

Produits durables et de qualité en restauration hospitalière

Développer la mise en œuvre de la loi EGAlim
et les approvisionnements locaux et de qualité
en s'appuyant sur les Projets Alimentaires Territoriaux

Restitution des travaux - 4 Mars 2026

Projet lauréat du

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION
2019-2023

avec le soutien de


**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

DRAAF Grand Est

**La Région
Grand Est**


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

ars
Agence Régionale de Santé
Grand Est



Ouverture

Aurélie DE MONPEZAT

ARS Grand Est

Ordre du jour

9h30 – 9h45 – **Ouverture**

9h45 – 10h15 - **Restitution de l'étude et présentation du Vadémécum**

10h15 – 11h00 - Table ronde 1 :

Leviers d'actions à disposition de la restauration hospitalière

11h00 – 11h45 - Table ronde 2 :

Leviers d'actions à disposition des PAT

11h45 – 12h00 - **Grand témoin - Nathalie Levin – CNRC, ANAP**

12h00 – 12h15 - **Conclusion - Philippe Mangin – Région Grand Est**

12h15 – 13h00 – **Echanges avec les PAT / Cocktail de clôture**



Restitution du projet

François MAUVAIS – Catherine LE DANTEC

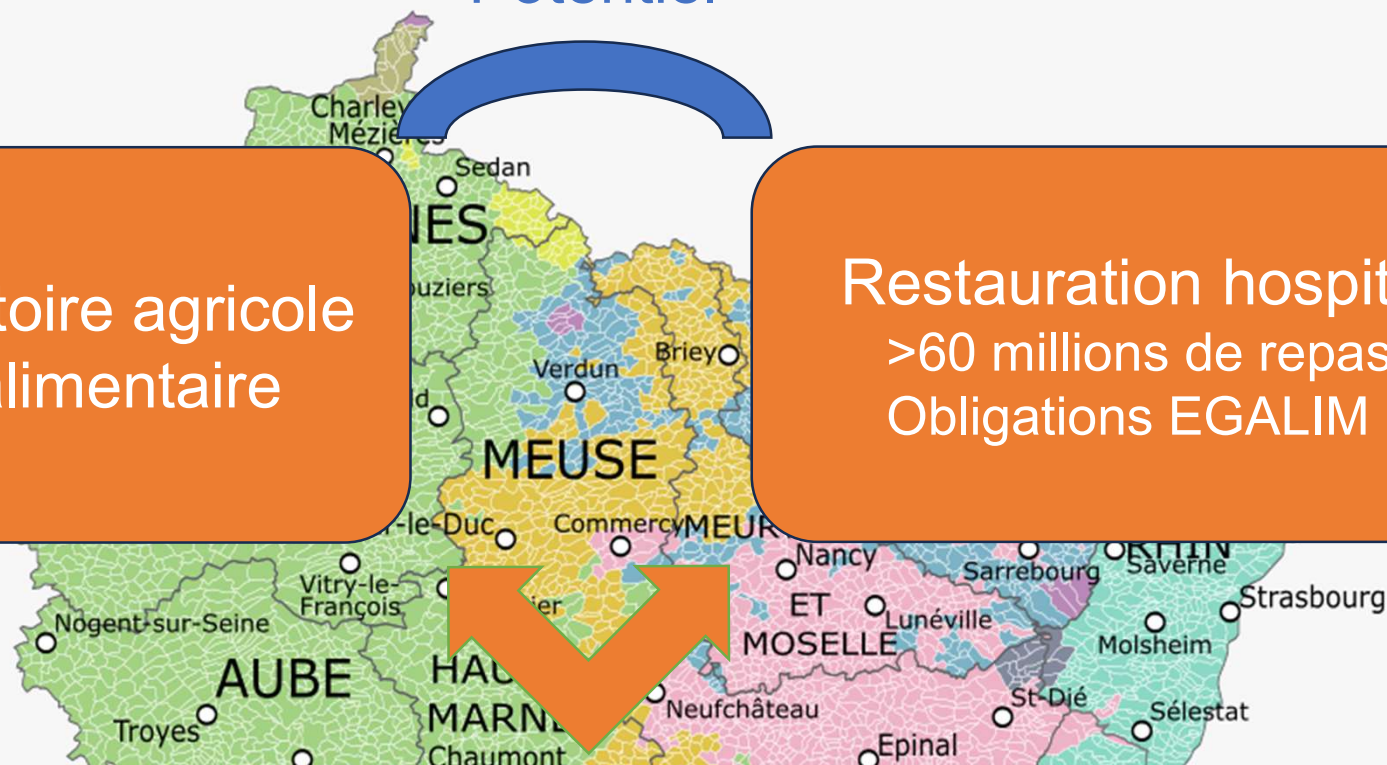
Cantines Responsables

Contexte

Potentiel

Riche territoire agricole
et agroalimentaire

Restauration hospitalière :
>60 millions de repas par an
Obligations EGALIM



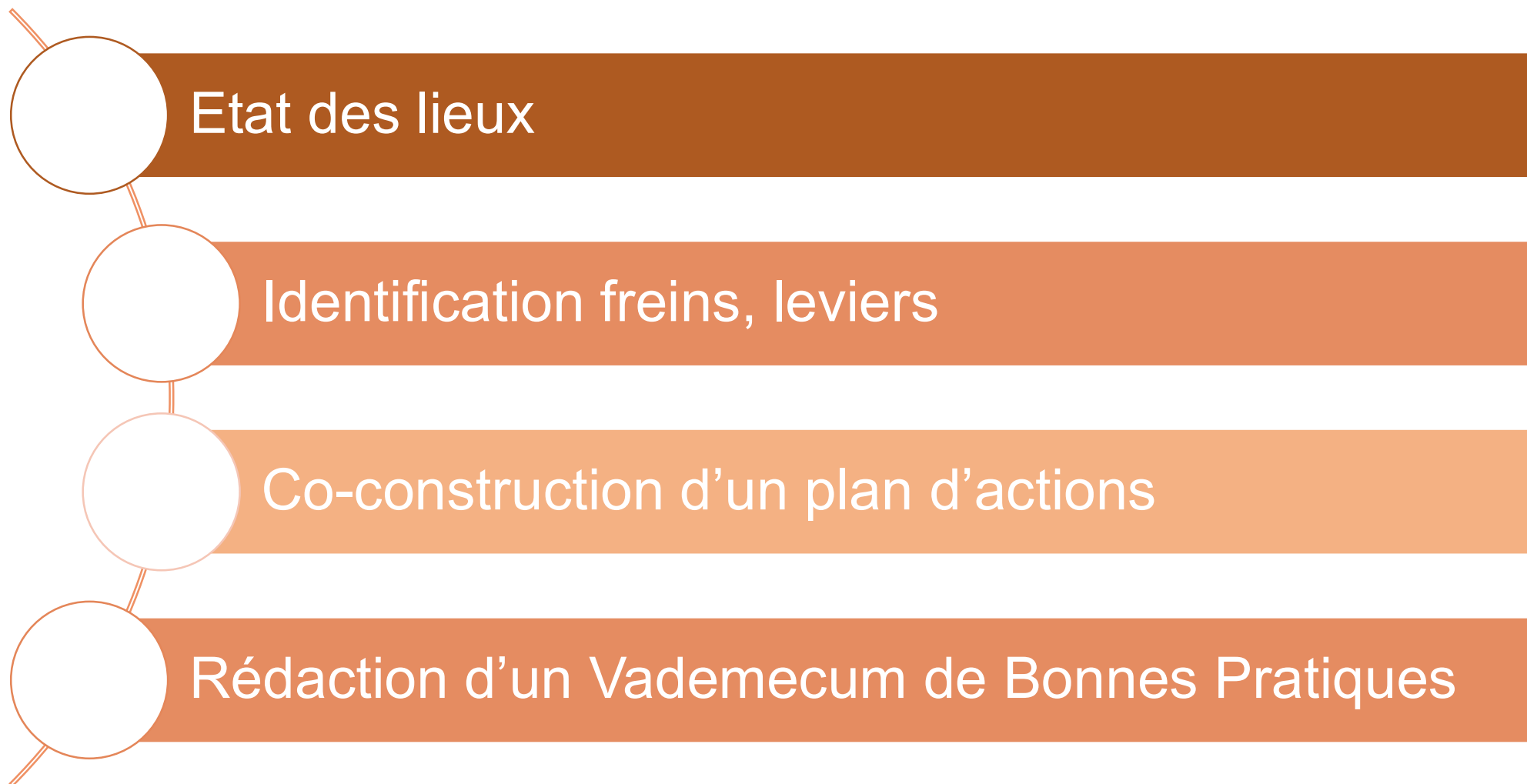
32 PAT

avec pour mission de « relocaliser l'agriculture et
l'alimentation dans les territoires en soutenant entre
autres les produits locaux dans les cantines. »

Objectifs du projet

Identifier les **leviers et bonnes pratiques** pour
faciliter la **mise en œuvre de la loi EGALIM** et le
développement des approvisionnements locaux de qualité
dans la **restauration hospitalière** en lien
avec les porteurs des **Projets Alimentaires Territoriaux**
de la **Région Grand Est**

Phasage du projet





Etat des lieux

Chiffres clés



**240 sites hospitaliers
avec consommation
de repas**

**136 sites publics / 83
groupements / 12 GHT**

**104 sites privés / 40
gestionnaires**

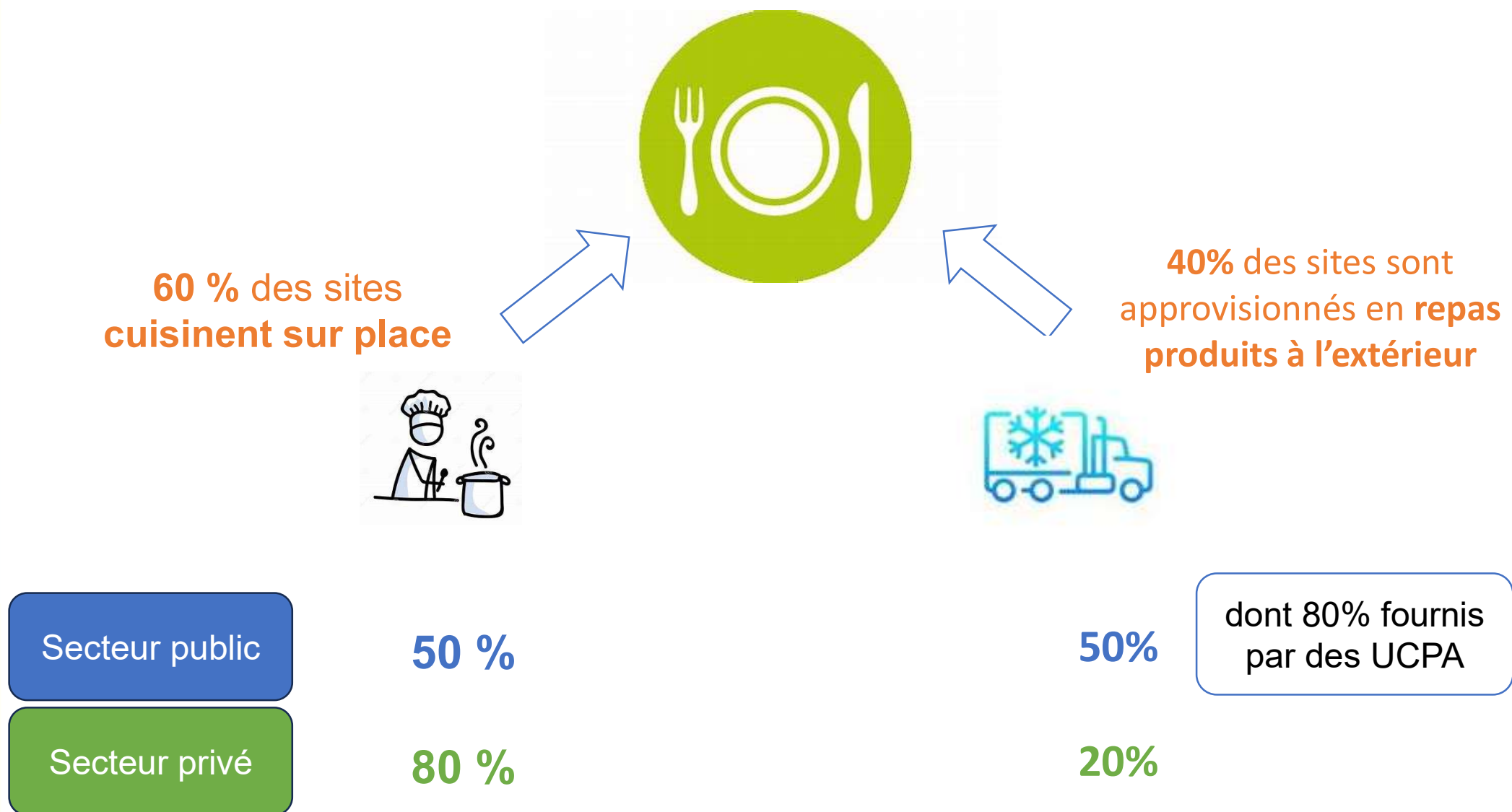


**+ - 60 millions de
repas / an**

Caractéristiques de la restauration hospitalière

- Des budgets contraints
- Des repas principalement en liaison froide
- Une planification des menus sur le temps long
- Une nécessaire prise en compte des régimes particuliers

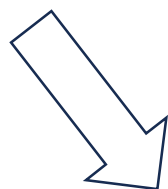
Organisation de la production de repas



Gestion de la production de repas

70 %

de la production de repas est
gérée en direct



30%

de la production de repas est **déléguée à
des Sociétés de Restauration
Collective**



Secteur public

98%

2%

Secteur privé

35 %

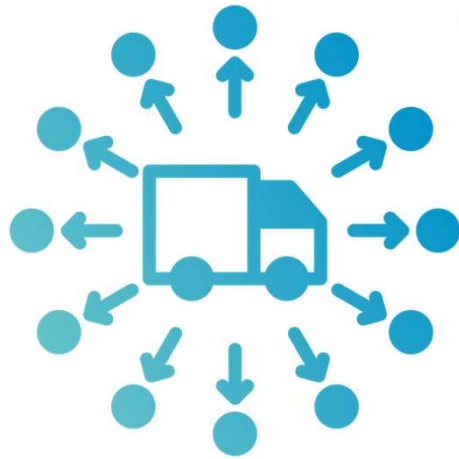
65%

Gestion des référencements des établissements

- **Moins de 10% des référencements des denrées se font en direct par les établissements**
- Les cuisines **publiques** s'appuient à **+ de 90%** sur des **structures de mutualisation des achats** :
 - Centrale d'achats nationale
 - Groupements d'achats hospitaliers régionaux
 - GHT (porté par l'établissement support)
- Dans les cuisines **privées**, les référencements sont assurés à :
 - **70% par des SRC** (délégués de la production ou en marché de denrées)

Profil des fournisseurs de la restauration hospitalière

1000 à 1200 références en moyenne
10 à 20 fournisseurs par site



Grossistes

80 – 90%

22% des cuisines
ne travaillent qu'avec
des grossistes



Industriels
en direct

10 - 15%



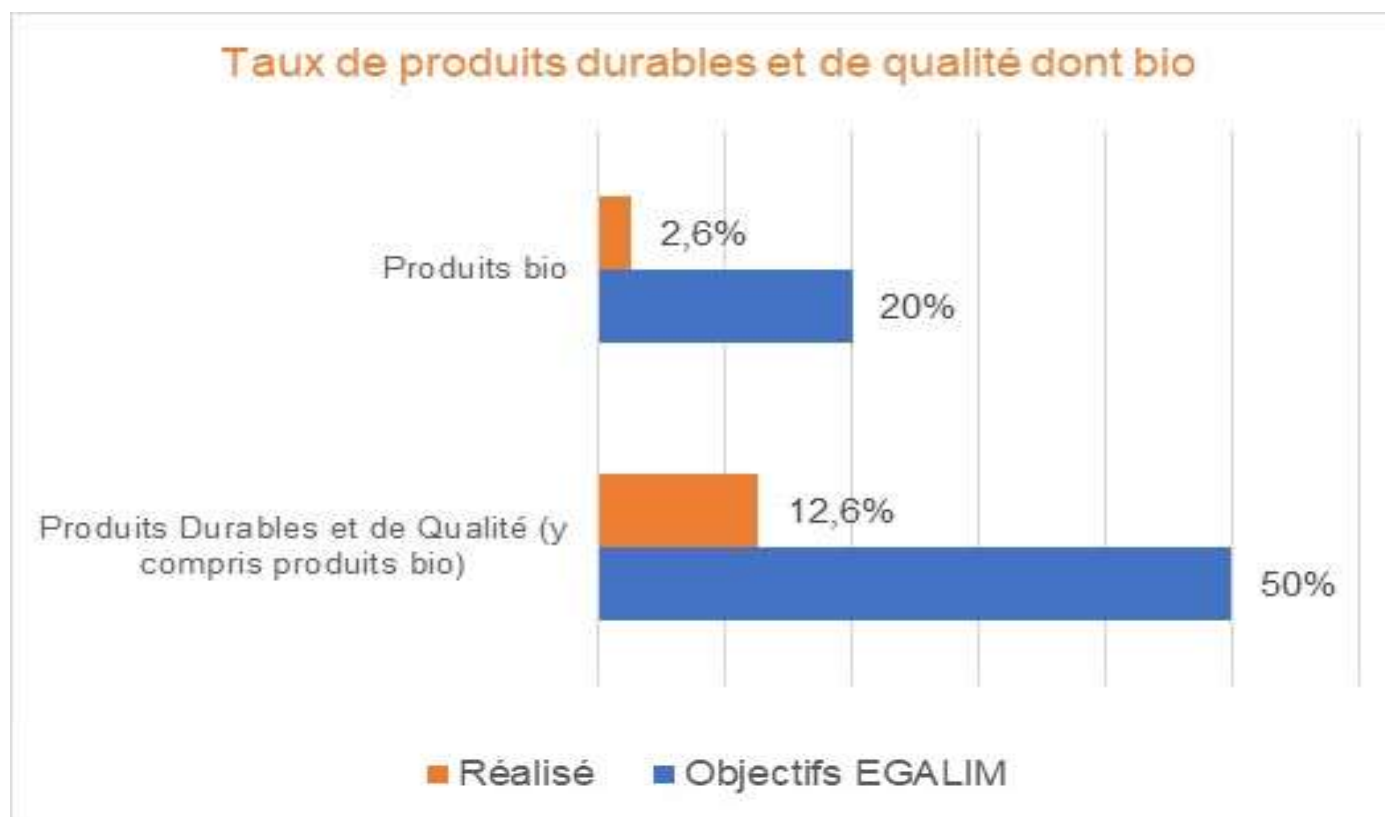
Producteurs/groupements
/ plateformes en direct

0 - 5%

42% des cuisines ne
travaillent pas avec des
producteurs en direct

Mise en œuvre des dispositions EGALIM

Produits durables et de qualité >>> des objectifs loin d'être atteints

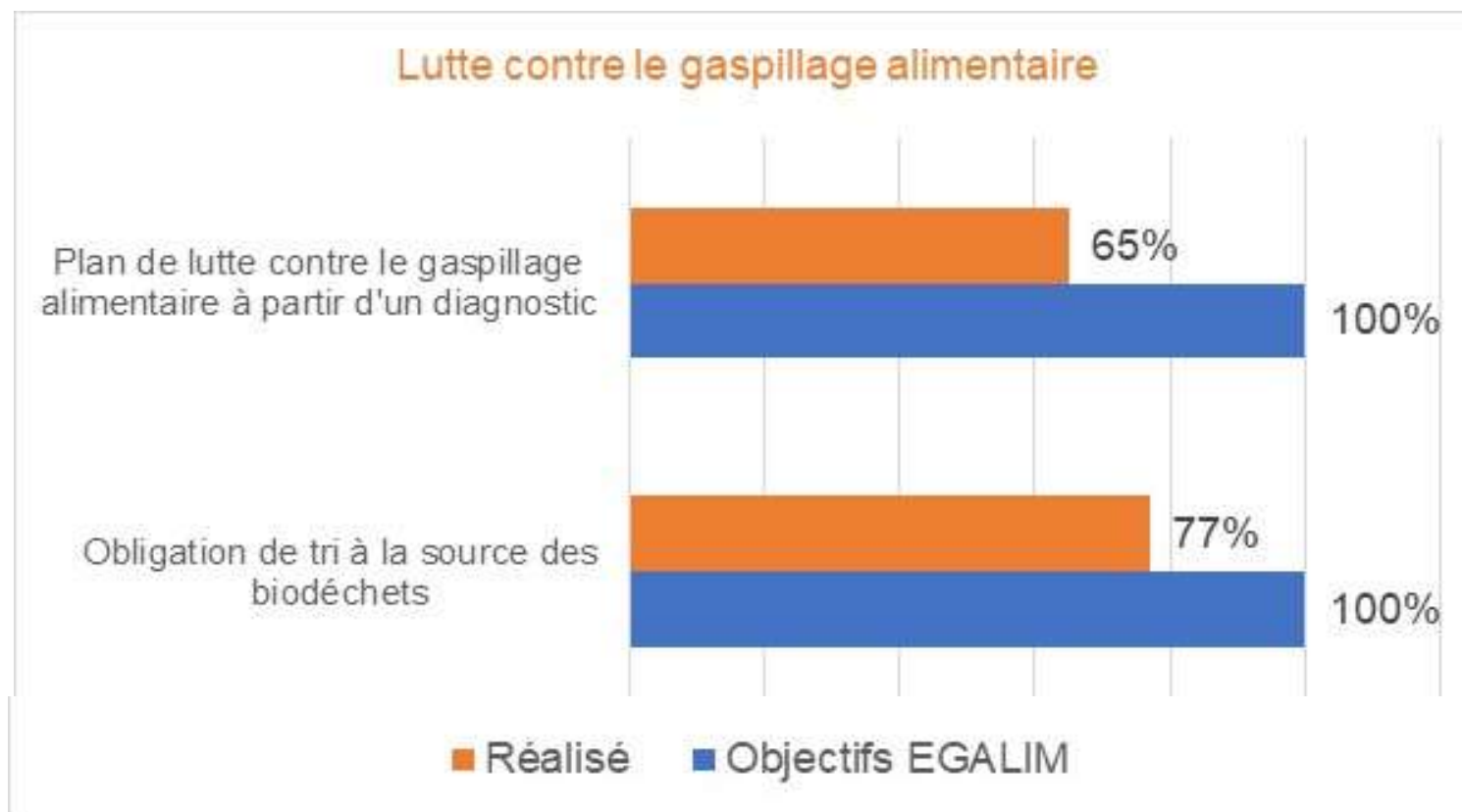


Produits locaux en restauration hospitalière

- **Des attentes fortes en matière de produits locaux**
- **Une définition variable des produits locaux**
- **Cibles produits :**
 - Fruits et légumes, produits carnés, produits laitiers, pain
 - Exigences :
 - Fraîcheur, saisonnalité, logistique (livraison et stockage)
 - Moins de 50% des cuisines recherchent des produits locaux bruts
- **Un % qui reste faible : 6% de produits locaux en moyenne**

