

Ebook

EGALIM

Les 7 étapes clés pour réussir votre conformité *en restauration collective*

Le guide complet, institutionnel et opérationnel
pour les acteurs publics



Un contexte réglementaire *qui s'intensifie*

La restauration collective publique joue un rôle central dans la politique alimentaire française, avec plus de 3,8 milliards de repas servis chaque année.

Depuis 2018, le cadre réglementaire s'est fortement renforcé avec les lois **Egalim**, **Climat & Résilience** et **AGEC**, auxquelles s'ajoutent des attentes sociétales croissantes en matière de qualité, de durabilité et de transparence.

Les collectivités doivent aujourd'hui concilier exigences réglementaires, contraintes budgétaires, structuration des filières et forte visibilité publique.

Dans ce contexte, **Egalim dépasse le simple cadre légal** : elle devient un **levier de transformation durable** des pratiques alimentaires et organisationnelles.

Les témoignages de Dany Duc (Chargé de mission restauration scolaire, Département du Pas-de-Calais), Jérôme Acloque (Responsable UCPD95, Département du Val d'Oise) et Serge Mantel (Chef du service restauration et éducation, Département du Val d'Oise) le démontrent : **atteindre les objectifs Egalim nécessite un pilotage précis des achats, une meilleure maîtrise de la donnée et une collaboration renforcée avec les filières territoriales**. Leur expérience illustre qu'Egalim peut devenir une véritable opportunité pour moderniser durablement la restauration publique.

Un cadre clair *depuis 2022*

Les établissements publics doivent désormais :

- ✓ Servir 50 % de produits durables, dont 20 % bio
- ✓ Proposer un menu végétarien hebdomadaire
- ✓ Réaliser un diagnostic et un plan d'action anti-gaspillage
- ✓ Renforcer la transparence envers les convives
- ✓ Déclarer chaque année leurs données via [Ma Cantine](#)

Les produits durables englobent notamment les produits sous SIQO (Label Rouge, AOP/IGP, HVE, bio, équitables) ainsi que la pêche durable.



Pourquoi Egalim est un levier puissant *pour les collectivités*

01.

Un levier d'amélioration de la qualité alimentaire

Egalim incite à introduire davantage de produits :

- ✦ Bio
- ✦ Mieux tracés
- ✦ Plus respectueux de l'environnement
- ✦ Et souvent plus qualitatifs

Les convives — élèves, patients, résidents — bénéficient d'une alimentation plus saine, plus variée et plus cohérente avec les attentes sociétales.

02.

Un levier de structuration des achats et des marchés publics

Pour atteindre les 50 % et tracer les produits :

- ✦ Les marchés doivent être mieux construits
- ✦ Les référentiels produits mieux structurés
- ✦ Les achats plus lisibles
- ✦ Les outils de suivi plus rigoureux

Cela améliore la performance des services, réduit les erreurs et facilite les arbitrages budgétaires.

03.

Un levier de professionnalisation des équipes

Egalim encourage :

- ✦ La montée en compétence culinaire (végétarien, saisonnalité, produits bruts)
- ✦ La coopération entre équipes cuisine et acheteurs
- ✦ La modernisation des pratiques et de la traçabilité

Les équipes montent en compétence et gagnent en autonomie.

04.

Un levier pour renforcer la relation avec les familles et les élus

La transparence sur les indicateurs valorise :

- ✦ Les choix alimentaires de la collectivité
- ✦ La qualité des produits servis
- ✦ L'engagement territorial

C'est un outil de communication interne et externe très efficace.

05.

Un levier de structuration territoriale

Egalim encourage le développement des structures suivantes :

- ✦ Filières locales
- ✦ Conventions tripartites
- ✦ Partenariats durables avec les producteurs
- ✦ Dynamiques autour des PAT (Plans Alimentaires Territoriaux)

La loi Egalim n'est pas seulement une obligation : c'est une opportunité de modernisation, un cadre d'amélioration continue, et un accélérateur de qualité et de durabilité dans les restaurants collectifs.

Les défis rencontrés *par les collectivités*

Les retours terrains recueillis lors du Congrès RespoCollective montrent que, si la loi Egalim fixe un cap clair, son déploiement opérationnel reste complexe pour de nombreuses collectivités. Plusieurs défis majeurs ressortent systématiquement.

