

Loi EGALIM – suite des EGA

Les États Généraux de l'Alimentation en chiffres :

- lancés le 20 juillet 2017
- 14 ateliers nationaux
- une consultation citoyenne en ligne avec 156 000 visiteurs
- 74 événements territoriaux
- 11 ministères associés

→ Adoption de la loi n°2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (Egalim), le 30 octobre 2018

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)

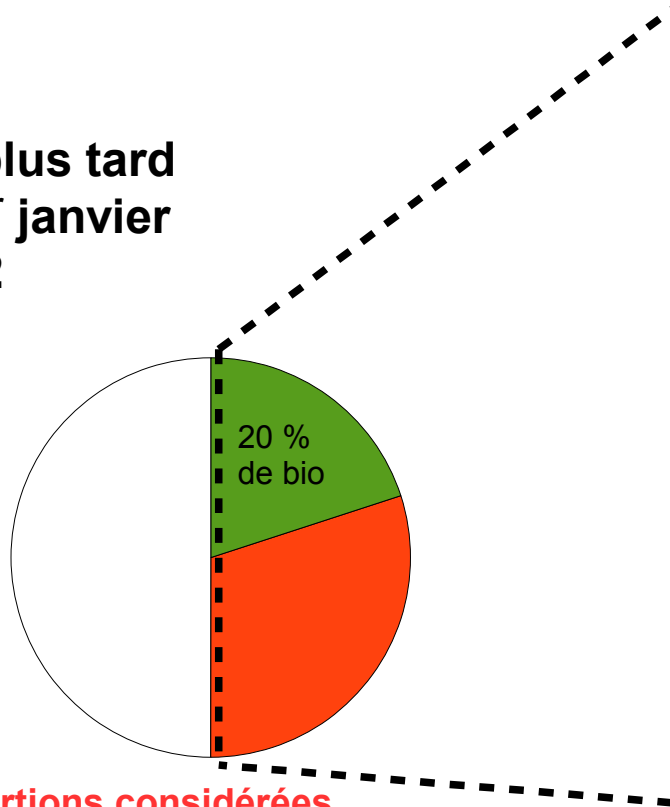
Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable ;

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 – volet restauration collective

Article 24 : approvisionnement

**Au plus tard
le 1^{er} janvier
2022**



→ Proportions considérées
en valeur

50 % ou plus

- de produits biologiques ou en conversion (seuil minimum)
- de produits acquis en tenant compte du coût des externalités environnementales au long de leur cycle de vie
- de produits bénéficiant d'autres signes de qualité ou de mentions valorisantes
- de produits issus d'exploitations avec un niveau de « certification environnementale » jusqu'au 31/12/2029 et à compter de 2030, les produits issus d'exploitations ayant la certification environnementale HVE (3)
- de produits bénéficiant de l'écolabel « pêche durable »
- de produits bénéficiant du symbole graphique en faveur des régions ultrapériphériques de l'UE
- de produits équivalents

Loi EGALIM – volet restauration collective

Éléments de décryptage de l'article 24

Le calcul des objectifs quantitatifs s'effectue en part de la **valeur d'achat** des produits sur la valeur totale des achats de denrées alimentaires destinées à la composition des repas. Il est proposé que le suivi des objectifs se fasse par année civile (au plus tard 31 mars).

La caractérisation des coûts imputés aux externalités environnementales doit privilégier les produits ayant un profil environnemental intéressant au sens du code de la commande publique. Cependant, cela nécessite une expertise approfondie et un accompagnement des acheteurs publics par un guide de l'achat durable de produits alimentaires (issu de travaux en cours de l'ADEME). En outre, il est proposé une **pondération minimale de ce critère**, entre 10 et 20 % de la note finale, afin de s'assurer qu'il soit suffisamment discriminant.

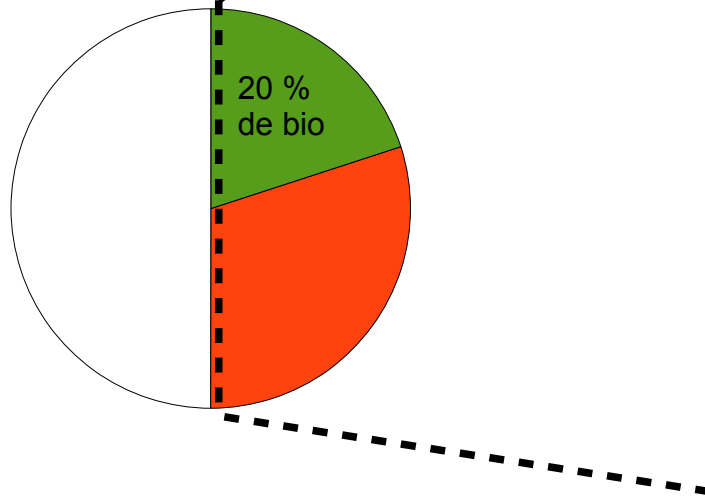
Les signes et mentions proposées sont les suivants : le **label rouge**, l'appellation d'origine (**AOP**), l'indication géographique (**IGP**), la spécialité traditionnelle garantie (**STG**) ou de mentions valorisantes (*fermier ou produit de la ferme ou produit à la ferme*) et la mention « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » (**HVE**) et jusqu'au 31/12/2019 disposant d'une certification environnementale de niveau 2.

La notion de produits équivalents renvoie aux exigences définies par les cahiers des charges des SIQO dans les conditions définies par le code de la commande publique (articles R. 2111-16 et 2111-17). L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur.

Loi EGALIM – volet restauration collective

Article 24 : approvisionnement

**Au plus tard
le 1^{er} janvier
2022**



Concerne

- Les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ou privé sont en charge d'une mission de service public (services de restauration scolaire et universitaire, 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...)
- Rapport du gouvernement, au plus tard le 31 décembre 2020, sur l'opportunité d'étendre les règles de l'article 24 à l'ensemble des opérateurs de restauration collective du secteur privé et la possibilité juridique d'une telle extension

Loi EGALIM – Les outils disponibles

LOCALIM

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

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



Guide

Favoriser l'approvisionnement local



Loi EGALIM – Les outils disponibles

Au niveau régional :

- Programme régional du pôle de compétences restauration collective
 - Accompagnement des établissements et des collectivités
 - Formation / sensibilisation achats publics
 - Rencontre professionnelles fournisseurs/acheteurs
 - Accompagnement des filières
 - Portail de la restauration collective en NA
- PAT et le réseau régional des acteurs



PORTAIL RÉGIONAL DE LA
**RESTAURATION
COLLECTIVE**
en Nouvelle-Aquitaine
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ



Loi EGALIM – Volet restauration collective

Article 24 : approvisionnement

Création, au niveau régional, d'une **instance de concertation (CRALIM)** pour la mise en œuvre au niveau régional du PNA qui se réunit au moins une fois par an.

Cette instance est présidée par le représentant de l'État en région, sa constitution est précisée par décret du 12 avril 2019 et arrêté préfectoral.

Elle est notamment chargée de la concertation sur l'approvisionnement en restauration collective et de proposer des actions pour faciliter l'atteinte, par les gestionnaires de restaurants collectifs concernés, des objectifs définis par la loi relatifs à l'approvisionnement de la restauration collective.

Loi EGALIM – Volet Restauration collective

Article 26 : Expérimentation

- A titre expérimentale pendant 3 ans autorisation des collectivités à rendre obligatoire l'affichage de la composition des menus dans leurs service de restauration
- Procédure décrite dans décret du 15 avril 2019.

Loi EGALIM – Volet restauration collective

Articles 24, 45 et 90 : information / nutrition

- 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.
- 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.
- Expérimentation pendant 2 ans de la mise en place, au moins une fois par semaine, d'un **menu végétarien** (à base de protéines animales ou végétales).
- Ajout, dans les finalités de la politique de l'alimentation, d'actions **favorisant l'acquisition pendant l'enfance et l'adolescence d'une culture générale de l'alimentation** (enjeux culturels, environnementaux, économiques, santé publique) **en lien avec les choix alimentaires**.
- Extension, dans le code de l'éducation, des mesures d'information et d'éducation à l'alimentation, à un état des lieux du gaspillage alimentaire constaté en restauration collective dans les établissements d'enseignement scolaire.

Loi EGALIM – Volet restauration collective

Article 28, 53: environnement / santé

- Interdiction, au 1^{er} janvier 2020, de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration collective* (dérogation pour les territoires non desservis par un réseau d'eau potable).
- 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).
- La mise sur le marché de l'additif E 171 (dioxyde de titane–TiO₂) ainsi que des denrées alimentaires en contenant est suspendue (selon conditions prévues à l'article L. 521-17).

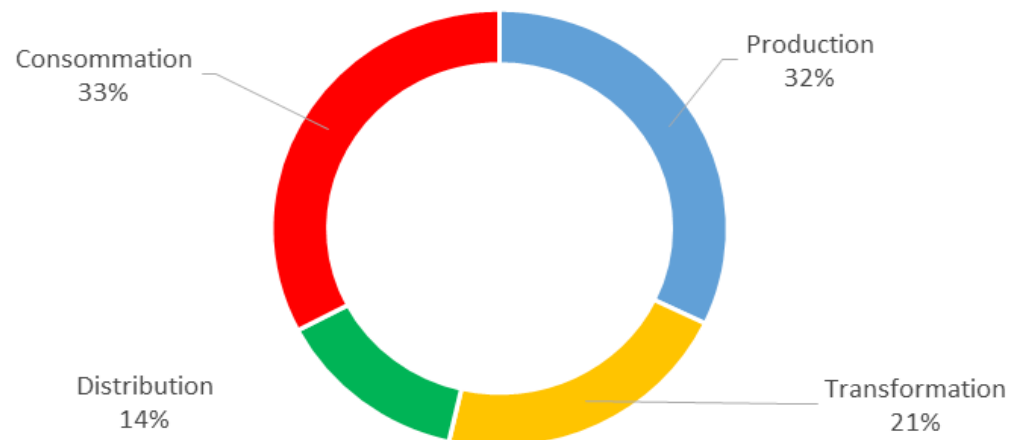
*restauration scolaire, universitaire et d'accueil des enfants de moins de 6 ans

Loi EGALIM – Volet restauration collective

Articles 62, 66 et 88 : lutte contre le gaspillage alimentaire

- Mise en place au sein des établissements de restauration collective, 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



Loi EGALIM – Volet restauration collective

Article 88 : lutte contre le gaspillage alimentaire

→ Ordonnances que le Gouvernement est autorisé à prendre dans les 12 mois après promulgation de la loi :

- **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 de la restauration collective (publique et privée) après une expérimentation de 6 mois
- 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, notamment les procédures de contrôle interne qu'ils mettent en œuvre en la matière

Merci de votre attention

Unité Alimentation IAA
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