

Annexe n°1 : Outils et acteurs en région accompagnant dans la transition vers une alimentation saine, sûre et durable pour tous

A/ UNE PLATEFORME NATIONALE DÉDIÉE, « MA CANTINE »

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>

L'outil numérique « ma cantine » recense les établissements de restauration collective (ERC) et mesure leur degré d'atteinte de la loi EGalim. Elle met également à votre disposition des outils adaptés pour mieux comprendre le cadre réglementaire et vous aider dans votre projet.

Depuis l'arrêté ministériel du 14 septembre 2022, l'inscription de toutes les cantines et la télédéclaration de leurs résultats au regard de la loi EGalim sont **obligatoires**. Les campagnes de télédéclaration (TD) ont lieu chaque année au premier trimestre de l'année suivant celle des données à télédéclarer. **La prochaine campagne de TD débutera donc en janvier 2027**. Les données télédéclarées font l'objet de vérifications et traitements et sont publiées dans un rapport remis en fin d'année au parlement. Les données actuellement publiques sont celles des TD2025 sur les résultats de 2024.

Le nombre comme la qualité des TD est en constante augmentation. Sur 3242 TD effectuées en Occitanie en 2025 (sur des données 2024), 35 % effectuées début 2025 étaient conformes à ces objectifs d'approvisionnement, contre 19 % des 862 TD effectuées l'année précédente (source : **ma cantine**). En 2026, 4251 cantines ont été concernées par une TD dans la région. Malgré **les progrès réalisés par l'ensemble du secteur de la restauration collective, le contexte d'inflation particulièrement prégnant ces dernières années** rend nécessaire aujourd'hui de soutenir davantage les filières de produits de qualité, en particulier les produits issus de l'agriculture biologique.

Nous comptons sur vous pour rappeler cette obligation d'inscription, de télédéclaration et surtout d'atteinte des objectifs de la loi Egalim à tous les ERC sous votre responsabilité.

B/ UNE CENTRALE D'ACHAT RÉGIONALE : OCCIT'ALIM

<https://occitalim.laregion.fr/occitalim>

Créée en mars 2020, par le conseil régional d'Occitanie dans le cadre de sa politique pour une alimentation durable, de qualité et pour une relocalisation de la consommation, la plateforme Occit'Alim vise à simplifier et d'accroître l'approvisionnement de la restauration collective publique en produits locaux, de qualité et issus de l'agriculture biologique, tout en respectant les règles de la commande publique. Initialement conçu pour les lycées relevant de son autorité, le succès du dispositif et la volonté d'agir à plus grande échelle ont conduit le Conseil régional à constituer Occit'Alim en groupement d'intérêt public (GIP). Créé en février 2025, le GIP regroupe 13 membres fondateurs (le conseil régional d'Occitanie, les métropoles de Toulouse et Montpellier, le conseil départemental de l'Ariège, la Communauté d'agglomération du Sicoval, les communes de Montpellier, Argelès-sur-Mer, Launaguette, Lavaur, Foix, Millau et Pujaudran et l'EPL du Val d'Arros) et plus de deux-cents structures adhérentes. Le GIP a bénéficié du soutien de l'État dans sa phase de démarrage.

La plateforme regroupe plus de 2 800 produits sourcés auprès d'une centaine de fournisseurs régionaux, dont près de la moitié en agriculture biologique. Elle est destinée à tous les acteurs de la restauration collective qui souhaitent s'approvisionner en produits locaux et de qualité. Le GIP a vocation à s'étendre au fil du temps pour intégrer de nouvelles collectivités et assurer un maillage territorial et une

structuration de filières locales permettant d'améliorer les approvisionnements de qualité en RHD. Pour bénéficier des marchés, une structure doit adhérer à Occit'Alim et s'acquitter des coûts de l'adhésion.

C/ DES OUTILS ET DES DISPOSITIFS À MOBILISER EN RÉGION

D'autres plateformes logistiques permettent de procéder à des achats de produits régionaux qui répondent le plus souvent aux critères de la loi Egalim :

- Le réseau de plateformes « Manger bio Occitanie Pyrénées » à Tarbes(65) et à Toulouse (31) : <https://mangerbio-occitaniepyrenees.fr/>

- Le réseau AAPRO de plateformes départementales en lien avec le réseau des chambres départementales (09, 11, 30, 31, 34, 46, 66, 81 et 82) d'agriculture : <https://occitanie.chambres-agriculture.fr/sinformer/lagriculture-les-essentiels/diversifier-ses-activites/commercialisation-et-ventes-directes/appro>

- Le réseau de **plateformes virtuelles d'Agrilocal** facilite aussi l'achat de gré à gré ou en marché à procédure adapté (MAPA) de produits locaux pouvant répondre aux objectifs de la loi Egalim : 5 départements engagés dans Agrilocal dans l'Aude, l'Aveyron, le Gers, la Lozère et le Tarn : <https://www.agrilocal.fr/departements/>

- Le dispositif « **Lait et fruits et légumes à l'école** » permet de financer l'achat de denrées pour le midi (bio et SIQO) et le goûter (SIQO, bio et conventionnel). Un appui personnalisé des ERC est possible, financé par la DRAAF, via le réseau des chambres d'agriculture en Occitanie. <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/le-programme-lait-et-fruits-et-legumes-a-l-ecole-r1044.html>

- Le dispositif en faveur de la **transition alimentaire dans la restauration collective** :
L'objectif de ce dispositif d'investissement est de soutenir les ERC qui s'engagent à consacrer au moins 50 % des achats annuels (en volume financier) en produits de proximité et de qualité dont la moitié en produits issus de l'agriculture biologique de proximité. Le dispositif cible uniquement les espaces de transformation et de conservation des produits frais en vue de la production des repas. Il finance jusqu'à 25 % des dépenses (30 % sous certaines conditions) de travaux (200k€ d'aide max) et équipements (70k€ d'aide max).
<https://www.laregion.fr/Dispositif-en-faveur-de-la-transition-alimentaire-dans-la-restauration-collective>

- **Les échanges entre pairs lors du « colloque de la restauration collective bio & régionale »**

Chaque année un colloque est organisé par l'association à caractère interprofessionnel bio, Inter Bio Occitanie. Cette année, la 8ème édition se tiendra au collège de Castelnau d'Estrétefonds le 25 novembre 2026 :

<https://www.interbio-occitanie.com/a-noter-dans-vos-agendas-25-11-au-college-de-castelnau-destretefonds-31-8e-colloque-de-la-restauration-collective-bio-regionale/>

- le « **Showroom RHD Régional et Bio 2026** »

Cet événement organisé par Ad'Occ a vu sa 14ème édition se tenir à la Narbonne Arena (Aude) le 7 octobre 2022

<https://www.agence-adocc.com/-evenements-/showroom-rhd-regional-et-bio-2026/>

- Un magazine spécifique avec de nombreuses fiches expériences :

Ce magazine édité une première fois en 2021, recense des dizaines d'exemples de restauration collective durable en Occitanie. Il a été entièrement mis à jour et réédité en 2024, à l'occasion du séminaire de la restauration collective durable d'Occitanie de Carcassonne, organisé par la DRAAF et le Conseil régional le 9 avril 2024.

<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/loi-egalim-en-actions-reedition-2024-du-magazine-d-experiences-de-restauration-a8959.html>

- Un tableur de suivi des achats Egalim pour faciliter la télédéclaration dans les petites structures

Le PAT du Pays d'Armagnac a fabriqué un outil facilitant le suivi des achats pour les structures de petite dimension (moins de 50 000 repas par an) qui n'ont pas de logiciel dédié. Il est utilisable simplement par tout type d'agent, sans nécessité de connexion internet. Deux webinaires à destination des petites structures de restauration collective (<50 000 repas fabriqués par an) pour présenter l'outil de suivi des achats Egalim mis en place par le PAT du Pays d'Armagnac, qui auront lieu le mercredi 18 novembre entre 14h30 et 16h et le jeudi 3 décembre entre 14h30 et 16h00 (lien de connexion :

<https://webinaire.numerique.gouv.fr/meeting/signin/invite/79497/creator/46210/hash/d7fb81c2240ef56f31b355a20711b2faf9980ceb>).

Pour en savoir plus, consulter le site internet de la DRAAF : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/webinaires-effectuer-mon-suivi-des-achats-egalim-en-juin-et-septembre-2026-maj-a10000.html>

- 3 capsules vidéos pour lutter contre quelques idées reçues concernant la bio en restauration collective :

<https://www.interbio-occitanie.com/visionnez-nos-3-capsules-videos-sur-la-bio-en-restauration-collective-halte-aux-prejuges/>

D/ DES ACTEURS POUR VOUS ACCOMPAGNER

- DRAAF (Unité politique publique de l'alimentation)

<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/programme-national-de-l-alimentation-en-occitanie-pna-r683.html>

Mail : sral-pna.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr / donald.lecomte@agriculture.gouv.fr

- Conseil régional (Mission alimentation durable)

www.laregion.fr

- Chambre régionale d'agriculture Occitanie et réseau des chambres départementales d'agriculture. Le réseau des chambres d'agriculture accompagne les collectivités sur l'approvisionnement local, en particulier sur le programme 'Lait et fruit à l'école' et via son réseau de plateformes APPRO.

<https://occitanie.chambre-agriculture.fr/gerer-son-exploitation/diversifier-ses-activites/circuits-courts/appro/>

Mail : retrouvez tous les contacts en département sur le lien ci-dessous :

<https://occitanie.chambre-agriculture.fr/gerer-son-exploitation/diversifier-ses-activites/lait-et-fruits-a-lecole/>

- BIO OCCITANIE et son réseau de 9 structures adhérentes œuvre au développement, à la promotion et à la structuration de l'agriculture biologique

Ces associations au service des agriculteurs bio ont développé une offre de service sur la restauration collective bio au plus près des territoires et des besoins des acteurs : diagnostic, formations, appui à la conception de menu, sourcing des produits, appui pour la construction de votre marché, organisation des appels d'offres ... autant d'étapes clefs à réfléchir et construire en lien avec l'offre régionale.

<https://www.bio-occitanie.org/notre-reseau/le-reseau-bio-occitanie/>

Mail : magali.ruello@bio-occitanie.org