



Restauration collective



PRÉFET DE LA RÉGION NORMANDIE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Les chiffres de la campagne de télé déclaration 2025

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture
et de la forêt

Inscriptions et télé déclarations

Situation au 04 Septembre 2025 – échelles nationale et régionale



56 219 cantines inscrites | 67 %
35 924 télé déclarations | 43 %



2497 cantines inscrites | 57 %
1521 télé déclarations | 35 %

Inscriptions et télé déclarations

Situation au 04 Septembre 2025 – échelle régionale



	Nb restaurations collectives	Nb inscriptions ma cantine	% de restaurations inscrites	Nb de télé déclarations 2024	Nb de télé déclarations 2025	% de télé déclarations
Manche	722	388	54%	136	249	35%
Calvados	838	464	55%	110	281	34%
Orne	433	291	67%	54	209	48%
Seine Maritime	1718	929	54%	237	554	32%
Eure	649	425	66%	132	228	35%
Total régional	4360	2497	57%	669	1521	35%

Bilan 2024 EGALIM



50 % de produits de qualité et durables



27 % de produits EGALIM dont 12 %



21 % de produits EGALIM dont 7 %





PRÉFET DE LA RÉGION NORMANDIE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Retour d'expérience accompagnements RIA / GHT 2024/2025

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture
et de la forêt

Éléments de contexte



2022 – 2023 :

Diagnostic DRAAF sur l'application
de la loi EGALIM en restauration
collective



2 secteurs prioritaires :
les Groupements Hospitaliers
Territoriaux (GHT) et les restaurants
inter administratifs (RIA)



2023 – 2025 :

Mise en œuvre des
accompagnements auprès
des GHT et des RIA

Présentation des établissements

- Les Groupements Hospitaliers Territoriaux : 11 groupements hospitaliers pour toute la Normandie : 1 établissement support responsable des achats pour lui-même + les établissements parties

Exemple : CHU de Rouen responsable pour : CH Belvédère, CH Bois-Petit, CH Gournay en Bray, CH Barentin, CH Yvetot, CH Darnetal, CH Rouvray, CH Neufchâtel en Bray

- Les Restaurants Interadministratifs :
 - Tous gérés par des associations (7 → 8)
 - 3 → 4 en gestion directe (La Tisanerie Rouen, la Cité administrative Rouen, St-Lô, Caen)
 - 3 en gestion concédée (Hérouville, Alençon et Evreux)

Trois actions d'accompagnement des RIA et GHT

- Action n°1 : Un accompagnement de chaque structure pour l'approvisionnement en 50 % de produits de qualité et durables issus de la Normandie.

Prestataires : La Chambre d'agriculture



et Bio en Normandie



- Action n°2 : Une formation sur les stratégies d'achats durables et les enjeux de la commande publique.

Prestataire : Le réseau normand pour une commande publique écoresponsable (RANCOPER)



- Action n°3 : La réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire comprenant des pesées et une analyse des résultats.

Prestataire : Le Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire (REGAL)



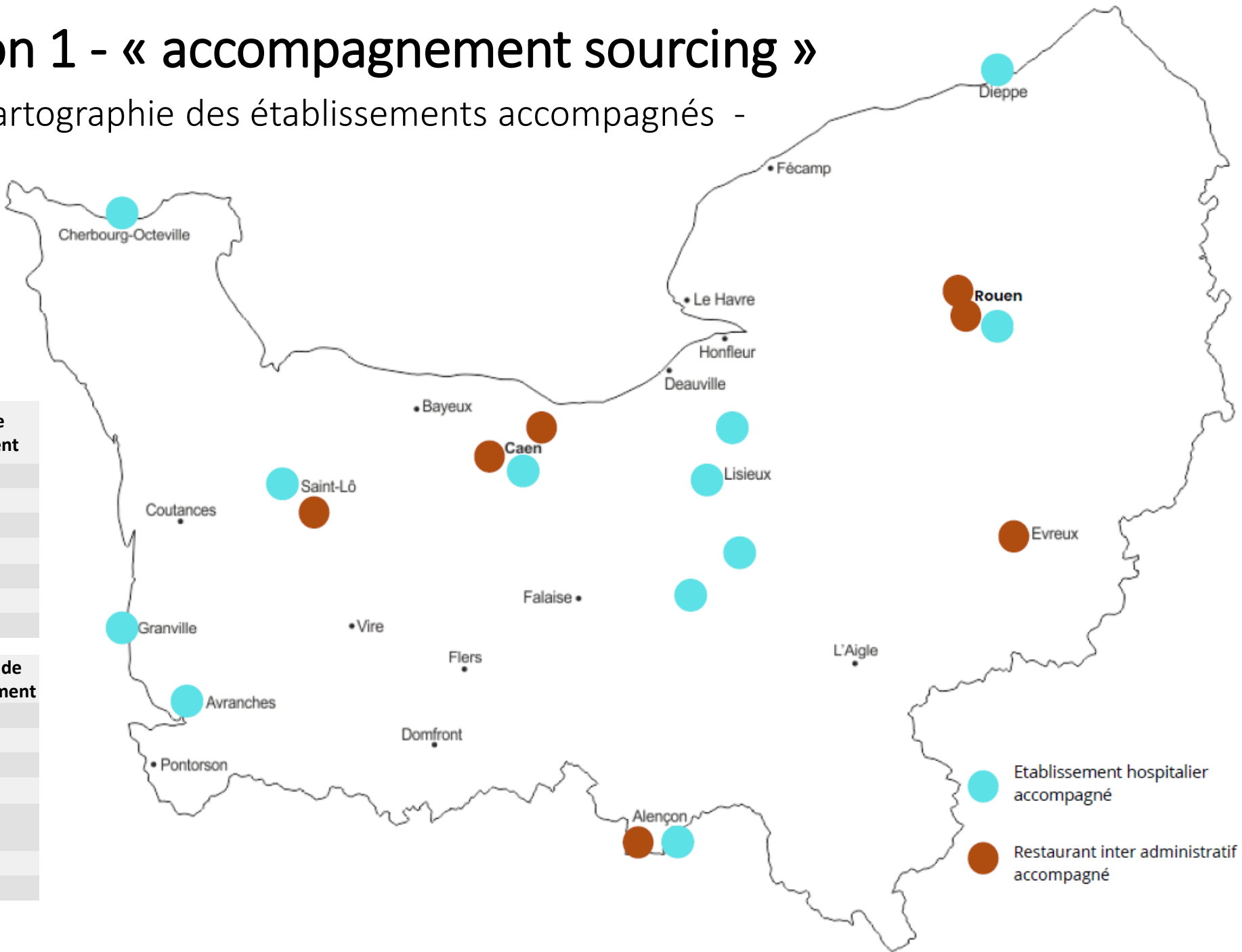


Action 1 - « accompagnement sourcing »

- Cartographie des établissements accompagnés -

Établissements supports	Avancement de l'accompagnement
Caen	4/4
Centre Manche	4/4
Cotentin	4/4
Sud Manche	3/3
Rouen	3/4
Dieppe	3/4
Alençon	3/4

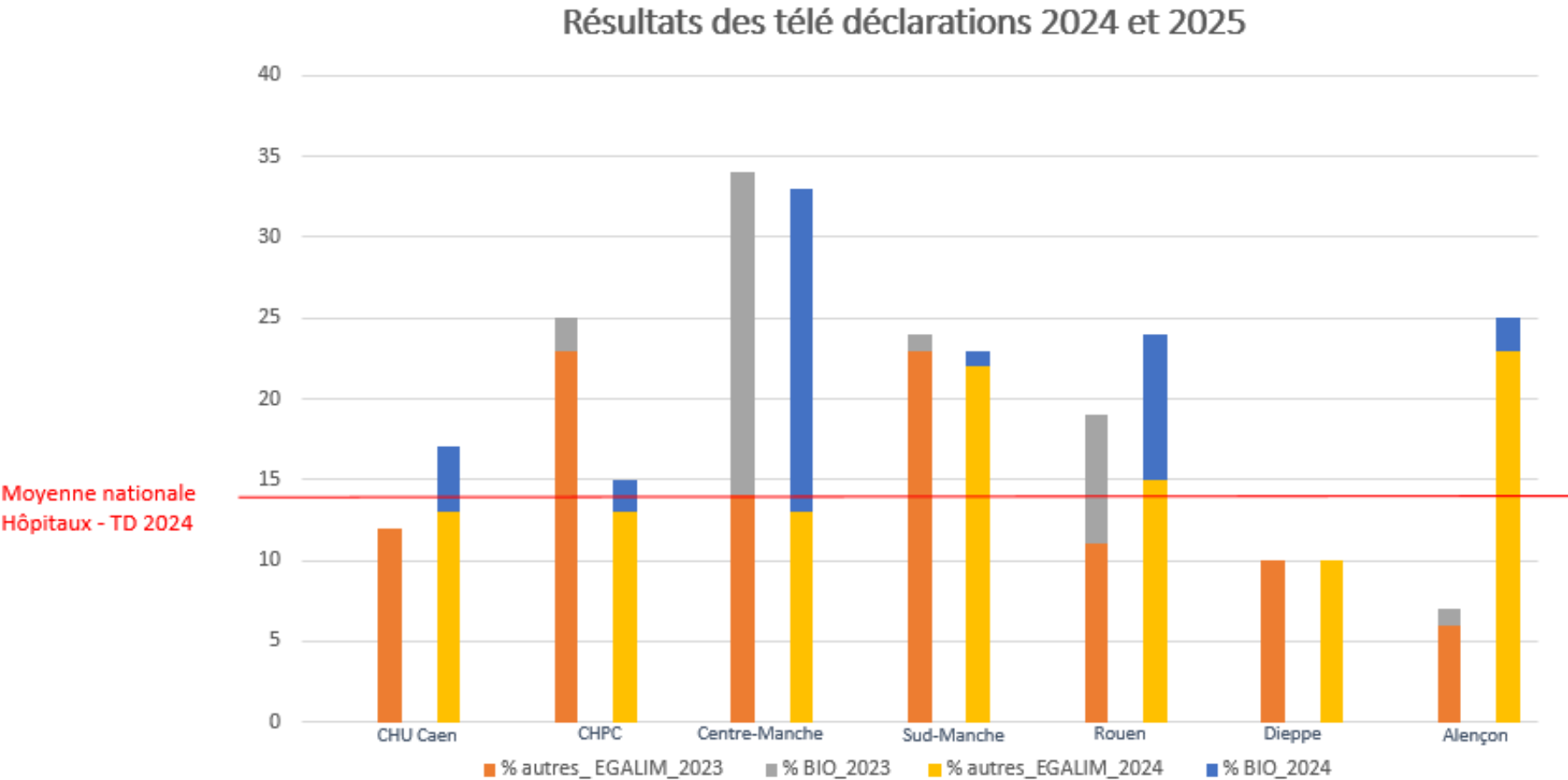
RIA	Mode de gestion	Avancement de l'accompagnement
Tisanderie	Directe	4/4
AGRIA	Directe	4/4
St-Lô	Directe	4/4
Hérouville	Concédée	4/4
Caen	Passage en Directe	3/3
Alençon	Concédée	2/2
Évreux	Concédée	3/3





Action 1 « accompagnement sourcing » - GHT

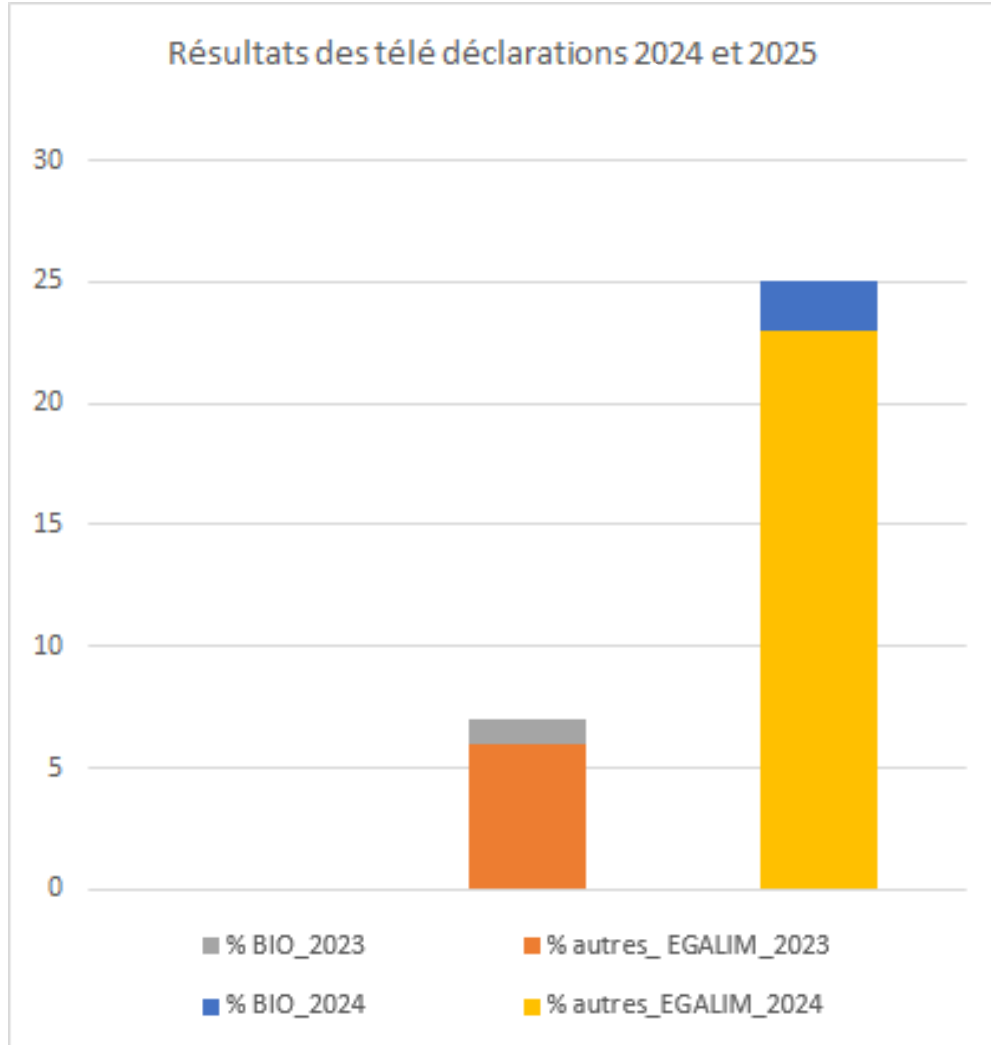
- Indicateurs EGALIM -





Action 1 « accompagnement sourcing » - GHT

- Zoom sur le GHT Orne-Perche-Saosnois -



- Calendrier d'accompagnement

- ✓ Rendez-vous 1 : État des besoins - 18 Décembre 2024
- ✓ Rendez-vous 2 : Restitution sourcing - 01 Avril 2025
- ✓ Rendez-vous 3 : Point intermédiaire - 02 Juillet 2025
- ✓ Rendez-vous 4 : Bilan - 21 Octobre 2025

Retour sur l'action 1 « accompagnement sourcing » - GHT

Freins :

- Période de renouvellement des marchés
- Budget alimentaire d'un hôpital = 1 à 3 % donc peu de marge de manœuvre
- Surcoût des produits EGALIM
- Diversité de régimes alimentaires : mixés, hyper protéiné ...
- Aspect sanitaire

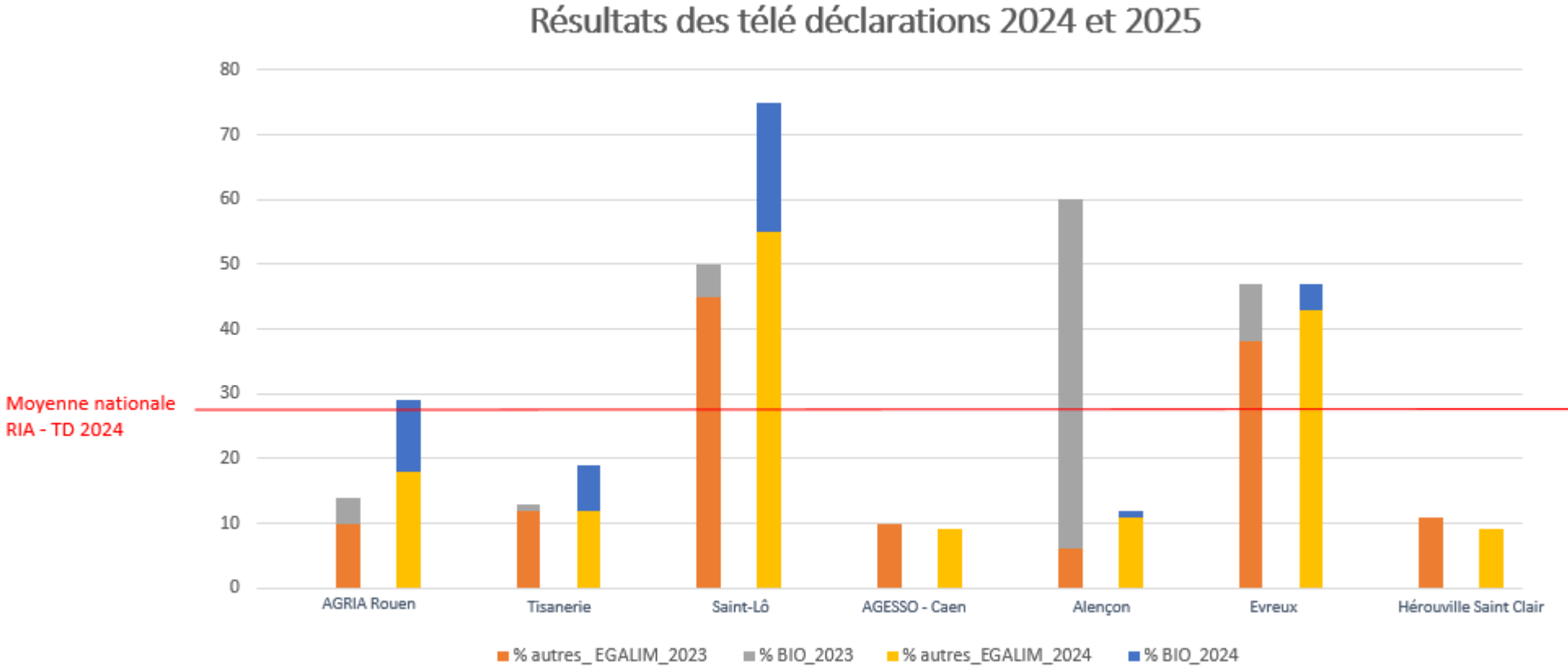
Facteurs de réussite :

- Perception de la loi EGalim comme une opportunité de contribuer à une alimentation plus durable
- Changements de pratiques :
 - Approvisionnements en produits EGALIM via des marchés initiés et gérés directement par l'établissement support, en complément des groupements d'achats
 - Sur la lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Sur la végétalisation des menus



Retour sur l'action 1 « accompagnement sourcing » - RIA

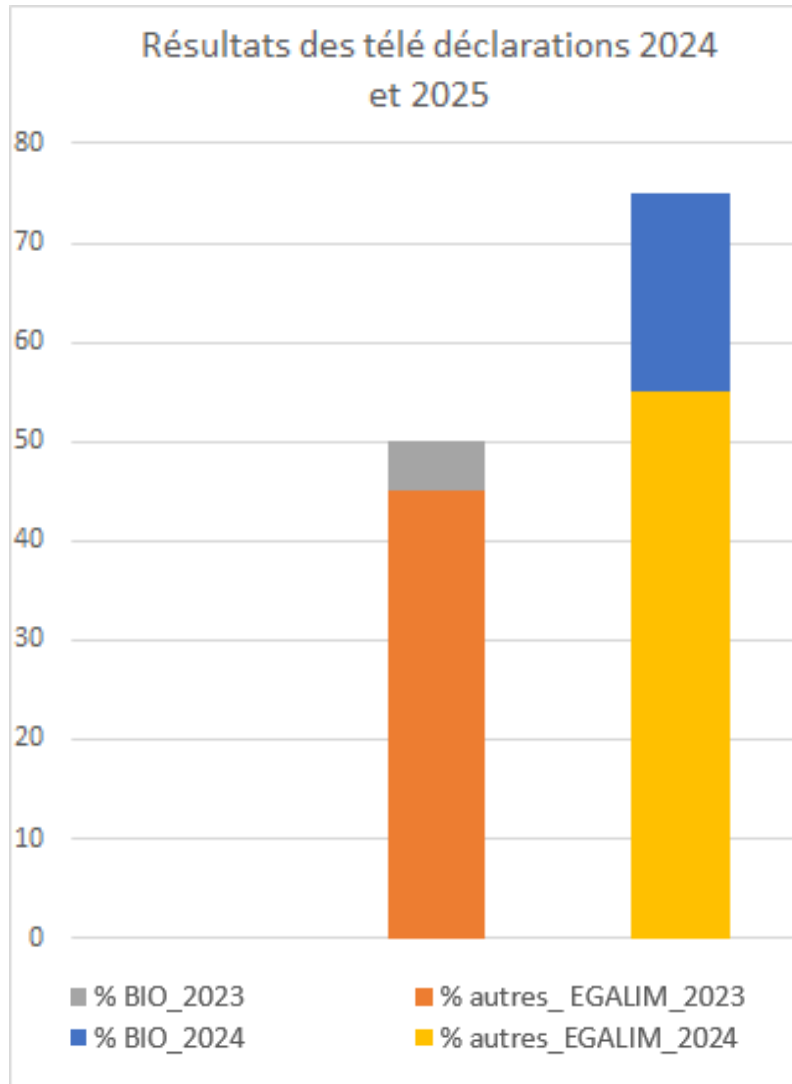
- Indicateurs EGALIM -





Retour sur l'action 1 « accompagnement sourcing » - RIA

- Zoom sur le RIA de Saint-Lô -



- Calendrier d'accompagnement

- ✓ Rendez-vous 1 : État des besoins – 04 Octobre 2024
- ✓ Rendez-vous 2 : Restitution sourcing – 08 Novembre 2024
- ✓ Rendez-vous 3 : Point intermédiaire - 23 Avril 2025
- ✓ Rendez-vous 4 : Bilan - 26 Septembre 2025

Retour sur l'action 1 « accompagnement sourcing » - RIA

Freins :

- Temps contraint pour la gouvernance du RIA par les membres bénévoles des associations de gestion
- Renouvellement du personnel
- Surcoût des produits EGALIM

Facteurs de réussite :

- Perception de la loi EGalim comme une opportunité de contribuer à une alimentation plus durable
- Changements de pratiques :
 - Anticipation des menus, des commandes
→ Flexibilité et adaptabilité des gestionnaires et cuisiniers
 - Travail sur la végétalisation des menus
 - Travail sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

Action 2 - Formation sur les stratégies d'achats durables et les enjeux de la commande publique

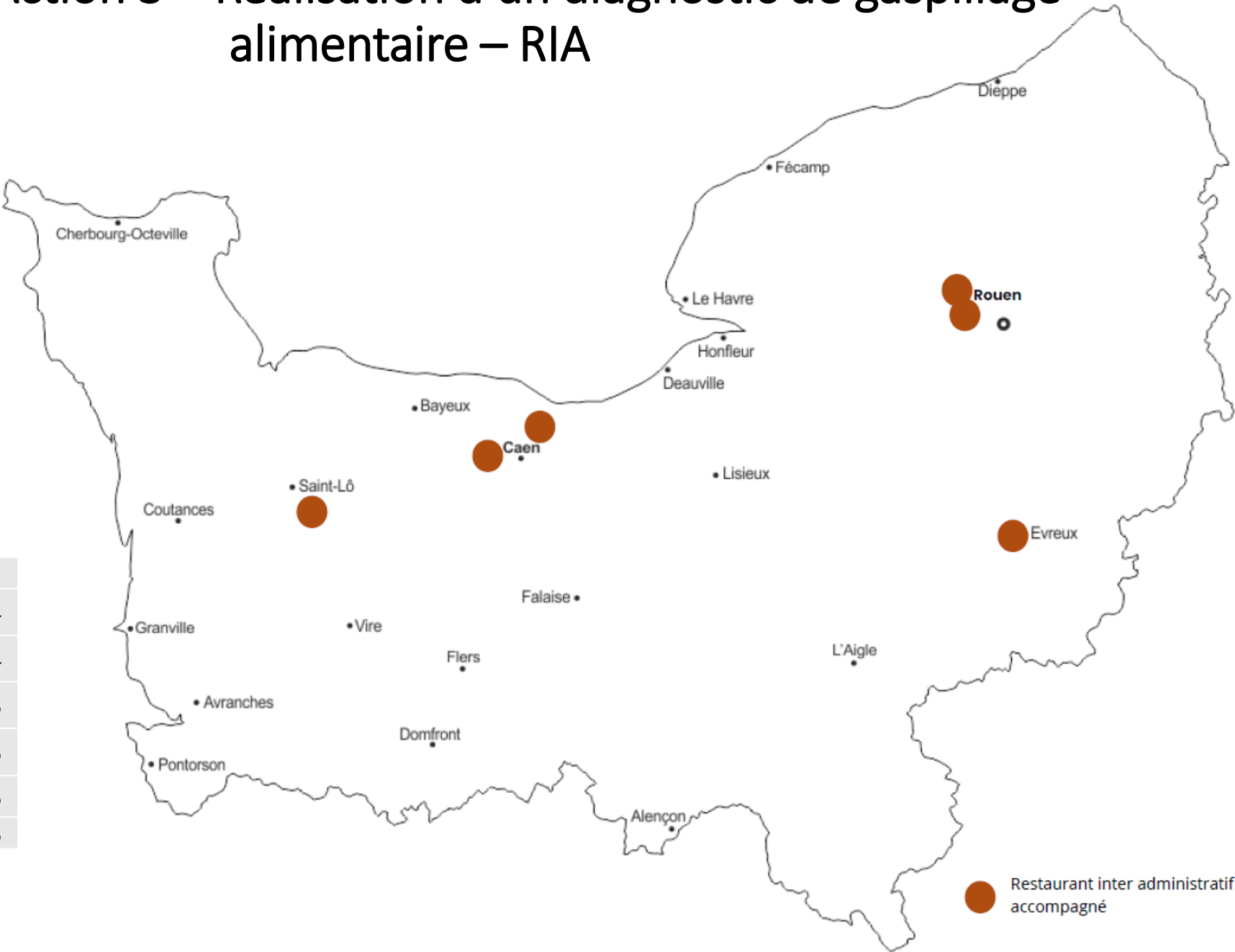
Intervenant : Frédéric Bazille, animateur du RANCOPER et expert « achats publics durables/responsables »

- Formation de 2 jours à destination des GHT normands
 - ✓ 2 sessions réalisées en novembre 2023 et mars 2024
 - ✓ Présents : Centre hospitalier intercommunal Alençon-Mamers (CHICAM), Hôpitaux du sud Manche (Avranches-Granville), CHU Caen, Centre hospitalier public du Cotentin (CHPC), Centre hospitalier Coutances, Centre hospitalier de Dieppe, Groupe hospitalier du Havre (GHH), CHU Rouen
-
- Formation à destination des RIA normands
 - ✓ 1 session réalisée le 13 mai 2024 avec la Tisanerie et l'AGRIA Rouen
 - ✓ Réalisée à Caen le 21 novembre 2024 avec les RIA d'Hérouville et Caen
 - ✓ Session supplémentaire le 30 Juin 2025 avec les RIA d'Evreux et Alençon



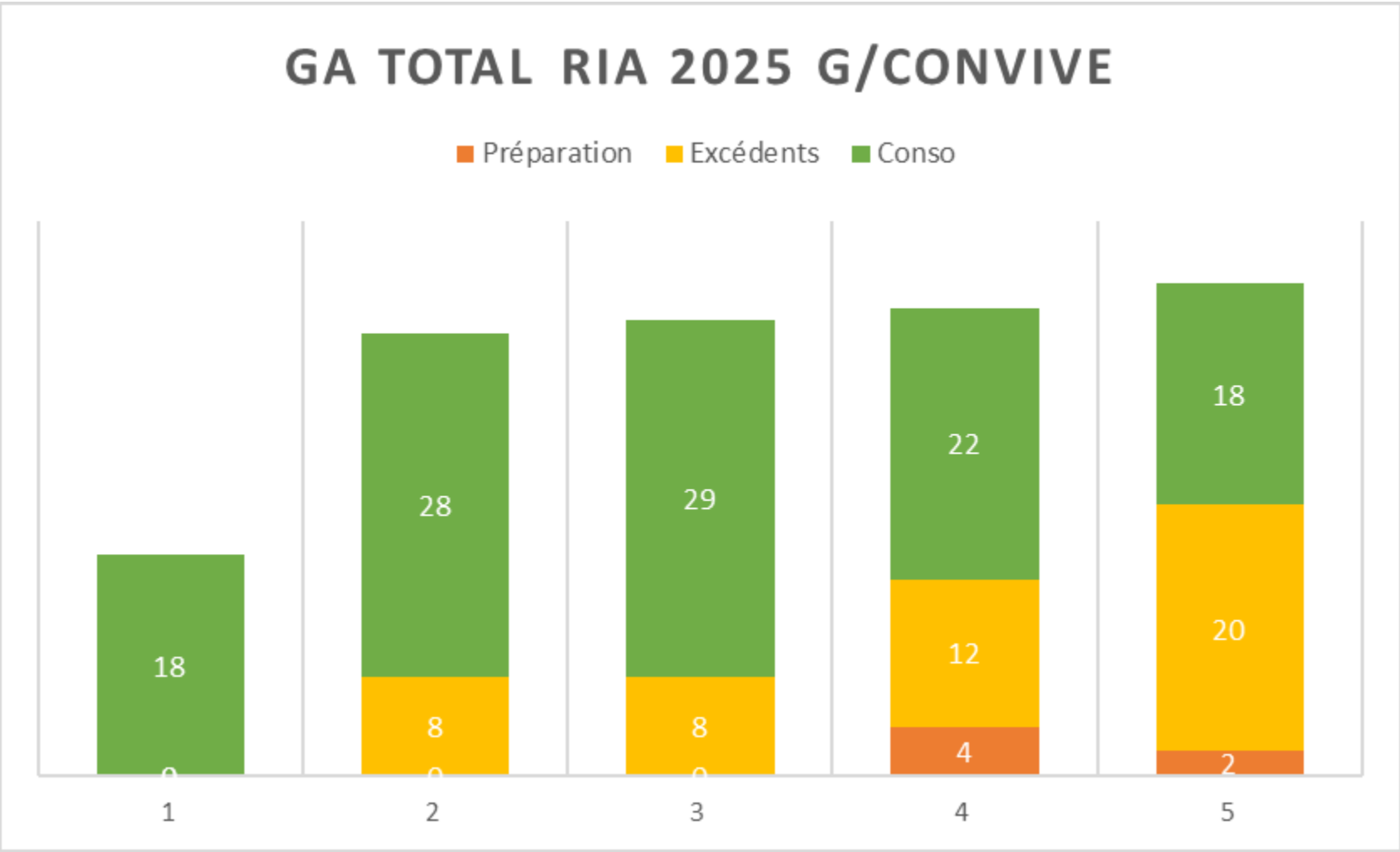
Calendrier Action 3 – Réalisation d’un diagnostic de gaspillage alimentaire – RIA

RIA	RDV 1	Pesées
Tisanerie	03/10/2024	18/11/2024
AGRIA	04/10/2024	19/11/2024
St-Lô	15/11/2024	20/01/2025
Hérouville	08/11/2024	12/05/2025
Caen	04/11/2024	03/02/2025
Évreux	13/01/2025	31/03/2025





Retour sur l'action 3 – Gaspillage alimentaire – RIA



Retour sur l'action 3 – Gaspillage alimentaire – RIA

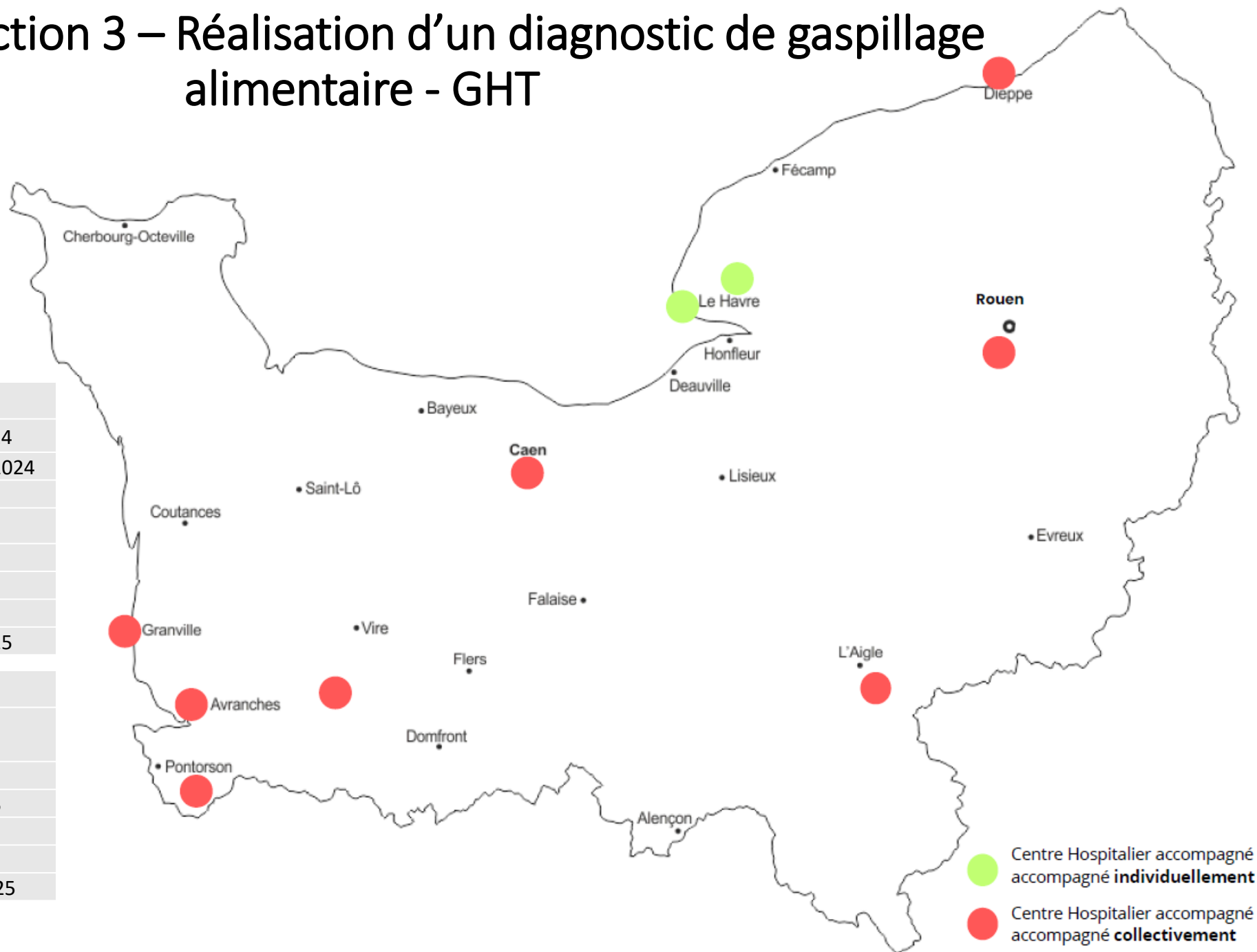
Objectifs : Amener les RIA à être en conformité avec EGALIM en réalisant leur diagnostic GA et en envisageant si besoin des actions correctives

- ✓ Interactions plus simples avec les sites en gestion en directe
- ✓ Résultats cohérents entre tous les sites
- ✓ Résultats très inférieurs à la moyenne nationale de **95g/convives (<30g/convive)**
- ✓ Flux « excédents » plus compliqué à faire peser—> piste de réduction = vigilance
(flou sur gestion de ces flux et plus difficile à faire accepter comme une réalité)
- ✓ Peu de valorisation des biodéchets

Calendrier Action 3 – Réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire - GHT

Accompagnement individuel	
COFIL 1	03 Décembre 2024
Réunions internes	06 et 13 Décembre 2024
Pesées	Janvier 2025
Réunion interne	30 Janvier 2025
COFIL 2	07 Mars 2025
Réunion interne	03 Juin 2025
COFIL 3	30 Juin 2025
Réunion de clôture	08 Septembre 2025

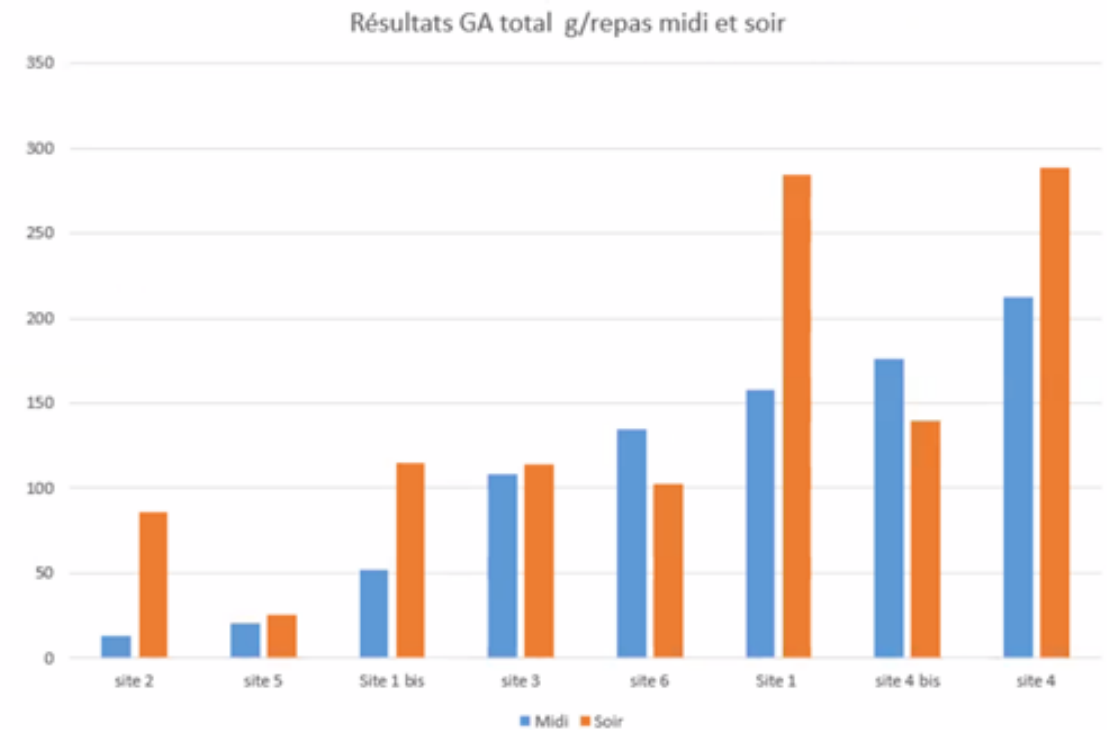
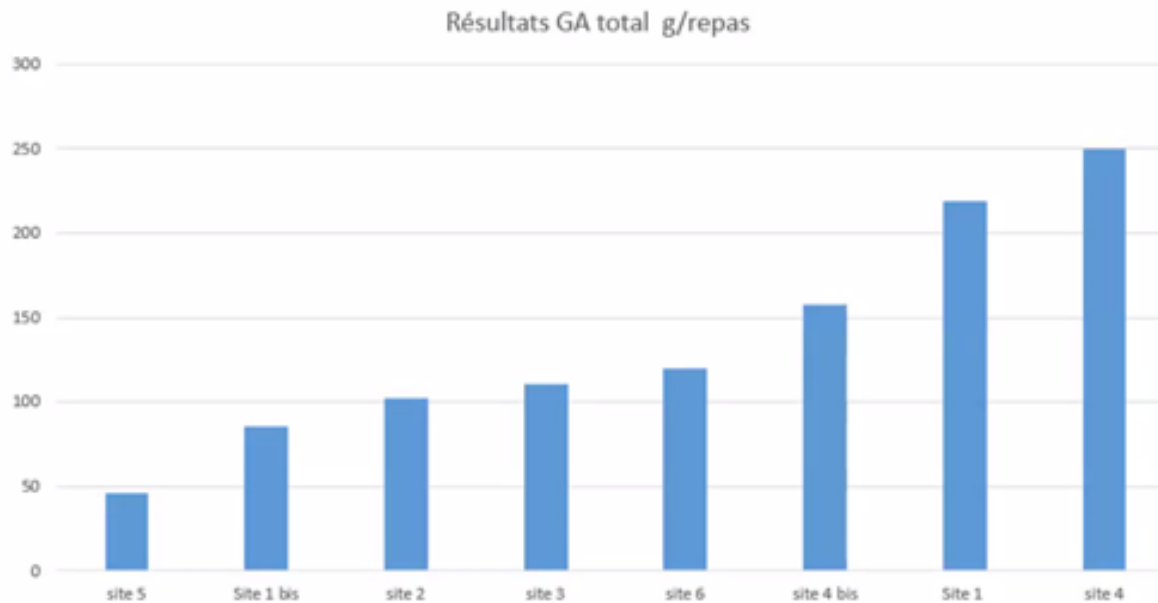
Accompagnement collectif	
Démarrage de l'accompagnement	17 Janvier 2025
Préparation des pesées	27 Février 2025
Pesées	Mars-Avril 2025
Analyse des résultats	12 Juin 2025
Echange sur les actions	01 Juillet 2025
Réunion de clôture	26 Septembre 2025



Retour sur l'action 3 – Gaspillage alimentaire – GHT

Résultats/Établissement :

- Potage et accompagnements (+50gr par repas et par patient) => part la plus importante du GA
- Tendance générale : GA soir > GA midi



Retour sur l'action 3 – Gaspillage alimentaire – GHT

Plans d'actions – GHH et Escales :

Actions pour accompagner la prise alimentaire

- Fractionner les prises alimentaires et valoriser la collation
- Enquête satisfaction
- Varier les commandes/services
- Sensibilisation des agents

Actions ayant un impact sur les quantités

- Réaliser des pesées à l'échelle de tout l'établissement : calendrier de pesées
- Étudier le GA à tous les niveaux : excédents en cuisine centrale, plateaux non livrés/non consommés
- Réduire les portions d'accompagnement
- Mise en place d'un groupe de travail sur la réduction des quantités
- Goûter/collation à la place d'un plateau repas
- Réduire le nombre de composantes le soir + la portion d'accompagnement

Actions ayant un impact sur le menu

- Evolution des menus : travail avec la diététicienne
- Travail sur les cycles de menus
- Groupe de travail « Politique alimentaire du GHH »
- Travail sur les mixés
- Commission menu avec les résidents / augmentation du cycle des menus sur 6 semaine

Retour sur l'action 3 – Gaspillage alimentaire – GHT

Objectifs : Amener les GHT à être en conformité avec EGALIM en réalisant leur diagnostic GA et en envisageant des actions correctives

- **Retours des établissements lors des deux accompagnements :**
 - ✓ Aide précieuse dans la mise en œuvre de la méthodologie de pesées;
 - ✓ Prise de conscience des volumes gaspillés;
 - ✓ Aide pour communiquer auprès du personnel et instaurer les échanges;
 - ✓ Identification des causes du gaspillage → identification de pistes d'actions
- **Retours des établissements lors de l'accompagnement collectif :**
 - ✓ S'inspirer de leurs avancées mutuelles dans la lutte contre le gaspillage alimentaire;
 - ✓ Échanger/partager avec les autres établissements sur les freins, la méthodologie de pesées et les actions à mettre en place

Préconisations du CNRC (en cours de finalisation)

➤ 2 rapports distincts :

- CHU
- EHPAD

➤ Approche plus large que le gaspillage alimentaire → lien fort à la nutrition



Prévenir la dénutrition

Enjeux de « personnaliser » l'accompagnement, l'offre

➤ Pistes envisagées :

- Adaptation des « recettes » → mieux répondre aux besoins / goûts des patients
- Travailler en équipe : Restauration 🤝 Soins
- Approches diététiques : fractionner les prises de repas ; densité énergétique des aliments
- Veiller à ce que les CNO soient consommés au bon moment
- Adapter les quantités → sur-commandes

Suite à donner

- Point en septembre 2026 avec tous les établissements ayant bénéficié de l'accompagnement





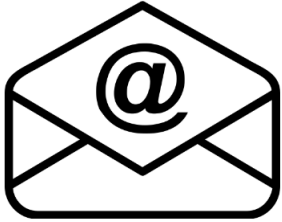
PRÉFET DE LA RÉGION NORMANDIE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Formation des acheteurs sur « ma
cantine » en partenariat avec les
PAT**

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture
et de la forêt

Organisation et déroulé d'une formation



Formation proposée à tous les animateurs des PAT normands



Invitation des gestionnaires par les animateurs PAT



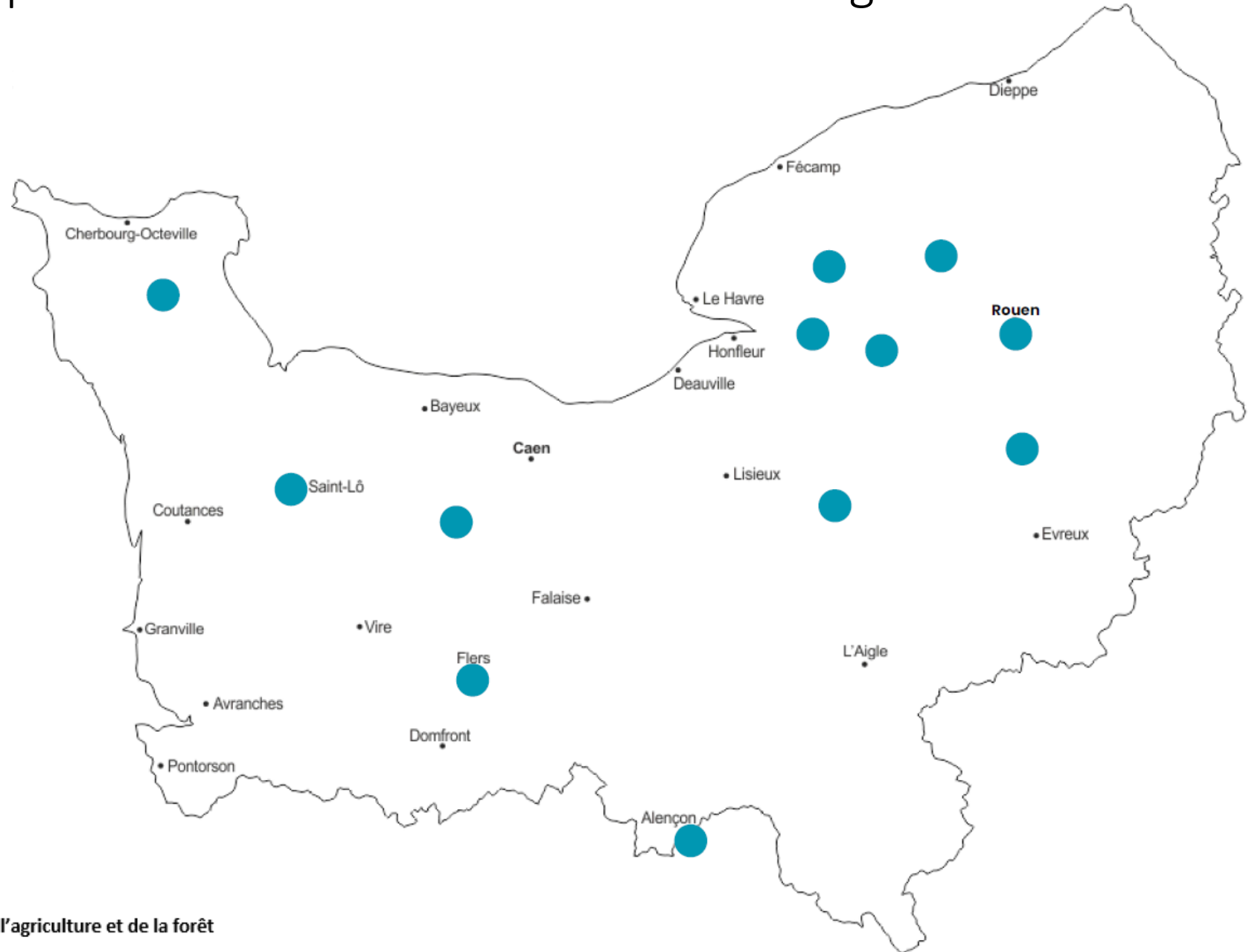
Intervention de la DRAAF

- **Déroulé d'une formation :**

Première partie de 45 minutes : rappel sur les obligations de la loi EGALIM et outils à dispositions

