



■ **ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMEN  
TATION**

## **La restauration collective dans la loi EGAlim**

**(Loi n° 2018-938 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)**

**Coralim PACA du 6 décembre 2018  
Cédric Prévost – DGAL/SDPAL**



# Les EGA en quelques chiffres clefs

Les EGA, lancés le 20 juillet 2017, ce sont :

- 5 mois de travail
- 14 ateliers nationaux
- 7 ateliers suivis par la DGAL (attentes des consommateurs, dynamiques territoriales, sécurité sanitaire des aliments, alimentation favorable à la santé, lutte contre le gaspillage alimentaire, transition écologique, précarité)
- une consultation citoyenne en ligne avec 156 000 visiteurs
- 74 événements territoriaux
- 11 ministères associés



# Les EGA : 3 livrables

- **La feuille de route interministérielle 2018-2022 dévoilée le 21 décembre 2017**
- **Les plans de filières**
- **La loi EGAlim :**
  - une première lecture :
    - 3 séquences à l'Assemblée nationale (à la Commission du développement durable en mars, à la Commission des affaires économiques en avril et en séance publique à la fin du mois de mai ayant abouti à l'adoption d'une « petite loi ») ;
    - au Sénat, en commission puis en séance publique à partir du 26 juin
  - une commission mixte paritaire non conclusive en juillet
  - une seconde lecture : en Commission des affaires économiques de l'AN mi-juillet, en séance plénière de l'AN du 12 au 14 septembre, en séance publique au Sénat le 25 septembre et en lecture définitive à l'AN le 2 octobre
  - la décision du Conseil Constitutionnel : le 25 octobre, validation du cadre légal mais censure de 23 articles
  - la promulgation de la loi par le Président de la République le 30 octobre



ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMEN  
TATION

# La loi en quelques chiffres clefs

- un projet de loi présenté en Conseil des ministres le 31 janvier 2018
- un titre II « initial » avec 5 articles
- un titre II qui comporte désormais 69 articles
- plus de 300 heures de débat au Parlement
- plus de 5 000 amendements examinés





# La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

Elle vise à :

## TITRE I<sup>er</sup>

Dispositions tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (art 1<sup>er</sup> à 23)

- Améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire. Assurer la souveraineté alimentaire passe notamment par la préservation de la capacité de production agricole et la juste rémunération des agriculteurs ;

## TITRE II

Mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal (art. 24 à 92)

- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable ;
- Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales.



## Les mesures concernant la restauration collective

### Approvisionnements : article 24

#### Champ des produits couverts par les 50 % (art. L.230-5-1- I du CRPM)

- les produits biologiques ou en conversion (au moins 20%) ;
- les produits acquis en prenant compte du coût des externalités environnementales au long de leurs cycles de vie ;
- les produits bénéficiant d'autres signes de qualité ou mentions valorisantes (le périmètre fait débat) ;
- les produits bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » ;
- les produits bénéficiant du logo RUP ;
- les produits issus d'exploitations ayant la certification environnementale (uniquement HVE à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2030) ;
- les produits équivalents.

et le **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)



**Un décret précisera les modalités d'application de l'article L.230-5-1  
(art. L.230-5-1 – III du CRPM)**

- Liste des signes et mentions à prendre en compte
- Caractérisation et évaluation des modalités de prise en compte des coûts imputés aux externalités
- Niveaux d'exigences environnementales
- modalités de justification de l'équivalence
- Conditions d'une application progressive et modalités de suivi de mise en œuvre de l'article L.230-5-1



## Les mesures concernant la restauration collective

### Approvisionnement : article 24

#### Acteurs concernés

- les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge ;
- les restaurants collectifs des établissements mentionnés à l'article L. 230-5 dont les personnes morales de droit privé ont la charge : services de restauration scolaire et universitaire, 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 ;
- **Art 30** : **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 à l'ensemble des opérateurs de restauration collective du secteur privé et la constitutionnalité d'une telle extension.**

#### Suivi

- **Art 24** : création d'une **instance de concertation pour la mise en œuvre au niveau régional du programme national pour l'alimentation**, dénommée comité régional pour l'alimentation, présidée par le représentant de l'État en région. Elle est chargée notamment de la concertation pour l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des seuils définis. Un décret fixe la composition de ce comité et précise ses modalités de fonctionnement. (art. L.230-5-5 du CRPM)





## Le débat sur les approvisionnements locaux

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

- notion encadrée par le **droit européen** (directive 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics) et par le **code des marchés publics** (article 63 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics) ;
- proche de la notion de **développement durable**, tout en ayant le mérite d'être encadrée par le droit européen et le code des marchés publics alors qu'ils proscrivent toute référence à un critère local, de manière directe ou indirecte.
- Une étude ADEME est en cours « **Alimentation et coûts des externalités environnementales : état des lieux et réflexion sur l'intégration dans les marchés publics de restauration collective** » autour de 3 volets :
  - État des lieux des connaissances sur les coûts des externalités environnementales des produits alimentaires ;
  - Prise en compte des coûts d'externalités environnementales dans les marchés publics ;
  - Faisabilité de l'introduction de critères de coûts liés aux externalités environnementales pour les produits alimentaires dans les marchés publics de la restauration collective.



## La question des surcoûts

- **Art 25** : **rapport** du Gouvernement au plus tard le **1<sup>er</sup> septembre 2019** évaluant l'**impact budgétaire** des nouvelles obligations (par catégorie et taille d'établissements) et le reste à charge éventuel pour les usagers / proposition, le cas échéant, de mesures compensatoires / **actualisation** du rapport au plus tard le **1<sup>er</sup> janvier 2023**



## Information / Nutrition

- **Art 24** : à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020, **information des usagers** une fois par an, **par voie d’affichage et par communication électronique**, sur la part des produits « article 24 » dans la composition des repas (art. L.230-5-3 du CRPM)
- **Art 24** : présentation d’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)
- **Art 24** : 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 / évaluation** (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)
- **Art 27** : extension du « **fait maison** » à la restauration collective ;



## Les autres dispositions de la loi concernant la restauration collective

### Information / Nutrition

- **Art 26** : expérimentation sur 3 ans de l'affichage de la composition des menus dans les services de restauration collective des collectivités territoriales qui le demandent
- **Art 29** : 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**.

### Accompagnement

- **Art 24** : dans un délai d'un an à compter de la promulgation de la loi, le gouvernement propose des **outils d'aide à la décision**, à la **structuration des filières d'approvisionnement**, à la **formulation des marchés publics**, à la **formation des personnels** concernés nécessaires à l'atteinte des **seuils** fixés à l'art. 24, ainsi qu'à l'élaboration du **plan pluriannuel de diversification des protéines** (art. L.230-5-7 du CRPM)



## Les autres dispositions de la loi concernant la restauration collective

### Environnement/santé

- **Art 28 : interdiction** au plus tard le **1<sup>er</sup> janvier 2020** de l'utilisation de **bouteilles d'eau plate en plastique** en restauration scolaire ;
- **Art 28 : interdiction** au plus tard le **1<sup>er</sup> janvier 2020** de la **mise à disposition** à titre onéreux ou gratuit de pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons **en matière plastique** à usage unique ;
- **Art 28 : interdiction** au plus tard le **1<sup>er</sup> janvier 2025**, des **contenants alimentaires** de cuisson, de réchauffe et de service **en matière plastique** dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans (1<sup>er</sup> janvier 2028 pour CT < 2 000 habitants)



## Les mesures concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective

**Ordonnances** dans un délai de 12 mois après publication de la loi pour :

- **Art 88 II.1°** : **extension de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** à l'ensemble de la restauration collective et **obligation** de réaliser un **diagnostic préalable** ;
- **Art 88 II.2°** : **extension des obligations de dons** (loi Garot) à certains opérateurs de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective (publique et privée) ;
- **Art 88 II.3°** : imposition à certains opérateurs de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective de **rendre publics leurs engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne qu'ils mettent en œuvre en la matière ;
- **Art 90** : présentation d'un **état des lieux du gaspillage alimentaire** constaté par le gestionnaire des services de restauration collective dans le cadre de l'information et de l'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements d'enseignement scolaire.



# Conclusion

- Une mise en œuvre faisant appel à des expérimentations et prévoyant **des textes d'application** :
  - décret en Conseil d'État pour l'article 24
  - décret simple pour le CRALIM
  - ordonnance pour les mesures concernant le gaspillage
- Pour les mesures relatives à la restauration collective, mise en place du **Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)** avec pour mission de :
  - réunir tous les acteurs du secteur autour d'un engagement pour une alimentation toujours plus exemplaire dans la restauration collective ;
  - assurer le suivi des actions du PNA centrées sur le secteur de la restauration collective ;
  - accompagner les acteurs de la restauration collective ;
  - prendre en compte les enjeux spécifiques des différents secteurs, notamment hospitalier, médico-social, scolaire et carcéral.

A court terme, le CNRC sera consulté sur le projet de décret article 24



■ ÉTATS  
GÉNÉRAUX  
ALIMEN  
TATION

# Merci de votre attention

