



**PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

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

Toulouse, le 20 OCT. 2026

Le préfet de la région Occitanie

à

Liste des 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. En 2025, la restauration collective représente plus de 2 milliards de repas servis dans 50 000 lieux de production et de consommation de repas concernés par la télédéclaration, sur un nombre total estimé de 80 000 cantines (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 Occitanie, les achats télédéclarés représentent ainsi près de 500 millions d'euros, pour 173 millions de repas.

Agir sur la composition des assiettes en restauration collective constitue un levier efficace pour accroître notre souveraineté alimentaire, aussi bien du fait de son poids économique que de son caractère éducatif et exemplaire. Elle permet d'agir en faveur de filières agricoles et agroalimentaires de qualité pour améliorer l'impact sur la santé, l'eau et l'environnement, et de promouvoir l'éducation alimentaire et le modèle du repas français. La restauration collective contribue ainsi à une alimentation souveraine, saine, sûre, durable et de qualité auprès de l'ensemble des citoyens.

Le secteur de la restauration collective est un axe fort de la Stratégie nationale alimentation, nutrition, climat (SNANC), dans le cadre de laquelle le programme national de l'alimentation (PNA) est déployé. 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, « Climat et résilience » du 22 août 2021 et récemment par la loi d'Urgence pour la souveraineté alimentaire (UPSA) du 18 août 2026, (*cf. infra*) comporte des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable et de qualité, constituant une politique prioritaire du Gouvernement. Par ailleurs, la circulaire du Premier ministre du 31 mars 2026, relative à l'exemplarité de l'État dans l'atteinte des objectifs de la loi Egalim, a rappelé l'urgence que celui-ci « se mobilise pour atteindre au plus vite les objectifs fixés par le législateur » aussi bien sur le plan de l'approvisionnement durable que de la préférence européenne.

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 et les Agences de l'eau Adour-Garonne et Rhône-Méditerranée-Corse aux côtés des professionnels, regroupés au sein d'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).

La loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles (UPSA) du 18 août 2026 prévoit en outre de **faire de la commande publique un levier en faveur de la souveraineté alimentaire**. Les approvisionnements doivent provenir de l'Union européenne, de l'Espace économique européen ou des pays et territoires d'outre-mer associés, sauf lorsqu'il n'existe pas d'offre suffisante pour un produit donné et qu'il ne peut être remplacé.

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 permettent toujours 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 » a récompensé 20 lauréats en 2025 (informations sur le [site internet de la DRAAF](#)).

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 afin que les établissements de restauration collective puissent atteindre les objectifs de la loi.

L'atteinte des objectifs de la loi EGalim par l'ensemble des établissements de restauration collective en région représente un potentiel de soutien et de développement primordial pour la profession agricole, l'Occitanie étant la première région bio de France. En outre, la restauration collective peut faciliter la structuration d'une offre locale durable et de qualité, comme cela existe déjà dans certains territoires engagés dans ce domaine. Enfin, par son caractère d'exemplarité, elle peut contribuer à la transition des modèles alimentaires et créer un effet d'entraînement des autres secteurs de la restauration hors domicile et de la distribution.

Je vous signale également plusieurs événements qui ont mis ou mettent en avant la restauration collective et les approvisionnements issus de l'agriculture biologique ou contribuent à faciliter la mise en œuvre de la loi Egalim dans vos cantines :

- le « **Showroom RHD Régional et Bio 2026** », organisé par Ad'Occ, qui a réuni les fournisseurs et acheteurs de la restauration collective le 7 octobre 2026 à la Narbonne Arena (Aude) : <https://www.agence-adocc.com/-evenements-showroom-rhd-regional-et-bio-2026/> ;
- le « **Colloque de la restauration collective bio & régionale** », organisé par Interbio Occitanie le **25 novembre 2026** au collège de Castelnau d'Estrétefonds (Haute-Garonne) : <https://www.interbio-occitanie.com/developper-son-activite/introduire-des-produits-bio-en-restauration-collective/> ;
- enfin, **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 16h** ; 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> (lien de connexion : <https://webinaire.numerique.gouv.fr/meeting/signin/invite/79497/creator/46210/hash/d7fb81c2240ef56f31b355a20711b2faf9980ceb>).

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.



Fabrice RIGOLET-ROZE