1. La fiabilisation des données : un enjeu central

Dans les territoires où les établissements conservent une forte autonomie d'achat, les données sont difficiles à consolider :

- ✦ Marquages incomplets
- ✦ Multiplicité des fournisseurs
- ✦ Pratiques hétérogènes selon les sites



Le nerf de la guerre, c'est la donnée achat : fiable et consolidée.

DANY DUC

*Chargé de mission restauration scolaire,
Département du Pas-de-Calais*



Sans données fiables, il est difficile d'obtenir une vision juste de la performance Egalim.

2. Les marchés publics : un exercice d'équilibre

Les collectivités doivent concilier :

- ✦ Ambition qualitative (labels, bio)
- ✦ Proximité et soutien aux filières locales
- ✦ Soutenabilité financière
- ✦ Disponibilité réelle de l'offre

Construire des marchés capables de répondre à ces exigences nécessite une ingénierie fine.

3. Une tension budgétaire durable

L'inflation alimentaire complique les arbitrages : maintenir les seuils Egalim tout en maîtrisant le coût denrées demande un pilotage précis.



Le coût denrées est passé de 1,90€ à 2,20€ : on a dû objectiver chaque hausse pour la faire accepter.

JÉRÔME ACLOQUE

Responsable UCPD95, Département Val d'Oise



4. Un pilotage chronophage

En l'absence de systèmes unifiés, le suivi des données Egalim repose souvent sur :

- ✦ Des extractions multiples
- ✦ Des vérifications manuelles
- ✦ Des consolidations fastidieuses
- ✦ Des relances fournisseurs

Cela mobilise fortement les équipes, au détriment de l'analyse et de l'action.

Pour de nombreuses collectivités, la consolidation manuelle des données, le paramétrage des produits et le suivi des marchés restent encore extrêmement chronophages. Des outils sectoriels comme Easily permettent d'automatiser une partie de ces tâches, facilitant ainsi la mise en conformité Egalim.

5. La mobilisation des équipes : un défi déterminant

Les agents, les gestionnaires et les secrétaires généraux sont en première ligne. Pourtant, la diversité des profils, le manque de temps ou de formation et le turnover compliquent l'appropriation des enjeux.



Les idées, c'est bien... mais la priorité : sécuriser la donnée.

DANY DUC

*Chargé de mission restauration scolaire,
Département du Pas-de-Calais*



La réussite Egalim passe par une mobilisation progressive et structurée des équipes, à tous les niveaux.

Retours terrains RespoCollective : *deux modèles, deux trajectoires*

Pas-de-Calais : autonomie & dispersion

- ✦ 115 restaurations scolaires, majorité en autonomie d'achat
- ✦ Données hétérogènes, rattachements incomplets
- ✦ 18,4 % Egalim, dont 5 % bio

Performance limitée par la fragmentation des achats

Val-d'Oise : centralisation & pilotage

- ✦ 112 collèges sur 114 dans un groupement de commandes
- ✦ Mercuriale unique, outils harmonisés, trame de menus commune
- ✦ 52 % Egalim, dont 22 % bio

Gains rapides grâce à une gouvernance unifiée

Ces deux exemples illustrent concrètement les leviers de réussite Egalim.

En résumé...

- ✦ La gouvernance des achats détermine la performance
- ✦ La qualité des données conditionne la trajectoire Egalim
- ✦ La trame de menus commune est un levier puissant
- ✦ Les conventions tripartites sécurisent l'approvisionnement local
- ✦ La territorialisation et la transparence facilitent l'adhésion



La réussite passe notamment par un pilotage unifié : des solutions comme la Suite Opérationnelle Mapal, permettent d'harmoniser les pratiques et de centraliser le suivi des indicateurs Egalim.

Les 7 étapes pour réussir sa conformité Egalim



Réaliser un diagnostic complet

Objectif : établir un point de départ fiable et partagé

Un diagnostic initial permet d'évaluer la situation réelle sur :

- ✦ La part de produits durables / bio réellement atteinte
- ✦ Le niveau de fiabilité des données achats
- ✦ La qualité du marquage
- ✦ Les pratiques d'élaboration des menus
- ✦ Les pertes et causes du gaspillage alimentaire

Actions clés :

- Analyser 12 mois d'achats
- Vérifier le rattachement des produits aux bons labels
- Identifier les fournisseurs non référencés
- Mesurer les gaspillages sur quelques repas tests

BÉNÉFICE

Une vision objective des écarts et des priorités d'action.

