



# MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté*  
*Égalité*  
*Fraternité*

## **Loi EGAlim et loi Climat et Résilience** **Dispositions concernant la Restauration** **collective**

### **Outils d'accompagnement**

# Les dispositions de la loi concernant la restauration collective

# Les mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective

## ❖ 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,
  - services de restauration des établissements de santé,
  - services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux,
  - Services de restauration des établissements pénitentiaires.
- Toute la restauration collective privée sera concernée en 2024

en rouge : des modifications ou compléments  
apportés par la loi Climat et Résilience

# 5 mesures phares pour la restauration collective

- Des produits durables et de qualité dans les assiettes
- Information des convives
- Diversification des sources de protéines et menu végétarien
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
- Substitution des plastiques

## Enjeux

Santé publique  
Environnement  
Justice sociale  
Résilience

➤ Avec une application **progressive** (en fonction des mesures : dates d'entrée en vigueur différentes)  
et **différenciée** (mesures applicables ou non en fonction des secteurs : scolaire, médico-social... )

# Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

**50 %** de produits durables et de qualité, dont **20%** de produits biologiques  
depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022 En vigueur

et

**60 %** de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons  
au 1<sup>er</sup> janvier 2024  
(taux porté à 100% pour la restauration d'Etat)

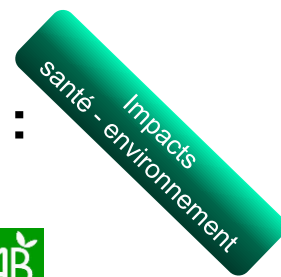
*Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile*

**Ces seuils sont adaptés pour les territoires d'outre-mer, conformément au décret du Conseil d'Etat**

*décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 codifié aux articles R. 271-7-1, R. 273-9 et R. 274-25-1 du CRPM*

**A partir de 2023** : déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif et bilan statistique national

# Des produits durables et de qualité dans les assiettes :



## Les produits durables et de qualité ciblés :

- Agriculture biologique et autres signes officiels de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOP/AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie)
- Produits bénéficiant des mentions valorisantes : issus d'une exploitation bénéficiant de la haute valeur environnementale – « HVE », fermiers (sous conditions)
- **Jusqu'au 31/12/2026**, produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2
- Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- Produits bénéficiant du logo RUP
- **Produits issus du commerce équitable**



Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales

**Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs \***

Critère Sélection Achat

Critère sélection Achat\*

**Les produits locaux ou « de proximité » ne répondent pas à la définition d'un produit durable et de qualité**

+ **Incitation** à développer l'acquisition de produits issus des projets alimentaires territoriaux (PAT)

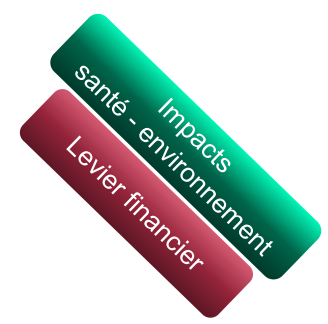
# Information des convives :



- ✓ Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part de produits durables et de qualité **En vigueur**
- ✓ **Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité et de produits issus des PAT** **En vigueur**

en rouge : des modifications ou compléments apportés par la loi Climat et Résilience

# Diversification des sources de protéines et menu végétarien



➤ **Plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne (extension au privé à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024) En vigueur

➤ Obligation de proposer un **menu végétarien** au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire. Pérennisé par la loi Climat et Résilience En vigueur

➤ Obligation de proposer **une option végétarienne quotidienne dans la restauration collective d'Etat** les établissements publics et entreprises publiques nationales\* **au 1<sup>er</sup> janvier 2023**

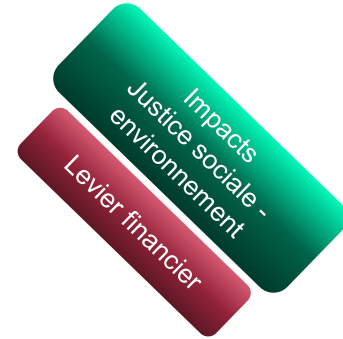
➤ Expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires de proposer **une option végétarienne quotidienne obligatoire** (expérimentation pour 2 ans)

Très prochainement :  
Informations, inscription des collectivités volontaires, évaluation sur  


**Ce qu'est un menu végétarien:**  
*Le menu végétarien ne doit pas comprendre de viande, ni de poisson ou mollusques et crustacés, ni en entrée, ni en plat, ni en ingrédient dans la sauce et la garniture. Il peut cependant comporter des œufs ou des produits laitiers*

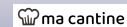


# Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires



- Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un **diagnostic préalable** En vigueur
- **Interdiction de détruire** des denrées alimentaires encore consommables En vigueur
- Pour opérateurs qui préparent plus de **3 000 repas** par jour,
  - **Obligation d'établir une convention de don avec association caritative habilitée** En vigueur
  - **Obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don** En vigueur
  - **Obligation de rendre publics les engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus En vigueur
- **Expérimentation du recours à une solution de réservation de repas**

Très prochainement :  
Informations, inscription des restaurations volontaires, évaluation sur



en rouge : des modifications ou compléments  
apportés par la loi Climat et Résilience

# Réduction de l'usage du plastique (1/2)

Impacts  
santé - environnement

## ➤ Bouteilles en plastique :

- Interdiction de l'utilisation de **bouteilles d'eau plate en plastique** pour la restauration scolaire **En vigueur**
- Les établissements recevant du public (ERP) sont tenus d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible librement (sans frais) **En vigueur**
- Les restaurants doivent indiquer de manière visible la possibilité pour le consommateur de demander de l'eau potable gratuite **En vigueur**
- Interdiction de distribuer gratuitement des bouteilles en plastique contenant des boissons dans les ERP et dans les locaux à usage professionnel **En vigueur**

## ➤ Assiettes / Gobelets / Couverts :

- Interdiction de la mise à disposition de **gobelets, verres, assiettes** jetables de cuisine pour la table en **plastique à usage unique** **En vigueur**
- Interdiction de la mise à disposition des **ustensiles en plastique à usage unique** : **pailles, couverts, assiettes, couvercles des gobelets à emporter, piques à steak ...** **En vigueur**
- **Les gobelets, couverts, assiettes** et récipients utilisés dans le cadre des services de portage quotidien de repas à domicile doivent être **réemployables** (collecte en vue de réemploi = les ustensiles seront utilisés à nouveau pour un usage identique) **En vigueur**
- **A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2023**, tous les restaurants devront servir les repas et les boissons consommés dans l'enceinte du restaurant dans des **gobelets, assiettes, récipients réemployables avec des couverts réemployables**.

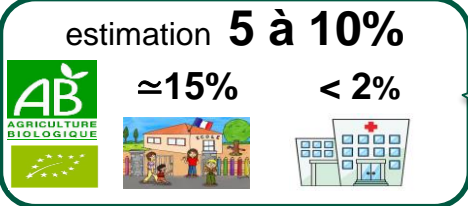
## ➤ Contenants : .

- Interdiction au plus tard le **1<sup>er</sup> janvier 2025**, des **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique** dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ainsi que les autres services de santé maternelle et infantile (sauf dérogations) (**1<sup>er</sup> janvier 2028** pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants)
- **Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025**

en rouge : des modifications ou compléments  
apportés par la loi Climat et Résilience

# Etat des lieux et constats actuels

Enquête dite  
« T0 »  
Chiffres 2019



Seulement  
1/3 des  
restaurants  
ont pu  
répondre



Informations  
très peu  
disponibles

Périmètre  
« Etat »

Restaurants inter-administratifs  
(1/3 de répondants)  
**Environ 20% EGalim dont 8% bio**

## Des freins...

- Une connaissance de la loi EGalim imparfaite
- Des contraintes budgétaires parfois fortes (secteur hospitalier, pénitentiaire...) et des surcoûts à compenser
- Une tension sur le marché des produits de qualité et un besoin de structuration des filières

## ... mais aussi des leviers

- **Un dispositif d'accompagnement qui se met en place dans le cadre du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)**
- Accompagnement terrain pour des **projets de restauration durable** qui mobilisent des leviers de compensation des surcoûts (diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire ...)
- **La structuration des filières** et la coopération entre l'offre et la demande, notamment dans le cadre des **projets alimentaires territoriaux (PAT)** et le dynamisme des filières de qualité et durables

