



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES



# Restauration collective

## et mise en œuvre de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable

12 déc 2019

DRAAF  
Direction régionale de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la forêt

# Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable dite « **Loi agriculture et alimentation** » ou « **loi EGALIM** »

## TITRE I<sup>er</sup>

Dispositions tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (art 1<sup>er</sup> à 23)

- 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

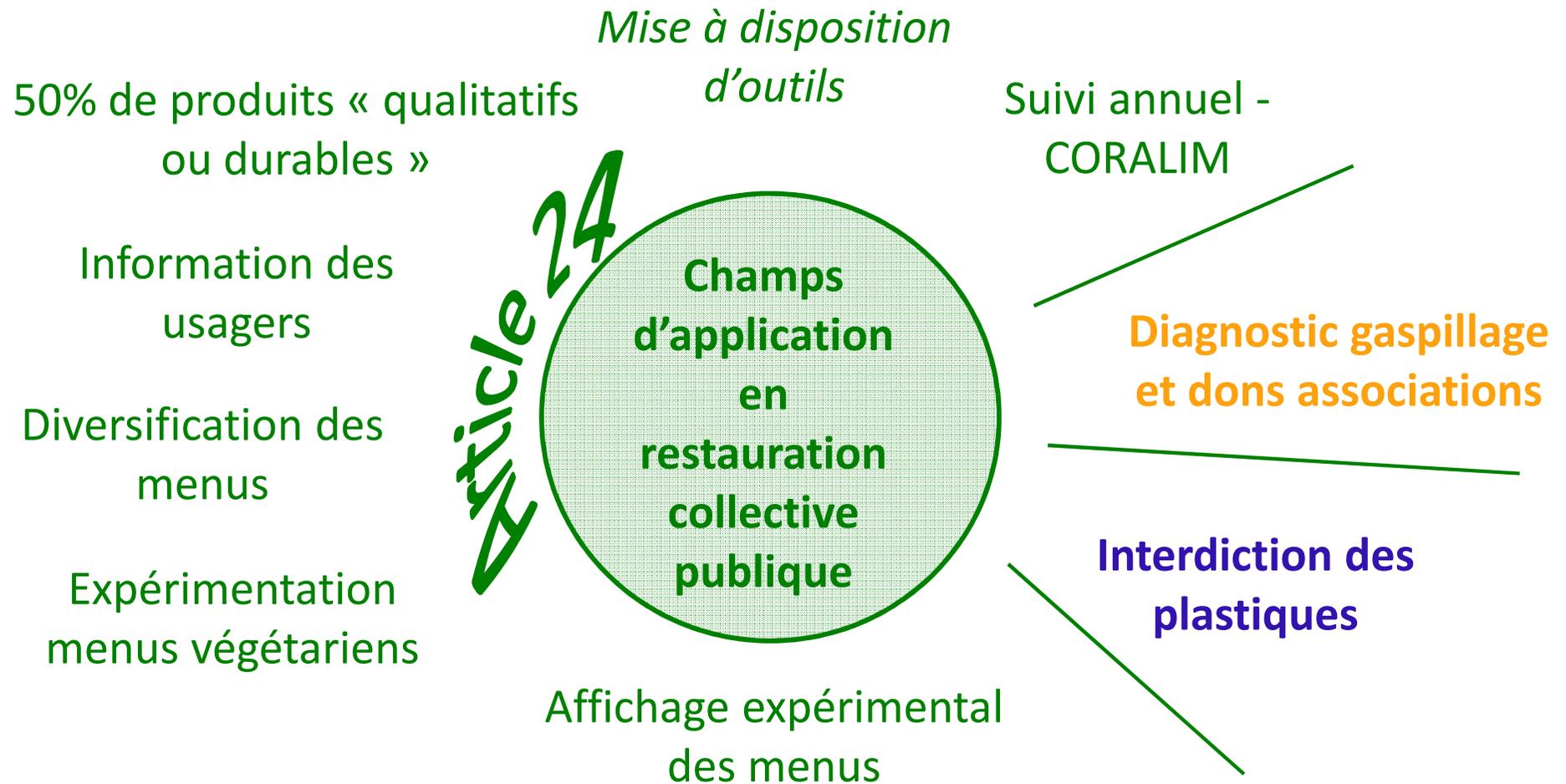
Mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal (art. 24 à 92)

- 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 agriculture et alimentation » N° 2018-938 du 30 octobre 2018

- Décret no 2019-313 du 12 avril 2019 relatif au comité régional de l'alimentation
- Décret no 2019-325 du 15 avril 2019 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
- Décret no 2019-351 du 23 avril 2019 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
- Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire



# Les mesures EGALIM concernant la restauration collective

## L'approvisionnement

=> au moins **50 % de produits de qualité et durables** au 1<sup>er</sup> janvier 2022, dont au moins 20 % de produits biologiques

## L'information des usagers

=> **information obligatoire** des convives sur les produits entrant dans les 50 %

=> **expérimentation** d'affichage volontaire de la nature des produits

=> information **nutritionnelle**

## La diversification des sources de protéines

=> **plan pluriannuel de diversification** des sources de protéines

=> **expérimentation obligatoire d'un menu végétarien** hebdomadaire en restauration scolaire

## La substitution des plastiques

=> interdiction des **ustensiles** en plastique à usage unique

=> interdiction des **bouteilles d'eau plate** en plastique

=> interdiction des **contenants alimentaires** en plastique

## Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons

=> Lutte contre le **gaspillage alimentaire**

=> **Dons** aux associations habilitées



# Echéances et acteurs différents selon les obligations de la loi

Mesures	Echéances	Secteurs concernés					
		Personnes morales responsables publiques et privées			Autres personnes morales responsables publiques	Autres personnes morales responsables privées	
		Restauration scolaire (de la maternelle au lycée)	Établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, pouponnières, haltes-garderies, garderies et jardins d'enfants)	Restauration universitaire	Autres établissements publics (restaurants d'administration, médico-social public, armée, pénitentiaire,...)	Autres établissements mentionnés au L. 230-5 du CRPM (médico-social privé, hôpitaux privés,...)	Autres établissements non mentionnés au L. 230-5 du CRPM (restaurants d'entreprise privée,...)
Au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques	1 <sup>er</sup> janvier 2022						
Information obligatoire des convives une fois par an	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Expérimentation de l'affichage de la nature des produits	Du 14 avril 2019 au 31 octobre 2021	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		
Information nutritionnelle	30 octobre 2018						
Diversification des sources de protéines	30 octobre 2018	Si > 200 couverts / j	Si > 200 couverts / j	Si > 200 couverts / j	Si > 200 couverts / j	Si > 200 couverts / j	
Expérimentation d'un menu végétarien par semaine	Du 1 <sup>er</sup> novembre 2019 au 1 <sup>er</sup> novembre 2021						
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1 <sup>er</sup> janvier 2025 (1 <sup>er</sup> janvier 2028 si < 2 000 habitants)						
Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020						
Convention de dons aux associations habilitées	22 octobre 2020						

# Approvisionnement

## Quels acteurs concernés par l'article 24 - Appros

Nouvel article du  
code rural L 230 5-1

- les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge
- les restaurants collectifs des établissements mentionnés à l'article L. 230-5 dont les personnes morales de droit privé ont la charge (c'est-à-dire effectuant des *missions 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
- *Art 30 : rapport du gouvernement, au plus tard le 31 décembre 2020, sur l'opportunité d'étendre les règles prévues aux articles L. 230-5-1 à L. 230-5-4 à l'ensemble des opérateurs de restauration collective du secteur privé et la constitutionnalité d'une telle extension*

## Article 24 : 50% de produits « qualitatifs et/ou durables » au 1er janvier 2022

Champ des produits couverts par les 50 % (la loi - art. L.230-5-1- I du CRPM)

Calcul des taux de 20 et de 50% en valeur HT sur une année civile

- les produits issus de l'agriculture biologiques ou en conversion depuis plus d'un an (20%) ;
- les produits acquis en prenant compte du coût des externalités environnementales au long de leurs cycles de vie
- les produits bénéficiant d'autres signes de qualité ou mentions valorisantes
- les produits bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » ;
- les produits bénéficiant du logo RUP (régions ultra périphériques) ;
- les produits issus d'exploitations ayant la certification environnementale (uniquement HVE à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2030)
- les produits équivalents.

***Non comptabilisé dans les 50% mais indiqué en objectif :*** ➡ le développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que ➡ ceux issus des projets alimentaires territoriaux (PAT) (art. L.230-5-1-II du CRPM)



👉 **Décret no 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs – Les précisions apportées à la loi**

**Les produits végétaux étiquetés « en conversion » AB entrent dans le décompte** (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation en conversion depuis plus d'un an) ;

**Pour les produits « fermiers », seuls entrent en compte** : les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge) ;

**Pour les produits équivalents** : l'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique (CCP)

**Pour les produits sélectionnés sur le coût de leurs externalités environnementales** : à ce jour, pas de référentiel ni de méthodologie officiels. L'acheteur ayant recours à ce mode de sélection doit respecter les dispositions du CCP y afférents (articles R. 2152-9 et R. 2152-10).



# ZOOM SUR L'ÉTIQUETAGE DES LABELS ENTRANT DANS LES 50 % DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ (1/



## LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (À HAUTEUR DE 20% MINIMUM)

Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.



LES PRODUITS BÉNÉFICIANT  
DU LABEL ROUGE



LES PRODUITS SOUS APPELLATION  
D'ORIGINE (AOC OU AOP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIANT  
D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE  
(IGP)

## ZOOM SUR L'ÉTIQUETAGE DES LABELS ENTRANT DANS LES 50 % DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ (2/)



### LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot en France.



### LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)

Uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans le décompte jusqu'au 31 décembre 2029.

Les produits issus d'exploitations bénéficiant de la **certification environnementale de niveau 2**, qui entrent dans le décompte jusqu'au 31/12/29, ne possèdent pas de logo d'identification.

Il n'existe pas de logo officiel pour les mentions « **fermier** », « **produit à la ferme** » et « **produit de la ferme** ».

## Précisions sur le commerce équitable et les produits « locaux » :

Les restaurants collectifs sont encouragés à développer l'approvisionnement en produits issus du **commerce équitable** ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de **projets alimentaires territoriaux\* (PAT)**, bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50 %.

Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public. Les produits « locaux » entrent dans le décompte des 50 % uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi.

\* Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des PAT (définis à l'article L. 111-2-2 du CRPM) est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du PNA. Ces projets collectifs permettent de rapprocher les différents acteurs de l'alimentation pour développer l'agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation. Ils constituent donc un outil à mobiliser pour l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim. Le PNA3 indique l'objectif de développer au moins un PAT par département d'ici 2023.



## Calcul du ratio

- en valeur HT d'achats en € de produits alimentaires **par année civile** (sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises) qui répondent à au moins un de ces critères **rapportée à la valeur HT en €** de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas.
- La part de **produits biologiques** minimum est également calculée sur le total des achats.  
=> **Exemple** : pour **100 €** d'achats de produits alimentaires, au moins **20 €** doivent correspondre à l'achat de produits biologiques et au moins **50 €** au total à des produits entrant dans le décompte des 50%.

N.B. À partir de 2022, au plus tard le 31 mars de l'année suivante (n+1), un **bilan statistique** de la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement sur l'année civile (n) est établi. => plus de précisions à venir (travail en cours au sein du CNRC\*)

**Références juridiques** : article 24 de la loi EGalim, codifié aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM, et décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 codifié aux articles R. 230-30-1 à R. 230-30-4 du CRPM.

\* **CNRC : Conseil National de la Restauration Collective (diapo 25)**



## Information des usagers

## Affichages obligatoires / optionnels concernant les produits alimentaires en restauration collective

**Les catégories de produits visés par l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi EGALIM)**

*50 % produits sous SIQO et/ou « durables »*

- Art 24 : à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020, **information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, sur la part des produits « article 24 » dans la composition des repas (art. L.230-5-3 du CRPM)**

- Décret n° 2019-325 du 15 avril 2019 (pris pour l'application de l'article 26 de la loi EGALIM) **Expérimentation de l'affichage obligatoire pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus en restauration collective (jusqu'au 30 octobre 2021 puis évaluation).**

**Information nutritionnelle**

**Arrêté du 30 septembre 2011**

Information et consultation régulières des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

**Les produits de saison**

Article D230 – 30 du Code Rural

**L'origine des viandes bovines**

Décret du 17 décembre 2002 sur l'étiquetage de l'origine de la viande.

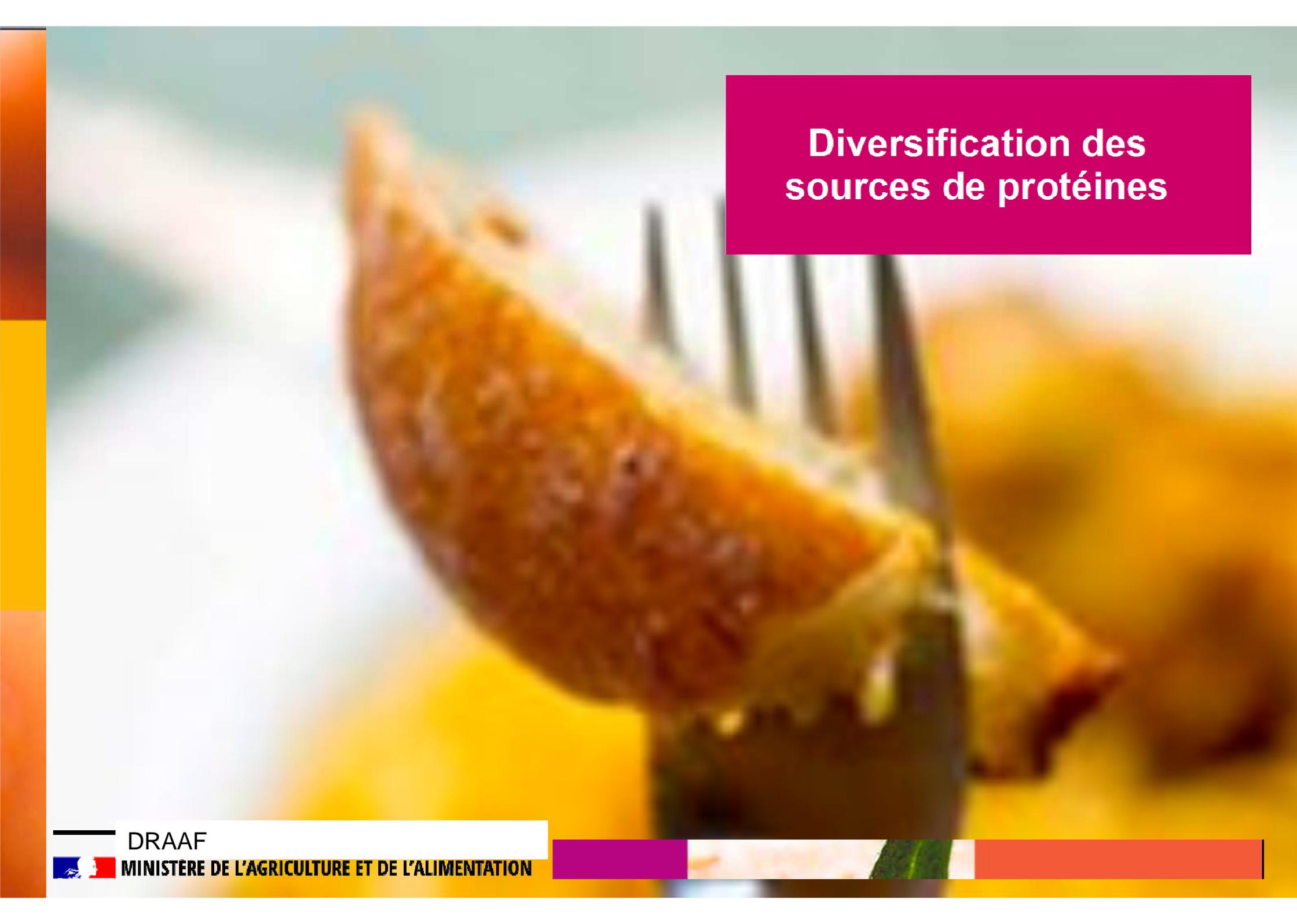
**Les allergènes**

Le règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit règlement INCO.

**Le fait maison**

Extension du fait maison au secteur de la restauration collective par l'article 27 de la loi EGALIM, modifiant l'article L 122 19 du Code de la consommation.

12 décembre 2019 - Actualisations <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mettre-en-oeuvre-la-loi-EGALIM-en>



## Diversification des sources de protéines

# Diversification des sources de protéine

## Les obligations réglementaires

### Arrêté ministériel du 30 septembre 2011

Article 1 : la variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs selon les règles fixées à l'annexe I du présent arrêté.

*Les repas comprennent nécessairement 1 plat principal et une garniture. Pour garantir les apports en fer et oligo-éléments il convient de servir moins de 4 repas avec en plat protidique, une préparation à base de viande, ou poisson ou d'œufs, contenant moins de 70% de ces produits.*

### Article 24 de la loi EGalim du 30 octobre 2018 Art. L. 230-5-4 et Art. L.230-5-6 du CRPM

#### Plan pluriannuel de diversification des protéines

A partir de 200 couverts par jour servis en moyenne sur une année, les gestionnaires des restaurants collectifs à mission de service public sont tenus dès à présent 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.

#### Menu végétarien au moins 1 fois /semaine

A titre expérimental pour deux ans, au plus tard d'ici 1<sup>er</sup> novembre 2019, les gestionnaires de tous types de restaurants collectifs scolaires (publics ou privés, de toute taille d'effectif) sont tenus de proposer (c'est obligatoire), au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. Le repas végétarien peut être proposé en alternative à d'autres menus si plusieurs menus sont proposés par le restaurant, ou bien constituer la seule proposition lorsqu'un menu unique est proposé.

L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment sur son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au parlement au plus tard 6 mois avant son terme.

#### Définition menu végétarien

Le menu végétarien correspond à un menu qui ne contient ni viande ni poisson et produits de la mer dans l'ensemble de ses composantes (entrée et plat).

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

Actualisation ↗ <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mettre-en-oeuvre-la-loi-EGALIM-en>

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Menus-vegetariens-et>



## Substitution des plastiques

# Substitution des plastiques 1/2

## Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique

**Champ d'application :** tout type de restauration (collective, publique et privée, mais également commerciale)

**Échéance :** 1<sup>er</sup> janvier 2020 \*

**Interdiction** de la mise à disposition **des ustensiles** à usage unique en matière plastique (sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) **suivants\*** : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

*\* date et liste susceptibles d'être modifiées par la PJJ anti-gaspillage et économie circulaire*

« mise à disposition » : fourniture d'un produit destiné à être distribué, consommé ou utilisé sur le territoire national dans le cadre d'une activité commerciale, à titre onéreux ou gratuit.

**Références juridiques :** article 28 de la loi EGalim codifié à l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement



# Substitution des plastiques 2/2

## Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique

**Champ d'application :** restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée

**Échéance :** 1<sup>er</sup> janvier 2020 \*

**Interdiction** des bouteilles d'eau plate en plastique (sauf territoires non desservis par un réseau d'eau potable ou cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le Préfet).

**Références juridiques :** article 28 de la loi EGalim codifié à l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement.

\* *Date et liste susceptibles d'être modifiées pas le PJJ anti-gaspillage et économie circulaire*

## Interdiction des contenants alimentaires en plastique

**Champ d'application :** restaurants collectifs scolaires et universitaires et crèches

**Échéance :** 1<sup>er</sup> janvier 2025 (01/01/28 si < 2 000 habitants)

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

**Références juridiques :** article 28 de la loi EGalim codifié à l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement.





## Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons

# Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons 1/2

## Lutte contre le gaspillage alimentaire

**Champ d'application :** toute la restauration collective, publique et privée

**Échéance :** 21 octobre 2019 (avec un délai d'un an)

obligation de mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** étendue aux opérateurs de la restauration collective privée.

**diagnostic préalable** incluant l'approvisionnement durable obligatoire

**Échéance :** 1<sup>er</sup> janvier 2020

**interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires** encore consommables étendue à la restauration collective (amende de 3 750 €)

**Références juridiques :** ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire codifiée aux articles L. 541-15-3, L. 541-15-5, L. 541-15-6-1, L. 541-15-6-2 et L. 541-47 du code de l'environnement

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Limiter-le-gaspillage-en>

# Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons 2/2

## Dons aux associations habilitées

**Champ d'application** : opérateurs de la restauration collective, publique et privée, préparant plus de 3 000 repas/jour

**Échéance** : 21 octobre 2019 (avec un délai d'un an)

**Obligation de 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.**

**Références juridiques** : ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, codifiée à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement et article L.266-2 du CASF

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Limiter-le-gaspillage-par-les-dons>



# Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Le Conseil national de la restauration collective regroupe tous les acteurs de la restauration collective, notamment les représentants des élus locaux et de la société civile.

Il réunit plusieurs groupes de travail.

- **Le groupe de travail sur le suivi des approvisionnements** a pour objectifs d'échanger sur les modalités de suivi des produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime (CRPM) entrant dans la composition des repas dans les restaurants collectifs (bilan annuel à partir de 2023, mais également obligation de communication auprès des usagers à partir du 1er janvier 2020)
- **Le groupe de travail "outils d'accompagnement et moyens "** a pour objectifs de proposer aux personnes morales en charge de la restauration collective des outils d'aide • à la décision, • à la structuration des filières d'approvisionnement sur leurs territoires, • à la formulation des marchés publics, et • à la formation des personnels concernés
- **Le groupe de travail concernant la nutrition** a pour objectifs de fournir des outils d'accompagnement, mutualiser les expériences réussies, travailler sur l'équilibre nutritionnel des repas incluant des repas végétariens et la diversification des protéines, rassembler l'offre de formation pour les équipes (cuisiniers, acheteurs, etc.), élaborer des documents de référence qui seront largement diffusés et fixer les modalités d'évaluation de l'expérimentation « menu végétarien ». Dans un deuxième temps, il travaillera sur l'adaptation des recommandations nutritionnelles en restauration collective dès que les recommandations de Santé publique France seront publiées.

Accéder aux travaux du CNRC ➤ [http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Les-travaux-du-CNRC?var\\_mode=calcul](http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Les-travaux-du-CNRC?var_mode=calcul)



# Pôle politique publique de l'alimentation

Contacts : Elisabeth MANZON – Françoise CHABROLLES

Service régional de l'alimentation

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Auvergne-Rhône-Alpes -  
[prenom.nom@agriculture.gouv.fr](mailto:prenom.nom@agriculture.gouv.fr)

Actualisation des informations sur le site de la DRAAF

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mettre-en-oeuvre-la-loi-EGALIM-en>

Sites de LYON et de LEMPDES

PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES**  
**EN ACTION**