

ATELIER A

Atteindre les objectifs de la loi Egalim en développant
ses approvisionnements bio, durable et de qualité

Animée par

*Astrid JOUBERT – Coordinatrice Restauration Collective à
INTERBIO Nouvelle-Aquitaine*



ATELIER A

Atteindre les objectifs de la loi Egalim en développant ses approvisionnements bio, durable et de qualité

Intervenants

*Valérie MERLE - Service Régional de l'Alimentation DRAAF
Nouvelle-Aquitaine*

Mathilde CHALAND - Manger Bio Périgord

Jean-Christophe DUFOUR – CELMAR

Jean-René LAPIE - Maison Vaux

*Famille TEULET - producteurs de pommes, poires et de jus de fruits
bio*



Atelier EGalim

Rencontre professionnelle de la restauration collective
Limoges, le 27 novembre 2019



Loi EGALIM – suite des EGA

La loi, adoptée le 30 octobre 2018, vise à :

TITRE I^{er}

Dispositions tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (art 1^{er} à 10)

Améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire. Assurer la souveraineté alimentaire passe notamment par la préservation de la capacité de production agricole et la juste rémunération des agriculteurs ;

TITRE II

Mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal (art.11 et suivants)

Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable ;

Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales.

Loi EGALIM

5 mesures phares

Des produits de qualité dans les assiettes

Information des convives & affichage

Diversification des protéines et menu végétarien

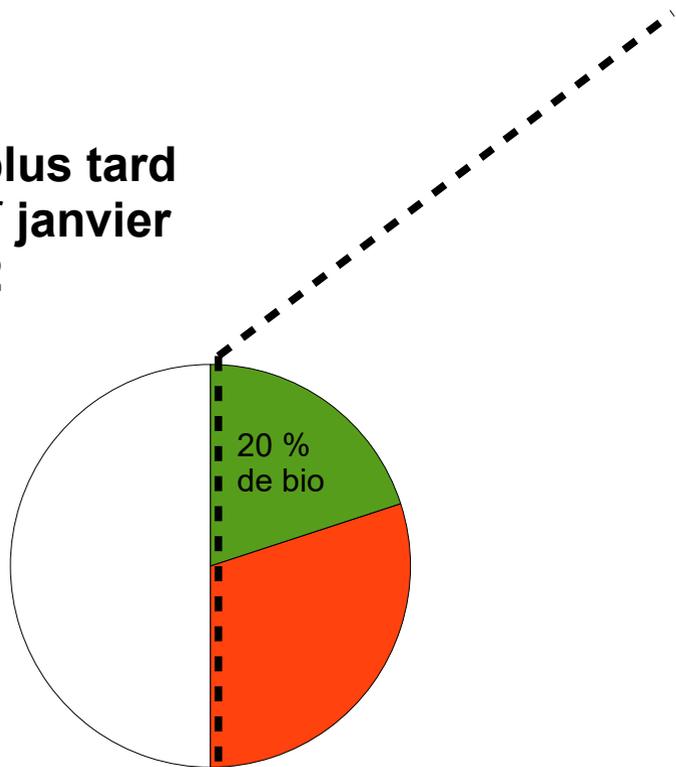
Diagnostic du gaspillage alimentaire & dons alimentaires

Interdiction du plastique

1- Approvisionnement des restaurants collectifs en charge d'une mission de service public (article 24)

50 % ou plus

Au plus tard
le 1^{er} janvier
2022



→ Proportions considérées
en valeur et HT

- de produits biologiques ou en conversion
- de produits sous autres signes de qualité ou de mentions valorisantes (label rouge, IGP, AOP,STG..)
- de produits issus d'exploitations en « certification environnementale » de niveau 2 jusqu'au 31/12/2029 et HVE à compter de 2030
- de produits bénéficiant de l'écolabel « pêche durable »
- de produits bénéficiant du symbole graphique en faveur des régions ultrapériphériques de l'UE
- de produits acquis en tenant compte du coût des externalités environnementales au long de leur cycle de vie
- de produits équivalents

