



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

La loi EGALIM en restauration collective

Qu'est-ce que la loi EGALIM ?



La loi **EGalim** (Loi n° 2018-938) a été adoptée par le parlement le **2 octobre 2018** et promulguée le **1er novembre 2018**. Cette loi est issue des [États Généraux de l'ALIMENTATION](#) (EGALIM, lancés le 20 juillet 2017) annoncés par le Président de la République, Emmanuel Macron afin de consulter les français (156 000 participants) sur des questions qui touchent à l'alimentation du type :

- Comment accompagner la transformation de notre agriculture ?
- Comment mieux informer les consommateurs ?
- Comment renforcer la sécurité sanitaire de l'alimentation ?
- Comment valoriser le modèle alimentaire français ?
- Comment améliorer la protection animale et supprimer la maltraitance animale ?
- Comment avoir une meilleure traçabilité des produits ?
- ...

La loi « Agriculture et Alimentation » comporte **69 articles**, comptabilise plus de **300 heures de débat** au Parlement et plus de **5 000 amendements examinés** en projet de loi.





VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

La loi EGALIM en restauration collective

Pour ce qui nous intéresse directement, seule une partie de la loi EGALIM concerne la restauration collective et y est applicable :

Titre II : MESURES EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION SAINTE, DE QUALITÉ, DURABLE, ACCESSIBLE À TOUS ET RESPECTUEUSE DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

Les décrets d'application pour la restauration collective

Le 24 avril 2019 paraissait au Journal officiel le décret d'application du 23 avril 2019 relatif aux nouvelles obligations instaurées pour les établissements de restauration collective (loi Egalim). Au 1er janvier 2022, date de l'entrée en vigueur du décret, les repas proposés au sein d'établissements chargés d'une mission de service public devront tous comprendre 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques (ou en conversion sans glyphosate). Ce décret fixe les dispositions d'application de la loi Egalim, précisant notamment quelles catégories de produits entrent dans les objectifs d'approvisionnement, ainsi que les modalités de suivi de ces derniers. Il complète les dispositions réglementaires se rapportant aux décrets du 15 avril 2019 (expérimentation de l'affichage obligatoire de la nature des produits composant les menus jusqu'au 30 octobre 2021) et du 12 avril 2019 (mise en place des comités régionaux de l'alimentation auxquels sera confié le rôle d'instance de concertation locale pour l'atteinte des seuils d'approvisionnement). Le CNRC (Conseil national de la restauration collective) assurera le suivi de la mise en oeuvre opérationnelle de ces mesures sur l'ensemble du territoire.

Assiettes jetables, gobelets (vendus par lots), verres ou encore cotons-tiges (substitué [oriculi](#)) : certains produits en plastique à usage unique sont interdits à la vente à partir du 1er janvier 2020 selon l'article L541-10-5 du code de l'environnement.



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

RESTAURATION COLLECTIVE, LES 5 AXES :

- PRODUITS ALIMENTAIRES SERVIS
- OBLIGATION D’AFFICHAGE ET DE COMMUNICATION
- DIVERSIFICATION DES PROTEINES
- EVICTION DES CONTENANTS ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE
- GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DONS AUX ASSOCIATIONS

PRODUITS ALIMENTAIRES SERVIS

Au plus tard au **1^{er} janvier 2022**, les repas servis en restauration collective publique (crèches, écoles, collèges, lycées, restaurants universitaires, hôpitaux, EHPAD) comprennent une part au moins égale à **50%** en valeur de :

- - Produits sous signes de qualité (signes d’origine : AB, AOP, AOC, IGP, STG, label rouge,...)
- - Dont une part au moins égale à **20%** de produits issus de l’agriculture biologique et certifiés « AB » ou en conversion.

OBLIGATION D’AFFICHAGE ET DE COMMUNICATION

- - A compter du **1^{er} janvier 2020**, les personnes morales publique en charge de la restauration collective (crèches, écoles, collèges, lycées, restaurants universitaires, hôpitaux, EHPAD) informent par voie d’affichage et par communication électronique leurs usagers de la part des produits locaux ou sous signes de qualité et issus de l’agriculture biologique, ainsi que des démarches entreprises pour développer l’acquisition de produits issus du commerce équitable.
- - Les gestionnaires publics et privés, des services de restauration collective scolaire et universitaire et des établissements d’accueil d’enfants de moins de 6 ans sont tenus d’informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement, et par tous moyens utiles, les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

DIVERSIFICATION DES PROTEINES

- - Les gestionnaires de restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification des protéines dans les repas incluant des alternatives à base de protéines végétales.
- - A compter du **1^{er} novembre 2019**, et pour une durée d'expérimentation de deux ans, tous les services de restauration scolaire proposent un menu végétarien sans viande ni poisson par semaine. (les œufs et laitages peuvent être proposés)

EVICION DES CONTENANTS ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE

- - Au plus tard au **1^{er} janvier 2020** il est mis fin à l'utilisation des bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre de la restauration scolaire.
- - Au plus tard au **1^{er} janvier 2025** il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective scolaire et universitaire et des établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DON AUX ASSOCIATIONS

- - L'ADEME remet au Parlement un rapport avant le **1^{er} janvier 2022** sur la gestion du gaspillage alimentaire par la restauration collective et la grande distribution.
- - Les opérateurs de restauration collective se verront imposer la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable.
- - L'obligation du don des excédents aux associations va être appliquée à la restauration collective.



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

CALENDRIER DE MISE EN ŒUVRE

- | | |
|--|--|
| 30 octobre 2018 | - Information nutritionnelle
- Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines (si >200cvts/j) |
| Du 14 avril 2019
au 31 octobre 2021 | - Expérimentation de l'affichage de la nature des produits (facultatif) |
| Du 1er nov 2019
au 1er nov 2021 | - Expérimentation d'un menu végétarien par semaine |
| 1er janvier 2020 | - Information obligatoire des convives une fois par an |
| 1er janvier 2020 | - Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique |
| 1er janvier 2020 | - Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique |
| 1er janvier 2020 | - Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables |
| 22 octobre 2020 | - Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire |
| 1er janvier 2022 | - Au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits AB |
| 1er janvier 2025
(1er janvier 2028
si < 2 000 habitants) | - Interdiction des contenants alimentaires en plastique |



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

DATES-CLÉS

