



LOI EGALIM ET LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE
DISPOSITIONS CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE



Les objectifs de la loi EGAlim :



Équilibre commerciale

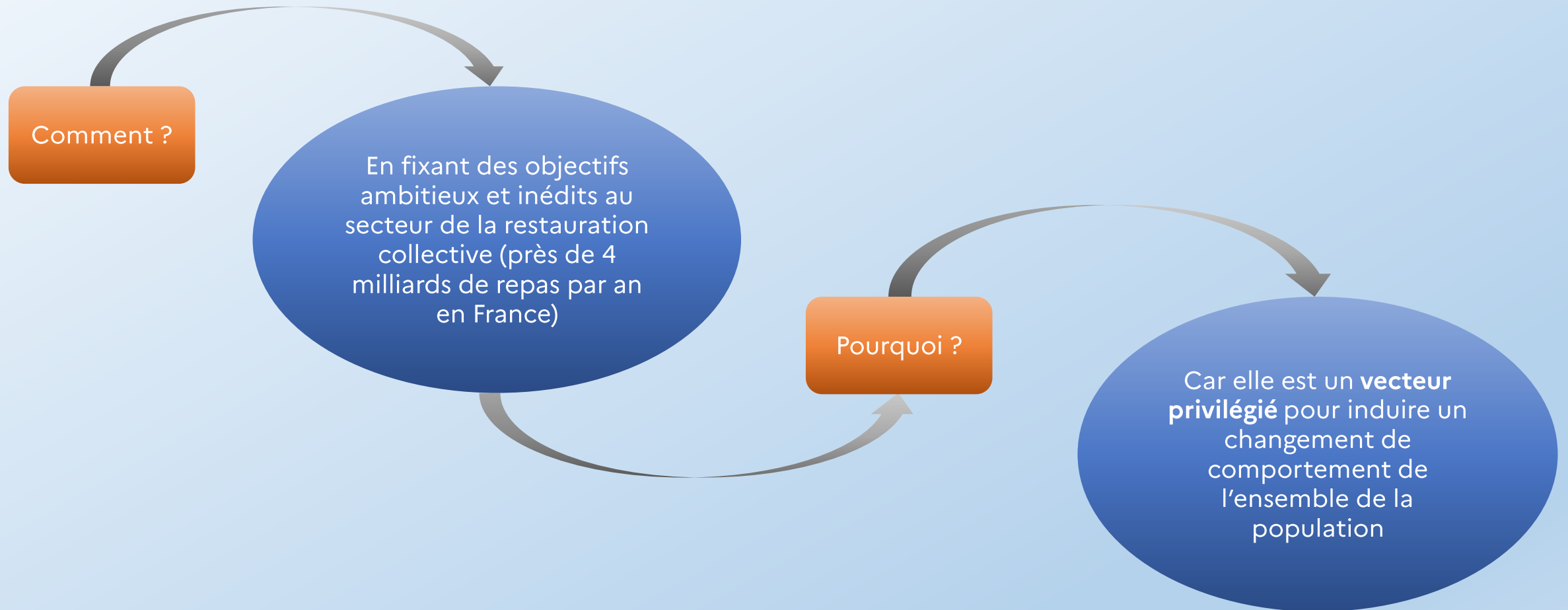
Améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteurs agricole et alimentaire (juste rémunérations des agriculteurs...)

Qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle

Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable

Accéder à une alimentation saine, sûre et durable

Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales et un vecteur de santé publique **ET de transition écologique**



Les mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective

❖ Les acteurs concernés :

➤ Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public

➤ Les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de **droit privé** en charge d'une mission de service public : (périmètre de l'article L. 230-5 du CRPM)

- Services de restauration scolaire et universitaire,
- Services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans,
- Services de restauration des établissements de santé,
- Services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux,
- Services de restauration des établissements pénitentiaires.

➤ Toute la restauration collective privée sera concernée en 2024

En rouge : des modifications ou compléments
apportés par la loi Climat et Résilience

5 mesures phares pour la restauration collective

Mesures
phares

1. Des produits durables et de qualité dans les assiettes
2. Information des convives
3. Diversification des sources de protéines et menu végétarien
4. Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
5. Substitution des plastiques



Enjeux

Santé publique
Environnement
Justice sociale
Résilience



Avec une application **progressive** (en fonction des mesures : dates d'entrée en vigueur différentes) et **différenciée** (mesures applicables ou non en fonction des secteurs : scolaire, médico-social...)

Des produits durables et de qualité dans les assiettes

50% de produits durables et de qualité, dont **20%** de produits biologiques depuis le
1^{er} janvier 2022 En vigueur

Et

60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons au **1^{er} janvier 2024**
(taux porté à 100% pour la restauration d'Etat)

Impacts Santé - environnement

Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile

Ces seuils sont adaptés pour les territoires d'outre-mer, conformément au décret du Conseil d'Etat

Décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 codifié aux articles R. 271-7-1, R. 273-9 et R. 274-25-1 du CRPM

À partir de 2023 : déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif et bilan statistique national



En rouge : des modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience

Des produits durables et de qualité dans les assiettes

- **Les produits durables et de qualité ciblés :**

- Agriculture biologique et autres signes officiels de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOP/AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie)



- Produits bénéficiant des mentions valorisantes : issus d'une exploitation bénéficiant de la haute valeur environnementale – « HVE

- **Jusqu'au 31/12/2026**, produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2

- Produits de la ferme, produit fermier (réglementation)

- Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable



- Produits bénéficiant du logo RUP



- **Produits issus du commerce équitable**



- Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales

Critère sélection Achat*

- **Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs ***



en rouge : des modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience



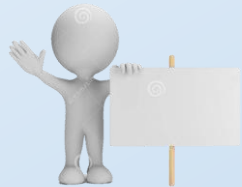
Les produits locaux ou « de proximité » ne répondent pas à la définition d'un produit durable et de qualité

+ incitation à développer l'acquisition de produits issus des projets alimentaires territoriaux (PAT)

Impacts
santé – social –
environnement



- ✓ Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part de produits durables et de qualité **En vigueur**

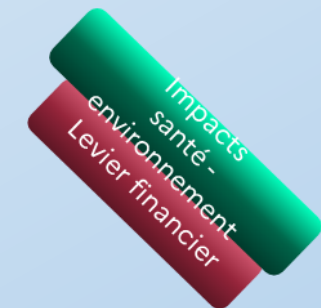


- ✓ Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT **En vigueur**



en rouge : des modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience

Diversification des sources de protéines et menu végétarien



- **Plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne (**extension au privé à partir du 1^{er} janvier 2024**) **En vigueur**
- Obligation de proposer un **menu végétarien** au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire. **Pérennisé par la loi Climat et Résilience** **En vigueur**
- Obligation de proposer **une option végétarienne quotidienne dans la restauration collective d'Etat** les établissements publics et entreprises publiques nationales* **au 1^{er} janvier 2023**
- Expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires de proposer **une option végétarienne quotidienne obligatoire** (expérimentation pour 2 ans)



ma cantine



Très prochainement :
Informations, inscription des collectivités volontaires évaluation sur



Ce qu'est un menu végétarien :

Le menu ne doit pas comprendre de viande, ni de poisson ou mollusques et crustacés, ni en entrée, ni en plat, ni en ingrédient dans la sauce et la garniture. Il peut cependant comporter des œufs ou des produits laitiers

Lutte contre le gaspillage alimentaire Et dons alimentaires

- **Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un diagnostic préalable** En vigueur
- **Interdiction de détruire** des denrées alimentaires encore consommables En vigueur
- Pour opérateurs qui préparent plus de **3 000 repas** par jour,
 - **Obligation d'établir une convention de don avec association caritative habilitée** En vigueur
 - **Obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don** En vigueur
 - **Obligation de rendre publics les engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus En vigueur
- **Expérimentation du recours à une solution de réservation de repas** En vigueur



en rouge : des modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience

Informations, inscription des collectivités volontaires évaluation sur





➤ Bouteilles en plastique :

- Interdiction de l'utilisation de **bouteilles d'eau plate en plastique** pour la restauration scolaire En vigueur
- Les établissements recevant du public (ERP) sont tenus d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible librement (sans frais) En vigueur
- Les restaurants doivent indiquer de manière visible la possibilité pour le consommateur de demander de l'eau potable gratuite En vigueur
- Interdiction de distribuer gratuitement des bouteilles en plastique contenant des boissons dans les ERP et dans les locaux à usage professionnel En vigueur



➤ Assiettes / Gobelets / Couverts :

- Interdiction de la mise à disposition de **gobelets, verres, assiettes** jetables de cuisine pour la table en **plastique à usage unique** En vigueur
- Interdiction de la mise à disposition des **ustensiles en plastique à usage unique** : **pailles, couverts, assiettes, couvercles des gobelets à emporter, piques à steak ...** En vigueur
- **Les gobelets, couverts, assiettes** et récipients utilisés dans le cadre des services de portage quotidien de repas à domicile doivent être **réemployables** (collecte en vue de réemploi = les ustensiles seront utilisés à nouveau pour un usage identique) En vigueur



- **A partir du 1^{er} janvier 2023**, tous les restaurants devront servir les repas et les boissons consommés dans l'enceinte du restaurant dans des **gobelets, assiettes, récipients réemployables avec des couverts réemployables.** En vigueur

Impacts
santé - environnement

➤ Contenants :



- Interdiction au plus tard le **1^{er} janvier 2025**, des **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique** dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ainsi que les autres services de santé maternelle et infantile (sauf dérogations) (**1^{er} janvier 2028** pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants)



- **Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective à compter du 1^{er} janvier 2025**

OBLIGATIONS



en rouge : des modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience