



■ **ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION**

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



■ ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

La loi en quelques chiffres

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





La loi

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

Il vise à :

TITRE I^{er}

Dispositions tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (art 1^{er} 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

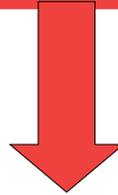
Mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal (art. 24 à 92)

- 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 et un vecteur de santé publique.



Approvisionnement : article 24

Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable.



Comment ?

Par une montée en gamme des matières premières utilisées par la restauration collective du Service public (article 24 de la loi)

Car

La restauration collective, notamment scolaire, est considérée comme un vecteur privilégié pour amener l'ensemble de la population vers un changement de comportement



■ ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

Approvisionnements : article 24 et décret n°2019-351 du 23 avril 2019

Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas de chaque établissement devront comprendre une part au moins égale, en valeur hors-taxe, à
50 % de produits durables, dont 20 % de produits bio



Agriculture biologique : Garantit un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et du bien être animal. (dont produits issus d'exploitation en conversion)



Appellation Origine Contrôlée (AOC): Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans la même zone géographique.



Appellation Origine Protégée (AOP) : Equivalent européen de l'AOC. Protège le nom du produit dans tous les pays de l'UE.



Indication géographique protégée (IGP) : Produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique pour, au moins, la production ou transfo. selon des conditions bien déterminées. Le nom du produit est protégé dans tous les pays de l'UE.



Label Rouge : Produit qui, par ses conditions de production ou de fabrication, a un niveau de qualité supérieure. Signe français.



Spécialité traditionnelle garantie (STG) : Produit avec des qualités spécifiques liées à un mode de production, une recette (en France Les moules de bouchot et le lait de foin)



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

FRANCE

Approvisionnement : article 24 et décret n°2019-351 du 23 avril 2019



Pêche durable : Label associant un haut niveau d'exigences environnementales (ressource et habitat) à des exigences éthiques et qualité du produit (36 critères)



Logo RUP (Région ultrapériphérique) : Produits issus d'une région ultrapériphérique (territoire de l'Union Européenne) située en dehors du continent européen (DOM / St Martin)



Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) : est fondée sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation. Certification de niveau 2 acceptée jusqu'en 2029, Certification HVE à partir de 2030

La mention « fermier », « produit de la ferme » pour les œufs, les produits laitiers, les volailles de chair

Acquis en prenant en compte le coût des externalités environnementales au long de leur cycle de vie : notion encadrée par le **droit européen** (directive 2014/24/UE du Parlement européen) et par le **code des marchés publics** (article 63 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016)



différent de local !



Approvisionnements : article 25

Rapport au parlement

Évaluation des impacts budgétaires de la mise en œuvre de cette mesure pour les acteurs de la restauration collective



Mission du CGAAER

(Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux)

Les produits les plus faciles à mobiliser par la restauration collective et permettant de minimiser le surcoût :

- Ceux issus de l'agriculture biologique (dont conversion)
- Ceux issus d'exploitations ayant une certification environnementale (certification de niveau 2 ou HVE avant 2030, HVE à partir de 2030)

Quid de l'intégration de produits régionaux ?

- *Oui, s'ils satisfont les critères de la loi !*
- *Accompagnement de l'agriculture régionale vers le bio, la certification environnementale et les autres signes de qualité*



Une aide financière pour la restauration scolaire : Les programmes européens



Enveloppe de 35 millions d'euros par an pour la France mobilisable pour accompagner la montée en gamme des produits utilisés par la restauration scolaire (de l'école maternelle au lycée – hors post bac)

Qui peut bénéficier de cette aide ? Tout organisme qui supporte le coût de la restauration scolaire (collectivités / EPLE / sociétés de restauration concédée) après demande d'agrément FAM (via site internet)

Finalité ? Permettre la distribution de **produits sous signe de qualité** lors du repas de midi
(possibilité d'utilisation pour organiser des petits-déjeuners en collège REP / REP+)

- fruits et légumes frais entiers ou découpés-emballés
- lait liquide nature, yaourts natures, fromages blancs, fromages
(portions minimales distribuées requises)



Les produits distribués doivent respecter les recommandations sanitaires des pouvoirs publics

Qui fournit ? Tout Fournisseur de produits éligibles après référencement auprès de FAM (via site internet)

Modalités ? Choix par les établissements d'émerger à un programme ou aux deux.
Fréquence de distribution au choix des établissements entre 2 et 4 distributions/semaine
Réalisation d'au moins une mesure éducative dans l'année scolaire obligatoire
Remboursements sur la base de forfaits (calculés à partir de différentiel de coût)





ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

Une aide financière pour la restauration scolaire : Les programmes européens



Le flyer



Conduit grâce à un soutien de l'Union européenne de 35 millions d'euros, le programme **Fruits & légumes à l'école** et **lait & produits laitiers à l'école** est ouvert à tous les élèves de la maternelle au lycée, en métropole comme en Outre-mer.

Le dispositif vise à accompagner la montée en gamme prévue par les États généraux de l'alimentation en restauration collective en proposant des produits de qualité pour le déjeuner. L'objectif visé est un approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables en restauration collective d'ici 2022.

Le concept ?

Favoriser la distribution de produits de qualité en y associant une action éducative obligatoire visant à améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leur connaissance des fibres et des produits agricoles et agroalimentaires.

Qui peut s'inscrire ?

Les établissements publics (collectivités locales, collèges, lycées) et autres structures supportant le coût de la restauration collective) et les organismes de gestion des établissements privés.

Le porteur du programme sera en charge d'organiser les distributions, l'action éducative et d'effectuer les démarches pour la demande d'aide.



Une procédure de mise en œuvre du programme simplifiée pour la rentrée 2019.

Que distribuer ?

Les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Le programme permet de distribuer pendant le repas du midi des produits sous de l'agriculture biologique, sous appellation d'origine ou indication géographique protégée (AOC/AOP, IGP) ou encore sous Label rouge.

Peuvent être distribués :
 > Pour le volet « fruits et légumes » : les fruits et légumes frais ;
 > Pour le volet « lait et produits laitiers » :
 - Le lait liquide, en prêt-à-boire ;
 - D'autres produits laitiers comme les yaourts ou les fromages, sont également « éligibles ».

* Les produits agricoles, tout particulièrement ceux de qualité de cette année, ne doivent pas constituer de l'aide au lait. Cf. l'Annexe 1 des modalités de distribution simplifiée. Les modalités de distribution simplifiée sont disponibles sur le site : www.franceagrimer.fr.



Prochainement, Les 8 fiches didactiques

Les sites internet :

Alim'Agri <https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeen-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>

France Agrimer <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

Fruits-a-l-ecole





En accord avec les recommandations du PNNS

- Présentation d'un **plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne ;
- A 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 (**en vigueur depuis le 1^{er} novembre 2019**)
=> évaluation (impact sur le gaspillage, coût des repas, fréquentation...) au moins 6 mois avant la fin de l'expérimentation ;



La lutte contre le gaspillage alimentaire Ordonnance du 21 octobre 2019

- La restauration collective est soumise à la **hiérarchie des actions** de lutte contre le gaspillage alimentaire : prévention / don / valorisation pour animaux / compost, énergie.
(en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2020)
- **Interdiction de détruire** des denrées alimentaires encore consommables
(en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2020)
- Obligation de **rendre publics les engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne et les résultats obtenus (en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2020)
- Extension de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'ensemble de la restauration collective et obligation de réaliser un **diagnostic préalable**
(délai au 21 octobre 2020)
- Pour opérateurs qui préparent >3 000 repas/j, **obligation d'établir une convention de don avec association caritative habilitée** (délai au 21 octobre 2020)
(extension de la loi Garot)



■ ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

La lutte contre le gaspillage alimentaire Pourquoi c'est important ?

- **C'est adopter un comportement éthique et responsable** alors que de nombreuses personnes peinent à se nourrir
- **C'est participer à la protection de l'environnement** en préservant les ressources naturelles
- **C'est un levier financier important** pour permettre la montée en gamme des approvisionnements

Plusieurs exemples de restaurations collectives ont réussi cette intégration de produits durables de qualité en compensant avec les gains obtenus à partir de :

- l'optimisation des processus de fabrication (moins de pertes alimentaires)
- l'adaptation des portions (les grammages sont recommandés et non imposés !) et l'ajustement du nombre de convives
- la sensibilisation du convive à la lutte contre le gaspillage alimentaire



En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, depuis fin 2019
Le **REGALIM** est actif
(Réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires)



Environnement – Santé : article 28

(L 541-10-5 CE)

- Interdiction de l'utilisation de **bouteilles d'eau plate en plastique** pour la restauration scolaire (en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2020)
- Interdiction 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**, sauf ceux compostables et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées (en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2020)
- Interdiction au plus tard le 1^{er} 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^{er} janvier 2028 pour CT < 2 000 habitants)



Education à l'alimentation: article 45 et article 90

- Ajouter dans les finalités de la politique de l'alimentation qu'elle doit **favoriser l'acquisition pendant l'enfance et l'adolescence d'une culture générale de l'alimentation** ;
- Etendre dans le code de l'éducation les mesures d'information et d'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage aux **établissements d'enseignement scolaire**.



Plus d'info ...

- Site DRAAF PACA :
<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Restauration-collective>
- Site Alim'agri (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) :
<https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective>
- Site OPTIGEDE (ADEME), rubrique Restauration collective
<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire>