

RESTAURATION COLLECTIVE À MONTFORT COMMUNAUTÉ : LES COLLECTIVITÉS SE LANCENT UN DÉFI « EGALIM »

À partir du 1er janvier 2022, la loi EGALIM prévoit que les restaurants collectifs à caractère publics devront s'approvisionner à 50% en produits de qualité dont 20% de produits bio (en valeur d'achat). D'autres mesures visent la réduction du gaspillage alimentaire, de l'utilisation des plastiques, et la diversification des sources de protéines dans les repas. [Vous trouverez plus d'informations en suivant ce lien.](#)

Pour atteindre ces objectifs, les élus de Montfort Communauté ont porté dans le cadre de leur PAT « REPAS » l'idée d'un « défi cantines ». Le but : les cantines s'engagent, sur un mois, à tester les critères EgAlim afin d'explorer les marges de manœuvre.

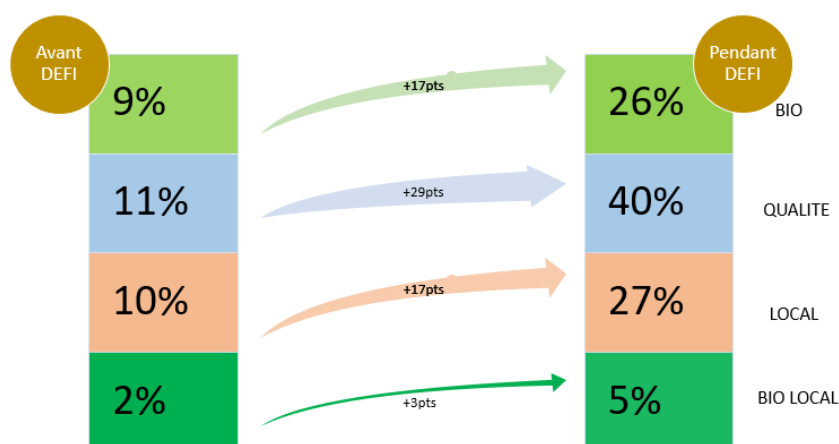
Agrobio35 et Terralim ont ainsi accompagné les 6 communes participantes dans la réalisation d'un diagnostic de leur restauration et d'une étude de facture des achats pour déterminer le point de départ et les pistes d'amélioration.

Puis un travail sur l'approvisionnement a été fait : rencontre d'agriculteurs, établissement d'un catalogue, etc. Les cuisiniers ont également été formés à la cuisine végétale et nous avons travaillé avec eux la maîtrise du budget et le partage des bonnes pratiques des uns et des autres. Le mois du défi a été une réussite, et les résultats sont là : les communes sont passées de 9% de bio en moyenne à 26% de bio avec un surcoût moyen de 10% en matières premières.



Clap de fin du Défi avec les élus de chaque commune participante et les chargées de mission du territoire

Pour continuer à progresser, le territoire a acté la mise en place d'un réseau de cuisiniers, pour permettre à ceux-ci de se rencontrer 3 fois par an afin d'échanger sur leurs pratiques.



Evolution des politiques d'achats des communes de Montfort Communauté, défi des cantines 2019.