



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



Les objectifs de la loi EG



Équilibre
commerciale

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



Qualité
sanitaire,
environnementale
et
nutritionnelle

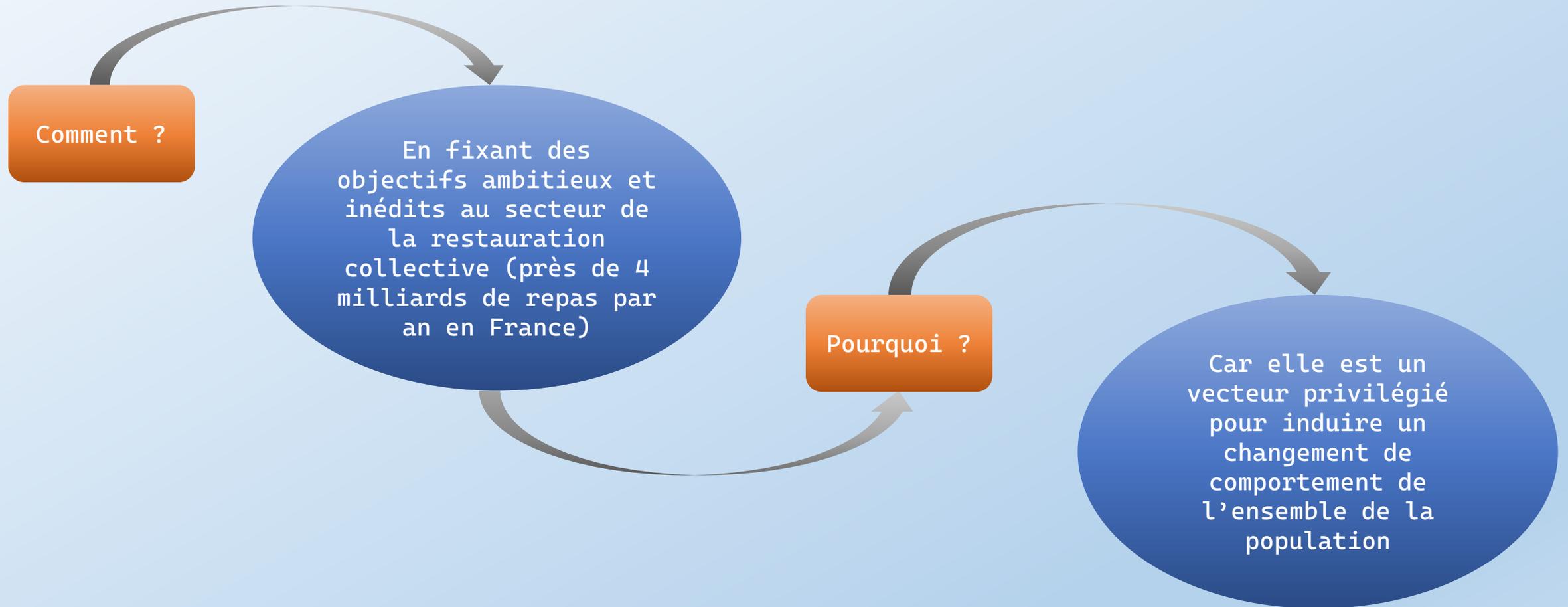
Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable



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**

La loi EGAlim Et la restauration collective (2/2)



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 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 En vigueur
1^{er} janvier 2022

Et

60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les
poissons/coquillages 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 d'une haute valeur environnementale - « HVE », fermiers (sous conditions)



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

- Produits bénéficiant de l'écocertification pêche durable



- Produits bénéficiant du logo RUP



- **Produits issus du commerce équitable**



- Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales

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

Impacts
social -
santé -
environnement



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)

Critère sélection Achat *

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

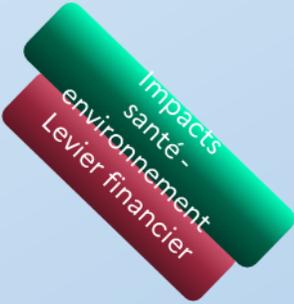


- ✓ Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT En vigueur



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 p** **En vigueur** **partir du 1^{er} janvier 2024**)
- Obligation de proposer un menu végétarien **En vigueur** ins une fois par semaine dans la restauration scolaire. **Pérennisé par la loi Climat et Résilience**
- 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 rouge : des modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience

Informations, inscription des collectivités volontaires évaluation sur



Réduction de l'usage du plastique (1/2)

- Bouteilles en plastique :
 - Interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique pour la restauration collective **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 : **Impacts santé-environnement**
 - 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.

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)



OBLIGATIONS



- 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



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



ma-cantine

.agriculture.gouv.fr

**« ma cantine, un outil numérique
gouvernemental pour la loi
EGAlim »**

ma cantine , qu'est-ce que c'est ?

La **plateforme gouvernementale** dédiée aux lois EGAlim et Climat et Résilience et à la **restauration collective**, construit selon la méthode agile, répondant aux besoins des utilisateurs. Elle propose de :

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim complété par celles de la loi Climat et Résilience
- **Accompagner** les utilisateurs avec nos outils et des ressources
- **Communiquer** en générant une affiche, ou en publiant les informations des cantines, **favorisant la transparence, l'émulation**
- **Collecter des données** pour le bilan statistique annuel et l'évaluation de la politique publique

Qui est concerné ? qui s'inscrit sur la plateforme ?



**Les responsables
légaux de services
de restauration
collective public et
privé**

Direction ou fonctions supports:

- Élu(e)s de collectivité
- Directeurice d'établissement
- Gestionnaire administratif
- Comptable



**Les structures,
personnes ayant eu
délégation pour le
faire (ex : SRC,
cuisine centrale...)**

Restauration

- Responsable Restauration
- Chef(fe) et ou cuisinier
- Gestionnaire restaurant scolaire

NB : une cantine peut avoir plusieurs "gestionnaires" qui peuvent modifier différentes parties du "diagnostic" de la cantine

fruits
& légumes
à l'école

lait &
produits
laitiers
à l'école

Lait & produits laitiers à
l'école

Fruits & légumes à l'école

À partir de la rentrée 2022/2023



Objectifs – principes du programmes



➔ Distribution de fruits, légumes, lait et produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires

➔ Promotion de comportements alimentaires plus sains

➔ Une mesure éducative obligatoire

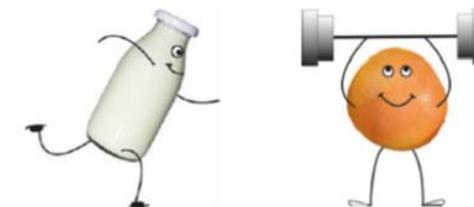
➔ Une enveloppe annuelle de 35 M€

Qui	Fait	Quoi ?
L'autorité en charge de la restauration scolaire	→	Organise la distribution Effectue la demande
Le fournisseur sélectionné et référencé auprès de France Agrimer	→	Livre les produits éligibles
L'école	→	Accueille les distributions Met en œuvre la mesure éducative
FranceAgrimer	→	Est le guichet unique de paiement et d'enregistrement des démarches

Programme de l'Union européenne à destination des écoles



Comment s'inscrire au programme Lait et Fruits à l'école :
déposer une demande d'agrément et la mettre à jour





Mise en place du programme

	 Matin	 Midi	 Goûter
Produits éligibles Tous les PRODUITS POUR TOUTES déclinaisons	SIQO ou conventionnel	SIQO	SIQO <u>ou</u> conventionnel
	Lait liquide nature, produits laitiers nature, fruits et légumes frais, fruits frais découpés et emballés en portions individuelles		
Coûts pris en compte dans le calcul de l'aide	Intégralité des coûts de fourniture et distribution des produits	Différentiel de coûts de fourniture et de distribution entre conventionnel et SIQO	Intégralité des coûts de fourniture et distribution des produits
Elèves éligibles	Métropole : les collégiens en REP/REP+ Outre-Mer : les collégiens et lycéens	Les élèves de la maternelle au lycée fréquentant la cantine	Les élèves de la maternelle au lycée

1 unique moment de distribution possible par trimestre (choix modifiable chaque trimestre)

Produits éligibles



Fruits et légumes : toutes les variétés de fruits et légumes, achetés frais (entiers ou prédécoupés)



Produits laitiers : lait liquide nature, yaourts nature, fromages y compris fromages blancs et petits-suisseurs nature (à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis)



Le midi, seules les distributions de produits **sous SIQO** sont éligibles : soit AB, AOC/AOP, IGP, STG, LR (inclus le bio)



Les produits doivent être distribués nature i.e **sans sucre, matière grasse, sel ou édulcorant ajoutés** (qu'ils soient distribués frais et entiers, transformés sur place ou sous forme de produits emballés individuellement)

Le guide EGalim Normand

normandie.chambres-agriculture.fr



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
NORMANDIE

Pour Qui ? : Pour toutes les personnes ayant à mettre en place cette loi dans sa restauration.

Pour Quoi ?: Outils d'aide à la connaissance des produits régionaux éligibles aux 50% de produits dits de Qualité et durable (et 60% en poissons et viandes)

Comment ?: Présentation dans chaque filière, des produits éligibles avec les contacts clefs associés.

- Disponible en ligne sur le site internet de la DRAAF :
<https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/guide-egalim-des-produits-normands-r502.html>
 - Existe en 2 versions : 1 guide complet et 1 version résumé
-