



#EGalim



Mesures pour la restauration collective publique et privée

Qui est concerné ? :

Toute la restauration collective publique en gestion directe et en gestion concédée, 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 et quand cela est précisé, les services de restauration privée.

Amélioration de la qualité de l'offre alimentaire

50% de produits de qualité et durables

20% de produits bio

en valeur (HT) sur le coût total des repas par an

A partir du
1^{er} janvier 2022

Liste des produits pouvant entrer dans le calcul des 50%

- le label rouge,
- l'appellation d'origine (AOP),
- l'indication géographique (IGP),
- la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale¹ »
- la Spécialité traditionnelle garantie
- la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme² »
- les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- les produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique »
- les produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications³
- les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie



¹ Jusqu'au 31/12/2029 uniquement les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 », puis certification HVE (niveau 3)

² Uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production

³ L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, (Code de la commande publique R2111-12 à R2111-1).

Informations et consultation des convives

Information une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables (les 50%) entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

A partir du
1^{er} janvier 2020

Crèches, scolaires,
universitaires
(public et privé)

Information et consultation régulière, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

À titre expérimental, pour une durée de 3 ans, **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 leurs services de restauration collective.

Menu végétarien une fois par semaine pendant deux ans et diversification des protéines

A partir du
1^{er} 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, pouvant constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés.

À partir de
200 couverts

Les gestionnaires de ces 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 sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer.

Quelles alternatives protéiques possibles ?

Les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) associées à des céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et les produits laitiers.

Diagnostic du gaspillage alimentaire et dons alimentaires

Extension de l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour les opérateurs de la restauration collective privée et obligation de réaliser un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche, incluant l'approvisionnement durable.

Chaque année, communication obligatoire des résultats correspondants.

L'interdiction de rendre impropre à la consommation les invendus alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective (amende de 3 750 €).

A partir du
1^{er} janvier 2020

Obligation de proposer à une association, habilitée pour l'aide alimentaire, une convention de dons pour les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas/jour.

Bouteilles d'eau et contenants alimentaires plastiques

Restaurants
scolaires

Interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique

A partir du
1^{er} janvier 2020

Crèches, scolaires,
universitaires
(public et privé)

Interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique.

A partir du
1^{er} janvier 2025

Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1^{er} janvier 2028.