



Région
Hauts-de-France

EGalim Décryptage

Cette fiche traite de la loi sur l'alimentation. Voici l'éventail des évolutions réglementaires dans la restauration des lycées, en attendant les décrets d'application qui viendront préciser les modalités d'application pratiques.

EGalim : Loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous
Parution au Journal Officiel : 1^{er} novembre 2018

Issue des travaux des États généraux de l'alimentation, qui se sont déroulés en 2017, la loi EGalim poursuit 3 objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

APPROVISIONNEMENT DURABLE

2019

Mise à disposition d'outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement sur leurs territoires, à la formulation des marchés publics et à la formation des personnels concernés.

2022

Objectif de **50 % de produits de qualité ou locaux (dont 20 % de bio)** dans l'approvisionnement de la restauration collective publique :



• **Signe d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO)** : les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion », Label Rouge, AOP, AOC, IGP, STG



• **Mentions « Fermier », « Produit à la ferme », « Produit de la ferme »**

• **Région Ultrapériphérique (RUP)**

• **Les produits issus du Commerce équitable**



• **Écolabel Pêche Durable**

• **Haute Valeur Environnementale (HVE)**. Jusqu'à fin 2026, les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité.

• **Autres catégories :**

> Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

> Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

2024

Au moins **60 %** du total achat « viandes et poissons » est composé de produits de qualité et durables.

COMMUNICATION

Informez les usagers, grâce à un affichage permanent, de la part de produits EGalim et issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.

Cet affichage doit être lisible par tous et actualisé une fois par an.

Communiquer, informer et consulter les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

2019



Obligation de réaliser un **état des lieux du gaspillage alimentaire**, accompagnant une **démarche d'information et d'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des élèves**.



Loi AGECE d'ici 2050

Réduction de 50 % du gaspillage alimentaire par rapport à 2015.

Possibilité de faire des **dons des excédents alimentaires** aux structures habilitées.

PROTÉINES VÉGÉTALES

2019



Mettre en place un menu végétarien, au moins une fois par semaine, dans les restaurants scolaires.

Pour les structures servant plus de 200 couverts / jour, présenter un **plan pluriannuel de diversification de protéines** incluant des **alternatives à base de protéines végétales** dans les repas proposés.

ENVIRONNEMENT - SANTÉ

2020



Interdiction d'utiliser des **bouteilles d'eau plate en plastique**, des **touillettes** et des **pailles en plastique** dans les restaurants scolaires.

2025



Interdiction d'utiliser des **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique** dans les restaurants scolaires.



Loi AGECE, d'ici 2040

Fin de tous les emballages plastiques à usage unique (bouteille, compote-gourde,...).

Pour en savoir plus, rendez-vous sur : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/25/>