

Décryptage LOI EGALIM pour la restauration collective publique








5 mesures phares ciblent la restauration collective d'établissements en charge d'une mission de service public (crèches, écoles maternelles et élémentaires, collèges, lycées, services de restauration universitaire, administrations publiques, hôpitaux, EHPAD, établissement pénitentiaires...), en gestion directe ou concédée à une société de restauration privée.

Note : Ce document constitue un décryptage des textes réglementaire proposé par l'ADEME afin d'aider les structures concernées mais il ne saurait se substituer à ceux-ci. Pour une analyse plus complète, se référer au document « Les mesures de la loi Egalim concernant pour la restauration collective »¹ réalisée par le CNRC en novembre 2019

1

DES PRODUITS DE QUALITE ET DURABLES DANS LES ASSIETTES (Article 24 > Art. L. 230-5-1 et 2 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) – décret n°2019-351 du 23 avril 2019)

Au plus tard le 1er janvier 2022, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public devront proposer **une part au moins égale à 50%** (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) **de produits alimentaires** qui répondent à au moins un des critères suivants :

- Les **produits issus de l'agriculture biologique** (à hauteur de **20% minimum** du total des achats HT). *Sont acceptés les produits végétaux étiquetés « en conversion » (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et à partir de la 2ème année de conversion)*


- Certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO²) ou de mentions valorisantes, à savoir
 - o le **label rouge**, 
 - o l'appellation d'origine (AOP), 
 - o l'indication géographique (IGP), 
 - o la mention « issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale** » (HVE³). *Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 »⁴ sont acceptés,*
 - o la Spécialité traditionnelle garantie (54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, par exemple la moule de Bouchot en France.)
 - o la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. *Par exemple, les œufs et fromages fermiers, les volailles de chair fermières.*
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de **l'écolabel pêche durable***. 
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique » qui correspondent à des produits issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne en la matière.
- Les produits équivalents* aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications.
- Les produits **acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales*** liées au produit pendant son cycle de vie. *A ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels sur lesquels l'acheteur pourrait s'appuyer lors de la passation de ses marchés publics pour effectuer une sélection selon cette modalité. Elle apparaît donc complexe à mettre en œuvre et engage*

¹ A retrouver sur le site du MAA, <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

² A retrouver sur le site de l'INAO, <https://www.inao.gouv.fr/>

³ Plus d'information sur la certification HVE sur <https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations>

⁴ Liste des démarches reconnues par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation à retrouver sur : <https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-liste-des-demarches-reconnues-par-le-ministere-de-lagriculture>

la responsabilité de l'acheteur sur le respect du code de la commande publique y afférant et sur les choix méthodologiques effectués.



Cette liste est exhaustive. Les produits portant les mentions « fermier » (en dehors du cas précisé ci-dessus), montagne ou produits pays ne peuvent être comptés dans les 50%.

De même, le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut constituer un critère de sélection dans un marché public, il n'entre donc pas dans le décompte des 50%.

Par ailleurs, les restaurants collectifs doivent développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable⁵ ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT*), bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%



Pour accompagner dans l'approvisionnement de qualité et durable, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation a mis à disposition des acheteurs publics de la restauration collective la boîte à outils LOCALIM : <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

***Zoom sur l'«écolabel public « pêche durable⁶ » :** Porté par FranceAgriMer, le référentiel du label a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'ONG, consommateurs et scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime.

***Zoom sur la notion d'équivalence :** Les produits « équivalents » doivent répondre aux exigences définies par les cahiers des charges des signes, mentions, écolabels ou certifications dans les conditions définies par le code de la commande publique. L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose donc sur une analyse au cas par cas.

***Zoom sur le coût imputé aux externalités environnementales :** Selon la Directive européenne 2014/24/UE (Art68), les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. Il importe que les choix méthodologiques prennent en compte les principales externalités liées au cycle de vie du produit. La pondération de ce critère parmi les critères de choix de l'offre économique la plus avantageuse sera fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture à un niveau qui sera compris entre 10 et 30 % de la note finale. Par ailleurs, la note obtenue pour ce critère de sélection doit être supérieure à 4/10 de la note maximale.



***Zoom sur les PAT⁷ :** Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des PAT est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du programme national pour l'alimentation (PNA). Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer l'agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous.

2

INFORMATION DES CONVIVÉS & AFFICHAGE (Article 24 > Art. L. 530-5-3 du CRPM & Article 26 et décret n°2019-325 du 15 avril 2019)

Depuis le 1er janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé informent, une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge de la part des produits de qualité et durable (au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM) entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.



À titre expérimental, pour une durée de 3 ans après la promulgation de la loi (soit jusqu'au 1^{er} novembre 2021), les collectivités territoriales qui le souhaitent peuvent participer à une expérimentation sur l'affichage obligatoire, pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

⁵ Liste des labels du commerce équitable à retrouver sur www.commerceequitable.org

⁶ Modalités et informations sur le site de FranceAgriMer, <https://www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Ecolabel>

⁷ Plus d'information sur le site du réseau national RnPAT, <http://rnp.at.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/>

3

DIVERSIFICATION DES PROTEINES ET MENU VEGETARIEN (Article 24 > Art. L. 230-5-4 et Art. L230-5-6 du CRPM)

Deux mesures portent sur la diversification des protéines :

A partir de 200 couverts par jour servis en moyenne sur une année, les gestionnaires des restaurants collectifs à mission de service public 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.



A titre expérimental, depuis novembre 2019, les gestionnaires de tous types de restaurants collectifs scolaires (publics ou privés, de toute taille d'effectif) 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.

**Zoom sur la définition du menu végétarien : repas sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Les alternatives protéiques utilisées sont les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) associées à des céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs, et les produits laitiers.*

4

INTERDICTION DE CERTAINS CONTENANTS ET USTENSILES EN PLASTIQUE (Article 28 > L. 541-10-5 du code de l'environnement)

Au plus tard le 1^{er} janvier 2020, il est mis fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plates en plastique en restauration scolaire. Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction d'eau destinée à la consommation humaine déclarée par le préfet.



Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique** 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 2000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1^{er} janvier 2028.

5

DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (Article 88 > Art. L. 541-15-3 du code de l'environnement et ordonnance 2019-1069 du 21 octobre 2019)

L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés). La réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable, et l'obligation de rendre public les engagements en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire deviennent obligatoires. Par ailleurs, l'obligation de proposer une convention pour le don de denrées alimentaires consommables invendues et l'interdiction de rendre les invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation (mesure appliquée aux supermarchés depuis la loi Garot de 2016) seront étendus à certains opérateurs de la restauration collective.

