

# Loi EGAlim

## Présentation des mesures sur la restauration collective

**a**GRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE



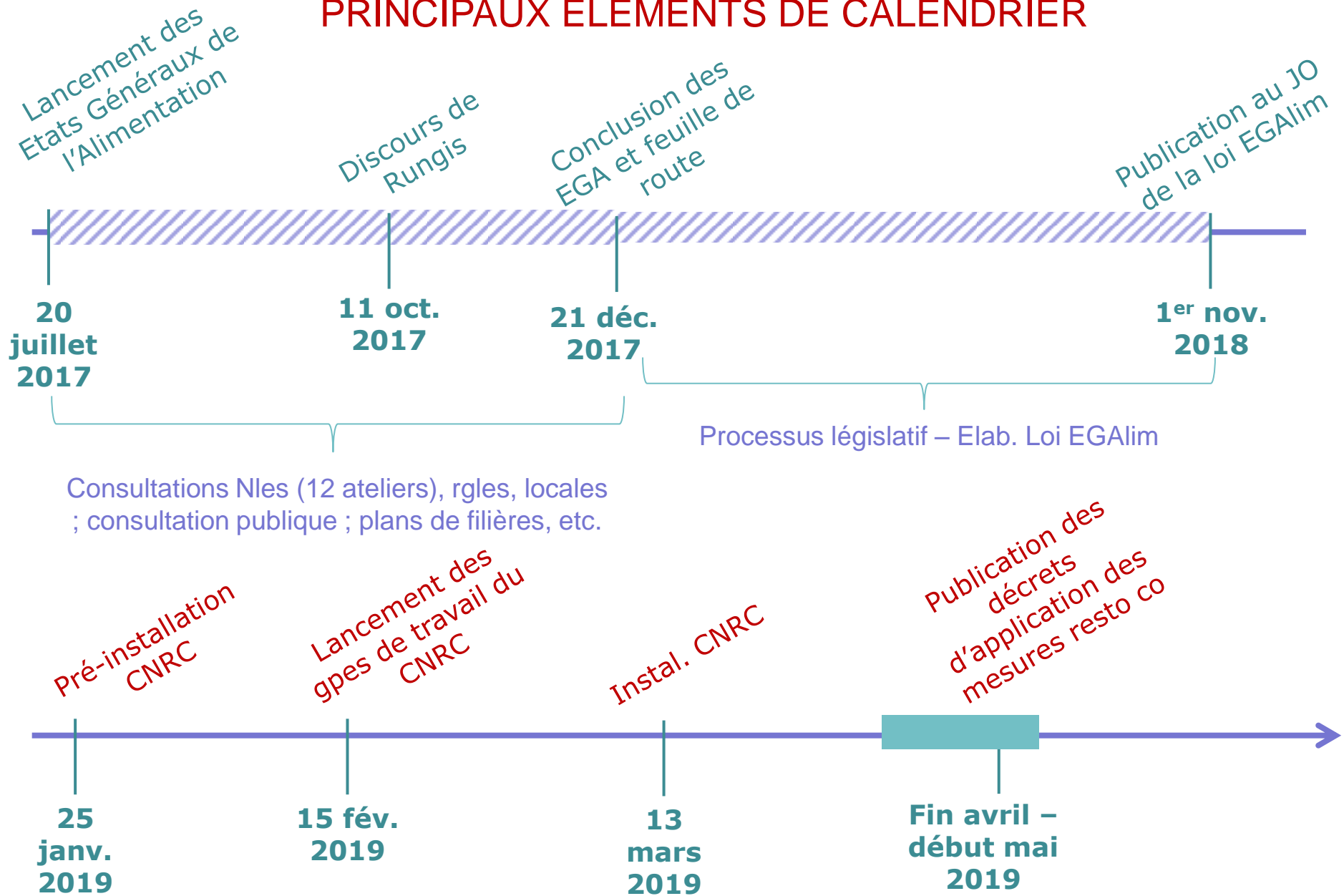
# SOMMAIRE

1. **Contexte et éléments de cadrage**
2. **Dispositions relatives à la restauration collective dans la loi**
3. **Focus : modalités d'appro de la resto co & suivi des objectifs de la loi EGAlim**
4. **Travaux en cours et suites à venir**

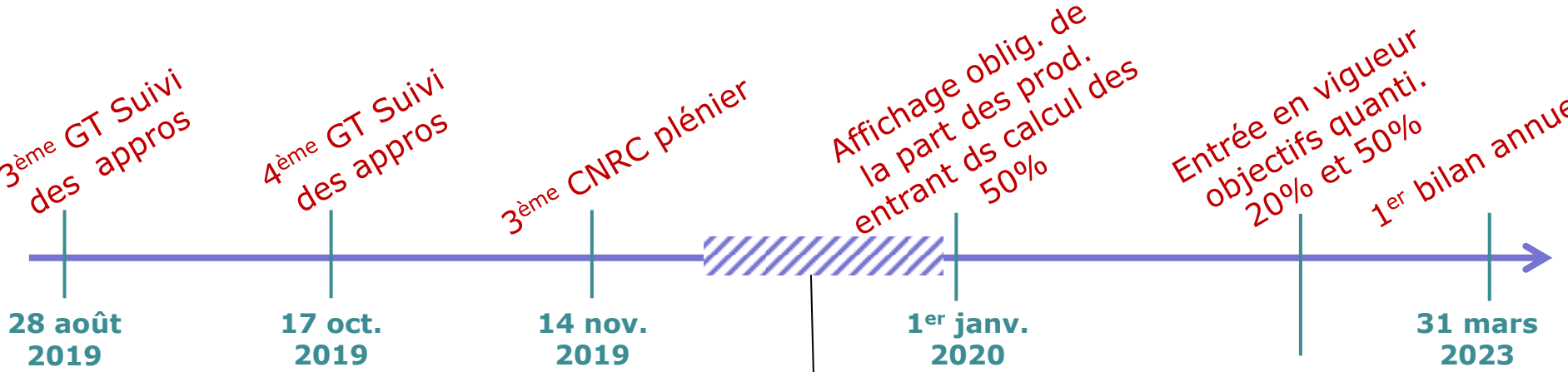
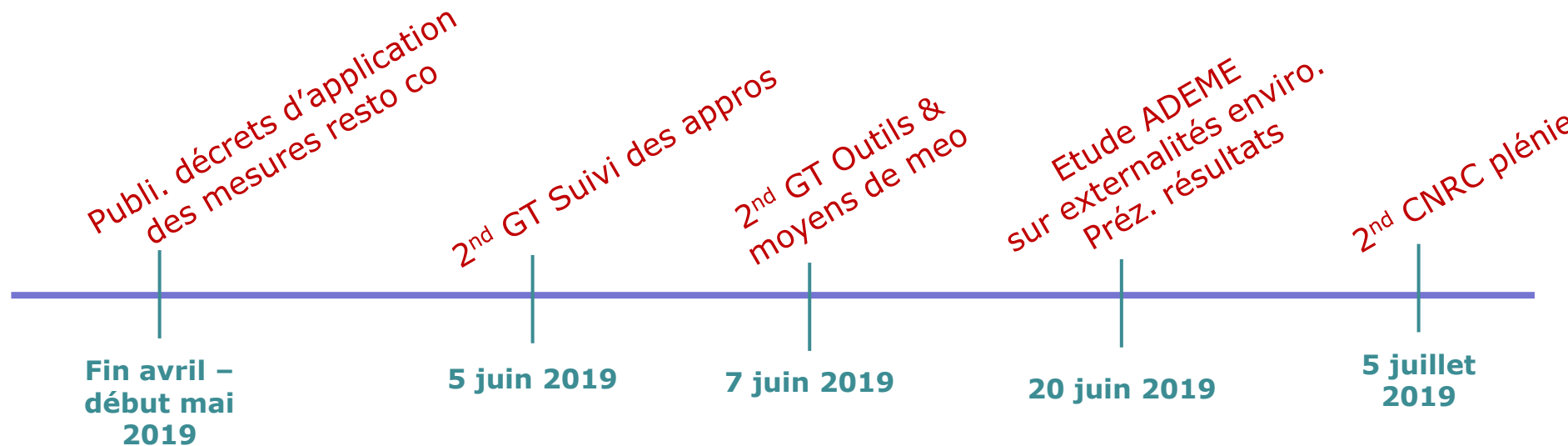


# **CONTEXTE ET ELEMENTS DE CADRAGE**

# PRINCIPAUX ELEMENTS DE CALENDRIER



En rouge : Processus spécifique liés aux mesures sur la resto co



Publication de l'arrêté sur le suivi des approvisionnements ?

# RAPPEL DU CONTEXTE



## Etats Généraux de l'Alimentation (EGA)

- Les EGA étaient une **promesse** de campagne du candidat Macron
- **Ambition initiale** de ces EGA
- **La Restauration collective était identifiée comme un levier d'action**, comme en attestent les termes forts de la Feuille de Route des EGA (21/12/2017)

Ces États généraux, essentiels pour l'avenir de l'agriculture et de l'alimentation française, ont vocation à être un temps de réflexion partagée et de construction collective de solutions nouvelles, selon un mode permettant à chaque partie prenante d'être gagnante, et autour des quatre axes mis en exergue le 20 juillet :

- relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition ;
- permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes ;
- accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs ;
- promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation toujours plus saine, sûre et durable.

« S'appuyer sur la restauration collective » ; « La restauration collective, qui fournit aujourd'hui 1/7 des repas pris en France, a un rôle majeur à jouer dans la réduction des inégalités, avec notamment une capacité à donner accès à une offre alimentaire de bonne qualité nutritionnelle. » S. Travert.

« Il y a un levier fantastique pour créer les nouvelles filières, c'est la restauration collective qui peut permettre de changer d'échelle. » N. Hulot

# SUITE A L'ADOPTION DE LA LOI ...



## Constitution du Conseil National de la Restauration Collective

### MANDAT

Instance informelle chargée de contribuer à la mise en place des mesures issues des EGA sur le volet resto co

### MEMBRES

7 collèges dont un collège « Opérateurs de l'état et collectivités » (AMF, ADF, ARF, ADEME, FranceAgrimer, Agence Bio)  
Le réseau des Chambres d'agriculture représenté via la tête de Réseau nationale (APCA) dans le collège « producteurs agricoles »

4 groupes de travail

Rédac. des décrets d'application des mesures resto de la loi EGA

GT terminé

Suivi & contrôle de la mesure sur les approvisionnements

Travaux en cours

Outils d'accompagnements et moyens pour meo. mesures resto co

Prépa ordonnances pour meo. mesures lutte contre le gaspillage alim.

GT terminé



**DISPOSITIONS RELATIVES A LA  
RESTAURATION COLLECTIVE  
DANS LA LOI**



# LES MESURES DE LA LOI QUI CONCERNENT LA RESTAURATION COLLECTIVE



## QUALITÉ DES APPROVISIONNEMENTS

- **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)**

# LES MESURES DE LA LOI QUI CONCERNENT LA RESTAURATION COLLECTIVE



## EVOLUTIONS NUTRITIONNELLES DANS LA RESTO CO

- 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)

# LES MESURES DE LA LOI QUI CONCERNENT LA RESTAURATION COLLECTIVE



## INFORMATION DES CONVIVES DE LA RESTO CO

- 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 demandent ([article 26](#))
- information et consultation régulière des usagers sur le respect de la **qualité alimentaire et nutritionnelle** des repas dans les services de **restauration collective scolaire et universitaire** ainsi que dans les services de restauration collective des établissements d’accueil des enfants de **moins de six ans** ([article 29](#))

# LES MESURES DE LA LOI QUI CONCERNENT LA RESTAURATION COLLECTIVE



## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTO CO

- Obligation pour la RC privée de mettre en place **une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour que tout le secteur soit désormais couvert** ([article 88 II.1°](#))
- Obligation de réaliser **un diagnostic préalable** à la démarche incluant l'approvisionnement durable ([article 88 II.1°](#))
- **Extension des obligations de dons à certains opérateurs de l'IAA et de la RC au-delà d'un seuil** (loi Garot), en tenant compte des expérimentations déjà menées par les associations ([article 88 II.2°](#))

# LES MESURES DE LA LOI QUI CONCERNENT LA RESTAURATION COLLECTIVE



## MISE EN ŒUVRE & SUIVI DE CES MESURES

- **dans un délai d'un an** : proposition par le gouvernement d'outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement, à la formulation des marchés publics, à la formation des personnels (art. L.230-5-7 du CRPM) (article 24)
- 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 (approvisionnements et plan de diversification des protéines) à l'ensemble des opérateurs de restauration collective du secteur privé et la constitutionnalité d'une telle extension (article 30)
- rapport au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre 2019 sur l'impact budgétaire des nouvelles obligations en matière d'approvisionnements et de diversification des protéines et proposition, le cas échéant, de mesures compensatoires / actualisation du rapport au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2023 (article 25)
- évaluation de la mesure sur les menus végétariens hebdomadaires (impact sur le gaspillage, coût des repas, fréquentation...) au moins 6 mois avant la fin de l'expérimentation (art. L.230-5-6 du CRPM) (article 24).

**FOCUS : MODALITES  
D'APPROVISIONNEMENTS DE LA  
RESTO CO  
&  
SUIVI DES OBJECTIFS DE LA LOI  
EGAlim**

# RAPPEL DU TEXTE

« Au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge devront comprendre **50 % de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio** ».



## Quels produits entrent dans la composition des 50% ?

Produits AB ou issus d'exploitation en conversion\*



Produits label rouge



Les AOC ; IGP ; Spécialité trad. garantie



Produits « fermiers » ou produits « à la ferme » av déf.\*

Produits av. écolabel « pêche durable »



Produits av. symbole géo. particulier



Produits issus exploit. HVE



Produits av. externalités enviro ++

Catégories de produits à préciser (œufs et volailles).

Les produits bénéficiant du logo « région ultrapériphériques »

Entrent dans cette catégorie et ce jusqu'en 2029, les produits issus d'exploitations auxquelles est attribué la certification environnementale « de niveau 2 ». A partir de 2030, ne seront comptabilisés que les produits issus d'exploitations HVE3

Catégorie difficilement applicable tant qu'il n'existe pas une méthode commune et partagée pour réaliser des ACV simples.

Cf. rapport de l'ADEME  
<https://www.ademe.fr/alimentation-cout-externalites-environnementales-marches-publics-alimentaires>



## A qui s'applique la loi ?

aux restaurants collectifs  
gérés par des personnes  
morales de droit public  
(resto co publique)

aux restaurants collectifs  
gérés par des personnes  
morales de droit privé en  
charge d'une mission de  
service public

→ *Notion de mission de  
service public*



## Comment les objectifs quantitatifs sont-ils calculés ?

- Pour chacun des deux objectifs quantitatifs (50% et 20%), **le calcul s'effectue en part de la valeur hors taxe totale d'achat des produits de ladite catégorie sur la valeur totale hors taxe des achats de denrées alimentaires** destinées à la composition des repas pour chaque restaurant collectif.
- Ces proportions **s'apprécient sur une année civile.**

## Quelles sont les modalités de suivi des objectifs quantitatifs prévus par la loi ?

- Le suivi des objectifs s'effectue par année civile via **la réalisation d'un bilan élaboré au plus tard le 31 mars de l'année suivante ;**
- Les **modalités de réalisation de ce bilan et les personnes en charge de la réalisation de celui-ci seront précisées par arrêté du Ministre** (A date |septembre 2019| celui-ci n'est pas encore publié)





# **TRAVAUX EN COURS ET SUITES A VENIR**

# GROUPES DE TRAVAIL DU CNRC



Suivi & contrôle de  
la mesure sur les  
approvisionnements



Prochain GT : 17 octobre

**Travailler sur des propositions de scénarios sur le dispositif de suivi des approvisionnements** (éléments, collecte et remplissage, personnels impliqués, transmission des données)

Outils  
d'accompagnements  
et moyens pour  
meo. mesures resto  
co



Prochain GT : octobre

**Cartographier les outils et formations disponibles ;**  
**Identifier les moyens de les développer (éventuellement de les réorienter) et de les diffuser** au plus près des acteurs dans les territoires

Prépa ordonnances  
pour meo. mesures  
lutte contre le  
gaspillage alim.



**Ordonnances publiées**

# GROUPES DE TRAVAIL DU CNRC



## GT

### Suivi & contrôle de la mesure sur les approvisionnements

Objectifs : Préparer et rédiger l'arrêté sur le suivi de l'atteinte des objectifs. (le bilan statistique)

#### Etablir le processus de transmission des informations

1. **Qui** doit être chargé de la déclaration parmi toutes les parties prenantes ?
2. Quel doit être le **contenu** de la déclaration (données, sources, produits, etc.) ?
3. Selon **quel processus** de déclaration (procédures et outils ; échéances et délais)

Enjeu : **créer un « outil d'informations »** qui présentera un intérêt particulier pour la structure et / ou les personnels en charge de la déclaration (autres utilités) + Mettre en place un outil simple et le plus flexible possible par rapport à la diversité des situations.

### Outils d'accompagnements et moyens pour meo. mesures resto co

#### Principales avancées

- Cartographier/**recenser les outils (méthodos)** <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire>
- **Recenser les formations disponibles par publics cibles**, d'identifier les moyens de les développer (éventuellement de les réorienter) et de les diffuser au plus près des acteurs dans les territoires
- Mener un travail sur **la question du surcoût** lié à l'introduction de produits bio, de qualité et durables (lien CGAAER)
- Rédaction collective d'un **document récapitulatif pédagogique** de la loi EGALIM pour appropriation
- Améliorer l'outil **Localim**
- **Accompagnement et mise en avant des PAT** intégrant un axe sur l'appro de la resto co

# SOURCES

- Loi EGAlim : [cliquer ici](#)
- Décret relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs : [cliquer ici](#)
- Décret relatif au comité régional de l'alimentation : [cliquer ici](#)
- Documents issus des groupes techniques du CNRC
- Décryptage de l'ADEME : [cliquer ici](#)



**MERCI DE VOTRE  
ATTENTION**