2- Information des convives & affichage (articles 24, 26, 29)

- À partir du 1^{er} janvier 2020, **information des usagers** une fois par an sur la part des produits « article 24 » dans la composition des repas.
- A titre expérimental, pendant 3 ans autorisation des collectivités volontaires à rendre obligatoire **l'affichage de la composition des menus** dans leurs service de restauration.
- Information et consultation régulière, des usagers sur le **respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle** des repas servis, dans chaque établissement de restauration scolaire, universitaire ou d'accueil d'enfants de moins de 6 ans, **public et privé**.

3- Diversification des protéines et menu végétarien (article 24)

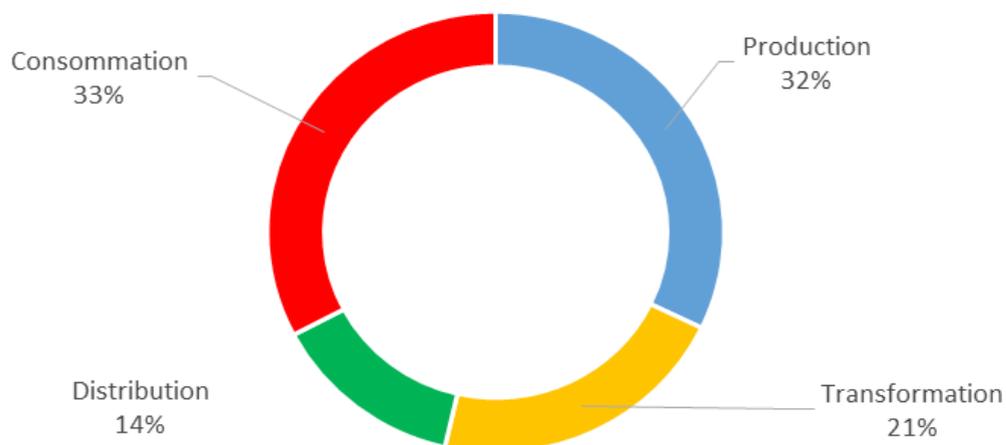
- Présentation d'un **plan pluriannuel de diversification des protéines**, à base de protéines végétales pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne.

- **Pour la restauration scolaire**, expérimentation à partir du 1^{er} novembre 2019, pendant 2 ans, de proposer au moins une fois par semaine, un **menu végétarien** (à base de protéines animales ou végétales).

4- Lutte contre le gaspillage alimentaire (article 88 et ordonnance n°2019-1069 du 21 octobre 2019)

- Avant le 22 octobre 2020, mise en place au sein des établissements de restauration collective, publics ou privés, d'un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, **fondé sur un diagnostic préalable.**
- **Rapport de l'ADEME** au Parlement avant le 1^{er} janvier 2022 sur la gestion du gaspillage alimentaire par la restauration collective et la grande distribution.

Répartition des pertes et gaspillages en poids



4- Lutte contre le gaspillage alimentaire (article 88 et ordonnance n°2019-1069 du 21 octobre 2019)

- **Extension des obligations de partenariats avec des associations d'aide alimentaire** (loi de février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire) à certains opérateurs de l'industrie agro-alimentaire et aux opérateurs de la restauration collective dont le nombre de repas préparés est supérieur à 3000/jour
→ *à mettre en place avant le 22 octobre 2020*
- Interdiction de rendre impropre à la consommation les invendus alimentaires encore consommables en restauration collective.
- Imposition à certains opérateurs de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective de **rendre publics leurs engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

5- Interdiction des plastiques (article 28)

- Interdiction, au 1^{er} janvier 2020, de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans les services de restauration collective scolaire.
- Interdiction de la commercialisation de pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en matière plastique.
- Interdiction, au 1^{er} janvier 2025, d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective (1^{er} janvier 2028 pour les collectivités de moins de 2000 habitants).

Loi EGALIM – Les outils disponibles au niveau national

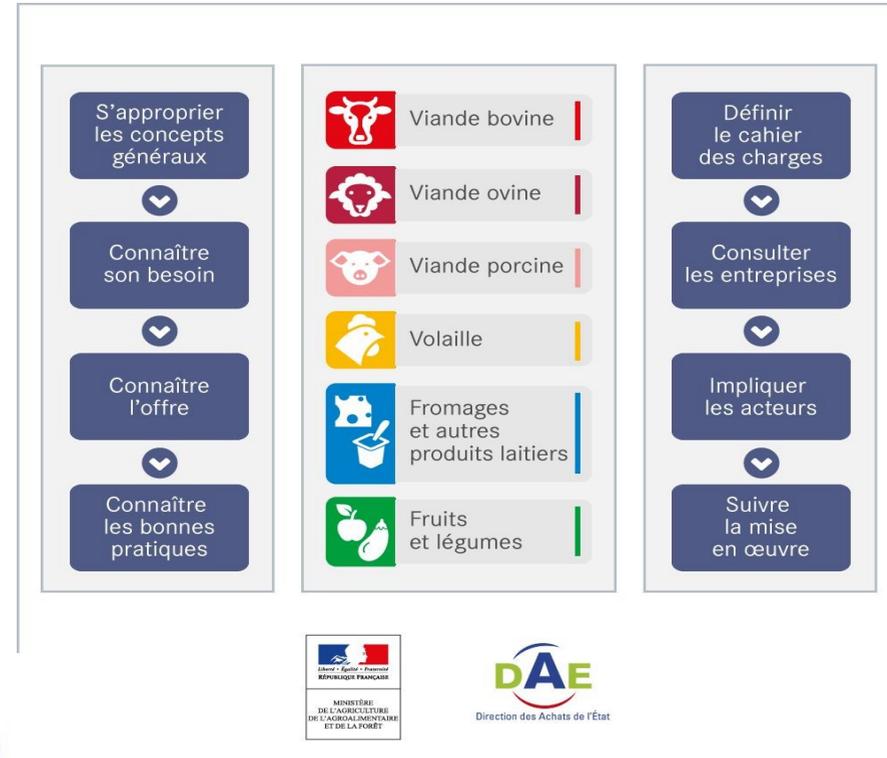
LOCALIM

Accompagnement des acheteurs publics dans la rédaction de marchés publics sur différentes thématiques :

- *sourçage*
- *allotissement*
- *type de produit*
- *spécifications techniques*
- *clauses particulières*
- *suivi de l'exécution du marché*

Guide

Favoriser l'approvisionnement local



Site Optigede
www.optigede.ademe.fr

Loi EGALIM – Les outils/dispositifs disponibles au niveau régional

Programme pluriannuel d'actions dédiées à la RC :



- Des accompagnements techniques
 - Achats publics, sourcing, organisation, actions éducatives...
- Des formations
 - Achats publics, techniques culinaires...
- Des forum/salons de rencontres professionnelles
- Un portail web d'information : www/restaurationcollectivena
 - Des informations sur le marché de la restauration collective, réglementaires, nutritionnelles...
 - Des contacts régionaux

Appel à projets PNA/PAT/CP

Réseau régional des PAT et des démarches alimentaires de territoire

Merci de votre attention

Unité Alimentation IAA
Site de Bordeaux
DRAAF Nouvelle-Aquitaine

Valérie MERLE (valerie.merle@agriculture.gouv.fr)
05.56.00.43.75 / 06.32.26.48.11

David BROUQUE (david.brouque@agriculture.gouv.fr)
05.56.00.42.21 / 07.60.82.42.13

Estelle RAPIN (estelle.rapin@agriculture.gouv.fr)
05.56.00.42.76 / 06.99.42.92.79

Jacques FERRAND (jacques.ferrand@agriculture.gouv.fr)
05.55.12.91.45 / 06.11.96.60.42