

La restauration collective et la loi **EGAlim** en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Résultats de l'enquête menée par le Service Régional de l'Alimentation de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt auprès des établissements de restauration collective* situés en Provence-Alpes-Côte d'Azur, de septembre 2020 à mars 2021.

La loi dite **EGAlim**
N°2018-938 du 30 octobre 2018

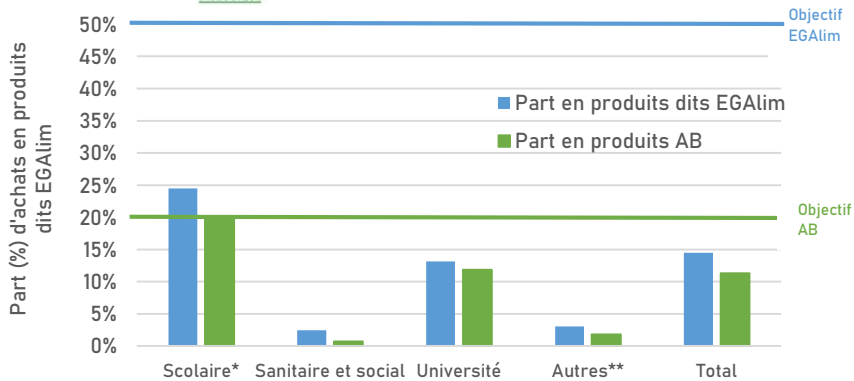
Prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective, publique et privée, notamment :

- **Approvisionnement** : au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits AB.
- **Diversification des sources de protéines** : un menu végétarien par semaine dans la restauration scolaire.
- **Substitution du plastique** : interdiction des ustensiles en plastique à usage unique.
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire obligatoires.

APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ

Les achats de produits dits EGAlim
représentent **15%** des achats de denrées.
Il faut atteindre 50%.

Dont **12%** issus de l'agriculture biologique.
Il faut atteindre 20%.



* crèche, primaire, collège, lycée
** administration, armée

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

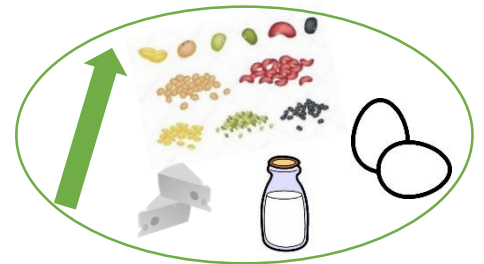


56% des répondants ont réalisé un diagnostic du gaspillage alimentaire.

48% des répondants ont mis en place un plan de diminution du gaspillage alimentaire.

DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

86% des répondants du secteur scolaire proposent au moins un menu végétarien par semaine.



56% des répondants des secteurs non-scolaires proposent au moins un menu végétarien par mois.

DIMINUTION DE L'UTILISATION DU PLASTIQUE



80% des répondants du secteur scolaire n'utilisent plus de bouteille en plastique.

72% des répondants tous secteurs confondus n'utilisent plus d'ustensile en plastique.



Il est possible d'atteindre les objectifs de la loi EGAlim en maîtrisant son budget :

- Maîtriser ses achats (sourcing, fournisseurs, juste besoin, suivi du marché)
- Diminuer le gaspillage alimentaire
- Intégrer plus de protéines végétales
- Travailler les produits bruts et de saison

L'enquête a montré qu'il n'y a pas de corrélation entre le coût des denrées d'un repas et le taux de produits EGAlim