

HALTE AU PLASTIQUE

Au plus tard le 1^{er} janvier 2020, il est interdit d'utiliser des bouteilles d'eau plate en plastique en restauration scolaire. Sera également interdit l'utilisation d'éléments à usage unique et de plateaux repas en plastique, sauf ceux compostables et biosourcés.

Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique.

Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1^{er} janvier 2028.



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DON

L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) avec diagnostic préalable à la démarche.

Par ailleurs, certains opérateurs de la restauration collective vont progressivement être concernés par le don des surplus aux associations d'aide alimentaire.

Une ordonnance est en cours d'élaboration pour préciser ces obligations.



alimentation.gouv.fr
#EGAlim



**Attention ce document
n'a pas de portée réglementaire**

Dans un but pédagogique, il ne reprend que l'essentiel des mesures de la loi concernant la restauration collective.

Pour toute précision, il convient de se reporter :

► aux articles 24, 26, 28 et 88 du texte de la loi ⁽¹⁾ :

(<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037547946&categorieLien=id>)

► aux décrets 2019-325 et 2019-351

⁽¹⁾ loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et agroalimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

**Direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation
et de la forêt de Bourgogne-Franche-Comté - DRAAF BFC**

Contact :

sral.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.gouv.fr
03.80.39.30.00



Loi EGALIM

Mesures concernant la restauration collective

**crèches, écoles maternelles et
élémentaires, collèges, lycées,
administrations, hôpitaux, EHPAD,
établissements pénitentiaires...,
en gestion directe ou concédée.**





DES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITE DANS LES ASSIETTES

Le 1^{er} janvier 2022 au plus tard, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public, que le gestionnaire soit public ou privé (cf. article L 230-5 du Code rural), devront proposer une part au moins égale à 50% en valeur de produits alimentaires répondant à l'une des conditions suivantes :

- ▶ produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 20% minimum du total des achats ;
- ▶ produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Label Rouge, Spécialité traditionnelle Garantie (STG) ;
- ▶ produits « fermiers » ayant une définition réglementaire des conditions de production (œufs fermiers, volailles de chair, fromages) ;
- ▶ produits issus d'une exploitation à haute valeur environnementale (HVE) ;
- ▶ produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 jusqu'au 31 décembre 2029 ;
- ▶ produits bénéficiant de l'« écolabel pêche durable » (<https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Ecolabel>) ;
- ▶ produits issus de l'outre-mer bénéficiant du logo « région ultra-périphérique » ;
- ▶ produits « équivalents » au sens du code de la commande publique ;
- ▶ produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.



ATTENTION
CETTE LISTE EST EXHAUSTIVE

Informations pratiques :

Comment calculer le % ? En valeur HT d'achats en euros sur la valeur totale des achats, calculée par année civile.

Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas, en outre, constituer un critère de sélection dans un marché public.

Par ailleurs, l'acquisition de produits issus du commerce équitable (www.commerceequitable.org) ou produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux est à développer mais ces produits ne sont pas comptabilisés dans les 50% à moins qu'ils remplissent les critères listés ci-dessus.

Des guides pour les acheteurs publics de la restauration collective sont disponibles dans la boîte à outils LOCALIM

(<https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>).



Que signifient les coûts imputés aux externalités environnementales ?

Ce sont le coût des émissions de gaz à effet de serre et autres émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique (Directive 2014/24/UE article 68 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014L0024&from=ES>).

La pondération du critère lié aux coûts imputés aux externalités environnementales doit être au moins égale à un niveau qui sera défini par arrêté et sera comprise entre 10 et 30% de la notation finale. La note obtenue par le produit doit être supérieure à 4/10^e de la note maximale (Décret 2019-351). En l'absence de méthodologie de référence ceci est difficilement applicable à ce jour.

Et les projets alimentaires territoriaux (PAT) ?

Ce sont des projets collectifs multi-partenariaux à l'initiative d'un territoire et co-construits avec les différents acteurs de celui-ci. Ils visent à développer une alimentation de qualité et durable pour tous, de la production à la consommation

(<http://rnp.at.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/>).



INFORMATION DES CONVIVES & AFFICHAGE

A partir du 1^{er} janvier 2020, les personnes morales en charge des restaurants collectifs informent les usagers de la part des produits entrant dans la composition de ces 50% et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable, par voie d'affichage et de communication électronique, une fois par an.

Les collectivités qui le souhaitent peuvent participer à une expérimentation jusqu'au 1^{er} novembre 2021 sur l'affichage obligatoire de la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge (Décret 2019-325).



DIVERSIFICATION DES PROTEINES ET MENU VEGETARIEN

Deux mesures portent sur la diversification des protéines :

① **Proposition d'un plan pluriannuel de diversification des protéines :** les gestionnaires des restaurants collectifs d'au moins 200 couverts par jour (moyenne sur une année) doivent présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent ;

② **Mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire :**

à partir du 1^{er} novembre 2019, les gestionnaires des restaurants collectifs scolaires sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, à titre expérimental sur une durée de 2 ans, un menu végétarien.



Qu'entend-on par menu végétarien ?

Un menu sans viande, ni poisson, crustacés, fruits de mer. Les alternatives protéiques utilisées sont les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots ...) associées à des céréales (blé, riz, boulgour...), des œufs et produits laitiers. Ce menu végétarien peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien.