



Démarche Durable Direction vie en Etablissement

## La loi Egalim

### I/ Rappels

#### ➤ La Mesure forte :

Depuis le 1er janvier 2022, dans la restauration collective les menus devront comporter : **50% de produits de qualité et durable dont 20% issus de l'agriculture biologique ou en conversion.**

- Par produit de qualité et durable, on attend le BIO pour 20%, mais aussi Les autres labels ou signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) comme label rouge, AOP/AOC, IGP, écolabel pêche durable... (Art. L. 230-5-1.-I. du Code rural et de la Pêche maritime)
- Concrètement, pour 100 euros d'achats de produits alimentaires au moins 20 euros doivent être dédiés aux produits biologiques, tandis qu'au moins 50 euros doivent correspondre aux produits durables et de qualité.

### 2) Autres mesures de la loi :

- Depuis Octobre 2019, obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Depuis le 1er janvier 2020, les usagers des restaurants collectifs doivent être informés, une fois par an, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas.
- Depuis le 1er janvier 2021, la mise à disposition de pailles, couverts jetables, touillettes, couvercles des gobelets à emporter, boîtes en polystyrène expansé et piques à steak en plastique à usage unique est interdite
- Au plus tard le 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite en restauration collective.

### 3) Problématiques évoquées par les structures :

- Moyens financiers à mobiliser
- Augmentation du coût de la denrée et de la prestation
- Moyens humains : portage du projet dans l'organisation interne
- Identification des acteurs et des filières d'approvisionnement
- Absence de contrôle des obligations de la loi Egalim
- Peu de marge de négociation avec les prestataires pour faire évoluer les pratiques

## III/ Témoignage des acteurs :

### 1) EHPAD Les BUERS :

#### Témoignage de la gouvernante Madame Aurore Eyriey

- Etablissement de 80 résidents / 3 cuisiniers à temps pleins /  
Approvisionnements via la société Calitéo
- Point de départ : moyenne de déchets par résident et par jour : **143g le midi et 135g le soir.**
- **Les leviers actionnés :**
  - Formation des ASH** au service à table (utilisation de bain marie et chauffe assiette, service du fromage à la coupe)
  - Service en salle du plat chaud par un cuisinier** afin de se rendre compte du rapport entre la quantité produite et la quantité servie
  - Achat de **moules silicones** de formes variées afin de portionner les textures modifiées et leur donner de l'appétence
  - Révision des menus** : adaptés le soir en fonction de l'appétit des résidents
  - Intégration d'un repas végétarien chaque lundi
  - Suivi des budgets à la semaine pour limiter les dépassements du budget suite aux ruptures et augmentations tarifaires.

## 2) Cuisine centrale Fondation OVE :

Témoignage Julien CARESTIATO, responsable de cuisine centrale

- Cuisine centrale à Vénissieux depuis 2012 / 7 personnes en cuisine / 550 repas par jour livré sur 11 sites autour de Lyon.
- **Les leviers actionnés :**  
Création avec les cuisiniers d'une **charte d'achat responsable**  
Formation des cuisiniers **sur la juste quantité** / Défi Antigaspi CCI  
Formation des cuisiniers à la **cuisson juste température**  
S'engager auprès de producteurs locaux sur certains produits (**Asso AtyPiQUE**)  
Importance de **la communication** avec les établissements et les convives sur les démarches engagées et l'évolution de celles-ci  
**Inform**er les sites satellites sur la meilleure manière de réchauffer les plats afin de garantir une meilleure qualité des repas.

## 3) Présentation de la démarche Maison Gourmande de la FNAQPA

- **Boîte à outils gratuite** pour une restauration responsable en EHPAD :
- **Lien :** <https://www.maison-gourmande-responsable.org/>
- Les étapes de la démarche :
  - 1) Lancer la dynamique dans l'établissement
  - 2) S'autoévaluer avec l'autodiagnostic  
(lien ici : <https://ressources.anap.fr/rse/publication/2832> )
  - 3) Choisir des actions proposées par des experts
  - 4) Mesurer l'impact des actions avec un 2<sup>ème</sup> remplissage de l'autodiagnostic

Livret plan d'action : <https://bit.ly/3xRNZTs>

Contact : Mélanie Leblay Responsable RSE et DD : [m.leblay@fnaqpa.fr](mailto:m.leblay@fnaqpa.fr)

## III/ Dispositifs présentés par les services métropolitains :

### 1) Gestion des déchets

- **Dispositif de compostage** : Demande via Toodego puis accompagnement à la carte possible pour votre ESMS « contribuant à un effet d'entraînement pour les usagers du service public »  
<https://www.grandlyon.com/services/je-composte-mes-dechets.html>
- **Annuaire des acteurs** afin de repérer les bonnes adresses / filières de tri avec un filtre par type de déchets/objets  
<https://data.grandlyon.com/jeux-de-donnees/annuaire-professionnels-solutions-reduction-gestion-dechets-metropole-lyon/info>
- **Pour Plus d'informations** :  
<https://www.grandlyon.com/services/dechets.html>  
Ou Fabien Guidon [FGUIDON@grandlyon.com](mailto:FGUIDON@grandlyon.com) / 0478956790

### 2) Approvisionnement et filières

- **Les bonnes adresses BIO** du Rhône / Loire :  
[gb-low-lowcompressed.pdf \(auvergnerhonealpes.bio\)](#)
- **La Carte du Manger Local** : <http://mangerlocal.grandlyon.com/>  
Structuration d'une démarche d'open data alimentaire sur le territoire Métropolitain
- **Evènements** : Salon bio local / Cluster bio / Ardab / Foodtech Lyon Aura
- **Contact pour toute information** : Marine Gimaret, Chargé de mission Alimentation. [magimaret@grandlyon.com](mailto:magimaret@grandlyon.com) / 06 20 49 32 21

## IV/ Autres ressources locales

### 1) Initier une démarche « Mon restau responsable »

Julien CARESTIATO, président de la délégation régionale AURA de Restau'Co, peut intervenir sur site à la demande pour présenter et impulser cette démarche d'autodiagnostic et de programmation [Site mon restau responsable](#)

Il est, par ailleurs, responsable de la cuisine centrale de la fondation OVE de Vénissieux.

Contact : [julien.carestiato@fondation-ove.fr](mailto:julien.carestiato@fondation-ove.fr) 06.46.43.51.56

### 2) Bénéficier d'un accompagnement à une démarche anti Gaspi de la CCI

Les CCI d'Auvergne Rhône-Alpes lancent la deuxième édition [Défi Gaspi](#) en Septembre 2022.

Vous pouvez candidater à cet accompagnement personnalisé en ligne.

Contact : [d.chazallet@lyon-metropole.cci.fr](mailto:d.chazallet@lyon-metropole.cci.fr)

### 3) Ressources de la Maison de l'environnement

Les associations constitutives de la [Maison de l'environnement](#) débordent de compétences et de ressources sur toutes les thématiques liées à la transition écologique.

Contact : Matthieu Pradels, Chargé de programmes, vous conseille et vous oriente au 04 72 77 19 81