



# La restauration collective dans la loi EGALIM

(Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous)

## Retours sur les décrets et ordonnance

**CORALIM Occitanie**

**2 juillet 2019**

# Rappel des mesures de la loi EGALIM

## Les acteurs concernés

=> les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de **droit public**

=> les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de **droit privé** en charge d'une mission de service public (périmètre de l'**article L. 230-5 du CRPM**) : 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

## Qualité des approvisionnements (article 24) :

- **50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques (art. L.230-5-1- I du CRPM) en 2022**
- **information des usagers** une fois par an, **par voie d’affichage et par communication électronique**, sur la part de ces produits dans la composition des repas à partir du **1<sup>er</sup> janvier 2020** (art. L.230-5-3 du CRPM)
- **développement** de l’acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que ceux issus des **projets alimentaires territoriaux (art. L.230-5-1-II du CRPM)**

## De nouvelles obligations en matière de nutrition (article 24) :

- un **plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne (art. L.230-5-4 du CRPM)
- **à titre expérimental pour 2 ans**, au plus tard un an après la promulgation de la loi, **obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire** (art. L.230-5-6 du CRPM)

## D'autres dispositions importantes

- extension du « **fait maison** » à la restauration collective (article 27)
- **expérimentation sur 3 ans de l'affichage de la composition des menus** dans les services de restauration collective des collectivités territoriales qui le souhaitent (article 26)
- Dispositions relatives aux « plastiques » (article 28)
- Habilitation pour prendre une ordonnance en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire (article 88)
- **rapport** au plus tard le **1<sup>er</sup> septembre 2019** sur l'**impact budgétaire** des nouvelles obligations en matière d'**approvisionnements** (article 25)
- **rapport** du gouvernement, au plus tard le 31 décembre 2020, sur **l'extension aux autres restaurants privés** (article 30)

# Les textes d'application concernant la restauration collective

# I. Décret d'application sur la qualité de l'approvisionnement (article 24)

1/2

=> **Décret n° 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

- précise les **modalités de calcul des taux d'approvisionnement** : en valeur HT sur le total des achats de denrées alimentaires pour chaque taux, et sur une année civile
- précise les **modalités de prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales**
- organise le **suivi statistique des approvisionnements** : bilan annuel au plus tard le 31 mars de l'année suivante. Les modalités de transmission seront précisées par arrêté
- précise les modalités de justification de l'**équivalence pour les produits issus des exploitations bénéficiant d'une certification environnementale de niveau 2**
- **pas de seuils intermédiaires** avant le 01/01/22
- consultation en cours pour l'adaptation des taux en outre-mer

## Les catégories de produits

- Produits **issus de l'agriculture biologique (y compris conversion)**
- **Autres produits SIQO et mentions valorisantes** garantissant la qualité des produits ou la préservation de l'environnement : le label rouge, l'appellation d'origine (AOP), l'indication géographique (IGP), la spécialité traditionnelle garantie, la mention « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » (HVE), les mentions « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production (jusqu'au 31/12/2029, les produits issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 sont également éligibles)
- Produits bénéficiant de l'**écolabel pour les produits de la pêche**
- Produits bénéficiant du **logo RUP**
- Produits acquis en prenant en compte **les coûts imputés aux externalités environnementales** liées au produit pendant son cycle de vie
- Produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies pour les catégories précédentes

## II. Expérimentation sur l'affichage (article 26)

**Décret n° 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

- la collectivité territoriale volontaire informe le Préfet (restaurants concernés, durée de l'expérimentation, fréquence, contenu et modalités de l'affichage)
- l'affichage porte a minima sur les **produits éligibles aux seuils d'approvisionnement** et peut également porter sur les plats faits maison ou d'autres informations (fournisseur, lieu de production, mode de transformation, informations nutritionnelles...)
- affichage possible à l'aide de pictogrammes dans les menus affichés ou par voie numérique
- transmission de l'évaluation par la CT au Préfet 6 mois avant la fin de l'expérimentation
- Transmission de la synthèse des évaluations par le Préfet au CRALIM

### III. Lutte contre le gaspillage alimentaire

- **Ordonnance prévue à l'article 88. II. 3°**

=> enjeux :

- faire coïncider au mieux les quantités proposées par les opérateurs avec les possibilités logistiques des associations ;
- déterminer un seuil : exprimé en nombre de repas par jour ;
- aspects sanitaires : échanges techniques à prévoir sur l'arrêté du 12 avril 2017 (denrées pré-emballées au sens du règlement INCO).

# Le Conseil national de la restauration collective (CNRC)

# Le CNRC : une instance de concertation et de suivi

- **Missions du CNRC :**
  - contribuer à la définition des mesures issues des EGA, notamment à l'élaboration des textes réglementaires
  - piloter leur mise en œuvre opérationnelle
  - participer à l'accompagnement technique des professionnels
- Mise en place de groupes de travail « techniques » sur :
  - › les textes d'application
  - › le suivi statistique
  - › les outils d'accompagnement et les moyens à mettre en œuvre
  - › la lutte contre le gaspillage en lien avec le Pacte

- **Composition du CNRC :**

Sept collèges correspondant aux différentes catégories d'acteurs impliqués :

- restauration collective (gestionnaires) ;
- producteurs ;
- transformateurs et distributeurs ;
- opérateurs de l'État et collectivités ;
- représentants de la société civile et des convives ;
- partenaires sociaux ;
- experts du secteur de la santé (associations et établissements publics).

# Le CNRC - Calendrier de travail

- **Travaux pour la 3ème session du CNRC (5 juillet 2019) :**
  - restitution des travaux des groupes de travail « outils d'accompagnement » et « suivi » des approvisionnements ;
  - présentation de l'étude pilotée par l'ADEME « Alimentation et coût des externalités environnementales » ;
  - présentation de la mission du CGAAER concernant l'évaluation de l'impact budgétaire de la mesure sur les approvisionnements ;
  - présentation du projet d'ordonnance sur la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
  - présentation du nouveau dispositif pour le programme « lait et fruits et légumes dans les écoles » ;
  - point sur l'organisation des travaux du CNRC concernant la diversification des protéines (plan pluriannuel de diversification et expérimentation d'un repas végétarien hebdomadaire)

# Orientations du nouveau PNA

## 3 axes thématiques

Justice sociale			Lutte contre le gaspillage alimentaire	Éducation alimentaire	
Amélioration de la qualité nutritionnelle et diversification de l'offre alimentaire	Lutte contre la précarité alimentaire	Information du consommateur		Éducation à l'alimentation de la jeunesse	Mise en valeur du patrimoine

## 2 axes transversaux

Restauration collective / CNRC
Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

## Une gouvernance renforcée et une recherche accrue de synergies

