
LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

Conseil National de la Restauration Collective

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

Janvier 2020

4. DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

PLAN PLURIANNUEL DE DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

► **Champ d'application** : les restaurants collectifs⁽⁴⁾ servant plus de 200 couverts par jour en moyenne.

Les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus 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.

Références juridiques : article 24 de la loi EGAlim codifié à l'article L. 230-5-4 du CRPM

EXPÉRIMENTATION D'UN MENU VÉGÉTARIEN UNE FOIS PAR SEMAINE

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

À titre expérimental, à partir du 1^{er} novembre 2019, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) **sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien**, sur une durée de **2 ans**. Ce menu végétarien peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien. Par ailleurs, le menu **végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle** des repas fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011.

Précision : qu'est-ce qu'un menu végétarien ? Il s'agit d'un **menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer**. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

Références juridiques : article 24 de la loi EGAlim, codifié à l'article L. 230-5-6 du CRPM, et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

5. SUBSTITUTION DES PLASTIQUES

INTERDICTION DES USTENSILES EN PLASTIQUE À USAGE UNIQUE⁽⁵⁾

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

Au plus tard le **1^{er} janvier 2020**, la **mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique** (sauf, jusqu'au 3 juillet 2021, ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) **suivants est interdite** : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. On entend par « mise à disposition » la 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.

(4) Se référer à « Champ d'application » page 5.

(5) Le projet de loi anti-gaspillage pour une économie circulaire en cours d'examen au Parlement pourrait modifier ces dispositions.

Certains matériaux alternatifs au plastique peuvent être considérés comme des fournitures innovantes et entrer dans le cadre de l'expérimentation lancée fin 2018, pour une durée de trois ans, permettant de déroger aux obligations de publication et de mise en concurrence pour les achats innovants de moins de 100 000 € HT.

Références juridiques : article 28 de la loi EGAlim et décret n° 2019-1451 du 24 décembre 2019 codifiés aux articles L. 541-10-5 et D. 543-294 à D. 543-296 du code de l'environnement.

LIENS UTILES :

✓ Guide pratique de l'achat public innovant :

www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/guides/guide-pratique-achat-public-innovant.pdf

INTERDICTION DES BOUTEILLES D'EAU PLATE EN PLASTIQUE

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

Au plus tard le **1^{er} janvier 2020**, l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire.

Précision : cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en 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.

INTERDICTION DES CONTENANTS ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE

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

Au plus tard le **1^{er} janvier 2025**, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1^{er} janvier 2028.

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

6. LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DONS

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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

L'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. À compter du 21 octobre 2019, les opérateurs de la restauration collective qui ne sont pas engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire disposent d'un délai d'un an pour effectuer un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche, incluant l'approvisionnement durable.

Par ailleurs, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective (amende de 3 750 €) **à partir du 1^{er} janvier 2020**.

La lutte contre le gaspillage alimentaire a permis à certains acteurs de réduire les coûts et de réinjecter les économies générées dans l'achat de produits plus qualitatifs. Des innovations sont également possibles dans ce domaine.

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.

LIENS UTILES :

✓ Outils pratiques à retrouver sur le site de l'ADEME :

www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques

DONS AUX ASSOCIATIONS HABILITÉES

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

À compter du **21 octobre 2019**, les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas/jour disposent d'un **délai d'un an pour 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.

ZOOM SUR LE PROGRAMME « FRUITS ET LAIT DANS LES ÉCOLES »

ATTENTION ! Seuls sont concernés les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.

La déclinaison française du programme scolaire européen « **Fruits et légumes à l'école** » et « **Lait et produits laitiers à l'école** » est adaptée à compter de la rentrée scolaire 2019-2020 pour accompagner la mise en œuvre de la loi EGalim en restauration collective scolaire, de la maternelle au lycée.

35 millions d'euros par an sont ainsi mobilisables notamment pour **accompagner la distribution de fruits et légumes frais et/ou de lait et produits laitiers sous signe d'identification de la qualité et de l'origine** (AOP/AOC, IGP, STG, produits biologiques et label Rouge) pendant le repas du midi.

Toutes les **modalités de mise en œuvre** de ce dispositif sont consultables sur le site du ministère en charge de l'agriculture <https://agriculture.gouv.fr/participer-au-programme-destination-des-ecoles> et celui de FranceAgriMer :

www.franceagri.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole