

# LOI ÉGALIM :

## Principaux points de la loi



### VOUS ÊTES CONCERNÉS

- Pour les **personnes morales de droit public** : l'ensemble des restaurants collectifs dont elles ont la charge ;
- Pour les **personnes morales de droit privé** : les services de restauration scolaire et universitaire, les 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 dont elles ont la charge. Il s'agit des services mentionnés à l'article L. 230-5 du CRPM. **Les restaurants administratifs des entreprises privées ne sont pas concernés.**

### QUALITÉ DES PRODUITS



Proposer au minimum 50% de produits de qualité et durables dont 20% de produits Bio au minimum en valeur d'achats (en euros de produits alimentaires par année civile)

**Entrée en vigueur :** À partir du 1er janvier 2022

**Pour qui ?** Scolaire, administration, universitaire, médical, social, crèche, loisirs

### QU'EST-CE QU'UN « PRODUIT DE QUALITÉ ET DURABLE » (OU SIQO\*) ?



**Label rouge** - Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.



**Appellation d'origine (AOC/AOP)** - Désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.



**Indication géographique (IGP)** - Identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



**Spécialité traditionnelle garantie (STG)** - Désigne un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.



**Issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale** - HVE niveau 2 minimum accepté jusqu'au 31/12/2029 - Passage en niveau 3 en 2030



**Écolabel pêche durable**



**Région ultrapériphérique (RUP)** - Produits issus de 9 régions ultra-phériques à l'UE (Azores, Madères, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin)



Mention « **fermier** » ou « **produit de la ferme** » ou « **produit à la ferme** »



### ATTENTION !

**Ne sont pas considérés comme produits comptabilisables dans les 50 % :**

Les produits issus de la pêche « MSC » ou « ASC »

Les produits labellisés « BBC »

Les produits estampillés « France »

Les produits locaux sauf ils possèdent un des labels cités ci-dessus

Les produits issus du commerce équitable

## DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES ET MENUS VÉGÉTARIENS

### Expérimentation d'un menu végétarien par semaine

**Entrée en vigueur :** Expérimentation de 2 ans (La loi « climat et résilience », votée le 29 juin 2021 par le Sénat a prolongé cette expérimentation pour deux nouvelles années.)

**Pour qui ?** Scolaire

**À titre expérimental, 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.**



Book végétarien

## SUBSTITUTION DES PLASTIQUES

### Bouteille d'eau plate en plastique interdite

**Entrée en vigueur :** Depuis le 1er janvier 2020

**Pour qui ?** Scolaire

L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire

**Sauf si il n'y a pas de source d'eau potable (ex : pique-nique)**

> Convivio encourage les convives à apporter leur gourde pour les pique-niques.



### Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique

**Entrée en vigueur :** Depuis le 1er janvier 2020

**Pour qui ?** Scolaire, administration, universitaire, médical, social, crèche, loisirs, entreprise

La mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique 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 (sauf, jusqu'au 3 juillet 2021, ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées).

## Interdiction des contenants alimentaires en plastique

**Entrée en vigueur :** A partir du 1er janvier 2025 (1er janvier 2028 pour les communes de – de 2000 hab.)

**Pour qui ?** Scolaire, universitaire, crèche

L'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite.

## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DONS ALIMENTAIRES



## Analyse et réduction du gaspillage alimentaire

**Entrée en vigueur :** Janvier et octobre 2020

**Pour qui ?** Scolaire, administration, universitaire, médical, social, crèche, loisirs, entreprise

**Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire étendu à la restauration collective privée et obligation d'effectuer un diagnostic préalable à la réalisation de cette démarche.**

## Dons aux associations

**Entrée en vigueur :** Janvier et octobre 2020

**Pour qui ?** Scolaire, administration, universitaire, médical, social, crèche, loisirs, entreprise

Depuis le 22 octobre 2020, les restaurations collectives qui préparent plus de 3000 repas par jour ont l'obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée.