



LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE ET LA LOI EGALIM : LES 5 THÉMATIQUES



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. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau Programme national pour l'alimentation (PNA) (2019-2023) afin de favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable. En effet, la restauration collective est constituée d'environ 80 000 restaurants qui servent chaque année près de 4 milliards de repas.

Pour rappel, la loi EGAlim est issue des réflexions engagées lors des Etats généraux de l'alimentation en 2017. Les professionnels, comme les citoyens, ont exprimé la nécessité d'accompagner le changement des pratiques alimentaires et de permettre une juste rémunération des agriculteurs.

La loi a donc introduit des mesures inédites et très ambitieuses pour la restauration collective, au-delà des obligations sanitaires et nutritionnelles qui préexistaient, telles que :

- l'approvisionnement en produits durables et de qualité,
- la diversification des sources de protéines,
- l'information des usagers,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire et les dons alimentaires,
- des mesures environnementales et notamment la substitution des plastiques.

Ainsi, ce document a été conçu pour vous apporter, en fonction de ces 5 thématiques, des précisions sur les différentes mesures de la loi EGAlim et à vous accompagner dans leur mise en œuvre. Les ressources qui vous sont présentées sont distinguées en différentes catégories :

- **Approfondir** : les références juridiques, les textes, les études
- **Se former** : le catalogue des formations du CNFPT
- **S'outiller** : les fiches outils, les logiciels
- **Visionner / écouter** : les supports audio et vidéos
- **Naviguer sur la toile**

Vous trouverez donc dans chacune des rubriques des liens vers des documents, outils, liens internet, vidéos etc. qui peuvent vous permettre d'approfondir votre connaissance de ces mesures au regard de vos besoins.

L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ

La loi EGalim impose d'atteindre au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques, dans les repas servis dans les restaurants collectifs rendant *un service public* (restauration scolaire, hospitalière et médico-sociale, services de l'Etat...) à horizon du 1^{er} janvier 2022.

Les produits entrant dans le décompte des 50% sont diverses. On y trouve notamment :

- les produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 20% minimum,
- les produits bénéficiant des autres signes officiels de qualité et d'origine (SIQO): le label rouge, les appellations d'origine AOC/AOP, l'indication géographique (IGP), la spécialité traditionnelle garantie (STG),
- les produits « issus d'une exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE) » et ceux issus d'une exploitation certifiée de niveau 2 jusqu'en 2029,
- certains produits « fermiers » ou « produits de la ferme » ou « produits à la ferme »
- les produits bénéficiant de l'écolabel Pêche durable
- les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP)

Hormis les produits fermiers et les produits ayant une certification environnementale de niveau 2, tous ces produits bénéficient de logos officiels permettant de les identifier.

Enfin, les restaurants collectifs sont encouragés à utiliser des produits issus du commerce équitable ou des produits obtenus dans le cadre des projets alimentaires territoriaux, sans qu'ils soient comptabilisés dans les 50%.

Le calcul des pourcentages se fait sur les valeurs d'achats HT et par année civile.

A partir de 2023, il faudra transmettre les données de l'année précédente (2022) en vue d'un bilan statistique.

Ainsi cette mesure s'applique quel que soit le mode de gestion des services de restauration : en régie directe ou en gestion déléguée à un prestataire.

APPROFONDIR

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.**

Infographie sur les signes de qualité (Ministère de l'Agriculture)

Les mesures de la loi EGalim : (Conseil National de la Restauration collective, 2020)

SE FORMER

Présentation de l'itinéraire de formation du métier de directeur de la restauration: <https://www.cnfpt.fr/catalogue/catalogues/region12/#page/646-647>

Présentation de l'itinéraire de formation : Pour une restauration durable : <https://www.cnfpt.fr/catalogue/catalogues/region12/#page/652-653>

Les stages proposés par le CNFPT pour développer vos compétences :

L'achat de denrées alimentaires de qualité dans une démarche de restauration durable - Codes DAD4E ou SX30W

L'achat de prestation de service dans une démarche de restauration durable - Codes DAD1S ou SXAMB

S'OUTILLER

La boîte à outils du CNFPT :

- [des propositions de cahier des charges si vous achetez des denrées alimentaires en régie directe,](#)
- [des propositions de cahier des charges si vous acheter une prestation de service.](#)

EMApp : outil gratuit pour suivre l'approvisionnement durable

Localim : boîte à outils des acheteurs de la restauration collective (Ministère de l'agriculture)

[Le Guide des marchés publics pour la restauration collective en gestion directe](#)

Le contexte réglementaire

Le code 2019 de la commande publique, quel impact sur les marchés publics de restauration (Mickaël Tessier, CNFPT, 2020) : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/code-2019-de-la-commande-publique-quel-impact-pour-la-restauration-collective>,

Les marchés publics restauration : d'une contrainte à un allié majeur pour les restaurants et les collectivités : (Mickaël Tessier, CNFPT, 2020) : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/les-marches-publics-restauration-dune-contrainte-a-un-allie-majeur-pour-les-restaurants-et-les-collectivites>

L'approche coût global en marchés publics de restauration : quelles traductions concrètes ? (Mickaël Tessier, CNFPT, 2020) : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/l-039-approche-cout-global-en-marches-publics-de-restauration-queelles-traductions-concretes>

L'analyse des besoins

Sourcing : anticiper et identifier ses besoins par rapport à l'offre existante (Mickaël Tessier – Xavier Elices-Diez, CNFPT, 2020) : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/le-sourcing-en-marches-publics-de-restauration-collective>

La notion de serviciel en marchés publics de fournitures de denrées (Mickaël Tessier, CNFPT, 2020) : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/la-notion-de-serviciel-en-marches-publics-de-restauration-collective>

Les marchés publics : s'approvisionner en toute sécurité juridique et en préservant les ressources naturelles (Mickaël Tessier-Xavier Elices-Diez, CNFPT, 2020) : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/les-marches-publics-poisson-sapprovisionnement-en-toute-securite-juridique-et-en-preservant-les-ressources-naturelles>

L'élaboration du cahier des charges

Marchés publics restauration : présentation des propositions de cahiers des charges élaborées par le CNFPT en partenariat avec les DRAAF et DIRECCTE des Pays de la Loire (Mickaël Tessier – Xavier Elices-Diez, CNFPT, 2020) :

>> *Partie 1* - <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/presentation-des-propositions-de-cahiers-des-charges-de-marches-de-restauration-partie-1-objectifs-et-structure> ;

>> *Partie 2* - <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/presentation-des-propositions-de-cahiers-des-charges-de-marches-de-restauration-partie-2-particularites>

L'exécution et le suivi du marché

Le cadre réglementaire de l'exécution d'un marché de restauration : Intervention de Mme Filet (DIRECCTE des Pays de la Loire, P&P, 2020) : <https://youtu.be/Awvc-AOFdIU> (suivi des questions avec la salle : <https://www.youtube.com/watch?v=0177NibVEHI>)

Marchés publics en restauration : de la définition de la qualité à l'application de pénalité (Méthode ESPACE) (Mickaël Tessier, CNFPT, 2020) : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/marches-de-restauration-de-la-definition-de-la-qualite-a-l-039-application-de-penalites-methode-espace>

L'exécution de son marché public de restauration : les points de vigilance (Mickaël Tessier, CNFPT, 2020) : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/bien-suivre-l-039-execution-des-prestations-les-points-de-vigilance-pour-les-marches-publics-de-restauration>

L'exécution de son marché public de restauration : les outils (Mickaël Tessier, CNFPT, 2020) : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/bien-suivre-l-039-execution-des-prestations-les-outils-pour-les-marches-publics-de-restauration>

La mise en place d'un observatoire de suivi de son approvisionnement en denrées alimentaires grâce à EMApp.fr (Xavier Elices-Diez, CNFPT, 2020) : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/nouveaute-emapp-2018>

Le site du Ministère de l'agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

Le site ma-cantine.beta.gouv.fr

LA DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

Notre alimentation s'est globalement modifiée au cours des dernières décennies et la part des protéines animales a fortement augmenté.

Pourtant, les traditions culinaires françaises font la part belle aux recettes à base de protéines végétales. Les études scientifiques et médicales confirment que le bon équilibre entre protéines végétales et les protéines animales est une clé en terme de prévention santé.

Dans la loi, deux mesures concernent l'augmentation de la part des protéines végétales dans les repas.

La première concerne tous les restaurants collectifs ayant une mission de service public servant plus de 200 couverts par jour en moyenne. Ils doivent concevoir un plan pluriannuel de diversification des protéines, incluant des alternatives à base de protéines végétales.

La deuxième concerne uniquement la restauration scolaire depuis le 1^{er} novembre 2019. Depuis cette date les restaurants scolaires doivent proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine, dans le cadre d'une expérimentation obligatoire pour 2 ans. Ce menu ne doit pas contenir de viande, poisson, crustacés. Par contre, il peut comprendre des œufs ou des produits laitiers et, évidemment, des légumineuses comme les lentilles, les pois chiches, et des céréales, si possible complètes.

Cette mesure est également inscrite au nouveau Programme National pour l'Alimentation (PNA3) et dans les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) qui a pour objectifs :

- d'augmenter la consommation de légumes secs (au moins 2 fois par semaine)
- de favoriser la consommation des féculents complets (au moins un par jour) en raison de leur richesse en fibres, de préférence issus de l'agriculture biologique.

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.

Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien.

Dans le cas d'un menu à choix multiples, 2 options sont possibles :

- soit le menu végétarien hebdomadaire obligatoire fait partie des choix.
- soit les différents menus proposés le même jour sont tous végétariens (cette option du choix dirigé étant recommandée notamment dans le secondaire où il est le plus fréquent)

Il est possible de proposer plus d'un menu végétarien par semaine en respectant l'Arrêté du 30 septembre 2011.



APPROFONDIR

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.

Les mesures de la loi EGAlim : (Conseil National de la Restauration collective, 2020)

Guide de mise en œuvre du menu végétarien : présentation synthétique (Conseil National de la Restauration collective)

Guide du menu végétarien (Conseil National de la Restauration collective, juillet 2020)



SE FORMER

Présentation de l'itinéraire de formation du métier de cuisinier : <https://www.cnfpt.fr/catalogue/catalogues/region12/#page/644-645>

Présentation de l'itinéraire de formation du métier de responsable de production culinaire : <https://www.cnfpt.fr/catalogue/catalogues/region12/#page/650-651>

Présentation de l'itinéraire de formation : Pour une restauration durable : <https://www.cnfpt.fr/catalogue/catalogues/region12/#page/652-653>

Les stages proposés par le CNFPT pour développer vos compétences :

La qualité nutritionnelle des menus en restauration collective - Code SXAMN

Les menus végétariens - Code SX50H

Les techniques évolutives de cuisson - Code SXX4D

Atelier culinaire : la valorisation des fruits et légumes - Code SXX1B

Atelier culinaire : les protéines végétales - Code SX319



S'OUTILLER

Un livret de recettes : (Conseil National de la Restauration collective, octobre 2020) :

<https://agriculture.gouv.fr/experimentation-du-menu-vegetarien-en-restauration-scolaire-des-recettes-pour-accompagner-les>

Le Guide du plan de diversification des protéines

Le Programme « Fruits et lait dans les écoles ». Un **programme** est financé par l'Union européenne.



NAVIGUER

Le site optigède de l'ADEME : <https://www.optigede.ademe.fr/>

La promotion des légumineuses : site du Ministère de l'agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/legumicant-promouvoir-les-legumineuses-en-occitanie>

Le site ma-cantine.beta.gouv.fr

L'INFORMATION DES USAGERS

Depuis le 1^{er} janvier 2020, la loi EGAAlim prévoit que 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.

Par ailleurs, les restaurants scolaires, universitaires et des crèches sont tenus d'informer régulièrement les usagers sur le respect de la qualité nutritionnelle des repas servis.

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. Un nouvel arrêté est en cours de rédaction fixant de nouvelles exigences par rapport à la qualité nutritionnelle de repas, il devrait intervenir en juin 2021.



APPROFONDIR

[Les mesures de la loi EGAAlim](#) : (Conseil National de la Restauration collective, 2020)
[Infographie sur les signes de qualité \(Ministère de l'Agriculture\)](#)



SE FORMER

Présentation de l'itinéraire de formation : Pour une restauration durable : <https://www.cnfpt.fr/catalogue/catalogues/region12/#page/652-653>

Les stages proposés par le CNFPT pour développer vos compétences :

Accompagnement des convives dans le cadre d'une restauration collective durable - Code : SX321

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET LES DONNS ALIMENTAIRES

La loi prévoit des mesures afin de renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire. Chaque restaurant collectif, public ou privé doit mettre en place une démarche de progrès à partir d'un diagnostic. De plus, les excédents alimentaires encore consommables ne peuvent être rendus impropres à la consommation.

APPROFONDIR

Références juridiques :

[Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#)

[Loi Garot du 11/02/2016](#) relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

[Loi du 10/02/2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire \(dite loi AGECE\)](#)

[Les mesures de la loi EGAlim](#) : (Conseil National de la Restauration collective, 2020)

SE FORMER

Présentation de l'itinéraire de formation du métier de cuisinier : <https://www.cnfpt.fr/catalogue/catalogues/region12/#page/644-645>

Présentation de l'itinéraire de formation du métier de responsable de production culinaire : <https://www.cnfpt.fr/catalogue/catalogues/region12/#page/650-651>

Présentation de l'itinéraire de formation : Pour une restauration durable : <https://www.cnfpt.fr/catalogue/catalogues/region12/#page/652-653>

Les stages proposés par le CNFPT pour développer vos compétences :

La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective - Code SX30R

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants - Code SXK4F

S'OUTILLER

Guide du CNFPT : [Lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets](#) (CNFPT 2017)

Guide de l'ADEME : [Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective](#) (ADEME 2018)

[Le panier anti-gaspi](#) en restauration collective (ADEME)

Mémo pour réaliser un diagnostic dans vos restaurants collectifs : https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/gaspillage-alimentaire-restauration-collective-memopourdiagnostic_010642.pdf

Tableur de pesée : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

Tableau type de remontées de données : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

Boîte à outils Stop au gâchis : Kit de communication : <https://grand-est.ademe.fr/mediatheque/autres-publications/economie-circulaire#boite-outils-stop-gachis>

Les réseaux REGAL régionaux : <https://agriculture.gouv.fr/avec-regal-les-regions-se-mobilisent-contre-le-gaspillage-alimentaire>



VISIONNER / ÉCOUTER

Présentation du guide de lutte contre le gaspillage alimentaire du CNFPT : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/ouvrage-lutte-contre-le-gaspillage>

La réduction du gaspillage alimentaire et la réduction des déchets, pour une communication efficace: <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/suivre-au-quotidien-son-restaurant-info-et-com-gaspi>



NAVIGUER

Site optigède de l'ADEME : <https://www.optigede.ademe.fr/>
Le site ma-cantine.beta.gouv.fr

LES DONS ALIMENTAIRES

Pour les restaurants qui préparent plus de 3 000 repas/jour, ils doivent 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**.
Il faut noter que le don de repas provenant d'un restaurant collectif (cuisine centrale, satellite ou cuisine sur place) est possible à condition de respecter, notamment, la réglementation sanitaire en vigueur.

En effet, même s'il s'agit de dons, la réglementation applicable par le donateur en matière d'hygiène ou d'agrément est la même que celle qui encadre son activité principale.

Quelle est la responsabilité en tant que donateur en cas de TIAC (toxi-infection alimentaire collective) ?
La question de la responsabilité en cas d'intoxication alimentaire est cruciale et coupe souvent court à toute intention de dons. En cas d'intoxication liée à des denrées, les autorités sanitaires compétentes vérifieront l'ensemble des opérations et opérateurs de la chaîne alimentaire de l'amont à l'aval, depuis la production jusqu'au consommateur intoxiqué.

En cas de problème, la responsabilité du donateur ne sera engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise : respect des températures de stockage, de réchauffage, de refroidissement, de DLC, conservation de plat témoin, conditions d'hygiène du don, etc. ; au même titre que pour la production servie convives. Elle ne peut être engagée pour ce qui concerne la partie de la chaîne alimentaire sous la responsabilité de l'association (conditions de transport dès récupération du don, stockage et réutilisation).

C'est pourquoi dans la pratique : une convention de partenariat établie entre le restaurant donateur et l'association receveuse doit prévoir un article de transfert de propriété et de prise de responsabilité de l'association dès lors que des denrées sont récupérées : un bon sera signé par l'association à chaque enlèvement.



APPROFONDIR

Références juridiques :

[Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#)
[Les mesures de la loi EGAlim](#) : (Conseil National de la Restauration collective, 2020)



S'OUTILLER

Un guide : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf

Modèle de convention de don : <https://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeurs-et-associations>

L'INTERDICTION DES PLASTIQUES

Les dispositions de la loi EGAlim sont :

- l'interdiction d'utiliser des bouteilles d'eau plate en plastique en restauration scolaire.
- l'interdiction de la mise à disposition, gratuite ou à titre onéreux, d'ustensiles à usage unique en matière plastique du type gobelets, pailles, assiettes, couverts, pour la restauration collective, publique et privée, et la restauration commerciale.
- l'interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique dès le 1^{er} janvier 2025 dans les restaurations scolaires, universitaires, et les crèches.



APPROFONDIR

Références juridiques : [article 28 de la loi EGAlim](#)

[Les mesures de la loi EGAlim](#) : (Conseil National de la Restauration collective, 2020)

[Le livre blanc des alternatives au plastique](#) (AGORES).



NAVIGUER

Le site ma-cantine.beta.gouv.fr