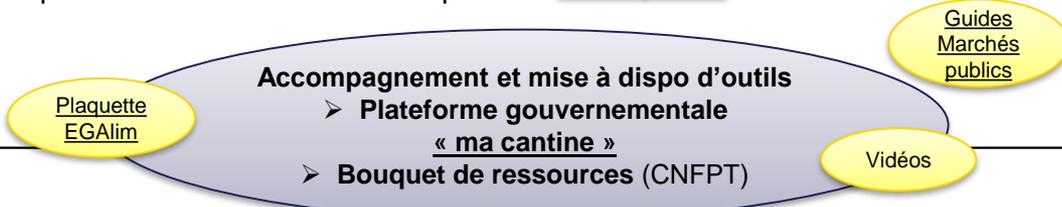


- 50 % de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques au **1<sup>er</sup> janvier 2022**

Ce qui ne répond pas à la définition d'un produit durable et de qualité :

Les produits locaux ou « de proximité » ; Les labels privés (BBC, MSC, Nature & progrès, Pavillon de France ... par exemple)

- **Incitation** à développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable et dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT) mais n'entrent pas dans le décompte des 50%
- Comptabilisation des % **en valeur d'achats HT par année civile** qui donnera lieu à une déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif, puis à un bilan statistique par l'administration à partir de 2023.
- Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, sur la part des produits de qualité et durables, de produits bio et de produits issus du commerce équitable. **En vigueur**



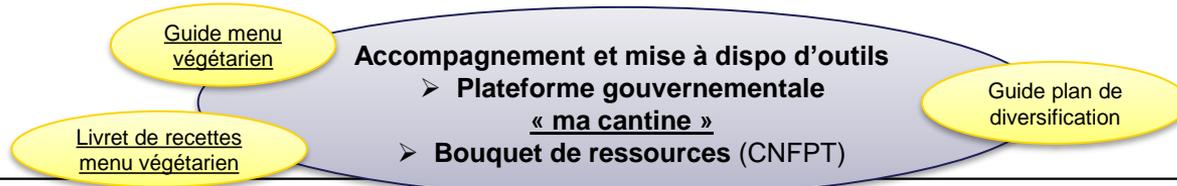
# Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective

## ❖ La diversification des sources de protéines

- **Plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne **En vigueur**
- **Obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire.**  
Expérimentation pour 2 ans (1<sup>er</sup> novembre 2019 – 31 octobre 2021) **En vigueur**

### Ce qu'est un menu végétarien:

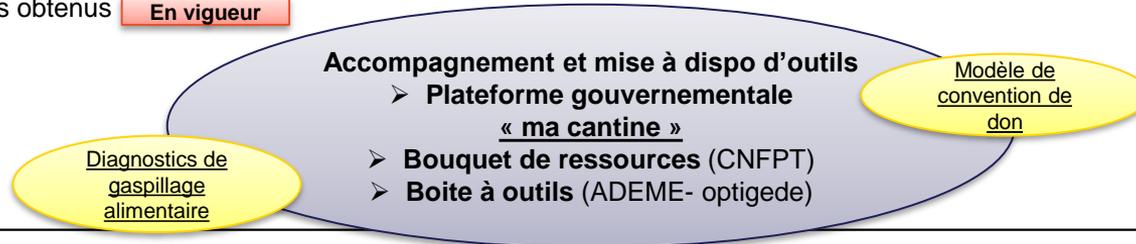
Menu sans chair animale (viande, poisson crustacé) ; peut contenir des œufs, du lait et des produits laitiers.



# Les mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective

## ❖ La lutte contre le gaspillage alimentaire

- La restauration collective est soumise à la **hiérarchie des actions** de lutte contre le gaspillage alimentaire : prévention / don / valorisation pour animaux / compost, énergie. **En vigueur**
- **Interdiction de détruire** des denrées alimentaires encore consommables **En vigueur**
- Extension de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'ensemble de la restauration collective et obligation de réaliser un **diagnostic préalable** **En vigueur**
- Pour opérateurs qui préparent plus de 3 000 repas par jour,
  - **Obligation d'établir une convention de don avec association caritative habilitée** **En vigueur**
  - **Obligation de rendre publics les engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus **En vigueur**



# Les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective

## ❖ La substitution des plastiques

- Interdiction de l'utilisation de **bouteilles d'eau plate en plastique** pour la restauration scolaire **En vigueur**
- Interdiction de la mise à disposition à titre onéreux ou gratuit des **pailles, couverts jetables, couvercles des gobelets à emporter, piques à steak et tous les objets en plastique oxodégradable** **En vigueur**
- Interdiction au plus tard le **1<sup>er</sup> janvier 2025**, des **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique** dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ainsi que les autres services de santé maternelle et infantile (sauf dérogations) (**1<sup>er</sup> janvier 2028** pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants)
- Fin de l'utilisation de gobelets, couverts, assiettes et récipients à usage unique dans le cadre des services de portage quotidien de repas à domicile à compter du **1<sup>er</sup> janvier 2022**

### Accompagnement et mise à dispo d'outils

- Plateforme gouvernementale  
« ma cantine »
- Bouquet de ressources (CNFPT)

# Mise en œuvre opérationnelle de ces mesures pilotée par le Conseil national de la restauration collective (CNRC)

- Instance de concertation et d'accompagnement. Accompagne la mise en œuvre opérationnelle et travaille en groupes techniques.
- Chantiers menés dans le cadre du CNRC :
  - **Une enquête de situation initiale dite T0 ;**
  - **Une plateforme gouvernementale « Ma Cantine »** qui permet d'avoir accès à : En construction
    - des informations, un autodiagnostic EGAlim, des outils et des ressources pour aller vers une transition alimentaire plus durable
    - Communiquer sur l'avancée des démarches via un outil de télé-déclaration annuel,
  - **Un bouquet de ressources (CNFPT)** qui permet d'avoir accès à :
    - des informations sur la loi et les mesures,
    - des formations en fonction d'itinéraires « Métiers » ou « Thématiques »,
  - **Des livrables :**
    - Plaquette EGAlim (présentation des mesures),
    - Guides d'accompagnement pour la rédaction des marchés publics (gestion directe et prestations de services),
    - Livrables Menu végétarien (guide et livret de recettes), guide Plan de diversification des protéines,

# 3. Les projets alimentaires territoriaux (PAT)

# Le projet alimentaire territorial

*(articles L. 1 et L. 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime)*

- C'est un **projet collectif et systémique** visant, sur un territoire, à :
  - rapprocher tous les acteurs de l'alimentation : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, collectivités territoriales et acteurs de la société civile,
  - mettre en cohérence l'ensemble des démarches pour développer une agriculture durable et une alimentation de qualité.
- Le PAT répond aux enjeux **d'ancrage territorial de l'alimentation, de résilience alimentaire et de santé**, et peut revêtir une dimension économique, environnementale et/ou sociale.
- Le contexte de crise lié à la covid-19 a mis en évidence que les PAT sont des instruments clefs pour développer **la résilience alimentaire des territoires**

# Le projet alimentaire territorial : Mode d'emploi

A l'échelle d'un territoire, le PAT est un outil systémique :

L'implication des différents acteurs du territoire  
 des rapprochements  
 des échanges, des mutualisations  
 des solutions concertées

Démarche volontaire, collective et concertée

Gouvernance partagée

Diagnostic agricole et alimentaire partagé

Le PAT est un **plan d'actions opérationnelles** pour répondre à des problématiques locales concernant :  
*la production agricole : le foncier agricole, l'installation d'agriculteurs, la structuration de filières, la transition agroécologique...*  
*la transformation des produits agricoles*  
*la distribution : la logistique, l'approvisionnement de la restauration collective, les circuits de proximité ...*  
*l'accès à une alimentation de qualité pour tous, l'éducation alimentaire à la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire ...*  
*la gastronomie et la culture culinaire ....*

Politique alimentaire du territoire

Dispositif de reconnaissance ministérielle



## Carte des 191 PAT au 31 décembre 2020

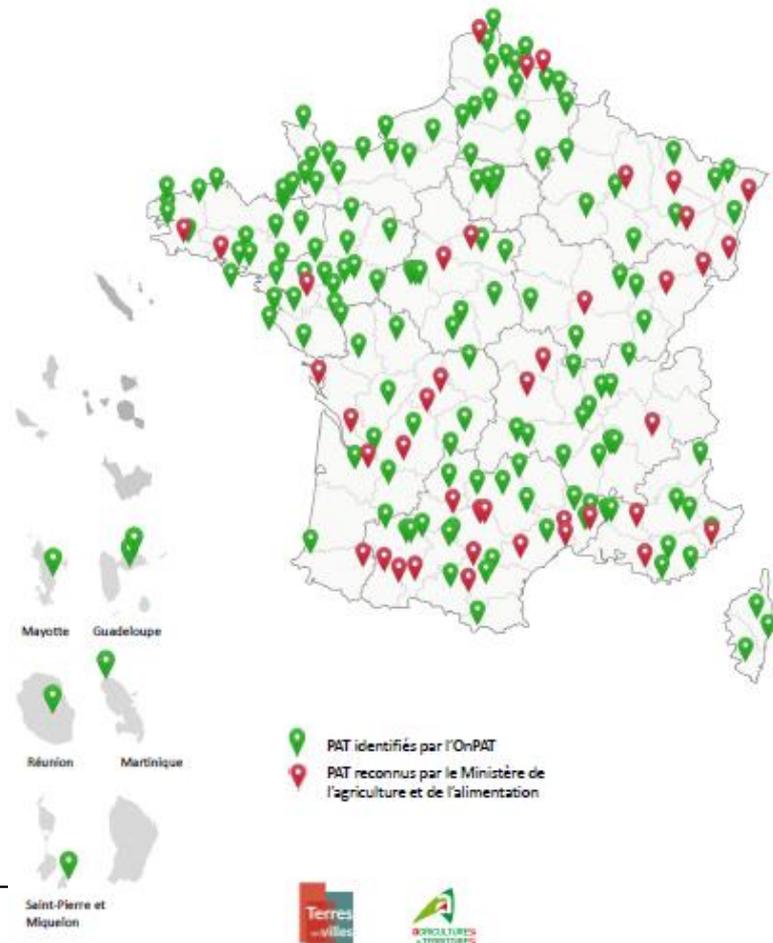
Observatoire national des Projets Alimentaires Territoriaux

# Couverture territoriale : De nombreuses initiatives en cours

191 initiatives recensées (source RnPAT / DRAAF / Dossiers de l'AAP national du PNA de 2014 à 2020 / Dossiers de reconnaissance)

**Objectif :**

**Au moins 1 PAT reconnu par département en 2023**



# 4. Le Plan « France Relance » et les mesures « alimentation »

# Appui du MAA<sup>1</sup> aux Objectifs de la politique de l'Alimentation

## Le plan « France Relance »



- Le plan « **France Relance** » annoncé par le Gouvernement le 3 septembre 2020 vise trois grands objectifs concernant le secteur agricole et alimentaire :
- Reconquérir notre souveraineté alimentaire
  - Accélérer la transition écologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les Français
  - Accompagner l'agriculture et la forêt françaises dans l'adaptation au changement climatique



# Appui du MAA<sup>1</sup> aux Objectifs de la politique de l'Alimentation

## Le plan « France Relance »

### ➤ **Mesure : Soutien aux PAT avec une enveloppe de 80 M€ :**

- **3 M€** pour abonder l'AAP PNA et soutenir l'émergence de PAT – Volet A
- **77 M€** pour accompagner la mise en œuvre des actions opérationnelles de PAT labellisés<sup>2</sup> - Volet B

### ➤ **Volet A : soutien à l'émergence de nouveaux PAT**

- Appel à projets national PNA (MAA, ADEME et MSS (ministère des solidarités et de la santé)) avec une enveloppe augmentée cette année : **7,5 M€ contre 2 M€ en 2020**
- **65 PAT** lauréats à la session 1
- Session 2 en cours (annonce des lauréats en juin)

### ➤ **Volet B : soutien aux investissements matériels et immatériels constitutifs d'un PAT**

- Dans le cadre d'un PAT labellisé<sup>2</sup> ou en cours de labellisation 
- Mesure territorialisée, intégrée au CPER / CCT (contrat plan Etat- Région ; contrat Collectivité territoriale). Dans chaque région :
  - Une enveloppe régionale est déléguée ;
  - Un appel à candidatures régional est ouvert (2021) et accessible sur le site de chaque DRAAF



# Appui du MAA<sup>1</sup> aux Objectifs de la politique de l'Alimentation

## Le plan « France Relance »

### ➤ **Mesure : Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes (50 M€)**

L'objectif de cette mesure est d'accompagner et d'accélérer l'application de la loi Egalim dans les cantines des écoles primaires des petites communes, par le soutien aux projets d'investissement (matériel, immatériel et prestations intellectuelles). Pour en savoir plus

### ➤ **Mesure : Alimentation locale et solidaire (30 M€)**

L'objectif de cette mesure est de soutenir le développement de projets locaux permettant l'accès des publics aux produits, frais et de qualité, en particulier aux populations isolées ou modestes. Pour en savoir plus

### ➤ **Mesure : Initiative « Agriculture urbaine et Jardins partagés » (30 M€)**

L'objectif de cette mesure est de soutenir le développement de l'agriculture et des jardins partagés ou collectifs en zone urbaine et péri-urbaine pour améliorer l'accès à une alimentation saine et durable aux populations en difficulté des zones urbaines et périurbaines (notamment dans les quartiers prioritaires et zones de renouvellement urbain). Pour en savoir plus