



**PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

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

Toulouse, le **29 AOUT 2025**

Le préfet de la région Occitanie

à

Destinataires *in fine*

Objet : Mobilisation des acteurs de la restauration collective autour des objectifs de la loi EGalim

- Annexe 1 : Outils et acteurs pour accompagner l'atteinte des objectifs

- Annexe 2 : Liste des destinataires

En France, un repas sur cinq est pris hors domicile, la restauration collective représentant autour de 4 milliards de repas servis par an dans plus de 80 000 lieux de service (source : « ma cantine »). Ce service essentiel revêt une dimension économique importante, avec 25 milliards d'euros de chiffre d'affaires à l'échelle nationale (2019, INSEE) et une dimension sociale forte. En effet, il nous concerne tous, de la petite enfance aux seniors. En témoignent notamment les prestations mises en place dans les établissements d'enseignement, ceux relevant du ministère de la justice, les hôpitaux, les maisons de retraite, les administrations ou encore les entreprises.

Agir sur la composition des assiettes en restauration collective constitue donc un levier efficace pour promouvoir une alimentation saine, sûre, durable et de qualité auprès des convives de tous âges. Cela permet également d'agir en faveur du développement de filières agricoles et agroalimentaires de qualité pour améliorer l'impact sur la santé, l'eau et l'environnement, de promouvoir l'éducation alimentaire et le modèle du repas français, partie intégrante de notre patrimoine immatériel.

Le secteur de la restauration collective est un axe fort de la Stratégie nationale alimentation, nutrition, climat (SNANC), au sein de laquelle le programme national de l'alimentation (PNA) est décliné. Ce secteur est également largement encouragé au sein des Projets alimentaires territoriaux (PAT). La loi Egalim du 30 octobre 2018, modifiée par les lois « Agir pour une économie circulaire » (AGEC) du 10 février 2020 et « Climat et résilience » du 22 août 2021, comporte des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable et de qualité, constituant une politique prioritaire du Gouvernement.

Ces objectifs sont également au cœur du programme national Ambition Bio et du Plan régional pour l'agriculture biologique 2023-2027, porté par l'État, le Conseil régional, les Agences de l'eau Adour-Garonne et Rhône-Méditerranée-Corse aux côtés des professionnels regroupés dans Interbio Occitanie.

Parmi les principaux objectifs de la loi, **des objectifs d'approvisionnement durable et de qualité ont été fixés**, qui s'appliquent à l'ensemble de la restauration collective :

- 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique au 1^{er} janvier 2022 ;

- 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1^{er} janvier 2024, avec un taux porté à 100 % pour la restauration collective relevant de l'autorité de l'État.

D'autres mesures sont devenues obligatoires entre le 1^{er} janvier 2019 et le 1^{er} janvier 2025 concernant toute la restauration collective ou seulement certains secteurs. Ces mesures portent notamment sur :

- la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- la diversification des protéines et des menus, avec une option végétarienne obligatoire ;
- la substitution des plastiques (1^{er} janvier 2028 pour les communes < 2 000 habitants).

Les établissements de restauration collective relevant d'autorités publiques et de structures privées ont déployé de nombreux efforts depuis 2018 pour se conformer aux objectifs de la loi. Ils ont été accompagnés, parfois financièrement, par les services de l'État, notamment via des dispositifs du plan de relance. Plusieurs dispositifs toujours existants permettent de poursuivre un accompagnement. Parmi eux, l'appel à projets porté conjointement par la DRAAF, la DREAL, l'ARS et l'ANFH Occitanie pour une restauration collective durable dans les secteurs sanitaire, médico-social et de l'insertion (information sur le [site internet de la DRAAF](https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/soutien-financier-pour-un-passage-des-pat-en-phase-operationnelle-niveau-2-aap-a9628.html)), ou encore l'appel à projets de la SNANC pour les PAT de niveau 2 (<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/soutien-financier-pour-un-passage-des-pat-en-phase-operationnelle-niveau-2-aap-a9628.html>).

Je vous invite donc à poursuivre votre mobilisation pour atteindre au plus vite ces objectifs, à caractère obligatoire, dans vos établissements de restauration collective ou ceux sous votre tutelle.

Par ailleurs, la plateforme « [ma cantine](#) » a été développée pour permettre de répondre à l'objectif d'information des citoyens. Depuis 2023, l'inscription et la télédéclaration des données en matière d'approvisionnement est obligatoire pour les établissements de

restauration collective. Cette plateforme permet à la fois plus de transparence pour les citoyens et offre un ensemble d'outils et de ressources pour les établissements de restauration collective qui souhaitent atteindre les objectifs de la loi.

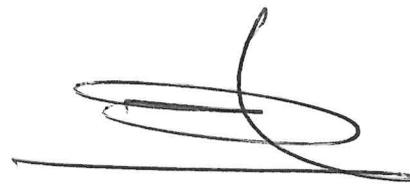
L'atteinte des objectifs de la loi EGalim par l'ensemble de notre restauration collective en région représente de plus un potentiel de soutien et de développement primordial pour les producteurs agricoles d'Occitanie.

Je vous signale également plusieurs événements qui mettent en avant la restauration collective et les approvisionnements issus de l'agriculture biologique :

- le « Showroom RHD Régional et Bio 2025 », organisé par Ad'Occ le 1^{er} octobre 2025 à la Narbonne Arena (Aude) (<https://www.agence-adocc.com/-evenements-/showroom-rhd-regional-et-bio-2025/>) ;
- le « Colloque de la Restauration collective Bio & Régionale », organisé par Interbio Occitanie le 26 novembre 2025 à Castelnaudary (Aude) (<https://www.interbio-occitanie.com/developper-son-activite/introduire-des-produits-bio-en-restauration-collective/>).

Vous trouverez en annexe divers outils à votre disposition et les coordonnées d'acteurs afin de vous accompagner dans vos démarches.

Je sais pouvoir compter sur votre mobilisation.

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the bottom.

Pierre-André DURAND