Certains acteurs du secteur s'appuient notamment sur des outils comme Easilys pour permettre un diagnostic initial plus fiable.

Objectif : construire un cadre d'achat cohérent, soutenable et compatible avec Egalim

L'ingénierie achat est déterminante dans la réussite Egalim. Les leviers les plus efficaces observés sur le terrain sont :

- ✦ Mutualisation via un groupement de commandes
- ✦ Allotissement adapté pour favoriser l'accès local
- ✦ Pondération qualité/prix ambitieuse (ex : 65 % / 35 %)
- ✦ Mercuriale unique avec marquages SIQO/bio obligatoires

BÉNÉFICE

Des marchés plus lisibles, plus performants et mieux adaptés à la réalité des filières.

Objectif : garantir la disponibilité de produits conformes, tout au long de l'année

Les collectivités les plus avancées combinent trois leviers efficaces :

- ✦ Achats directs < 40 000€ pour activer des opportunités locales
- ✦ Référencement de producteurs chez les distributeurs déjà titulaires
- ✦ Conventions tripartites (agriculteur – distributeur – collectivité) pour sécuriser volumes et prix

BÉNÉFICE

Un accès régulier à des produits durables et locaux, même en contexte de tension.

ÉTAPE N° 4

Construire des menus compatibles Egalim

Objectif : articuler qualité, conformité et équilibre budgétaire

La mise en place d'une trame de menus départementale ou multi-sites constitue un levier puissant :

- ✦ Intégration automatique des leviers Egalim
- ✦ Contrôle du coût matière
- ✦ Anticipation des approvisionnements
- ✦ Cohérence nutritionnelle et culinaire

BÉNÉFICE

Moins d'écarts, plus de cohérence et un pilotage fluidifié.

ÉTAPE N° 5

Réduire le gaspillage alimentaire

Objectif : diminuer les pertes et optimiser le coût denrées

Les actions les plus simples et efficaces :

- ✦ Réaliser des pesées ciblées (non systématiques)
- ✦ Analyser les causes (recettes, portionnement, service)
- ✦ Adapter les grammages
- ✦ Relire régulièrement les fiches techniques
- ✦ Sensibiliser convives et agents

BÉNÉFICE

Baisse du gaspillage → baisse du coût matière → meilleure performance Egalim.

Objectif : transformer Egalim en projet collectif et durable

Les agents restent le moteur de la conformité : cuisine, gestion, fournisseurs, direction.

Une seule solution : former, montrer et accompagner.

Les formations utiles incluent :

- ✦ Cuisine végétarienne
- ✦ Maîtrise du produit frais
- ✦ Lecture des labels
- ✦ Lutte contre le gaspillage
- ✦ Techniques de pilotage (coût denrées, Egalim, menus)

BÉNÉFICE

Montée en compétence, appropriation et réduction des erreurs.



L'École des Chefs, c'est trois jours de formation par semaine pour plus de 1 000 agents.

JÉRÔME ACLOQUE

Responsable UCPD95, Département Val d'Oise



Objectif : assurer la conformité dans le temps et valoriser les résultats

Le pilotage doit être mensuel ou périodique, et non annuel.

Actions clés :

- Suivre les indicateurs (20 % bio, 50 % durable, gaspillage, coût denrées)
- Déclencher des actions correctives rapides
- Afficher les résultats aux convives
- Préparer la télédéclaration Ma Cantine

BÉNÉFICE

Transparence, crédibilité, anticipation et décisions mieux fondées.



Chaque période scolaire, nous affichons le bilan Egalim à l'entrée du restaurant.

SERGE MANTEL

*Chef du service restauration et éducation,
Département Val d'Oise*



Pour plusieurs gestionnaires, la mise en place de tableaux de bord automatisés (ex : via la Suite Opérationnelle Mapal) simplifie considérablement le suivi mensuel, la consolidation territoriale et la préparation de la télédéclaration Ma Cantine.

La checklist mensuelle Egalim : **votre outil de pilotage continu**

✦ Pour quel usage ?

La conformité Egalim ne se pilote pas une fois par an : elle se construit mois après mois.

La checklist mensuelle permet aux collectivités de :

- ✓ Suivre
- ✓ Vérifier
- ✓ Comparer
- ✓ Ajuster
- ✓ Anticiper

C'est l'outil central pour installer une dynamique de conformité durable.



✦ Quels éléments prendre en compte ?

