RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

EXPERTISES

Décryptage loi EGALIM pour la Restauration collective

Sept 2021

Mise à jour intégrant la loi AGEC (Economie Circulaire) et la loi Climat et Résilience

La loi EGALIM comprend 5 mesures phares qui 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.

Celle-ci a été amendée et renforcée par la loi AGEC en février 2020, puis par la loi Climat et Résilience, publiée en août 2021. De nombreuses mesures s'étendent désormais à la restauration collective privée

Les mesures pour la restauration collective publique concernent :

1- La diversification protéique, visant à promouvoir la diversité alimentaire et à réduire les impacts environnementaux de l'alimentation, par le biais d'une alimentation plus végétale

2- Des produits de qualité et/ou durables dans les assiettes, pour améliorer la qualité et durabilité des produits servis en restauration collective, et contribuer à la structuration de filières plus durables

3- L'information des convives et l'affichage, afin d'engager les restaurants vis-à-vis de leurs convives et de contribuer à la sensibilisation de ceux-ci quant aux actions mises en œuvre et aux enjeux de l'alimentation

4- L'interdiction de certains contenants ou ustensiles en plastiques, afin de limiter les risques sanitaires et environnementaux.

5- La lutte contre le gaspillage alimentaire et le don, afin de réduire les déchets et les coûts associés au gaspillage et de faciliter l'accès de tous à une alimentation saine, sûre et de qualité

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 » réalisée par le CNRC en novembre 2019 et ses mises à jour en lien avec la loi Climat Résilience.

***Loi EGALIM** : loi 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.*

***Loi AGEC** : loi 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire*

***Loi Climat Résilience** : loi 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.*

1. La diversification protéique

Art. L. 230-5-4 et L ; 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime (CRPM)

Plusieurs 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. Cette mesure s'étend à tous les restaurants collectifs dont des personnes de droit privé ont la charge, à compter du 1er janvier 2024.

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. 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.

A titre expérimental et pour une durée de 2 ans (août 2021->août 2023), les collectivités volontaires peuvent proposer une option végétarienne quotidienne dans les services de restauration dont elles ont la charge.

En restauration collective de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, une option végétarienne quotidienne doit être proposée dès lors que plusieurs menus sont proposés, à partir du 1er janvier 2023.

*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.

2. Des produits de qualité et/ou durables dans les assiettes

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, et à compter du 1er janvier 2024, tous les restaurants collectifs « privés », doivent 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 (SIQO[1]) ou de mentions valorisantes, à savoir
    - le **label rouge**,
    - l'appellation d'origine (**AOP**),
    - l'indication géographique (**IGP**),

[1] *A retrouver sur le site de l'INAO, https://www.inao.gouv.fr/*

- la mention « issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale »** (HVE[2]). *Jusqu'au 31/12/2026 uniquement , les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification* environnementale de niveau 2 »3 sont acceptés,
- la Spécialité traditionnelle garantie (54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, par exemple la moule de Bouchot en France.)

- 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 issus du commerce équitable ;
- 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 la responsabilité de l'acheteur sur le respect du code de la commande publique y afférant et sur les choix méthodologiques effectués.*
- Les produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs ; *Il appartient à chaque donneur d'ordre d'intégrer dans ses cahiers des charges, les critères de performance environnementale adéquats et d'approvisionnements directs. Des précisions juridiques sur les modalités d'application de cet alinéa sont attendues.*

Cette liste est exhaustive.

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.

Des sous-objectifs spécifiques ont été ajoutés : Au 1er janvier 2024, 60% des viandes et poissons devront répondre à ces critères de qualité / durabilité pour l'ensemble des restaurants collectifs concernés. Cette part est fixée à 100% pour les restaurants de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales.

***Zoom sur l'«écolabel public « pêche durable[4] »** : 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.*

---

[2] *Plus d'information sur la certification HVE sur https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations*

[3] *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-démarches-reconnues-par-le-ministere-de-lagriculture*

[4] *Modalités et informations sur le site de FranceAgrimer, https://www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Ecolabel*

***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 PAT[5] :** 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.*

3. Lutte contre le gaspillage alimentaire

L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire concerne tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés). Depuis octobre 2020, la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable devient obligatoire. 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) sont étendus pour tous les acteurs servant plus de 3 000 repas/j. Ils sont aussi concernés par l'obligation de rendre publics leurs engagements en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

A noter que la Loi AGEC a officialisé l'objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire pour le secteur de la restauration collective d'ici 2025 (par rapport à 2015). Un Label « anti-gaspillage alimentaire » permettra de valoriser les acteurs contribuant à l'atteinte de ces objectifs. Pour la restauration collective, ce Label sera disponible en 2022.

La Loi Climat propose, à titre expérimental, une expérimentation pour les gestionnaires publics ou privés volontaires de restauration collective « publique » souhaitant proposer une solution de réservation de repas dans le but d'ajuster les approvisionnements. Cette expérimentation est possible dès août 2021 pour une durée de 3 ans et donnera lieu à une évaluation. Un décret précisera les modalités d'application de cette expérimentation.

4. Information des convives et affichage

Depuis le 1er janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé sont tenus d'informer, 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. A compter du 1er janvier 2022, un affichage permanent à l'entrée du restaurant sera également obligatoire. La part de produits issus des PAT devra également être indiquée.

[5] *Plus d'information sur le site du réseau national RnPAT, http://rnpat.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/*

5. Interdiction de certains contenants et ustensiles en plastique

Au plus tard le 1er 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.

Portage à domicile : les livraisons à domicile de repas pour les personnes âgées ou dont l'état de santé nécessite une livraison de repas, devront obligatoirement être faites dans de la vaisselle, couverts et récipients de transport des aliments et des boissons réemployables. Cela s'applique aux opérateurs à partir de 4 livraisons par semaine.

Au plus tard le 1er 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, des services de pédiatrie, d'obstétrique, de maternité, et aux centres périnataux de proximité. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1er janvier 2028.

A noter : Il n'y a pas, à date, de « contenant alternatif à usage unique » qui ne soit pas en plastique et qui puisse être utilisé en restauration collective. Ainsi, sauf évolution des technologies, la perspective de contenants à usage unique non plastiques n'existe pas.

A compter du 1er janvier 2025, les services de restauration collective proposant des services de vente à emporter devront proposer au consommateur d'être servi dans un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables.

DES RESSOURCES POUR ALLER PLUS LOIN

Guide pratique « Vers une restauration collective plus durable » (ref) : https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4679-vers-une-alimentation-plus-durable-en-restauration-collective.html

Etude « Freins et leviers à la mise en œuvre d'une restauration scolaire plus durable » : https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4556-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html

Site ressource ADEME à destination de la restauration collective : https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire

Site ressource MAA à destination de la restauration collective : https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil

RÉSUMÉ

La loi EGALIM, amendée et renforcée par les lois AGEC et Climat et Résilience, comprennent 5 mesures phares qui ciblent la restauration collective publique, mais également à la restauration collective privée.

Ces mesures concernent :

- La diversification protéique,
- Des produits de qualité et/ou durables dans les assiettes,
- L'information des convives et l'affichage,
- L'interdiction de certains contenants ou ustensiles en plastiques,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette note de décryptage rappelle les principales mesures applicables.

Ce document est diffusé par l'ADEME

ADEME
20, avenue du Grésillé
BP 90 406 | 49004 Angers Cedex 01

Contact - ADEME : MARTIN Sarah (SFAB) / GOUTHIERE Laurence (SCP)

CITATION DE CE RAPPORT

ADEME. 2021. Décryptage Egalim pour la restauration collective. 6p.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (art. L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (art. 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé de copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.