Deuxième partie d'une heure sur la prise en main de la plateforme ma cantine

Cartographie des formations « ma cantine » organisées en 2025



Formations « ma cantine » organisées en 2025

PAT	Nombre de formations réalisées	Nombre d'établissements sensibilisés
Métropole Rouen	1	10
Caux Austreberthe	1	3
Flers	2	5
Louviers	1	6
Yvetot	1	12
Bernay	2	14
Alençon	1	2
Cotentin	3	16
Caux Seine Agglo	1	7
Pré bocage	2	5
Saint-Lô	1	9
PNR Boucles de Seine	1	6



ma cantine

Bilan :

- 17 formations ont été organisées
- 95 établissements
- 120 participants
- 19 % des établissements étaient des cuisines centrales
- 87 % d'inscriptions
- 52 % de télé déclarations

Retours des formations « ma cantine »



ma cantine

- Meilleure connaissance des mesures de la loi Egalim et des outils à disposition
- Familiarisation avec la plateforme « ma cantine »
- Echange entre les gestionnaires et mise en réseau
- Meilleure connaissance du Projet Alimentaire Territorial et des actions proposées



Orientations 2026 – 2027

- 3 secteurs prioritaires :
 - Social et médico-social (cibles à définir)
 - CROUS
 - Lycées agricoles
- Priorités sur les accompagnements sourcing et diversification des protéines
- Recentrer le REGAL comme acteur clé de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Recentrer l'ADEME comme acteur clé de la substitution des plastiques



PRÉFET DE LA RÉGION NORMANDIE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Retour COPIL Conseil Régional – SRFD – SRAL – Lycées

Mai 2025

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture
et de la forêt

Les données 2024 (période de référence 2023)

LYCEES	EGALIM 21	EGALIM 22	EGALIM 23	AB 21	AB 22	AB 23	NORMAND 21	NORMAND 22	NORMAND 23
SAINT-HILAIRE	7,46 %	14,88 %	19,71 %	2,20 %	6,15 %	8,76 %	57,31 %	57,41 %	48,26 %
SAINT-LÔ	3,97 %	10,74 %	16,96 %	1,51 %	8,75 %	8,82 %	58,49 %	55,40 %	61,85 %
SÉES	12,59 %	15,88 %	15,75 %	9,65 %	10,14 %	11,42 %	59,08 %	60,19 %	60,64 %
PAYS DE BRAY	11,20 %	9,32 %	14,99 %	5,18 %	4,63 %	9,64 %	50,10 %	51,15 %	49,26 %
ENVERMEU	2,26 %	6,91 %	14,83 %	2,29 %	6,56 %	11,75 %	46,70 %	51,33 %	47,75 %
ALENCON	11,97 %	15,59 %	12,92 %	7,91 %	10,99 %	9,98 %	55,24 %	55,95 %	51,74 %
CHAMBRAY	6,94 %	9,84 %	12,58 %	0,75 %	4,10 %	4,68 %	39,08 %	39,91 %	38,19 %
LE ROBILLARD	7,99 %	8,77 %	11,18 %	5,19 %	3,28 %	3,20 %	65,48 %	63,70 %	63,53 %
VIRE	7,17 %	9,93 %	9,38 %	4,90 %	6,35 %	5,24 %	56,67 %	66,80 %	65,85 %
LE NEUBOURG	3,34 %	7,52 %	8,65 %	1,47 %	1,93 %	0,81 %	46,17 %	43,28 %	42,10 %
COUTANCES	8,13 %	13,55 %	8,35 %	6,01 %	4,35 %	0,86 %	67,76 %	61,64 %	59,99 %
EVREUX	8,46 %	8,00 %	8,33 %	5,96 %	5,54 %	1,74 %	60,32 %	59,45 %	50,45 %
YVETOT	5,94 %	7,33 %	6,43 %	2,82 %	3,67 %	4,35 %	51,03 %	56,21 %	57,98 %
MOY. EAP	7,5 %	10,6 %	12,3 %	4,3 %	5,9 %	6,3 %	54,9 %	55,6 %	53,7 %
MOY. REG	8,2 %	11,0 %	13,4 %	4,7 %	5,7 %	5,8 %	51,0 %	53,0 %	51,7 %

Les données 2025 (période de référence 2024)

Lycées agricoles	% Bio	% Autres Labels EGALIM
Lycée agricole du Robillard	4	10
Lycée agricole de Vire	7	7
Lycée agricole de Chambray	9	6
Lycée horticole d'Evreux	3	36
Lycée agricole du Neubourg	5	22
Lycée agricole de Coutances	3	31
Lycée agricole de Saint-Hilaire du Harcouet	12	23
Lycée agricole de Saint-Lô Thère	4	16
Lycée agricole d'Alençon	24	28
Lycée agricole de Sées	11	22
Lycée agricole et agroalimentaire d'Yvetot	3	9
Lycée agricole du Pays de Bray Brémontier Merval	X	X
Lycée des métiers du bois et de l'éco-construction	29	1
Lycée du Pays de Bray Neufchâtel en Bray	X	X

Résultats sondage « recensement besoins EGALIM et PAT »

- 14 réponses dont 11 exploitables
- 1 établissement (Saint Hilaire) a répondu 2 fois, mais avec des réponses différentes

Résultats sondage « recensement besoins EGALIM et PAT »

Connaissance des 5 mesures de la loi

Question	Bonne connaissance	Connaissance partielle	Aucune connaissance
50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio	5	6	0
Lutte contre le GA	6	5	0
Protéines végétales/menu VG	3	7	1
Substitution des plastiques	4	4	3
Information des convives	1	8	2

Résultats sondage « recensement besoins EGALIM et PAT »

Objectifs les plus difficiles à atteindre

Mesure	Nombre de personnes
50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio	8
Protéines végétales/menu VG	4
Lutte contre le GA	3
Substitution des plastiques	1
Information des convives	1



Utilisation de « ma cantine »

Question	Nombre de réponses
Télé déclarer	3
Accéder à la réglementation	2
Connaître ma situation/informer	1
Pas d'utilisation	6



Connaissance des Projets Alimentaires Territoriaux

Réponse	Nombre de réponses
Ne connaît pas	6
Connait mais n'est pas associé	3
Participe/est impliqué	2



Souhait d’être accompagné

Réponse	Nombre de réponses
Pour atteindre les 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio	4
Pour lutter contre le gaspillage alimentaire	1
Pour les 2	5
Pas intéressé	1



Formation EGALIM

- 9 et 10 juillet 2025 -



Je voudrais que le groupe m'aide à :

changer les pratiques de l'équipe cuisine pour plus de "fait maison", moins de produits transformés et "plus d'EGA lim"

MENU du JOUR

Taboulé à la libanaise

Shiacciata, légumes rôtis & flan de courgettes

Moelleux à la châtaigne