1. Données & traçabilité

Vérifier chaque mois : marquage SIQO/bio, référentiels fournisseurs, achats hors marché, consolidation des données.

2. Achats & marchés

S'assurer du respect des marchés : volumes durables/bio du mois, achats directs <40k€, pondérations qualité/prix, disponibilité des filières.

3. Menus & offre alimentaire

Contrôler : menu végétarien, intégration des produits durables/bio, mise à jour de la trame, cohérence nutritionnelle et budgétaire.

4. Gaspillage alimentaire

Suivre les pesées, analyser les pertes, ajuster recettes et grammages, mesurer l'effet des actions précédentes.

5. Pilotage & reporting

Mettre à jour le tableau de bord, comparer aux objectifs, activer les actions correctives, préparer l'affichage convives.

Checklist Mensuelle Egalim

Piloter la conformité Egalim au quotidien en restauration collective

La conformité Egalim se construit mois après mois. Cette checklist vous permet de suivre vos indicateurs, de détecter les écarts et d'anticiper en toute sérénité.

CHECKLIST
Mensuelle Egalim

01. Données & Traçabilité

- ☐ Vérifier le marquage des produits
- ☐ Mettre à jour les informations fournisseurs
- ☐ Identifier les achats hors marché
- ☐ Consolider les données du mois
- ☐ Contrôler la cohérence entre données internes et fournisseurs

02. Achats & Marchés

- ☐ Calculer les volumes durables / bio
- ☐ Vérifier les achats directs < 40 000 €
- ☐ Respect des pondérations qualité/prix
- ☐ Disponibilité des filières locales / bio
- ☐ Ajustement des commandes selon objectifs

03. Menus & Offre Alimentaire

- ☐ Menu végétarien hebdomadaire
- ☐ Produits durables / bio intégrés
- ☐ Mise à jour de la trame de menus
- ☐ Cohérence nutritionnelle et budgétaire
- ☐ Ajustement des recettes / grammages

04. Gaspillage Alimentaire

- ☐ Pesées du mois
- ☐ Analyse des pertes
- ☐ Ajustement portions / recettes
- ☐ Suivi des actions anti-gaspi
- ☐ Mise à jour de l'historique

05. Pilotage & Reporting

- ☐ Mise à jour du tableau de bord Egalim
- ☐ Comparaison avec les objectifs
- ☐ Actions correctives
- ☐ Mise à jour de l'affichage convives
- ☐ Préparation des données Ma Cantine

mapal^{os}

La checklist mensuelle apporte lisibilité, régularité et maîtrise, tout en donnant un cadre commun aux gestionnaires, équipes cuisine et directions.

[Télécharger la checklist Egalim](#) →

Conclusion :

Egalim, une opportunité durable

La loi Egalim n'est pas seulement une obligation réglementaire : c'est une véritable opportunité de transformation durable pour les collectivités.

En structurant les achats, en fiabilisant les données, en renforçant les compétences et en améliorant le pilotage, elle permet d'aligner enjeux alimentaires, contraintes budgétaires et attentes sociétales.

Les collectivités les plus performantes partagent une conviction commune : la conformité Egalim se construit dans la durée, par une démarche progressive, collective et structurée.

Elles investissent notamment dans :

- ✦ La donnée, pour disposer d'une vision fiable et comparable entre établissements
- ✦ La gouvernance des achats, pour rendre les marchés plus lisibles, plus transparents et plus adaptés aux filières locales
- ✦ La montée en compétence des équipes, véritable moteur de la transformation
- ✦ Un pilotage continu, fondé sur des indicateurs simples, réguliers et partagés

À terme, la dynamique Egalim permet les avancées suivantes :

- ✦ Améliorer la qualité de l'assiette, en introduisant davantage de produits durables, bio et bien tracés
- ✦ Soutenir l'agriculture locale, en développant des partenariats durables et sécurisés
- ✦ Professionnaliser la restauration collective, grâce à des outils mieux structurés et des équipes mieux formées
- ✦ Renforcer la confiance des familles, des convives et des élus, grâce à la transparence et à la valorisation des actions menées

La digitalisation des processus de suivi — par exemple avec Easilys — peut également jouer un rôle dans la sécurisation de la conformité dans la durée.

En adoptant une démarche structurée et un pilotage exigeant mais réaliste, chaque collectivité peut transformer Egalim en un levier de progrès durable au service de son territoire, de ses équipes et de ses convives.