En cours

Enquête dite  
« T1 »

**Synthèse** des  
connaissances et des  
études depuis la loi  
EGALim

**Compléments**

Rapport au **Parlement**  
2022

# Les instances de concertation et de travail avec les acteurs

# Les instances de concertation

## Le Conseil National de l'Alimentation

### ✓ L'instance :

- ✓ Instance consultative indépendante, placée auprès des ministres chargés de l'environnement, de la consommation, de la santé et de l'agriculture.
- ✓ Est consulté sur la définition de la politique de l'alimentation et émet des avis à l'attention des décideurs publics et des acteurs de la filière alimentaire
- ✓ Guillaume GAROT, député de la Mayenne et ancien ministre délégué à l'agroalimentaire est président (mandature 2020-2023)

### ✓ La composition :

- ✓ 8 collèges : producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, associations (consommateurs, usagers de systèmes de santé, étudiants, protection de l'environnement, protection animale, aide alimentaire), syndicats de salariés, représentants du Parlement français, personnalités qualifiées. **63 membres**
- ✓ Représentants des ministères concernés

### ✓ Les travaux actuels :

- ✓ Comité national d'éthique des abattoirs
- ✓ Nouveaux comportements alimentaires
- ✓ Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire

# le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

## Le CNRC ?

- ✓ C'est l'instance de concertation informelle qui regroupe les acteurs de la restauration collective
- ✓ Son rôle : Accompagner et suivre la mise en œuvre opérationnelle de la loi EGAlim
- ✓ 3 Groupes de travaux à l'œuvre (GT) : Accompagnement, Suivi, Nutrition.  
A venir : Réduction de l'usage du plastique
- ✓ Présidence = Mireille RIOU-CANALS, Magistrat à la Cour des Comptes

**Différents livrables** sont proposés par les groupes techniques du CNRC, notamment :

➤ Une plateforme gouvernementale



➤ Un bouquet de ressources



➤ **Des outils accessibles à tous** : Plaquette, guides, modèles de conventions, vidéos ...

- **co-construits** avec les acteurs dans le cadre du CNRC,
- **validés** par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et autres ministères selon le sujet

*(exemple : les guides de marchés publics sont validés par la Direction des Affaires Juridiques et la Direction des Achats de l'Etat du ministère de l'Economie, des Finances et de la Relance)*

# Les dispositifs et outils pour les acteurs de la restauration collective



# Le bouquet de ressources



Ressources accessibles  
à tous attractives et  
diversifiées

Informations  
sur la loi



Clip animé de présentation  
de la loi

7 petites vidéos  
donnant « La parole  
à » un acteur

Ressources accessibles  
par différents itinéraires :  
métiers, thématiques  
(dont livrables CNRC)

Présentation de l'offre de  
formation du CNFPT  
(pour les agents territoriaux)

ma cantine

Auto-  
évaluation

Contacts et  
e-communauté

## ❖ Décryptage :

### ➤ la plaquette EGAlim

*Ce document est en cours de révision*



## ❖ Marchés publics :

### ➤ le guide des marchés publics destiné aux acheteurs de la restauration collective en gestion directe.

(mise à jour automne 2021) *Ce document est en cours de révision*



### ➤ le guide des marchés publics aux acheteurs de la restauration collective en prestations de services (automne 2021)

*Ce document est en cours de révision*



## ❖ Diversification des sources de protéines :

- le guide de la mise en œuvre du menu végétarien,
- le livret de recettes,



- le cadre général du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines

# ma cantine

## La démo



## Témoignage



J'ai tout de suite trouvé un intérêt à cet outil car c'est une véritable source d'informations, entre autre concernant la loi Egalim et la loi Climat et résilience [...]J'ai découvert le Blog qui permet facilement de lire des témoignages, c'est toujours important de pouvoir échanger sur nos pratiques et nos expériences.

L'accueil de la plateforme est conviviale et claire, j'ai plaisir à y retourner et je conseille à chacun d'aller visiter ma-cantine et de s'y inscrire.



Elisabeth Massot-Dujardin

Responsable du service Hygiène et  
restauration



# ma cantine

## QUESTIONS?

---