

Showroom RHD Régional et Bio

Narbonne – 07/10/2026



Ordre du jour

- **Introduction = 20'**
 - présentation des 2 AAP = 10'
 - actualités réglementaires + questions = 10'
- **Travail de groupe freins/leviers (et résultats) = 70'**
 - brainstorming en groupe sur 4 thématiques = 30' :
 - Approvisionnement en produits durables et de qualité
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Lutte contre la dénutrition
 - Végétalisation des repas
 - restitution 10' par groupe = 40'
 - distribution des 4 fiches freins/leviers à chaque participant
- **Les 4 engagements pour ma structure = 30'**
 - chaque personne/structure rédige ses 4 engagements, soit 1 dans chaque thématique = 10'
 - restitution individuelle, 1' par structure = 20'
- **Conclusion**

Lauréats des AAP régional 2026

Narbonne – Showroom RHD UPSA – 07/10/2026

Liste des lauréats Occitanie – AAP REGIONAL Alimentation durable 2026

- **Vert** — Lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Bleu** — Amélioration de la qualité des repas et structuration des filières d'approvisionnement
- **Violet** — Réduction de l'usage du plastique alimentaire
- **Rouge** — Diversification des protéines incluant des protéines végétales

ÉTABLISSEMENTS

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Résidence Couserans Pyrénées | 12. CH de Lozère |
| 2. PNR Pyrénées ariégeoises | 13. EHPAD de Vialas |
| 3. Résidence Vallée du Volp | 14. CH de Lannemezan |
| 4. GCS GAPM | 15. UNAPEI 66 |
| 5. Maison paysanne de l'Aude | 16. USSAP Banyuls |
| 6. CH Mas Careiron | 17. PAT Gaillac-Graulhet |
| 7. EHPAD Saint-Vidian | 18. PAT PETR Pays Midi Quercy |
| 8. APAJH 32 – Tour de l'âge d'or | 19. DITEP Saint-François |
| 9. SCOP Compostons | 20. CC Ouest-Aveyron / PNR |
| 10. CH de Figeac | 21. Cédrat Conseil |
| 11. PAT CD de la Lozère | |





DIRECTION
GÉNÉRALE
DE L'OFFRE
DE SOINS

l'anap
agence nationale
de la performance sanitaire
et médico-sociale

Lauréats des AAP national 2026

Narbonne – Showroom RHD UPSA – 07/10/2026

Liste des lauréats Occitanie – AAP NATIONAL Alimentation durable 2026

- **Vert** — Lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Bleu** — Amélioration de la qualité des repas et structuration des filières d'approvisionnement
- **Violet** — Réduction de l'usage du plastique alimentaire

• Prise en charge : jusqu'à **60 % du coût total du projet**

• 50 % versés au démarrage, 50 % à la remise du bilan final

• Un point d'avancement transmis à l'Anap tous les 6 mois





**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

PREMIERS ÉLÉMENTS – LOI D'URGENCE POUR LA PROTECTION ET LA SOUVERAINETÉ AGRICOLES

Showroom RHD – 07/10/2026

LOI n° 2026-796 du 18 août 2026 d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles

EVOLUTION DU PERIMETRE DES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITE ELIGIBLES

- Produits **issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2** (pérennisation sans date de fin d'éligibilité);
- **Catégorie 3 bis** : produits « SIQO hors bio/HVE/fermiers assimilés » : Produits non transformés composés de produits agricoles sous SIQO hors bio/issue d'une exploitation de haute valeur environnementale/ayant la mention « fermier » ou denrées alimentaires issues de la 1ère transformation d'un ou de plusieurs produits agricoles et composées à 95 % au moins de produits SIQO hors bio/issue d'une exploitation bénéficiant de la certification HVE/ayant la mention « fermier » - Attention : seuls les produits « fermiers » pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité, se référer aux guides d'achat [ici](#) pour plus de détails
- **Catégorie 3 quater** : Produits de montagne présentant des particularités en termes de qualité ou d'externalités environnementales attestées par un système de certification respectant les exigences de la directive 2024/825 (ex : doit être vérifié par une tierce partie, compétente et indépendante, du respect des exigences. L'organisme tiers et le propriétaire du label sont deux entités juridiques distinctes, ...);
- **Catégorie 7 bis** : Produits issus de la pêche conformes aux exigences environnementales européennes et issus d'une démarche collective définie par un cahier des charges garantissant l'origine, la traçabilité et la fraîcheur des produits;
- **Catégorie 7ter** : Produits aquacoles conformes aux exigences de la réglementation européenne et issus d'une démarche collective définie par un cahier des charges garantissant l'origine, la traçabilité et la fraîcheur des produits;
- **Catégorie 4 bis** : Produits répondant à des exigences nutritionnelles et environnementales attestées par un système de certification respectant les exigences de la directive 2024/825 .

Objectifs d'approvisionnements - lois EGalim et UPSA 2027 : phase transitoire

50%

produits EGalim

Catégories EGalim incluses :

1. Agriculture biologique (2°)
2. à 5. SIQO (hors bio) : Label Rouge, AOC/AOP, IGP, STG (3°)
6. Haute valeur environnementale (HVE) (3°)
Certification environnementale niv. 2 (6°)
7. Écolabel pêche durable + 7°bis et 7°ter
8. Région ultrapériphérique (RUP) (5°)
9. Commerce équitable (3°ter)
10. 1/ Mention « Fermier » (3°)
2/ Produits de montagne / environnement avec certif. conforme UE (3° quater)
3/ Produits aux caractéristiques nutritionnelles / environnement avec certif. conforme UE (4° bis)
- 11 et 12. Externalités environnementales (1°)
Performance environnementale et approvisionnements directs (1°bis)

NOUVEAU [UPSA]

dont 30% SIQO⁽¹⁾, HVE, fermier

Catégories EGalim incluses :

1. Agriculture biologique
2. à 5. SIQO (hors bio)
6. Haute valeur env. (HVE)
10. 1/ Mention « Fermier »

dont 20%

issus de l'agriculture biologique ou en conversion

Catégorie EGalim incluse :

1. Agriculture biologique

Numérotation des catégories « EGalim » par ordre d'affichage sur le parcours de télédéclaration sur *ma cantine*;

En rouge : références à l'article L-230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime ;

En bleu clair : les denrées non transformées ou de première transformation composées à 95% au moins de ces produits sont éligibles (3°bis)

La loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles – 19/08/2026

FAMILLES VIANDES ET POISSONS

Restauration collective sauf restauration d'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales

60% de produits « EGalim »

(produits bénéficiant de labels, certifications, mentions, ou autres produits définis à l'article L.230-5-1 du CRPM)

Restauration d'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales

100% de produits « EGalim »

(produits bénéficiant de labels, certifications, mentions, ou autres produits définis à l'article L.230-5-1 du CRPM)

LOI n° 2026-796 du 18 août 2026 d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles -

MECANISME DE PREFERENCE EUROPEENNE - Territoires non concernés : les DROM, Saint-Barthélemy, Saint-Martin, Saint-Pierre-et-Miquelon.

Champ d'application : ensemble des restaurants collectifs sous la responsabilité de personnes morales de **droit public**.

« Sauf en cas d'absence d'offre suffisante pour un produit particulier et non substituable dans les quantités demandées, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge **comprennent uniquement des produits originaux**, au sens du Code des douanes de l'Union :

- Des 27 Etats membres de l'Union européenne dont DROM ;
- De l'Islande, du Liechtenstein et de la Norvège ;
- Des Pays ou Territoires d'Outre-Mer : Groenland, Nouvelle-Calédonie et ses dépendances, Polynésie française, Terres australes et antarctiques françaises, îles Wallis-et-Futuna, Saint Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy, Aruba, Antilles néerlandaises ».

Cette mesure s'applique aux contrats pour lesquels une consultation est engagée ou un avis d'appel à la concurrence est envoyé à la publication à compter du 19 août.

LOI n° 2026-796 du 18 août 2026 d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles

MECANISME DE PREFERENCE EUROPEENNE

Les exceptions au mécanisme de préférence européenne : 2 critères :

- L'**absence d'offre suffisante** pour un produit particulier appréciée au regard de la disponibilité des produits du dimensionnement des volumes et de la capacité à assurer un approvisionnement régulier ;
- Le **caractère non substituable** d'un produit en particulier.

TELEDECLARATION SIMPLIFIEE ET SUIVI DE L'ORIGINE

Bilan au Parlement: évolution du contenu :

- Part de produits de qualité et durables et, parmi ceux-ci, les produits « bio »;
- Nouveauté : **Part des produits servis originaires de l'Union européenne, de l'Espace économique européen (EEE) et des Pays et Territoires d'Outre-mer, et, parmi ceux-ci, de ceux originaires de France.**
- Abrogation de l'arrêté du 14 septembre 2022 pour créer un nouvel arrêté définissant les nouvelles modalités de télédéclaration (en cours)

Matrice des données d'approvisionnement : télédéclaration (TD) SIMPLIFIÉE 2027

TD approvisionnements

EGalim simplifiée : 11 champs

Les 6 champs encadrés en rouge doivent être complétés pour valider la TD

Les champs non encadrés ne sont pas bloquants (« Je ne sais pas » autorisé)

TD Origine des produits

champs non bloquant en 2027

Champs complémentaires

facultatif

Montants d'achats en €HT

	catégories EGalim											Origine				« Local » et appro. directs		étape facultative	
	Total (toutes catégories de produit)	Bio	SIQO	Label Rouge ⁽¹⁾	AOC / AOP ⁽²⁾	IGP ⁽²⁾	STG ⁽²⁾	Certif. envtale. de niveau 2 ou 3 (HVE)	Écolabel pêche durable + 7bis/7ter ⁽³⁾	RUP	Fermier	Montagne envt. Nutri. et envt. ⁽⁴⁾	Équitable non bio	Externalités environnementales	Perf. environnementale et appro. direct	France	UE hors France	« Local »	Appros direct
Total (toutes familles de produit)																			
Viandes et volailles fraîches ou surgelées																			
Poissons, produits de la mer et de l'aquaculture frais et surgelés																			
Charcuterie																			
Fruits et légumes frais et surgelés																			
BOF (Produits laitiers, beurre et œufs)																			
Boulangerie / Pâtisserie fraîches																			
Autres produits frais, surgelés et d'épicerie																			
Boissons																			

(1) achats bio équitables à comptabiliser dans le champ « Bio » et dans le champ « Bio équitable » [champ complémentaire facultatif] ; (2) dont denrées non transformées ou de première transformation composées à 95% au moins de produits SIQO (hors bio) / HVE / « fermiers » (comptabiliser dans la catégorie majoritaire le cas échéant) ; (3) produits de la pêche/aquaculture conformes à la réglementation (UE) aux origines, traçabilités et fraîcheur garanties ; (4) produits de montagne [...] aux qualités/externalités environnementales ou produits aux externalités environnementales et aux caractéristiques nutritionnelles, attestées par un système de certification conforme UE (3°quater et 4°bis) ;

Pour plus d'informations : documentation.ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Livrables du CNRC

- **GT sanitaire et médico-social**

- ✓ Guides sanitaires et établissements accueillant des personnes âgées : outil opérationnel directement mobilisable par les établissements

1^{ère} partie : **enjeux** du secteur

2nd partie destinée aux directeurs d'établissements mettant en avant la nécessité d'adopter une **stratégie alimentaire globale** (réorganisation du budget, favorisation de la transversalité, ...)

3^{ème} partie consacrée au **plan d'action opérationnel** (méthodologie + catalogue d'actions incluant 3 volets)

1. Optimisation de la gestion des stocks, ajustement et simplification de la production/des commandes,
2. Adaptation de l'offre alimentaire *via* la mise en place d'une politique d'achat et la réalisation de recettes adaptées aux convives
3. Travail autour du service et de l'environnement de prise de repas.

- A suivre : Nouveau livrable en cours de discussion : **résultats de l'enquête ESSMS hors EHPAD** pour mieux appréhender les modalités de l'offre alimentaire de ce segment
- **Synthèse des guides pratiques** : travail sur une forme de vulgarisation pour favoriser l'essaimage des guides



Livrables du CNRC

- Mise à jour : ensemble des livrables (loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles)
 - **GT ECO**
 - ✓ **Clausier** : outil concret et opérationnel pour soutenir les filières agricoles territoriales/françaises/UE et pour mettre en œuvre les dispositions issues des lois EGalim et d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles, catégorise une trentaine de leviers pour leur transposabilité en commande publique et propose des modèles de clauses « clés en main » intégrables dans un marché de denrées ou de restauration
 - ✓ **Travaux à venir** : modalités d'application du **mécanisme de préférence européenne** (origine, moyen/résultats? + exceptions), déclinaison du clausier dans une **version simplifiée** pour les acheteurs faisant des procédures < seuil de 60 K€ HT, clausier « à trous » pour les acheteurs > seuil de 60 K€ HT).
 - **GT APPRO**
 - ✓ **6 livrets indépendants des guides d'achat** – catégorie 1bis du L 230-5-1 du CRPM (fruits et légumes, viandes, légumineuses * CCP/non CCP en raison des différentes modalités d'évaluation)
- "**check-list**" à suivre , outils d'aide à la décision pour apprécier les critères de performance des produits en matière de protection de l'environnement et en matière d'approvisionnements directs, restitution du cheminement que l'acheteur est invité à opérer, exemples "phares" de caractéristiques mobilisables avec des exemples de notation et des éléments de preuve associés
- ✓ **Travaux à venir** : décryptage des nouvelles catégories éligibles





30 min.

Travail de groupe

- Approvisionnement en produits durables et de qualité
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Lutte contre la dénutrition
- Végétalisation des repas

Freins

Leviers



10 min./groupe

Restitution – 1 rapporteur / groupe

- Approvisionnement en produits durables et de qualité
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Lutte contre la dénutrition
- Végétalisation des repas

Freins

Leviers

Distribution des 4 fiches freins/leviers à chaque établissement



10 min.

Travail individuel par établissement

Mes 4 engagements (1 par thématique) :

- Approvisionnement en produits durables et de qualité
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Lutte contre la dénutrition
- Végétalisation des repas



Restitution – 1 rapporteur / établissement

Mes 4 engagements (1 par thématique) :

- Approvisionnement en produits durables et de qualité
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Lutte contre la dénutrition
- Végétalisation des repas

25 personnes représentant près de 20 structures différentes ont participé

- Des représentations sur l'alimentation durable chez les personnels, les convives et les familles = le poids des idées reçues et des habitudes
- Des contraintes budgétaires très fortes
- Des réglementations parfois complexes (gestion des déchets notamment)
- Un manque de formation des personnels et/ou des contraintes en termes de RH

Les principaux leviers évoqués au cours de la réunion

- Avoir une direction motrice et un collectif qui adhère au projet
- Impliquer convives et familles (commissions menus)
- Sanctuariser les budgets alimentation
- Mettre en place des solutions pratiques simples;
 - Règle des 3 fois 80g = 80g viande/autre protéine + 80g féculent + 80g légume, permettant qu'au moins un des 3 soit mangé et réduisant ainsi gaspillage et dénutrition
 - Proposition de soupes enrichies, en particulier le soir, autre moyen d'introduire des légumineuses
 - Introduction très progressive des produits durables (ex: pain, fromage, fruits, etc.)
 - Présentation des plats « plus appétissante »
 - Horaire des collations pas trop près du repas de midi ou du soir (coupe l'appétit)
- Penser aux recommandations nutritionnelles de la Société francophone nutrition clinique et métabolisme (SFNCM)
- Dépister la dénutrition le plus tôt possible, impliquer les diététiciens et diététiciennes
- Former les personnels (pratiques culinaires, dénutrition, gaspillage, etc.)

Les engagements pris par les présents

- **Approvisionnement durable et de qualité**
 - Accroître l'achat local et/ou en circuit court
 - Introduire progressivement des produits durables, par exemple les produits laitiers, les légumes...
 - Introduire des critères permettant l'achat durable dans les appels d'offres
 - Améliorer le sourcing local et durable
 - Passer par des plateformes virtuelles ou physiques (Occitalim, Agrilocal, plateformes de producteurs, etc.)
- **Végétalisation des repas**
 - Introduire plus de légumineuses, notamment en retravaillant les recettes
 - Maintenir 4 repas végétariens par semaine
 - Inclure les convives dans les commissions menus
 - S'engager dans le « Menu 2 fois Bon »
 - Augmenter la fréquence de menus végétarien, notamment le soir ou pour les repas d'été

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
 - Effectuer un diagnostic et/ou des pesées régulières
 - Travailler sur des recettes plus adaptées aux goûts des convives (valable aussi pour la lutte contre la dénutrition)
 - Mettre en place la règle des 3 fois 80g (*cf. supra* « leviers », valable aussi pour la lutte contre la dénutrition)
 - Adapter le matériel de service et les portions à l'appétit du jour des convives
 - Sensibiliser/Former le personnel de service au gaspillage alimentaire
 - Commencer par le pain
 - Mettre en place une convention de dons des excédents
 - Développer des partenariats avec professionnels pour compostage et/ou méthanisation
- **Lutte contre la dénutrition**
 - Evaluer systématiquement la dénutrition à l'entrée en établissement et/ou augmenter le nombre des dépistages
 - Effectuer des apports nutritionnels dans les mets les plus appréciés (soupes)
 - Former les personnels à l'enrichissement naturel des plats
 - Proposer des animations autour du repas (ex: « semaine bleue »)
 - Améliorer la présentation des plats, pour les rendre plus appétissants
 - Travailler sur le suivi des compléments alimentaires