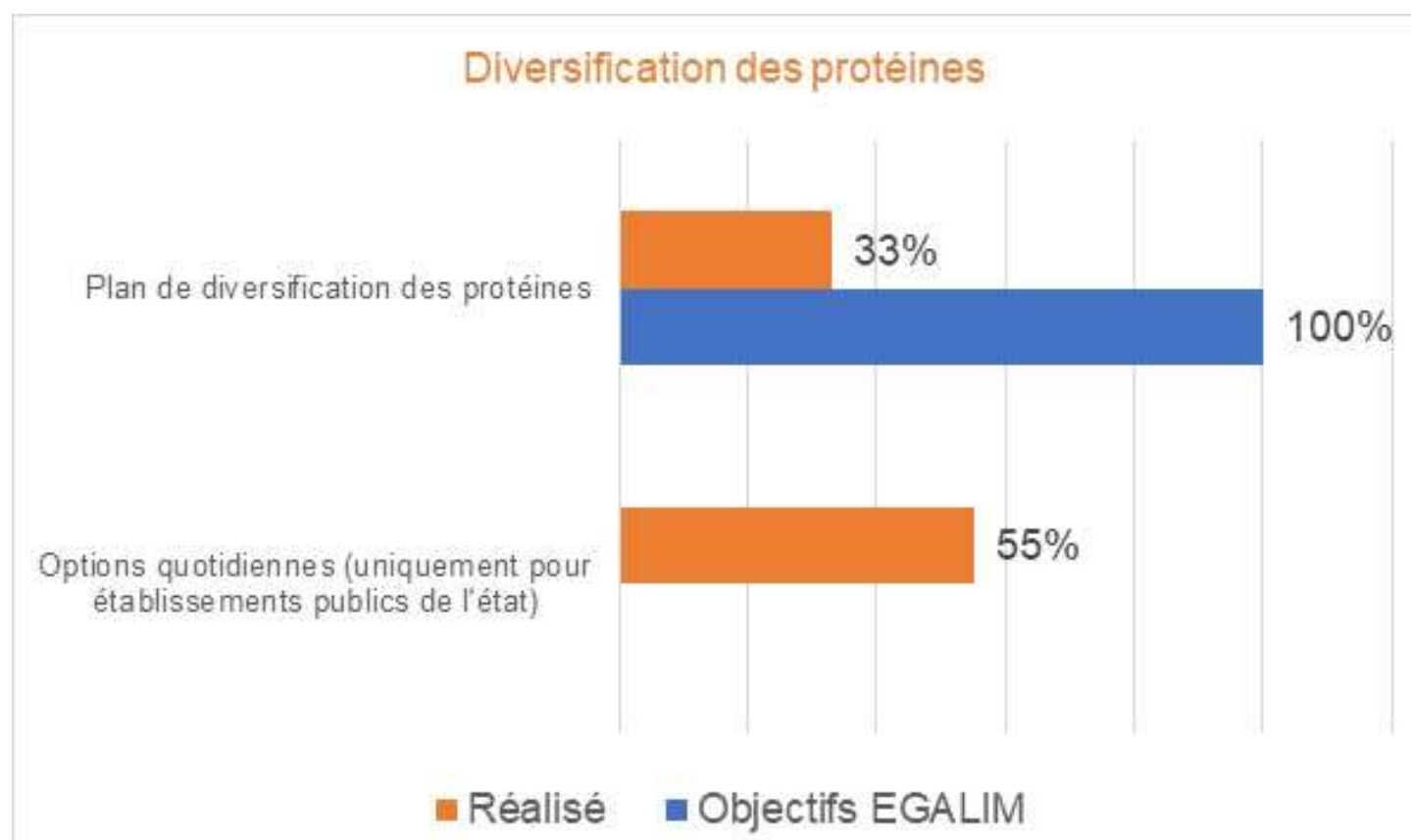
Mise en œuvre des dispositions EGALIM

Réduction du gaspillage alimentaire et tri des biodéchets >>> en bonne voie



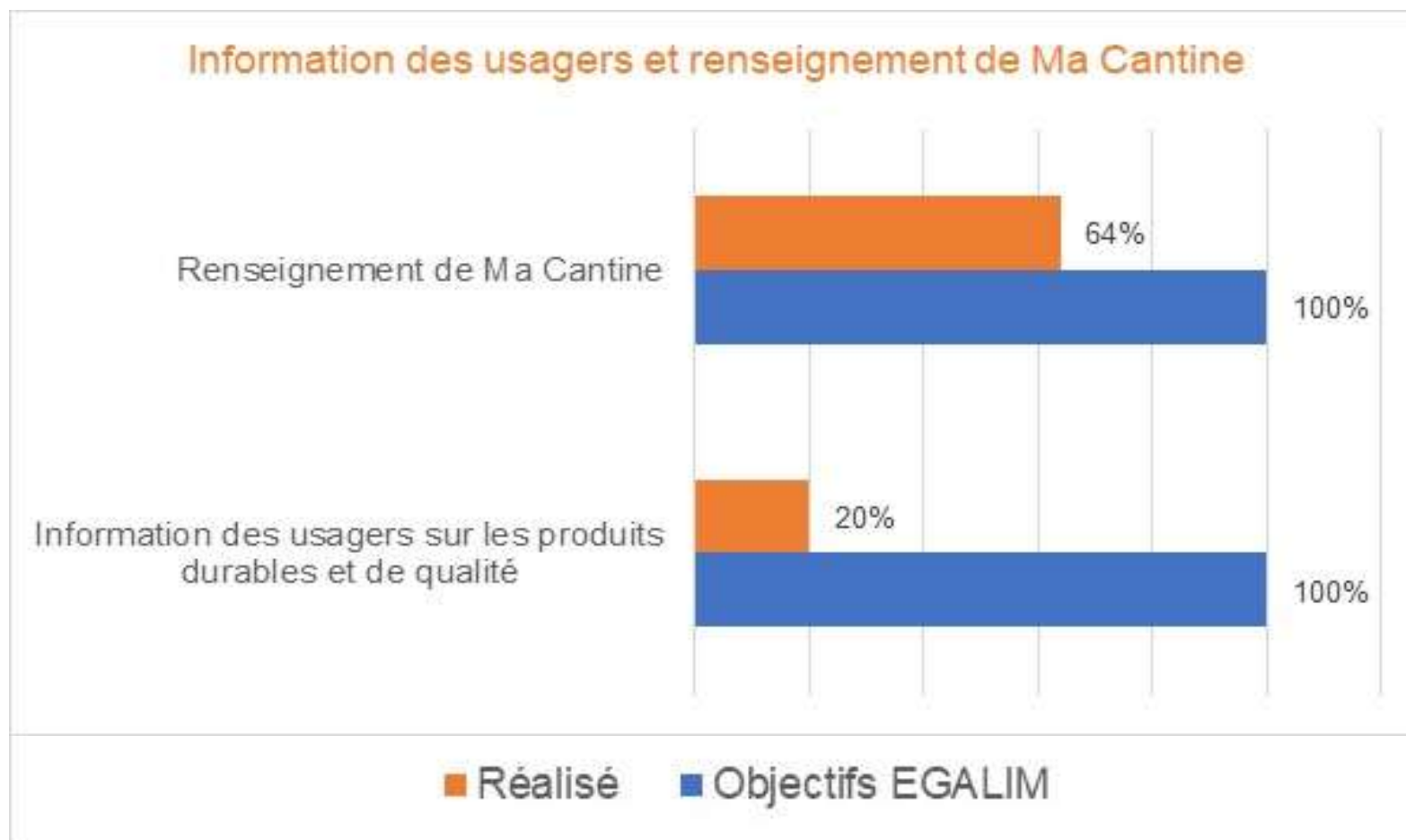
Mise en œuvre des dispositions EGALIM

Diversification des protéines >>> encore peu généralisée.



Mise en œuvre des dispositions EGALIM

Peu d'information des patients comme du personnel sur l'atteinte des objectifs EGALIM



Relations restauration hospitalière & PAT

Peu de relations établies entre les établissements hospitaliers et des PAT

Établissements hospitaliers

- 3/4 des établissements n'ont pas connaissance de l'existence de PAT sur leur territoire
- 15% des établissements se déclarent impliqués dans les PAT de leur territoire.

PAT

- 1/2 des PAT ont recensé les établissements hospitaliers de leur territoire
- 5% des PAT ont établi des relations avec ce secteur



Freins & leviers d'action

Des freins aux leviers

FREIN

1

LEVIER

**Engagement
institutionnel
insuffisant**

**Renforcer la volonté
politique et mobiliser
les instances**

- ✓ Injonctions contradictoires
- ✓ Dynamiques hétérogènes
- ✓ Peu de pression sur l'application d'EGALIM

- ✓ Consolider l'ambition au niveau national
- ✓ Mobiliser les instances hospitalières
- ✓ Créer des dynamiques territoriales
- ✓ Engager une politique alimentaire dans les établissements

Des freins aux leviers

FREIN

2

LEVIER

**Organisation de la
demande
hospitalière limitant
les opportunités**

**Réorganiser et adapter
les achats et
approvisionnements**

- ✓ Cadre de la commande publique
- ✓ Massification des marchés
- ✓ Planification rigide
- ✓ Engagements insuffisants
- ✓ Ressources humaines limitées & besoins en formation

- ✓ Développer le sourcing local
- ✓ Adapter les marchés et modalités d'achats
- ✓ Renforcer la planification et les engagements
- ✓ Développer les outils et renforcer les connaissances

Des freins aux leviers

FREIN

3

LEVIER

Contraintes économiques et faible valorisation de la qualité et de l'origine des produits

Optimiser l'efficacité financière et valoriser les efforts

- Budgets contraints
- Pondération excessive du critère prix
- Difficulté à valoriser la plus-value des produits locaux et de qualité

- ✓ Eviter la pondération excessive du critère prix
- ✓ Développer une réflexion globale sur le coût et l'organisation du repas, incluant :
 - réduction du gaspillage,
 - végétalisation des menus
 - rationalisation des régimes
- ✓ Valoriser les produits locaux et de qualité

FREIN

4

LEVIER

**Structuration
limitée de
l'offre locale**

**Assurer le
développement et la
visibilité de l'offre
locale dans le secteur
hospitalier**

- ✓ Décalage entre l'offre et la demande
- ✓ Contraintes et coûts logistiques
- ✓ Manque de temps et connaissances insuffisantes

- ✓ Mettre en adéquation offre et demande
- ✓ Développer et structurer l'offre
- ✓ Encourager la contractualisation
- ✓ Promouvoir l'offre locale et de qualité
- ✓ Mettre en relation les acteurs
- ✓ Accompagner les producteurs

Les leviers d'action

- **Des dynamiques complémentaires, coordonnées et progressives** pour transformer durablement les pratiques d'approvisionnement
- **Des engagements portés par les établissements eux-mêmes**, mais aussi des **démarches mutualisées**, des **coopérations** territoriales et des logiques de **réseau** favorisant le partage d'expériences et la montée en compétence.
- **Des initiatives ancrées dans les territoires**, structurées à l'échelle **régionale** et soutenues par des **cadres nationaux** permettant sécurisation, cohérence et diffusion des bonnes pratiques.

➤ **une mobilisation collective !**



Vademecum de Bonnes Pratiques

Présentation



Objectifs :

- ✓ **Mettre en évidence les leviers et les clés de succès** pour répondre aux exigences en produits durables et de qualité et développer les approvisionnements locaux
- ✓ Illustrer les leviers par des **retours d'expériences sous forme de témoignages**
- ✓ Compléter par une **liste de ressources**

Présentation



2 volets :

- **Leviers à disposition des établissements hospitaliers**
- **Leviers à disposition des PAT**

Présentation



➤ Des fiches

➤ En lien interactif

Table Ronde 1



**Leviers d'actions à disposition
de la restauration hospitalière**

Leviers d'actions à disposition de la restauration hospitalière

Isabelle Desclozeaux, Directrice des Projets Alimentaires de Territoire – SODEXO

Julien Fabbro, Responsable hôtelier et approvisionnements - CHU de Nancy

Raphaël Gobbo, Chef de service U.C.P.A. - GCS de Sarreguemines

Dominique Reuschlé, Coordonnateur de groupement - CH Rouffach



Certification ISO 22000

Le service restauration est certifié ISO 22000 depuis décembre 2014 sur le périmètre d'activité de l'Unité de Production Culinaire.

Achats - Approvisionnements – Production – Distribution

Renouvellement sur version 2018 en décembre 2020.



Démarche RSE

Label Mon restau responsable

⇒ Label Mon Restau Responsable :

- Engagements sur des actions d'amélioration sociétales et environnementales.
- Label obtenu en juin 2018, & séance publique réalisée le 9 octobre 2018.
- Garantie confirmée en juillet 2020.



2,2 millions de repas distribués en 2025 / 25T de matières premières par semaine.

MCO / USLD / EHPAD / Crèches / Restauration du personnel.

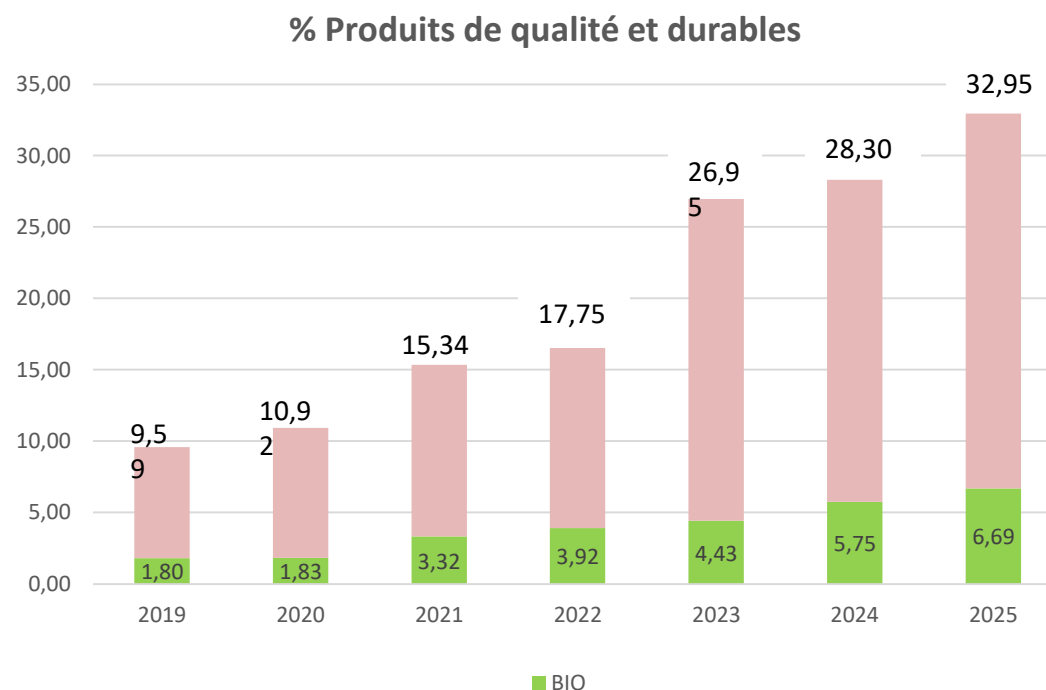
Catégorisation des matières premières, origine, nutritionnel, allergènes, qualité.



BILAN 2025 – loi EGAlim

RAPPEL OBJECTIF : au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique ou en conversion (taux calculés à partir de valeur HT)

	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
AOP	1,06%	1,17%	1,11%	1,02%	1,15%	1,13%	1,08%
BIO	1,80%	1,83%	3,32%	3,92%	4,43%	5,75%	6,69%
CE2	0,81%	0,90%	2,12%	2,65%	2,78%	3,40%	3,70%
HVE	0,00%	0,00%	0,00%	0,26%	0,30%	0,30%	1,20%
MSC	3,58%	4,51%	4,98%	4,82%	4,40%	4,03%	3,25%
IGP	0,00%	0,00%	0,00%	0,09%	0,18%	0,66%	0,70%
APPRO DIRECT	2,34%	2,51%	3,79%	4,36%	13,34%	12,79%	16,11%
RUP	0,00%	0,00%	0,02%	0,31%	0,28%	0,25%	0,24%
R.FOREST	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,09%	0,00%	0,00%
TOTAL	9,59%	10,92%	15,34%	17,44%	26,96%	28,30%	32,95%



BILAN 2025 – loi EGAlim

Produits durables & de qualité en valeur 2025

Produits durables & de Qualité 2025		
AOP	74 192,66 €	1,08%
BIO	459 737,90 €	6,69%
CE2	253 950,01 €	3,70%
HVE	82 611,74 €	1,20%
MSC	221 855,63 €	3,23%
IGP	48 245,08 €	0,70%
APPRO DIRECT	1 106 092,51 €	16,11%
RUP	16 290,36 €	0,24%
Standard	4 604 383,04 €	67,05%
TOTAL	6 867 358,93 €	

Origines des produits alimentaires 2025

Origine de la Matière 1ere 2025			Origine de la Matière 1ere 2025			Origine de la Matière 1ere 2025		
Lorraine	577 466,28 €	8,41%	Grand Est	899 927,19 €	13,10%	France	3 402 320,22 €	49,54%
Grand Est	322 460,91 €	4,70%	France	2 502 393,03 €	36,44%	Europe	2 064 266,75 €	30,06%
France	2 502 393,03 €	36,44%	Europe	2 064 266,75 €	30,06%	Grand Import	692 185,60 €	10,08%
Europe	2 064 266,75 €	30,06%	Grand Import	692 185,60 €	10,08%	Non renseigné	708 586,36 €	10,32%
Grand Import	692 185,60 €	10,08%	Non renseigné	708 586,36 €	10,32%	Total général	6 867 358,93 €	
Non renseigné	708 586,36 €	10,32%	Total général	6 867 358,93 €				
Total général	6 867 358,93 €							

Leviers d'actions à disposition de la restauration hospitalière

Isabelle Desclozeaux, Directrice des Projets Alimentaires de Territoire – SODEXO

Julien Fabbro, Responsable hôtelier et approvisionnements - CHU de Nancy

Raphaël Gobbo, Chef de service U.C.P.A. - GCS de Sarreguemines

Dominique Reuschlé, Coordonnateur de groupement - CH Rouffach

Table Ronde 2



Leviers d'actions à disposition des Projets Alimentaires Territoriaux

Leviers d'actions à disposition des PAT

Loic Bodez , Responsable de la restauration - CH de l'Avison

Peggy Dangelser, Responsable de pôle - Terres de Lorraine

Louise Genini-Perrin, David Prentczynski, InterPAT des Vosges

Nolwenn Peron, Chargée de mission - PNR Montagne de Reims

Louise GENINI-PERRIN

cheffe de service aménagement durable du territoire et en charge du PAT
PETR du Pays d'Epinal Cœur des Vosges

David PRENTCZYNSKI

chargé de mission PAT - PETR de la Plaine des Vosges

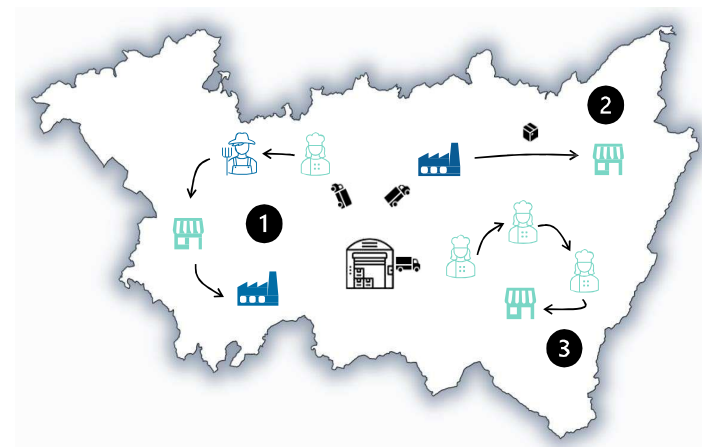


La logistique, un nœud stratégique

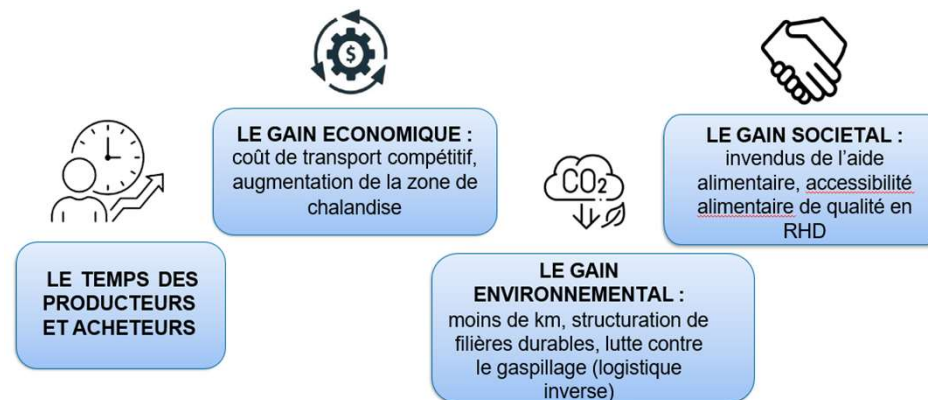
- **La logistique alimentaire en circuits courts de proximité** : un besoin pour répondre à l'approvisionnement local de la RHD et notamment des besoins hospitaliers
- **Freins** : multiplicités de petits volumes, multiplicités des conditionnements et délais de livraisons, normes européennes, sécurité sanitaire, risque de rupture
- Passage d'une offre dispersée à une **organisation structurée : TRANSLOCALIM88**
- **Outils supplémentaires** : AGRIOLOCAL, OFALIM
- **Objectifs** : sécuriser volumes & visibilité économique

« Si la logistique est une difficulté, elle peut être (et doit être) un levier.

Si elle est structurée, le local devient possible. »



La recherche de GAINS



La Méthodologie du Prix Juste, valoriser le circuit court

- Constat initial :

- Méconnaissance du grand public de la structure du prix d'un produit alimentaire ;
- Besoin pour les acteurs de l'agri-alimentaire de communiquer sur la construction économique de leur filière ;

- Créer un outil pédagogique permettant de :

- Justifier la juste rémunération des producteurs ;
- Mettre en avant les retombées économiques sur le territoire ;
- Comparer la transparence et la traçabilité des produits ;
- Appuyer sur les externalités positives des circuits courts ;
- Dupliquer l'exercice grâce à une méthodologie clé en main pour tous les acteurs du secteurs intéressés.

« Le prix juste n'est pas juste un prix ! »



Leviers d'actions à disposition des PAT

Loic Bodez , Responsable de la restauration - CH de l'Avison

Peggy Dangelser, Responsable de pôle - Terres de Lorraine

Louise Genini-Perrin, David Prentczynski, InterPAT des Vosges

Nolwenn Peron, Chargée de mission - PNR Montagne de Reims



Nathalie LEVIN

GT Sanitaire et Médico-social - CNRC
Experte développement durable - ANAP

Le GT sanitaire et médico-social

Objectifs

1. **Lutte contre le gaspillage alimentaire** et adaptation de l'offre alimentaire.
2. Identification des freins et leviers pour l'inscription et la **télédéclaration** des établissements sur **ma cantine**
3. Traiter la question de la mise en œuvre de la **proposition quotidienne du choix d'un menu végétarien**, dès lors que les établissements proposent habituellement un choix multiple de menus en lien avec le GT nutrition.

Membres du GT

- ✓ **Pouvoirs publics** : DGAL, DGS, DGOS, DGCS, CGDD, DAJ, DAE
- ✓ **Producteurs** : Confédération paysanne, FNSEA, Interfel, Interbev, CNIEL, FNAB, Coordination rurale
- ✓ **Transformateurs** : SYNABIO, ANIA, GECO FOOD SERVICE
- ✓ **Distributeurs** : CGF, les Grossistes Alimentaires
- ✓ **Restauration collective** : SNRC, CERCLE, RESTAU CO, UDIHR, AGORES
- ✓ **Opérateurs de l'Etat et collectivités** : ARS, ANAP, ADEME, AGENCE BIO, CAF
- ✓ **Représentants de la société civile et des convives** : Collectif de lutte contre la dénutrition, FNH
- ✓ **Corps des diététiciens/nutritionnistes** : Diets and Coll, AFDN, CENA
- ✓ **Fédérations/structures du secteur** : NEXEM, EMEIS, SYNERPA, CERES, CNAO, UNIOPSS, FNAQPA, EHESP, CNDCH, CHRU, FHP, FEHAP, Unicancer, Hermes Santé, CNSA, FHF, C2DS

PLATEFORME ALIMENTATION DURABLE DE L'ANAP

ALIMENTATION DURABLE

Comment nourrir votre stratégie.

1,5 milliard de repas sont servis chaque année dans les établissements de santé et médico-sociaux. Découvrez les outils de l'Anap pour réduire, valoriser et financer vos actions en faveur d'une gestion plus responsable des repas : réduction du gaspillage alimentaire, valorisation des biodéchets, substitution des plastiques alimentaires, diversification des protéines incluant les protéines végétales, origines et approvisionnements des denrées alimentaires... L'efficacité est au menu !

Commencez par mesurer de manière concrète l'impact des repas sur l'environnement, la santé des patients/résidents et les finances, et obtenez un plan d'action personnalisé.

Découvrir nos outils

1 Je m'évalue

Je mets en place un plan d'action

2

Utilisez ces fiches permettant une compréhension rapide du cadre juridique de l'alimentation durable et des recommandations des sociétés savantes.

Découvrir nos outils

3

Je fais des économies

Faites des économies en diversifiant les apports en protéines et en intégrant davantage de végétal dans les menus, en réduisant le gaspillage alimentaire ou en valorisant les déchets.

Découvrir nos outils

Je m'inspire des bonnes pratiques

4

Profitez des webinaires et des bonnes pratiques recensées par l'Anap pour avancer vers un modèle d'alimentation plus durable.

Découvrir nos outils



Alimentation durable les outils
pour tout comprendre :

<https://www.anap.fr/s/alimentation-durable>

PILOTEZ VOTRE TRANSITION ÉCOLOGIQUE

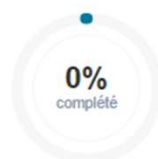


Score.DD.Alimentation (V2024)

Finess générique juridique

Bonjour **Nathalie**, bienvenue sur votre outil d'auto-évaluation.
Avant de commencer, vous pouvez retrouver notre aide juste en-dessous. Bonne évaluation !

COMMENT REMPLIR MON AUTODIAG ?



Finess : 000000000 ⓘ

16/10/2025 14:04 ✎

VALIDER

Accès thématiques / sous-thématiques

Préambule

Informations générales 0%

A. Indicateurs 0%

COMPLÉTER LE
QUESTIONNAIRE

SYNTHÈSE ET PLAN
D' ACTIONS

VALIDER MON
RÉSULTAT

COMPARER MES
RÉSULTATS

Préambule

Bienvenue dans Score.DD.Alimentation : Évaluez-vous sur la thématique Alimentation Durable !
En 13 questions sur la réglementation, 29 questions et 21 indicateurs, déterminez la maturité de votre établissement, identifiez vos forces et priorisez des actions pour une performance économique et environnementale accrue.

Plus technique que Score.DD, cet outil s'adresse aux directeurs et responsables restauration, mais également aux responsables logistique, technique, RSE/DD ou qualité-gestion des risques, CTEES...

Si vous souhaitez une vue d'ensemble des questions avant de commencer la saisie, cliquez ici : [Questionnaire autodiag Score DD](#)

Confidentialité : Vos données sont traitées par l'ANAP sans transmission nominative. Des questions ? Contactez-nous : contact@anap.fr





Nathalie LEVIN

GT Sanitaire et Médico-social - CNRC
Experte développement durable - ANAP



Philippe MANGIN

**Vice-Président
Région Grand Est**