LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

Conseil National de la Restauration Collective

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES EN ACTION

Janvier 2020

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau Programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable. Ce document apporte de nombreuses précisions sur ces mesures. Il vise à accompagner les acteurs pour leur mise en œuvre.

Ce document élaboré dans le cadre du groupe de travail « accompagnement » du Conseil national de la restauration collective (CNRC) constitue un décryptage des textes mais n'a pas de portée réglementaire. Il sera enrichi ultérieurement avec les nouveaux textes à venir et les éléments de cadrage issus des travaux du CNRC.

SOMMAIRE

p.4 **1. Qui est concerné ?**

p.5 **2. Approvisionnement**
p.5 **Au moins 50 % de produits de qualité et durables au 1er janvier 2022, dont au moins 20 % de produits biologiques**
p.5 Quels sont les produits entrant dans le décompte ?
p.6 Comment le ratio est-il calculé ?
p.6 Liens utiles
p.7 **Et aussi…**
p.7 **Et le local ?**

p.8 **3. Information des usagers**
p.8 **Information obligatoire des convives**
p.8 **Expérimentation d'affichage volontaire (facultatif)**
p.8 **Information nutritionnelle**

p.9 **4. Diversification des sources de protéines**
p.9 **Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines**
p.9 **Expérimentation d'un menu végétarien une fois par semaine**

p.9 **5. Substitution des plastiques**
p.9 **Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique**
p.10 **Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique**
p.10 **Interdiction des contenants alimentaires en plastique**

p.10 **6. Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons**
p.10 **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
p.11 **Dons aux associations habilitées**

p.11 **Zoom sur le programme « Fruits et lait dans les écoles »**

p.12 **Retrouver les outils du CNRC sur OPTIGEDE**

p.12 **Retrouver le programme national pour l'alimentation (PNA) en ligne**

p.13 **Zoom sur l'étiquetage des labels entrant dans les 50% de produits durables et de qualité**

p.14 **Dates-clés**

p.15 **Références réglementaires**

p.15 **Glossaire**

1. QUI EST CONCERNÉ ?

ATTENTION ! Pour certaines mesures, seule une partie des restaurants est concernée (ex : restauration scolaire publique et privée pour l'expérimentation d'un menu végétarien par semaine).

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)	**Etablissements 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	1er janvier 2022						
Information obligatoire des convives une fois par an	1er 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 1er novembre 2019 au 1er novembre 2021						
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1er janvier 2020						
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1er janvier 2020						
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1er janvier 2025 (1er 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	1er 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

Précisions :

→ les segments concernés par les différentes mesures sont indiqués en vert. Les segments non concernés sont indiqués en grisé ;

→ les services mentionnés au L. 230-5 du CRPM sont les suivants : les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires ;

→ les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans recouvrent les crèches, les pouponnières, les haltes-garderies, les garderies et les jardins d'enfants.

2. APPROVISIONNEMENT

▶ **Champ d'application :**

➔ Pour les **personnes morales de droit public** : l'ensemble des restaurants collectifs dont elles ont la charge ;

➔ Pour les **personnes morales de droit privé** : les services de restauration scolaire et universitaire, les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires dont elles ont la charge. Il s'agit des services mentionnés à l'**article L. 230-5 du CRPM. Les restaurants administratifs des entreprises privées ne sont pas concernés.**

Références juridiques : ***article 24 de la loi EGAlim codifié aux articles L. 230-5, L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM.***

AU MOINS 50 % DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES AU 1er JANVIER 2022, DONT AU MOINS 20 % DE PRODUITS BIOLOGIQUES(1)

ATTENTION ! Il est important de veiller dès maintenant et pour tous les nouveaux marchés à prévoir les dispositions de nature à satisfaire aux nouvelles obligations.

Quels sont les produits entrant dans le décompte ?

➔ Les **produits issus de l'agriculture biologique** (à hauteur de **20 % minimum**).

Précision : 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, conformément au règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique.

➔ Les produits bénéficiant des autres **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes** suivants : le **Label rouge**, l'appellation d'origine **(AOC/AOP)**, l'indication géographique **(IGP)**, la **Spécialité traditionnelle garantie** (STG), la mention « issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale** » (HVE), 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*.

* À ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la ventre directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge).

Précision : les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte. Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précisés ci-dessus entrent dans le décompte.

➔ **Jusqu'au 31/12/2029 uniquement**, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la **certification environnementale de niveau 2**.

➔ Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de **l'écolabel Pêche durable**

Précision : Le référentiel du label a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non gouvernementales, de consommateurs et de scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. À ce jour, une pêcherie française bénéficie de ce label pour le thon rouge.

---

(1) Note : La loi prévoit la possibilité d'adapter ces seuils par décret pour les territoires d'outre-mer. Une consultation a été menée à cet effet et l'analyse des résultats est en cours.

→ Les produits bénéficiant du **logo « Région ultrapériphérique »** (RUP)

→ Les **produits « équivalents »** aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

Précision : l'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique (CCP) sauf pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité.

→ Les **produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales** liées au produit pendant son cycle de vie.

Précisions : les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. À ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels sur lesquels le pouvoir adjudicateur (acheteur) pourrait s'appuyer pour effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Il est de la responsabilité de l'acheteur ayant recours à ce mode de sélection de respecter les dispositions du CCP y afférentes (articles R. 2152-9 et R. 2152-10).

Comment le ratio est-il calculé ?

→ **En valeur HT d'achats en € de produits alimentaires par année civile** (sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises) qui répondent à au moins un de ces critères rapportée à la valeur HT en € de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques minimum est également calculée sur le total des achats. Exemple : pour 100 € d'achats de produits alimentaires, au moins 20 € doivent correspondre à l'achat de produits biologiques et au moins 50 € au total à des produits entrant dans le décompte des 50 %.

→ **À partir de 2022, au plus tard le 31 mars de l'année suivante (n+1)**, un **bilan statistique** de la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement sur l'année civile (n) est établi. Un groupe de travail du CNRC travaille sur les données nécessaires à l'établissement de ce bilan statistique et les modalités de leur transmission. Un arrêté fixera les conditions de transmission de ces éléments, conformément au décret n° 2019-351 du 23 avril 2019.

*Références juridiques : **article 24 de la loi EGAlim, codifié aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM, et décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 codifié aux articles R. 230-30-1 à R. 230-30-4 du CRPM.***

LIENS UTILES :

- **Présentation des SIQO sur le site de l'INAO : www.inao.gouv.fr/**
- **Plus d'information sur les produits biologiques sur le site de l'Agence Bio : www.agencebio.org/**
- **PLus d'information sur la certification environnementale et HVE sur le site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations**
- **Liste des démarches reconnues par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation à retrouver sur : https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale- liste-des-demarches-reconnues-par-le-ministere-de-lagriculture**
- **Modalités et informations sur l'écolabel Pêche durable sur le site de FranceAgrimer : www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Ecolabel**
- **Pour accompagner dans l'approvisionnement de qualité et durable, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a mis à disposition des acheteurs publics de la restauration collective la boite à outils LOCALIM : https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective**
- **Outils d'accompagnement et bonnes pratiques sur le site de l'ADEME : www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire**

ET AUSSI…

Les restaurants collectifs sont encouragés à **développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable** ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux **(PAT)**, bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50 %.

Précisions : le commerce équitable est défini à l'article 94 de la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire. Il repose sur une organisation des échanges commerciaux visant à équilibrer le rapport producteur / consommateur. Le consommateur achète le produit à un prix garantissant au producteur une juste rémunération de son travail, dans un cadre social et environnemental ainsi mieux préservé.
Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en oeuvre des PAT (tels que définis à l'article 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime) est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du programme national pour l'alimentation (PNA). Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer l'agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous. Ils constituent donc un outil à mobiliser pour l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim. Le PNA3 indique l'objectif de développer au moins un PAT par département d'ici 2023.

*Références juridiques : **article 24 de la loi EGAlim codifié aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM.***

LIENS UTILES :

- **Plus d'information sur le commerce équitable sur le site du ministère en charge de l'économie : www.economie.gouv.fr/particuliers/commerce-equitable**
- **Plus d'information sur les PAT sur le site du ministère en charge de l'agriculture : https://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial**
- **Et sur site du réseau national RnPAT : http://rnpat.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/**

ET LE LOCAL ?

Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et 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[2]. Pour autant, des leviers existent pour ne pas défavoriser les produits locaux, dans le respect du code de la commande publique (garantir l'accessibilité des TPE/PME à la commande publique en recourant notamment au sourcing, à un allotissement fin et à une pondération équilibrée des critères, promouvoir la fraîcheur et la saisonnalité des produits, en privilégiant des modes de production moins énergivores…).

LIENS UTILES :

- **Pour accompagner dans l'approvisionnement de qualité, durable et local, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation a mis à disposition des acheteurs publics de la restauration collective la boite à outils LOCALIM : https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective**
- **Guide pratique de la Direction des affaires juridiques pour faciliter l'accès des TPE/PME à la commande publique : www.economie.gouv.fr/daj/daj-publication-guide-pratique-faciliter-acces-des-tpe-pme-a-commande-publique**
- **Guide de la Direction des affaires juridiques et de l'ADEME pour faire de l'achat public « une réponse aux enjeux climatiques » : www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/guide-climat/guide-climat.pdf**
- **Site des réseaux régionaux d'achats publics durables accessible sur le site du ministère de la transition écologique et solidaire : www.ecologique-solidaire.gouv.fr/achats-publics-durables#e0**

(2) Se référer à « Quels sont les produits entrant dans le décompte ? » page 5 et 6.

3. INFORMATION DES USAGERS

INFORMATION OBLIGATOIRE DES CONVIVES

▶ **Champ d'application : même champ d'application que pour la mesure approvisionnement**[3].

À partir du 1er janvier 2020, les usagers 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 (au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM) entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

Références juridiques : ***articles 24 de la loi EGAlim codifié à l'article L. 230-5-3 du CRPM***

EXPÉRIMENTATION D'AFFICHAGE VOLONTAIRE (FACULTATIF)

▶ **Champ d'application : les collectivités volontaires.**

À titre expérimental, pour une durée **de 3 ans** (soit jusqu'au 1er novembre 2021), les collectivités territoriales qui le souhaitent peuvent participer à une **expérimentation sur l'affichage obligatoire**, pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

Dans le cadre de cette expérimentation, **l'affichage doit a minima mentionner les produits entrant dans l'objectif d'approvisionnement de 50 % en produits de qualité et durables**. D'autres informations peuvent être affichées, notamment le lieu de production des produits, les modes de transformation, les informations nutritionnelles ou toute autre information jugée utile par la collectivité. Les conditions de mise en œuvre de cette expérimentation pour les collectivités volontaires figurent dans le décret n° 2019-325 du 15 avril 2019.

Références juridiques : ***article 26 de la loi EGAlim et décret n° 2019-325 du 15 avril 2019.***

INFORMATION NUTRITIONNELLE

▶ **Champ d'application : les restaurants collectifs scolaires et universitaires et les crèches.**

Les gestionnaires des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration collective des crèches 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.

Précision : l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire fixe des exigences nutritionnelles basées sur 20 repas successifs. Il s'agit notamment de veiller à la diversité de la structure du repas, garantir une variété suffisante pour favoriser les apports en fibres et en fer, limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés et de favoriser l'emploi de produits de saison.

Références juridiques : ***article 29 de la loi EGAlim, codifié à l'article L. 230-5 du CRPM, décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011, codifié aux articles D. 230-25 et D. 230-26 du CRPM, et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire***

(3) Se référer à « Champ d'application » page 5.

4. DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

PLAN PLURIANNUEL DE DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTEINES

▶ **Champ d'application : les restaurants collectifs[4] servant plus de 200 couverts par jour en moyenne**.

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.

Références juridiques : ***article 24 de la loi EGAlim codifié à l'article L. 230-5-4 du CRPM***

EXPÉRIMENTATION D'UN MENU VÉGÉTARIEN UNE FOIS PAR SEMAINE

▶ **Champ d'application : les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.**

À titre expérimental, à partir du 1er novembre 2019, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) **sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien**, sur une durée de **2 ans**. Ce menu végétarien peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique 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.

Précision : 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.

Références juridiques : ***article 24 de la loi EGAlim, codifié à l'article L. 230-5-6 du CRPM, et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.***

5. SUBSTITUTION DES PLASTIQUES

INTERDICTION DES USTENSILES EN PLASTIQUE À USAGE UNIQUE[5]

▶ **Champ d'application : tout type de restauration (collective, publique et privée, mais également commerciale)**.

Au plus tard le **1er janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique** (sauf, jusqu'au 3 juillet 2021, ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) **suivants est interdite** : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. On entend par « mise à disposition » la fourniture d'un produit destiné à être distribué, consommé ou utilisé sur le territoire national dans le cadre d'une activité commerciale, à titre onéreux ou gratuit.

---

(4) Se référer à « Champ d'application » page 5.
(5) Le projet de loi anti-gaspillage pour une économie circulaire en cours d'examen au Parlement pourrait modifier ces dispositions.

Certains matériaux alternatifs au plastique peuvent être considérés comme des fournitures innovantes et entrer dans le cadre de l'expérimentation lancée fin 2018, pour une durée de trois ans, permettant de déroger aux obligations de publication et de mise en concurrence pour les achats innovants de moins de 100 000 € HT.

*Références juridiques : **article 28 de la loi EGAlim et décret n° 2019-1451 du 24 décembre 2019 codifiés aux article L. 541-10-5 et D. 543-294 à D. 543-296 du code de l'environnement.***

LIENS UTILES :

- **Guide pratique de l'achat public innovant :**
  www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/guides/guide-pratique-achat-public-innovant.pdf

INTERDICTION DES BOUTEILLES D'EAU PLATE EN PLASTIQUE

▶ **Champ d'application : les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.**

Au plus tard le **1er janvier 2020**, **l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite** en restauration scolaire.

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.

*Références juridiques : **article 28 de la loi EGAlim codifié à l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement.***

INTERDICTION DES CONTENANTS ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE

▶ **Champ d'application : les restaurants collectifs scolaires et universitaires et les crèches.**

Au plus tard le **1er janvier 2025**, **l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite** dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1er janvier 2028.

*Références juridiques : **article 28 de la loi EGAlim codifié à l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement.***

6. LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DONS

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

▶ **Champ d'application : toute la restauration collective, publique et privée.**

L'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. À compter du 21 octobre 2019, les opérateurs de la restauration collective qui ne sont pas engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire disposent d'un délai **d'un an** pour effectuer **un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche, incluant l'approvisionnement durable.**

Par ailleurs, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective (amende de 3 750 €) **à partir du 1er janvier 2020**.

La lutte contre le gaspillage alimentaire a permis à certains acteurs de réduire les coûts et de réinjecter les économies générées dans l'achat de produits plus qualitatifs. Des innovations sont également possibles dans ce domaine.

*Références juridiques : **ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire codifiée aux articles L. 541-15-3, L. 541-15-5, L. 541-15-6-1, L. 541-15-6-2 et L. 541-47 du code de l'environnement.***

LIENS UTILES :

✓ **Outils pratiques à retrouver sur le site de l'ADEME :**
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques

DONS AUX ASSOCIATIONS HABILITÉES

▶ **Champ d'application : les opérateurs de la restauration collective, publique et privée, préparant plus de 3 000 repas/jour**

À compter du **21 octobre 2019**, les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas/jour disposent d'un **délai d'un an pour proposer à une association habilitée** en application de l'article L.266-2 du code de l'action sociale et des familles une **convention de dons**.

***Références juridiques :** ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, codifiée à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement et article L.266-2 du CASF.*

ZOOM SUR LE PROGRAMME « FRUITS ET LAIT DANS LES ÉCOLES »

ATTENTION ! Seuls sont concernés les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.

La déclinaison française du programme scolaire européen **« Fruits et légumes à l'école »** et **« Lait et produits laitiers à l'école »** est adaptée à compter de la rentrée scolaire 2019-2020 pour accompagner la mise en œuvre de la loi EGAlim en restauration collective scolaire, de la maternelle au lycée.

35 millions d'euros par an sont ainsi mobilisables notamment pour **accompagner la distribution de fruits et légumes frais et/ou de lait et produits laitiers sous signe d'identification de la qualité et de l'origine** (AOP/AOC, IGP, STG, produits biologiques et label Rouge) pendant le repas du midi.

Toutes les **modalités de mise en œuvre** de ce dispositif sont consultables sur le site du ministère en charge de l'agriculture **https://agriculture.gouv.fr/participer-au-programme-destination-des-ecoles** et celui de FranceAgriMer :
www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole

RETROUVER LES OUTILS DU CNRC SUR OPTIGEDE

Cette fiche, ainsi que l'ensemble des outils d'accompagnement du Conseil national de la restauration collective (CNRC), sont disponibles en ligne :

- **rassemblement des outils existants (formulation des marchés publics d'achats de denrées alimentaires, structuration des filières, formations, etc.) ;**
- **bonnes pratiques et les cas exemplaires.**
  https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire

RETROUVER LE PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION (PNA) EN LIGNE

La politique de l'alimentation a pour finalités « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ». L'outil du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour relever ce défi est le Programme national pour l'alimentation (PNA).

Le PNA 3 fixe le cadre de la politique de l'alimentation pour les 5 années à venir (2019/2023). Il propose une approche transversale et intégrative s'adressant à des publics cibles très divers, en articulation avec le Plan national nutrition santé (PNNS). Sur la base des attentes exprimées lors des États généraux de l'alimentation, les axes fondamentaux du PNA ont été conservés, tout en tenant compte de nouvelles orientations plébiscitées :

- **trois axes thématiques : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation alimentaire ;**
- **deux axes transversaux : les projets alimentaires territoriaux et la restauration collective.**
  Depuis 2014, un appel à projets national est lancé chaque année à l'initiative du ministère en charge de l'agriculture pour développer des projets fédérateurs, démultipliables ou exemplaires s'inscrivant dans les objectifs du PNA.
  https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-lalimentation-2019-2023-territoires-en-action
  https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-lalimentation-un-nouvel-appel-projets-pour-2019-2020

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 BÉNÉFICIANT DU LABEL ROUGE

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

LES PRODUITS BÉNÉFICIANT D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IGP)

LES PRODUITS BÉNÉFICIANT 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 BÉNÉFICIANT 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 BÉNÉFICIANT DE L'ÉCOLABEL PÊCHE DURABLE

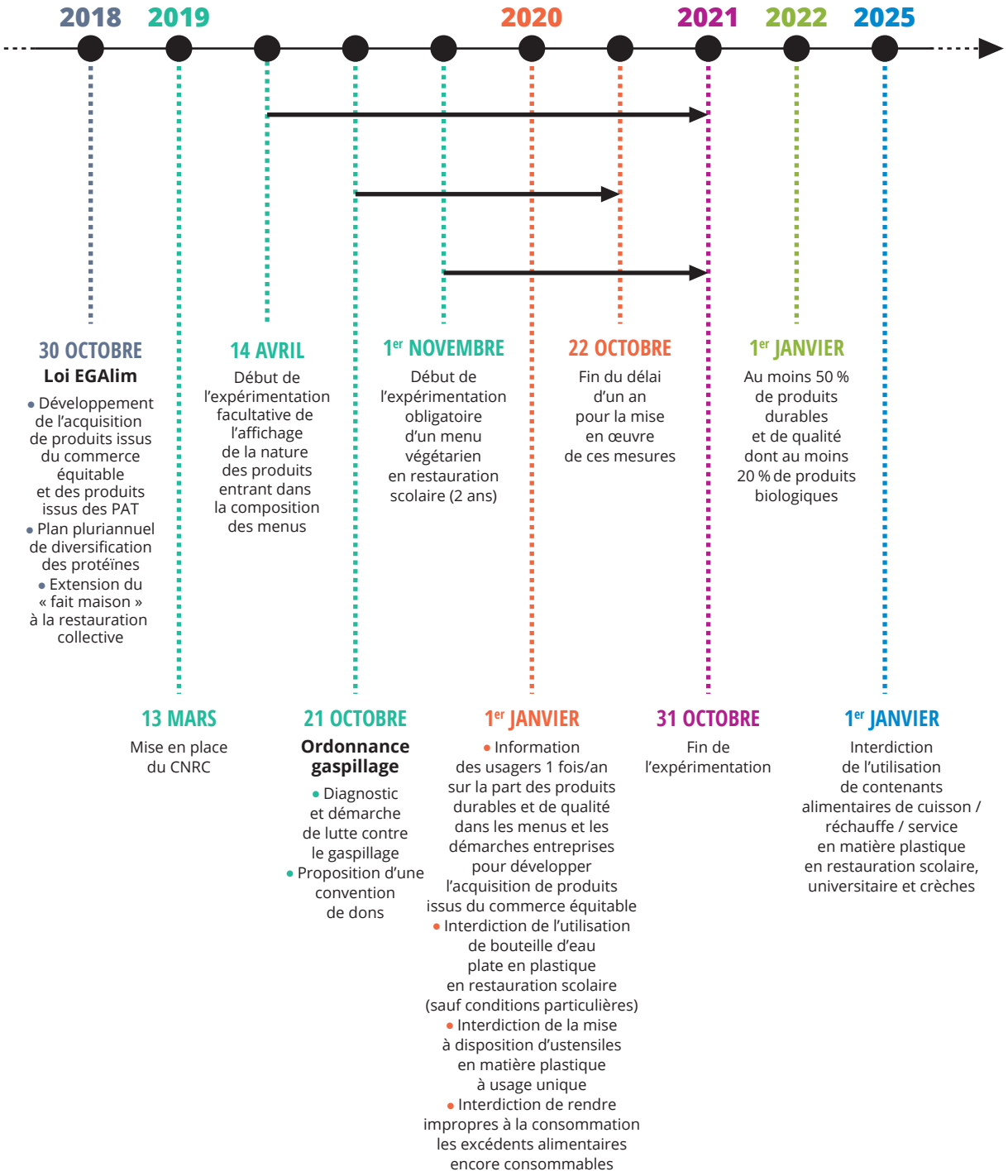
LES PRODUITS BÉNÉFICIANT DU LOGO « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)

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 BÉNÉFICIANT 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 fromage blanc), 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).

DATES-CLÉS


2018
2019
2020
2021
2022
2025
30 OCTOBRE
Loi EGAlim
• Développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable et des produits issus des PAT
• Plan pluriannuel de diversification des protéïnes
• Extension du « fait maison » à la restauration collective
13 MARS
Mise en place du CNRC
14 AVRIL
Début de l'expérimentation facultative de l'affichage de la nature des produits entrant dans la composition des menus
21 OCTOBRE
Ordonnance gaspillage
• Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage
• Proposition d'une convention de dons
1er NOVEMBRE
Début de l'expérimentation obligatoire d'un menu végétarien en restauration scolaire (2 ans)
1er JANVIER
• Information des usagers 1 fois/an sur la part des produits durables et de qualité dans les menus et les démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable
• Interdiction de l'utilisation de bouteille d'eau plate en plastique en restauration scolaire (sauf conditions particulières)
• Interdiction de la mise à disposition d'ustensiles en matière plastique à usage unique
• Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables
22 OCTOBRE
Fin du délai d'un an pour la mise en œuvre de ces mesures
31 OCTOBRE
Fin de l'expérimentation
1er JANVIER
Au moins 50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20 % de produits biologiques
1er JANVIER
Interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson / réchauffe / service en matière plastique en restauration scolaire, universitaire et crèches

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

- articles 24, 26, 28 et 29 de la loi EGAlim
- ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- article 94 de la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire
- articles L. 230-5 à L. 230-5-4 et L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime
- articles R. 230-30-1 à R. 230-30-4 du code rural et de la pêche maritime
- articles D. 230-25 et D. 230-26 du code rural et de la pêche maritime
- articles L. 541-10-5, L. 541-15-3, L. 541-15-15, L. 541-15-6, L. 541-15-6-1, L. 541-15-6-2, L. 541-47 et D. 543-94 à D. 543-96 du code de l'environnement
- articles R. 2111-12 à R. 2111-17, R. 2152-9 et R. 2152-10 du code de la commande publique
- article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles
- décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime
- décret n° 2019-325 du 15 avril 2019 relatif à l'expérimentation de l'affichage obligatoire pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus en restauration collective
- décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- décret n° 2019-1451 du 24 décembre 2019 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique
- règlement (UE) n°228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphérique de l'Union

GLOSSAIRE

AB Agriculture biologique
AOC Appellation d'origine contrôlée
AOP Appellation d'origine protégée
CASF Code de l'action sociale et des familles
CCP Code de la commande publique
CNRC Conseil national de la restauration collective
CRPM Code rural et de la pêche maritime
HVE Haute valeur environnementale
HT Hors taxe
IGP Indication géographique protégée
INAO Institut national de l'origine et de la qualité

Logo RUP ou label RUP : symbole graphique des régions ultrapériphériques
Loi EGAlim : 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
PAT Projet alimentaire territorial
PNA Programme national pour l'alimentation
PNNS Plan national nutrition santé
RUP Région ultrapériphérique
SIQO Signes officiels de la qualité et de l'origine
STG Spécialité traditionnelle garantie



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION