

[Tapez ici]

# IMPACTS DE LA LOI LEGALIM POUR LA RESTAURATION PUBLIQUE

## Bibliographie



- ❖ TEXTES ET COMMENTAIRES JURIDIQUES
- ❖ GUIDES | ÉTUDES | RAPPORTS
- ❖ DOSSIERS EN LIGNE
- ❖ ARTICLES DE REVUES SPÉCIALISÉES
- ❖ VIDÉOS

## ❖ TEXTES ET COMMENTAIRES JURIDIQUES

- <b>Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018</b> pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous	<a href="#">À consulter</a> 
- <b>Décret n° 2019-313 du 12 avril 2019</b> relatif au comité régional de l'alimentation	<a href="#">À consulter</a> 
- <b>Décret n° 2019-325 du 15 avril 2019</b> 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	<a href="#">À consulter</a> 
- <b>Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019</b> 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	<a href="#">À consulter</a> 
- <b>Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019</b> relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire	<a href="#">À consulter</a> 




### Menus végétariens dans les cantines scolaires

Question écrite N° 25229 au gouvernement par le député

Nicolas Forissier (17 décembre 2019) :

Réponse (10 mars 2020)

Dans une réponse au député, Nicolas Forissier, le ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse apporte des précisions sur le menu végétarien que les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer au moins une fois par semaine.

[À consulter](#) 

#### Restauration collective : nouveaux enjeux

Actualité Juridique. Collectivités Territoriales, 02/2020, n° 2, p. 63-75

- Restauration collective : un an après la loi EGalim, tri sélectif des obligations à la charge des collectivités, Philippe Jacquemoire
- La restauration collective. Un an après la loi EGalim
- Restauration collective et commande publique, Pierre Villeneuve
- Restauration scolaire : un service public facultatif ou obligatoire ? François-Julien Defert

**Loi alimentation : les nouvelles obligations de la restauration collective publique** / Line Baumann

Journal des maires et des conseillers municipaux, 05/2019, n° 5, p. 52-53  
Seuils de produits bio, menus végétariens, information des usagers, interdiction du plastique..., la loi dite EGALIM comporte des dispositions visant à améliorer la qualité des repas servis dans la restauration collective publique.

**Du mouvement pour les cantines scolaires**

Journal des maires et des conseillers municipaux, 02/2019, n° 2, p. 25-31

La nouvelle législation (loi du 30 octobre 2018), demande de porter à terme à 50 % la part des produits bio et locaux dans l'alimentation des cantines. Les parents, soucieux de la qualité des produits servis à leurs enfants, applaudissent mais les maires n'ont pas la recette pour digérer le surcoût.

❖ GUIDES | ETUDES | RAPPORTS




Source : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Conseil national de la restauration collective


- **Les mesures de la loi EGALIM concernant la restauration collective**, janvier 2020, 16 p.

À télécharger 

- **Restauration scolaire : tout savoir sur le menu végétarien**, juillet 2020, 4 p.

À télécharger 

- **Expérimentation du menu végétarien**, juillet 2020, 16 p.


À télécharger 

**Cantine Bio : le guide pratique des élus #1**

Un plus bio, 2019, 23 p

Au sommaire :

- Bio et local : les 10 bonnes raisons de s'y mettre
- Quelle est ma position d'élu(e)?
- Je me pose les bonnes questions
- J'analyse ma situation
- Je balaie les idées reçues
- Le contrôle et le suivi, gages de la réussite
- Comment réagir face aux collectifs citoyens ?
- Que dit la loi Egalim
- Les 6 erreurs à éviter
- Pour aller plus loin
- Lexique de la restauration collective bio et durable

Téléchargeable sur demande en ligne 



**Observatoire national de la restauration collective bio et durable : résultats de l'enquête annuelle /**

Observatoire national de la restauration collective bio et durable, 11/2019, 22 p  
En collectant les données de 280 collectivités engagées pour une alimentation de qualité, dont dépendent 4000 cantines et 590 000 convives, l'Observatoire apporte des réponses concrètes et crée des références sur la transition alimentaire en restauration collective  
À consulter [📄](#)

**Enquête sur l'approvisionnement des restaurations collectives : premières approches des pratiques d'achat « de proximité » dans la restauration collective de Bourgogne –Franche-Comté en 2019**

Agreste, la statistique, l'évaluation et la prospective agricole, mai 2020, n°5, 6 p  
À consulter [📄](#)



**Produits bio et locaux à la cantine : du potentiel et des résistances /** Gilles Maréchal, Thomas Bréger, Charlène Nicolay, Blaise Berger, Valentine Bossu, et al..  
Des produits bio et locaux à la cantine, 2019. 7 p.  
À consulter (en cliquant sur Fichier en haut à gauche de l'écran) [📄](#)

**Résumé :** « Dans ce texte publié en ligne par la revue Sésame, les auteurs mobilisent leur expérience de terrain pour analyser les difficultés d'approvisionnement des cantines par des produits et locaux. Ils empruntent une approche par les acteurs, avec leurs systèmes de contraintes et de valeurs qui peinent à s'articuler. Ils proposent une analogie avec la loi d'Ohm, considérant la fréquente confusion entre les produits potentiellement disponibles dans un territoire et ceux qui sont mobilisables en pratique. »

**Quels sont les freins et leviers sociotechniques des responsables de cuisine de restauration collective scolaire publique quant à l'atteinte de l'objectif lié à l'approvisionnement de la nouvelle loi EGAlim ?,**  
Marine Jacob. Sciences du Vivant [q-bio]. 2019, 114 p.  
[Sommaire détaillé](#)

À consulter (en cliquant sur Fichier en haut à gauche de l'écran) [📄](#)

## ❖ DOSSIERS EN LIGNE

**Ministère de l'agriculture :**  
dossier en ligne  
La restauration collective en mutation  
[Plusieurs rubriques en ligne....](#)

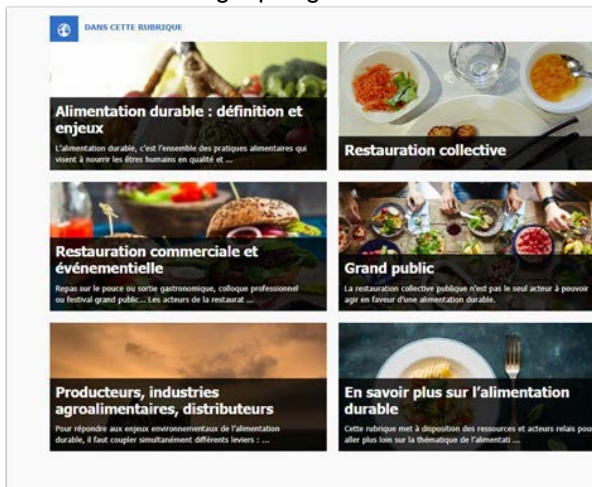


**ADEME, Agence de la transition écologique.** Centre de ressources économie circulaire et déchets

**OPTIGEDE**, destinée aux collectivités et aux entreprises, est une plateforme d'échanges et de diffusion d'outils et retours d'expérience sur l'économie circulaire et les déchets.

[www.optigede.ademe.fr](http://www.optigede.ademe.fr)

Plusieurs rubriques sont proposées, comme par exemple  
« Alimentation et gaspillage en restauration »



## ❖ ARTICLES DE REVUES SPECIALISÉES

### **Zéro plastique, bio, local : les cantines cherchent la bonne recette [dossier] /**

Gazette des communes, des départements, des régions (la), 15/07/2019, n° 2474-2475, p. 28-34

Le bio progresse plus vite dans la restauration collective que le marché lui-même. Mais la clientèle des collectivités n'est pas la plus attractive pour les producteurs. Afin que l'offre rencontre la demande, elles ont du pain sur la planche.

Non demandé par la loi « Egalim », pour cause de cadre européen, le développement local va de pair avec le bio car il est la motivation première des élus. Mais si le local offre une traçabilité, il ne rime pas toujours avec « environnemental », d'où l'importance des labels. Faire la guerre au plastique est sans doute le plus grand défi que les cuisines centrales en liaison froide doivent relever. Il remet en cause tout le processus de cuisson et de livraison des offices, avec des choix très lourds à faire. Un enjeu sanitaire et environnemental.

À consulter avec abonnement 📖

### **Déchets : défi relevé dans 34 collèges vendéens mobilisés /** Ville Frederic

Techni.cités, 05/2020, n° 333, p. 37

Mobilisés contre le gaspillage alimentaire, trente-quatre collèges vendéens ont réduit leurs déchets à 70 grammes par assiette. Le résultat du travail d'une diététicienne, de jeunes en service civique, d'éco-délégués et des cuisines.

### **Les cantines en circuit court : au coeur du projet alimentaire territorial /**

Bayette Sébastien

Intercommunalités, 02/2020, n° 247, p. 26

La compétence restauration collective est avant tout communale. Pour autant, la communauté de communes du pays de Mortagne accompagne les communes de son territoire pour leur permettre de proposer davantage de produit bio et locaux dans les cantines.

### **Cantines : relever les défis d'une alimentation de qualité /**

Guillemain d'Echon Emmanuel

Maires de France, 01/2019, n° 364, p. 36-42

La loi Egalim du 30 octobre 2018 entend placer la qualité des repas et le respect de l'environnement comme une priorité dans la gestion des cantines. Elle fixe cependant des objectifs qui méconnaissent parfois l'ampleur des défis, parmi lesquels la formation des cuisiniers, après trois décennies d'une gestion centrée sur l'équilibre des coûts.

### **Biodéchets et antigaspi**

Restauration collective, 05/2018, n° 307, p. 32-38

Au sommaire :

- Prévenir le gaspillage alimentaire
- Une préparation pâtissière pour diminuer le gaspillage
- Le défi culinaire des Lycéens en Guadeloupe
- Généraliser le don alimentaire des surplus de production
- Compost et lombricompost avec Moulinot

## VIDEOS

**Ressources vidéo** dossier restauration collective  
Document audiovisuel CNFPT, 2020,  
<https://video.cnfpt.fr/restauration-collective>



**Hygiène et réception des matières: Un moment clef...**  
6:00 | Publié le 29 janvier 2020



**Comment relever une personne qui a chuté et qui...**  
5:00 | Publié le 29 janvier 2020



**Proposer le manger-main en EHPAD**  
6:30 | Publié le 29 janvier 2020



**Assurer convivialité et appétit autour de l'accueil...**  
5:45 | Publié le 29 janvier 2020



**Gérer la glycémie des personnes diabétiques en...**  
6:16 | Publié le 29 janvier 2020



**La prise de médicaments lors des repas en EHPAD ...**  
6:46 | Publié le 29 janvier 2020



**La prise de médicaments lors des repas en EHPAD ...**  
3:50 | Publié le 29 janvier 2020



**Transfert et installation d'une personne âgée pour...**  
5:56 | Publié le 29 janvier 2020



### Bibliographie

Réalisation : INSET de Nancy. Service Communication et ressources formatives.  
Nadège LAURENT-BARY, septembre- octobre 2020

