



LOI EGALIM ET
RESTAURATION COLLECTIVE :

「 TOUT CE QU'IL FAUT
SAVOIR ! 」

LE POINT À DATE — JANVIER 2021*



*Document soumis à révision selon l'évolution de la réglementation

Objet : Loi EGalim

Madame, Monsieur,

Yvelines Restauration s'engage au quotidien pour apporter une restauration de qualité, saine et équilibrée, à base de produits frais et de saison. La qualité gustative, l'équilibre nutritionnel, et le respect de l'environnement font partie de nos priorités. Nos équipes de diététiciens garantissent l'équilibre de nos menus. Notre politique d'achats nous permet de diversifier les recettes et de les faire évoluer, en proposant des produits adaptés à chacun et aux nouveaux besoins comme les alternatives végétales.

En tant qu'acteur majeur de la restauration collective, nous accompagnons nos clients sur toutes les dimensions du métier et mettons toutes nos compétences à votre service, notamment sur l'aspect législatif et environnemental de la restauration.

La loi EGalim impacte directement la restauration collective et renforce le cadre législatif autour de nos engagements. Notre métier est touché par des évolutions réglementaires dont les contours sont en constante évolution et au contenu parfois complexe.

Pour rappel, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1er novembre 2018. Cette loi, issue des États généraux de l'alimentation (EGalim), poursuit trois objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous (au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits bio)

Afin d'apporter un éclairage au contexte réglementaire actuel, vous trouverez ci-joint un livret sur la loi EGalim, l'état des mesures et leur champ d'application à date.

Soucieux des enjeux sociaux, environnementaux et économiques (impact sur le coût alimentaire du repas), soyez assurés de notre entière implication à faire progresser notre métier et à travailler avec vous dans le respect de la réglementation.

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour tout échange complémentaire.

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sincères salutations.

Anne Bruna
Directrice

CONTEXTE

Après avoir été adoptée par le Parlement le 2 octobre 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1er novembre 2018. Cette loi, issue des États généraux de l'alimentation (EGalim), poursuit trois objectifs :



Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail



Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits



Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

CERTAINES MESURES IMPACTENT DIRECTEMENT LA RESTAURATION COLLECTIVE... MAIS QUI EST CONCERNÉ ?

Potentiellement tous les acteurs de la restauration collective publique et privée, tous secteurs confondus, même si pour certaines mesures seule une partie des restaurants est concernée.

LES GRANDS IMPACTS DE LA LOI EGALIM POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE :

La démarche touche tous les aspects de la restauration collective.

En synthèse, les mesures ont des impacts de l'amont à l'aval de la profession et prennent diverses formes comme :

1. La réduction du plastique
2. La diversification des sources de protéines
3. Une obligation d'approvisionnement « responsable »
4. L'information et la consultation des convives
5. La lutte contre le gaspillage alimentaire

1. LA RÉDUCTION DU PLASTIQUE



INTERDICTION DES BOUTEILLES D'EAU PLATE EN PLASTIQUE

Champ d'application : restaurants collectifs scolaires privés ou publics, de la maternelle au lycée

Au plus tard le 1er janvier 2020, l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite. Précision : cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le Préfet.



INTERDICTION DES USTENSILES EN PLASTIQUE A USAGE UNIQUE

Champ d'application : tous les restaurants collectifs

- ▶ Interdiction dès le 1er janvier 2020 :

Des gobelets, verres et assiettes jetables en plastique.

- ▶ Dès le 1er janvier 2021 :

Il est mis fin à la mise à disposition des produits en plastique à usage unique à compter du 1er janvier 2021 pour les pailles, confettis en plastique, piques à steak, couvercles à verre jetables, assiettes, couverts, bâtonnets mélangeurs pour boissons, contenants ou récipients en polystyrène expansé. Le délai d'écoulement des stocks est prévu jusqu'au 1er juillet 2021.

INTERDICTION DES CONTENANTS ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE

Champ d'application : Restauration scolaire, universitaire et accueil des enfants de moins de 6 ans

Au plus tard le 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite.

2. LA DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES



EXPÉRIMENTATION D'UN MENU VÉGÉTARIEN UNE FOIS PAR SEMAINE

Champ d'application : restaurants collectifs scolaires privés et publics, de la maternelle au lycée

A titre expérimental, à partir du 1er novembre 2019, les gestionnaires sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Par ailleurs, le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011.

DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

Champ d'application : restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne, hors entreprises privées

Les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

QU'EST-CE QU'UN MENU VÉGÉTARIEN ?

Il s'agit d'un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

3. L'APPROVISIONNEMENT : AU MOINS 50% DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES DONT AU MOINS 20% DE PRODUITS BIOLOGIQUES AU 1ER JANVIER 2022



Champ d'application : établissements scolaires et universitaires, établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans, établissements de santé, établissements sociaux et médico-sociaux, établissements pénitentiaires

Quels produits sont comptés comme « produits de qualité, durables et biologiques » ?

- Les produits issus de l'agriculture biologique, y compris les produits en conversion,
- Les produits bénéficiant du Label Rouge,
- Les produits bénéficiant de l'Appellation d'Origine AOC ou AOP,
- Les produits bénéficiant de l'Indication Géographique IGP,
- Les produits bénéficiant de la Spécialité Traditionnelle Garantie STG,
- Les produits bénéficiant de la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE),
- Les produits bénéficiant de la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production,
- Les produits bénéficiant de la mention « montagne » ou « produit de montagne »,
- Les produits issus de la démarche CCP (Certification de conformité de produit),
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche Durable,
- Les produits bénéficiant du logo Région Ultrapériphérique (RUP),
- Les produits « équivalents » à ces différentes mentions, signes, labels, certification ou intégrant le coût de l'impact environnemental de la production (sur appréciation de l'acheteur sur la base des preuves du fournisseur).

ZOOM SUR L'ÉTIQUETAGE DES LABELS ENTRANT DANS LES 50 % DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ



LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (À HAUTEUR DE 20% MINIMUM)

Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DU LABEL ROUGE



LES PRODUITS SOUS APPELLATION D'ORIGINE (AOC OU AOP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IGP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot en France.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)

Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans le décompte uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.



LES PRODUITS ISSUS DE LA PÊCHE MARITIME BÉNÉFICIAIRE DE L'ÉCOLABEL PÊCHE DURABLE



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DU LOGO « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)

Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP » ou « Label RUP ») vise à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques, dont font partie les départements français d'outre-mer.

IL N'EXISTE PAS DE LOGO OFFICIEL POUR LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DE LA MENTION « FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT À LA FERME »

Seuls les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50%. À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou Label Rouge sauf si elles sont produites à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge).

Calcul du ratio : en valeur HT d'achats en € de produits alimentaires achetés par an

- **Exemple** : pour 100€ HT d'achat de produits alimentaires, au moins 50€ doivent être des achats de produits de qualité, durables ou biologiques, dont au moins 20€ de produits biologiques.

50 % (de la valeur achetée)



ET LE LOCAL ?

Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle. Il ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public. Les produits « locaux » entrent dans le décompte des 50 % uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi.

Bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%, les restaurants collectifs sont également encouragés à développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable.



4. INFORMATION ET CONSULTATION DES CONVIVES



INFORMATION SUR LA PART DES PRODUITS DE QUALITÉ DURABLES ET BIO

Champ d'application : idem mesure sur l'approvisionnement

A partir du 1er janvier 2020, les convives des restaurants collectifs devront être informés une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

INFORMATION ET CONSULTATION

Champ d'application : Restaurants collectifs scolaires et universitaires et les crèches

Les gestionnaires sont tenus d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les convives sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

5. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Champ d'application : tous les restaurants collectifs

A compter du 21 octobre 2019, l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. Un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche doit avoir été réalisé au plus tard le 22 octobre 2020.

Par ailleurs, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective à partir du 1er janvier 2020.

DONS AUX ASSOCIATIONS

Champ d'application : tous les restaurants/structures préparant plus de 3000 repas par jour

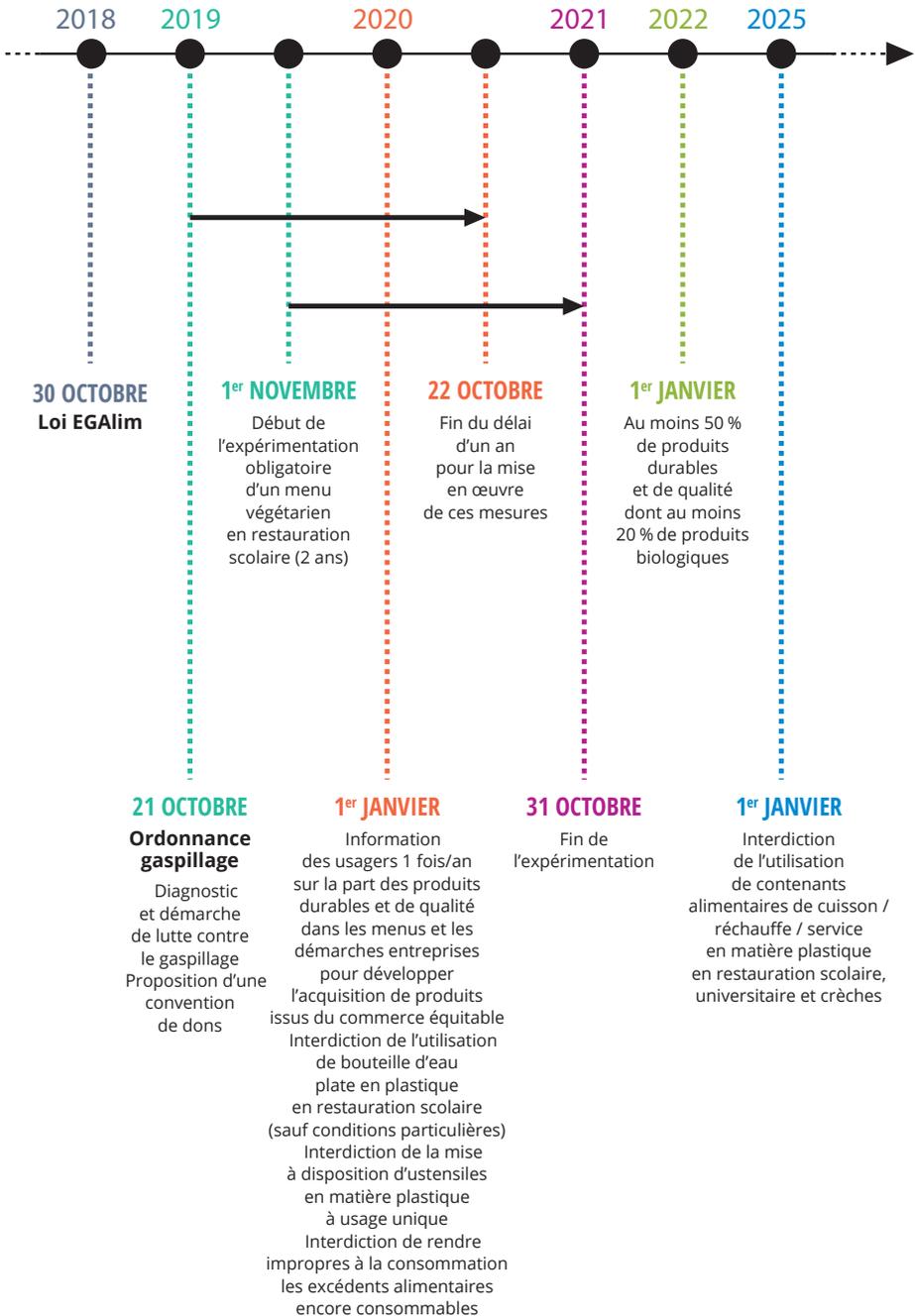
À compter du 21 octobre 2019, les opérateurs de la restauration collective, publique et privée, préparant plus de 3 000 repas/jour disposent d'un délai d'un an pour proposer à une association habilitée une convention de dons.

RÉCAPITULATIFS DES MESURES, ÉCHÉANCES ET RESTAURANTS CONCERNÉS *

Mesures	Echéances	SECTEURS CONCERNÉS					
		Personnes morales responsables publiques et privées			Tout autre personne morale responsable publique	Autres personnes morales responsables privées	
		Restauration scolaire (de la maternelle au lycée)	Établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, pouponnières, haltes-garderies, garderies et jardins d'enfants)	Restauration universitaire	Tout autre administration ou établissement public (restaurants d'administration, médico-social public, armée, pénitentiaire, EPA,...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social et pénitentiaire)	Autres établissements privés non mentionnés au L. 230-5 du CRPM (restaurants d'entreprise privée...)
Au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques	1 ^{er} janvier 2022						
Information obligatoire des convives une fois par an	1 ^{er} janvier 2020						
Expérimentation de l'affichage de la nature des produits	Du 14 avril 2019 au 31 octobre 2021	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		
Information nutritionnelle	30 octobre 2018						
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines	30 octobre 2018	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	
Expérimentation d'un menu végétarien par semaine	Du 1 ^{er} novembre 2019 au 1 ^{er} novembre 2021						
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1 ^{er} janvier 2025 (1 ^{er} janvier 2028 si < 2 000 habitants)						
Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020						
Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables	1 ^{er} janvier 2020						
Proposition de convention de dons aux associations habilitées	22 octobre 2020	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour

*Source CNRC Janvier 2020

DATES CLÉS *



*Source CNRC Janvier 2020



Le présent document est à jour de la réglementation en vigueur à sa date de rédaction.

À ce titre, nous vous invitons à consulter régulièrement le site internet Légifrance pour connaître les mises à jour de la loi Egalim et toute la réglementation applicable

La responsabilité d'Yvelines Restauration ne pourra être engagée des conséquences directes ou indirectes résultant de l'utilisation de ce document et notamment :

- pour les inexactitudes des informations,
 - du fait de leur caractère non exhaustif,
 - pour toute mauvaise interprétation des informations fournies
 - en cas d'évolution législative et réglementaire ultérieure à sa rédaction
- 



* Photos non contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique - Papier recyclé