

**Transcription de la vidéo « Les politiques prioritaires du Gouvernement – Garantir des produits de qualité et durables dans la restauration collective »**  
(durée 3 minutes 28 secondes)

Panneau d'ouverture avec logo Marianne

**Titre : Les politiques prioritaires du Gouvernement – Garantir des produits de qualité et durables dans la restauration collective**

*Intervenant : Benoît Pilet, adjoint au maire d'Angers et président d'Angers Loire  
Restauration*

On peut s'enorgueillir d'avoir 40 % de produits bio, 65 % de produits de qualité et 55 % de produits locaux dans les assiettes des enfants angevins.

Panneau avec logo Marianne

**Titre : Qu'est-ce que la loi Egalim ?**

*Intervenant : Adam Brassart, chargé de mission Egalim à la DRAAF des Pays de la Loire*

La loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, prévoit que les repas servis en restauration collective comportent au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Il s'agit d'une politique prioritaire du Gouvernement, dont l'objectif est de garantir une alimentation saine, durable et qui soit accessible à toutes et à tous.

En région Pays de la Loire, ce sont environ 180 millions de repas qui sont consommés chaque année dans la restauration collective, publique comme privée, de la crèche à l'EHPAD.

On le voit bien, nous sommes donc toutes et tous concernés.

Mais au delà, on voit que cela constitue un levier puissant pour soutenir nos agricultrices et nos agriculteurs, et favoriser le développement de pratiques agricoles vertueuses.

Panneau avec logo Marianne

**Titre : En pratique dans les restaurants**

*Intervenant : Benoît Pilet, adjoint au maire d'Angers et président d'Angers Loire Restauration*

Alors Papillote et compagnie c'est donc une cuisine centrale.

Une cuisine centrale qui transforme les produits bruts jusqu'au service dans les écoles, 21 communes sont membres de cette cuisine centrale où on cuisine ici, sur place, le maximum de produits locaux et bio.

Alors, une des actions qui permet aujourd'hui de maintenir une qualité forte, c'est un travail de fond sur le gaspillage.

Aujourd'hui, par exemple, nous sommes à 42 grammes par jour par enfant de gaspillage, quand la moyenne nationale est à 100 grammes.

La loi EGalim impose la sortie des plastiques. D'une part, c'est possible. Il faut une volonté, certes. C'est accessible avec des partenaires français. Ça implique effectivement un process complet à revoir. La preuve en est à Angers, depuis deux ans, il n'y a plus de plastique, tout est inox. C'est faisable.

*Intervenant : François Merle, gérant du restaurant inter-administratif de la cité administrative d'Angers (Agrica 49)*

L'intérêt c'est, pour le client, d'avoir tous les jours des produits frais, et d'avoir le choix dans une gamme de produits étant donné qu'on prépare les menus, qu'on fait tout sur place.

En 2024, on est passé à 40 % de produits durables, dont 19 % produits bio.

Et l'objectif pour 2025, c'est de passer à 50 % de produits durables dont 20 % de produits bio.

Nous déjà on a fait le choix depuis pratiquement dix ans maintenant d'utiliser 100 % de produits français, notamment au niveau de la viande.

On achète nos produits, on les cuisine sur place, et donc les entrées, toutes les crudités sont fabriquées au jour le jour. Nos viandes également.

Tout est cuisiné sur place, sans plat cuisiné.

C'est vrai qu'on est en pleine progression au niveau du restaurant.

Je pense c'est l'une des raisons, c'est que les gens retrouvent de la qualité dans leur assiette.

Panneau avec logo Marianne

**Titre : Un outil incontournable, le site « Ma cantine »**

*Intervenant : Adam Brassart, chargé de mission Egalim à la DRAAF des Pays de la Loire*

Le site Ma cantine, développé par les services de l'État, permet à la fois aux convives de s'informer sur la qualité des repas qui leur sont servis dans leur cantine, mais cela constitue aussi une boîte à outils pour les gestionnaires de cuisine, avec

toutes les informations et tous les outils pour relever le défi de la transition alimentaire.

C'est également via ce site, « Ma cantine », que les responsables d'établissement et les gestionnaires de cantine sont appelés chaque année entre le 1er janvier et le 31 mars, à télé-déclarer leurs données d'achat.

Vous l'aurez compris, la transition alimentaire est en marche et vous faites partie de l'aventure.

Panneau de clôture avec logo Marianne

Préfet de Maine-et-Loire

Devise « Liberté, égalité, fraternité »