



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION



Loi EGALIM et restauration collective

(Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous)

RANCOPER

Hérouville Saint Clair, 21 novembre
2019



DRAAF
Normandie

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLE

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous



50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité (dont bio) dans la restauration collective publique en 2022.



Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire : dons étendus à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire.



Possibilité d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place dans les restaurants et les débits de boissons.

Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire



Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025.



Interdiction des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020.



Interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION



Loi EGALIM – restauration collective : textes d'application



Décret du 23 avril 2019 sur la composition des repas (article 24 de la loi et art. L230-5-1 du CRPM)

Personnes morales de droit public

Tous les restaurants collectifs

Restaurants administratifs des entreprises privées



Personnes morales de droit privé

Restauration scolaire et universitaire

Accueil de mineurs moins de 6 ans

santé

Établissements sociaux et médico-sociaux

Établissements pénitentiaires

Décret du 23 avril 2019 sur la composition des repas (article 24 de la loi et art. L230-5-1 du CRPM)

50 % de produits de qualité

- 20 % de produits bio (+ en conversion au moins 1 an)
- Produits SIQO : Label Rouge - Appellation d'origine – Indication Géographique – Spécialité traditionnelle Garantie
- Produits HVE (HVE2 → 31/12/2029)
- Mention « fermier », « produit de la ferme », « produit à la ferme » selon définition réglementaire
- Cycle de vie du produit (coûts imputés aux externalités environnementales)
- L'écolabel pêche durable
- Les produits mention « région ultrapériphérique »
- Les produits équivalents aux produits avec signe, mention, écolabel ou certification



Décret du 23 avril 2019 sur la composition des repas (article 24 de la loi et art. L230-5-1 du CRPM)

50 % de produits de qualité



Mention « fermier » (hors réglementation)
« montagne »
« produits pays »



Caractère « local » # critère de sélection marché public
Mais achat de produits issus des PAT est encouragé

Décret du 23 avril 2019 sur la composition des repas (article 24 de la loi et art. L230-5-1 du CRPM)

50 % de produits de qualité



Calcul du ratio en €

Valeur HT d'achats de produits alimentaire « de qualité »

Valeur HT de l'ensemble des achats de produits alimentaires

Sur 100 € d'achat HT

50 € HT de produits de qualité

dont 20 € HT de bio

Autres dispositions (art. 24, 26, 28, 29 de la loi EGALIM)

Autres dispositions

Information des convives 1fois /an

Toute la restauration collective

Volontariat collectivité

Affichage origine/nature des produits

scolaire

crèche

Information nutritionnelle

universitaire



Autres dispositions (art. 24, 26, 28, 29 de la loi EGALIM)

Diversification des sources de protéines

Plus de 200 couverts/jour

scolaire

Menu végétarien 1fois/semaine

Toute restauration

Interdiction ustensiles plastique

Interdiction bouteille eau plastique

scolaire

Interdiction contenants alimentaires plastique

Scolaire et universitaire



Autres dispositions

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Démarche de lutte anti gaspi obligatoire pour toute la restauration collective, publique et privée : diagnostic préalable obligatoire au 22/10/2020

Don aux associations

Convention entre une association habilitée et un opérateur de restauration collective publique et privée préparant plus de 3000 repas/jour

Organiser la gouvernance au niveau régional

Décret du 12 avril 2019 : création des CRALIM (art. L230-5-5 du CRPM)

« une instance de concertation sur l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des seuils »

- ✓ Instance présidée par le préfet de région
- ✓ **Fonctionnement** : au moins une réunion par an, **secrétariat** confié à la DRAAF
- ✓ Rédaction arrêté préfectoral en cours (attente de nomination)
- ✓ 2 groupes de travail : 1 sur le volet fournisseurs / 1 sur le volet acheteurs



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION



Merci de votre attention

