

FICHE LOI EGALIM

TEXTES REGLEMENTAIRES



Charte de l'environnement de 2004
Loi Egalim du 30/10/2018 n°2018-938
Loi Anti-gaspillage et économie circulaire du 11/02/2020
Loi climat et résilience du 22/08/2021

RECOMMANDATIONS INSTITUTIONNELLES



04/10/2017 : le CAEC présente la démarche TIAD REIZH qui a pour objectif d'augmenter la part des produits issus de l'agriculture locale, d'enrichir la réflexion sur la dimension éducative de la restauration scolaire par des actions anti-gaspillage, l'éducation à l'alimentation...

POURQUOI UNE REGLEMENTATION ?



Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine, de qualité et plus durable



**FOURNISSEUR
REFERENCE :
ATOUT RESTAURATION**

OBLIGATIONS

Plusieurs actions à mettre en place pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire sous un calendrier d'échéances. Focus sur les plus marquantes :

30/10/2018



- Pour les restaurants de plus de 200 couverts jour : plan pluriannuel de diversification des sources de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales,
- Pour les restaurants de plus de 3 000 couverts jour : dons des restes alimentaires aux associations habilitées.

14/04/2019 au 31/10/2021



- Facultatif à titre d'expérimental : information par voie d'affichage sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis : diversité de la structure du repas, variété suffisante favorisant les apports en fibres et en fer, limite de la fréquence des plats trop gras et trop sucrés et emploi de produits de saison.

01/11/2019 au 01/11/2021



- Réalisation d'un diagnostic préalable à la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Pour les restaurants de plus de 3 000 couverts jour mise en place d'une convention de dons à une association habilitée.

21/10/2019 au 31/10/2020



- Expérimentation d'un menu végétarien par semaine 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...)

01/01/2020



- Information obligatoire des convives une fois par an sur la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable
- Interdiction des ustensiles en matière plastique à usage unique sauf ceux compostables ou composé de matières biosourcées : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons

01/01/2022



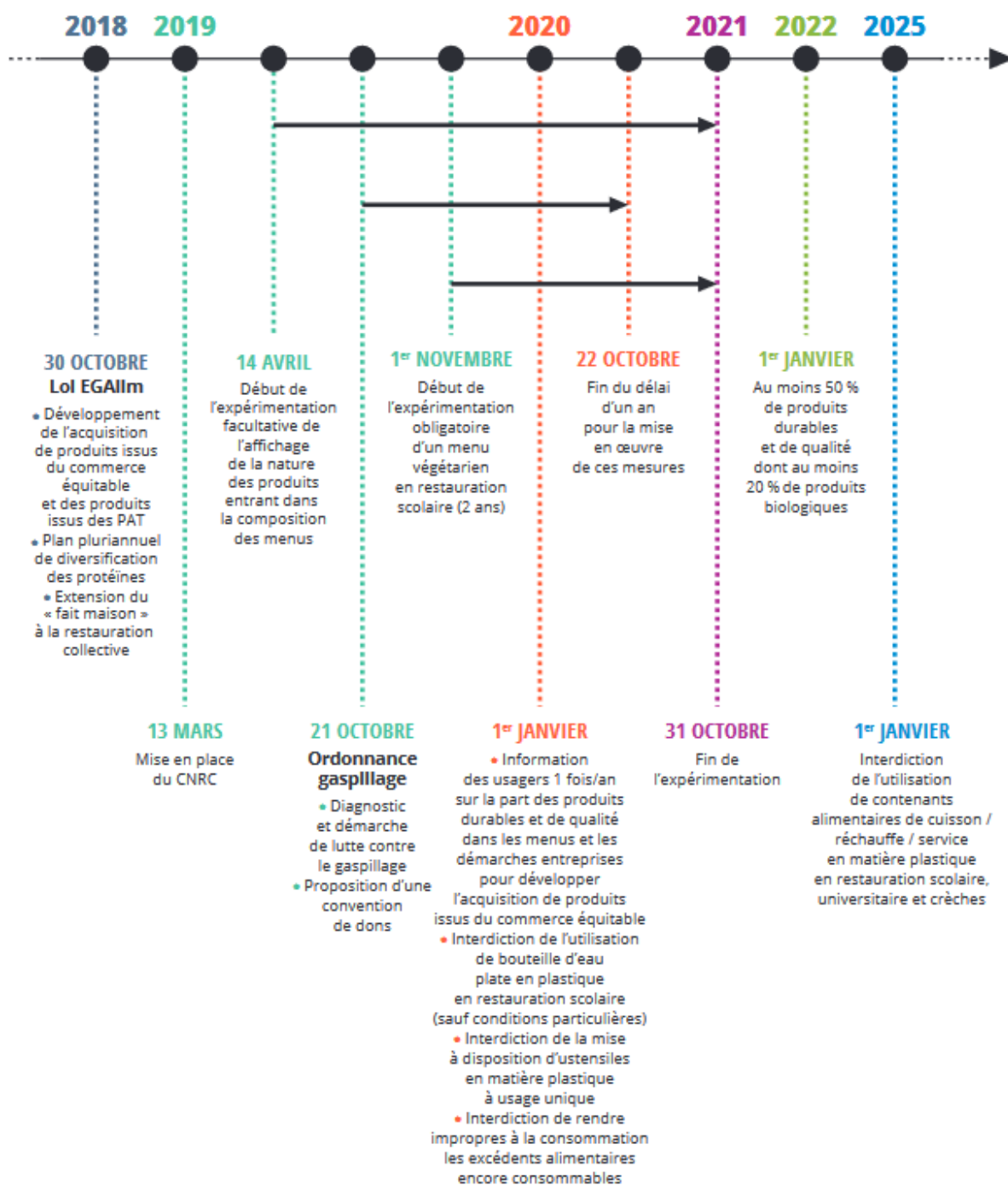
- Au moins 50 % de produits de qualité et durables (SIQO), dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique
- Être équipé d'au moins une fontaine à eau potable accessible au public



01/01/2025

- Fin des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en plastique pour les communes de plus de 2 000 habitants, tolérance au 01/01/2028 pour les communes de moins de 2 000 habitants

FRISE CHRONOLOGIQUE



ZOOM SUR L'ÉTIQUETAGE DES LABELS ENTRANT DANS LES 50 % DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ



LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (À HAUTEUR DE 20% MINIMUM)

Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES DU LABEL ROUGE



LES PRODUITS SOUS APPELLATION D'ORIGINE (AOC OU AOP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IGP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot en France.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)

Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans le décompte uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.



LES PRODUITS ISSUS DE LA PÊCHE MARITIME BÉNÉFICIAIRES DE L'ÉCOLABEL PÊCHE DURABLE



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES DU LOGO « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)

Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP » ou « Label RUP ») vise à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques, dont font partie les départements français d'outre-mer.

IL N'EXISTE PAS DE LOGO OFFICIEL POUR LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES DE LA MENTION « FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT À LA FERME »

Seuls les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50%. À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou Label Rouge sauf si elles sont produites à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge).



Plateforme gouvernementale
d'information et d'accompagnement :
<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>