



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Les mesures de la loi EGAlim, complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective

CONSEIL NATIONAL
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Septembre 2022

**PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION**

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite loi « EGAlim », complétée par la loi du 22 août 2021 portant sur le climat, dite loi « Climat et résilience », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du Programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, durable et accessible à tous. Ce document apporte de nombreuses précisions sur ces mesures ainsi que sur les mesures issues de la loi « AGECE » ciblant directement la restauration collective. Il vise à accompagner les acteurs concernés pour leur mise en œuvre.

Retrouvez toutes les dispositions et les outils d'accompagnement

sur  **ma cantine**

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>



Ce document élaboré dans le cadre du groupe de travail « accompagnement » du Conseil national de la restauration collective (CNRC) constitue un décryptage des textes mais n'a pas de portée réglementaire. Il sera enrichi ultérieurement avec les nouveaux textes à venir et les éléments de cadrage issus des travaux du CNRC.

SOMMAIRE

p.4	1. Qui est concerné ?
p.8	2. Produits de qualité et durables
p.9	Quels sont les produits entrant dans le décompte ?
p.9	Comment le ratio est-il calculé ?
p.15	3. Information des usagers
p.15	Information obligatoire des convives
p.15	Information nutritionnelle
p.16	4. Diversification des sources de protéines
p.16	Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines
p.16	Au moins un menu végétarien une fois par semaine
p.17	Option végétarienne quotidienne obligatoire
p.17	Expérimentation d'une option végétarienne quotidienne (facultatif)
p.20	5. Substitution des plastiques
p.20	Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique
p.20	Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique et obligation de mise à disposition de fontaines à eau
p.21	Interdiction des contenants alimentaires en plastique
p.21	Obligation de réemploi de la vaisselle et des récipients
p.22	Interdiction des contenants alimentaires en plastique
p.22	Obligation de proposer des contenants réutilisables ou en matières recyclables
p.23	6. Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons
p.23	Lutte contre le gaspillage alimentaire
p.23	Dons aux associations habilitées
p.24	Expérimentation du recours à une solution de réservation de repas (facultatif)
p.26	Retrouver les outils du CNRC sur « ma cantine »
p.27	Retrouver le programme national pour l'alimentation (PNA) en ligne
p.29	Dates-clés
p.30	Références réglementaires
p.31	Glossaire

1. QUI EST CONCERNÉ ?

ATTENTION ! Pour certaines mesures, seule une partie des restaurants est concernée (ex : restauration scolaire, universitaire et restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans, publiques et privées pour l'interdiction des contenants de cuisson, de réchauffe et de service en plastique à compter de 2025).

[Voir tableau ci-contre](#)

Précisions :

- ➔ tous les types de gestion sont concernés. Il n'y a pas de distinction selon les modalités de gestion (gestion directe, concession ou prestation de service).
- ➔ les segments concernés par les différentes mesures sont indiqués en vert. Les segments non concernés sont indiqués en gris;
- ➔ les services mentionnés au L. 230-5 du CRPM sont les suivants : les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les 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 ;
- ➔ les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans recouvrent les crèches, les pouponnières, les haltes garderies, les garderies et les jardins d'enfants.

Mesures	Echéances	SECTEURS CONCERNÉS								
		Personnes morales responsables publiques et privées				Tout autre personne morale responsable publique		Autres personnes morales responsables privées		
		Secteur scolaire (de la maternelle au lycée)	Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans ¹	Universités et Enseignement supérieur	Portage quotidien à domicile	Administration de l'État et établissements publics de l'état (restaurants d'administration, hôpitaux, armée, pénitentiaire, EPA, EPIC...)	Tout autre établissement ou Administration de l'État ou des collectivités territoriales (restauration d'administration, établissements publics locaux, médico-social public,...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social)	Entreprises publiques nationales	Etablissements privés autre que ceux cités avant (non mentionnés au L. 230-5 du CRPM ²) : restaurants d'entreprises...
Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio	01/01/2022								à compter du 1 ^{er} janvier 2024	à compter du 1 ^{er} janvier 2024
Au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons	01/01/2024			Taux fixé à 100% Administration de l'État et établissements publics de l'État uniquement		Taux fixé à 100%			Taux fixé à 100%	
Information des usagers une fois par an par voie d'affichage et par communication électronique, de la part des produits durables et de qualité	en vigueur depuis 01/01/2020								en vigueur depuis le 1 ^{er} janvier 2022	en vigueur depuis le 1 ^{er} janvier 2022
Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité, et de la part de produits issus des PAT (mise à jour un fois par an minimum)	01/01/2022									
Information nutritionnelle	en vigueur depuis le 30/10/2018									
Plan pluriannuel de diversification des protéines	en vigueur depuis le 30/10/2018	si > 200 couverts par jour				si > 200 couverts par jour		si > 200 couverts par jour	à compter du 1 ^{er} janvier 2024 si > 200 couverts par jour	

Mesures	Echéances	Personnes morales responsables publiques et privées				Tout autre personne morale responsable publique		Autres personnes morales responsables privées		
		Secteur scolaire (de la maternelle au lycée)	Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans ¹	Universités et Enseignement supérieur	Portage quotidien à domicile	Administration de l'État et établissements publics de l'état (restaurants d'administration, hôpitaux, armée, pénitentiaire, EPA, EPIC...)	Tout autre établissement ou Administration de l'État ou des collectivités territoriales (restauration d'administration, établissements publics locaux, médico-social public,...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social)	Entreprises publiques nationales	Etablissements privés autre que ceux cités avant (non mentionnés au L. 230-5 du CRPM ²) : restaurants d'entreprises...
1 menu végétarien par semaine	en vigueur depuis le 22/08/2021									
1 option végétarienne quotidienne (menus à choix multiples)	01/01/2023			Administration de l'État et établissements publics de l'État uniquement						
Expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires de proposer une option végétarienne quotidienne obligatoire (expérimentation pour 2 ans)	2022/2023	Facultatif pour les collectivités locales volontaires			Facultatif pour les collectivités locales volontaires		Facultatif pour les collectivités locales volontaires			
Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic	en vigueur depuis le 22/10/2019									
Interdiction de rendre impropres à la consommation des denrées alimentaires consommables	en vigueur depuis le 01/01/2020									
Établissement d'une convention de don avec une association caritative habilitée	en vigueur depuis le 30/10/2019	si > 3000 couverts par jour								
Expérimentation de mise en place d'une solution de réservation de repas (3 ans d'expérimentation mais avec des projets d'une durée de 6 mois)	2022/2023	Facultatif (pour les gestionnaires des services de restauration collective dont des personnes morales de droit public ont la charge et sont volontaires)								

Mesures	Echéances	SECTEURS CONCERNÉS								
		Personnes morales responsables publiques et privées				Tout autre personne morale responsable publique		Autres personnes morales responsables privées		
		Secteur scolaire (de la maternelle au lycée)	Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans ¹	Universités et Enseignement supérieur	Portage quotidien à domicile	Administration de l'État et établissements publics de l'état (restaurants d'administration, hôpitaux, armée, pénitentiaire, EPA, EPIC...)	Tout autre établissement ou Administration de l'État ou des collectivités territoriales (restauration d'administration, établissements publics locaux, médico-social public,...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social)	Entreprises publiques nationales	Etablissements privés autre que ceux cités avant (non mentionnés au L. 230-5 du CRPM ²) : restaurants d'entreprises...
Interdiction d'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique	en vigueur depuis le 01/01/2020									
Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique	01/01/2025	01/01/2025 sauf pour collectivités < 2000 hab => 01/01/2028				Services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité Tous services de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité		Services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité Tous services de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité		
Obligation de réemploi de la vaisselle et des récipients	01/01/2022									
Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective	01/01/2025									

1. Les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans recouvrent les crèches, les pouponnières, les haltes-garderies, les garderies et les jardins d'enfants.

2. Les services mentionnés au L. 230-5 du CRPM sont les suivants : les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les 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

2. PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES

**Au moins 50% de produits de qualité et durables
dont au moins 20% de produits biologiques**

► Champ d'application

Depuis le 1^{er} janvier 2022 :

Pour les personnes morales de droit public : l'ensemble des restaurants collectifs dont elles ont la charge ;

Pour les personnes morales de droit privé : les services de restauration scolaire et universitaire, les 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 dont elles ont la charge. Il s'agit des services mentionnés à l'article L. 230-5 du CRPM. Les restaurants administratifs des entreprises privées ne sont pas concernés.

Références juridiques : articles L. 230-5, L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM

À compter du 1^{er} janvier 2024 :

Tous les restaurants collectifs, qu'ils soient sous la responsabilité de personnes morales de droit public ou de droit privé, y compris les restaurants administratifs des entreprises privées.

Référence juridique : article L. 230-5-1 du CRPM

► Adaptation des seuils pour les territoires d'outre-mer

Conformément aux dispositions de la loi EGAlim, les seuils de 50% de produits durables et de qualité et de 20% de produits biologiques prévus à l'article L. 230-5-1 du CRPM peuvent être adaptés par décret en Conseil d'Etat pour les territoires de Guadeloupe, Guyane, Martinique, La Réunion, Mayotte, Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Saint-Pierre-et-Miquelon. Une consultation a été menée à cet effet au cours de l'année 2019 et a abouti à la détermination de seuils adaptés, progressifs dans le temps et différenciés pour l'ensemble de ces territoires, hormis pour Saint-Barthélemy, à compter du 1^{er} janvier 2022. Les seuils ainsi adaptés ont été fixés par décret en Conseil d'Etat. Ils convergent progressivement vers les mêmes seuils que ceux qui sont appliqués en métropole à partir de 2030 (2035 pour Mayotte).

	2022-2025		2026-2029		à partir du 1 ^{er} janvier 2030	
	% EGAlim	dont % bio	% EGAlim	dont % bio	% EGAlim	dont % bio
Guadeloupe						
Guyane						
Martinique	20%	5%	35%	10%	50%	20%
La Réunion						
Saint-Martin						

	2022-2025		2026-2029		2030-2034		à partir du 1 ^{er} janvier 2035	
	% EGAlim	dont % bio	% EGAlim	dont % bio	% EGAlim	dont % bio	% EGAlim	dont % bio
Mayotte	5%	2%	15%	5%	30%	10%	50%	20%

	2022-2029		à partir du 1 ^{er} janvier 2030	
	% EGAlim	dont % bio	% EGAlim	dont % bio
Saint-Pierre-et-Miquelon	30%	10%	50%	20%

Quels sont les produits entrant dans le décompte ?

→ Les **produits issus de l'agriculture biologique** (à hauteur de **20% minimum**).

Précision : les produits végétaux étiquetés en tant que produits « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés d'origine végétale composés d'un seul ingrédient végétal d'origine agricole et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an, conformément à l'article 10 du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique.

→ Les produits bénéficiant des autres **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : le label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), ou la Spécialité traditionnelle garantie (STG).**

→ Les produits bénéficiant de la **mention valorisante « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)**

→ Les produits bénéficiant de la **mention valorisante « 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*.

**À ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge).*

Précision : les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte. Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précisés ci-dessus entrent dans le décompte.

→ **Jusqu'au 31/12/2026 uniquement**, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la **certification environnementale de niveau 2.**

→ **Les produits issus du commerce équitable** tel que défini à l'article 60 de la loi n°2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises

Précisions : le commerce équitable est défini à l'article 60 de la loi n°2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises. Il repose sur une organisation des échanges commerciaux visant à équilibrer le rapport producteur / consommateur. Le consommateur achète le produit à un prix garantissant au producteur une juste rémunération de son travail, dans un cadre social et environnemental ainsi mieux préservé. Seuls les produits satisfaisant aux conditions définies par la loi peuvent comporter le terme « équitable » dans leur dénomination de vente. **À compter du 1^{er} janvier 2023, ils devront en outre être soumis à des systèmes de garantie ou conformes à des labels reconnus** par la plateforme nationale d'actions globales pour la responsabilité sociétale des entreprises dans les conditions prévues à la loi, conformément à l'article 275 de la loi Climat et résilience.

→ Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de **l'écocertification Pêche durable**

Précision : Le référentiel de l'écocertification « Pêche durable » a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non gouvernementales, de consommateurs et de scientifiques. Il est le premier écocertification public français concernant la pêche maritime. À ce jour, deux pêcheries françaises bénéficient de ce label pour le thon rouge.

➔ Les produits bénéficiant du logo « **Région ultrapériphérique** » (RUP)

Précision : le symbole graphique des régions ultrapériphériques, couramment dénommé « logo RUP », vise à faire connaître les produits agricoles, bruts ou transformés, de qualité provenant des régions ultrapériphériques de l'Union européenne, dont font partie les départements et régions d'Outre-mer français. Les produits bénéficiant du logo RUP doivent être de qualité et spécifiques des régions ultrapériphériques de l'Union européenne : la Guadeloupe, la Guyane, la Martinique, La Réunion, Saint-Martin, Mayotte, Les Açores, Madère et les îles Canaries.

➔ Les **produits «équivalents»** aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

Précision : l'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique (CCP) sauf pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité.

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

Précisions : 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. L'article 2152-10 du code de la commande publique dispose que, pour l'évaluation du coût du cycle de vie des produits, les acheteurs s'appuient sur une méthode accessible à tous, fondée sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de manière objective et qui n'implique, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable dans la fourniture des données demandées. Ni la loi EGAlim, ni le code de la commande publique n'imposent de soumettre la méthodologie de calcul du coût des externalités environnementales liées aux produits à une validation de l'administration. Dès lors qu'ils respectent les exigences du code de la commande publique, les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous leur responsabilité. Certaines démarches collectives et/ou certains fournisseurs accompagnent déjà les acheteurs dans la mise en place d'une méthode.

➔ Les **produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture**, dans le respect des règles du code de la commande publique

Précision : cette catégorie de produits a été introduite par la loi Climat en résilience en 2021. Comme pour la catégorie précédente, les acheteurs s'appuient sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de manière objective et qui n'implique, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable dans la fourniture des données demandées. Dès lors qu'ils respectent les exigences du code de la commande publique, les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous leur responsabilité. Des travaux du CNRC sont en cours en vue d'explicitier les modalités de recours à ce type de sélection des produits.

Références juridiques : articles L. 230-5-1, R. 230-30-2 et R. 230-30-3 du CRPM et décret n° 2019-351 du 23 avril 2019.

Comment le ratio est-il calculé ?

→ **En valeur HT d'achats en € de produits alimentaires par année civile** (sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises) qui répondent à au moins un de ces critères, rapportée à la valeur HT en € de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques minimum est également calculée sur le total des achats. Exemple : pour 100€ d'achats de produits alimentaires, au moins 20€ doivent correspondre à l'achat de produits biologiques et au moins 50€ au total à des produits entrant dans le décompte des 50%.

Références juridiques : article R.230-30-1 du CRPM

→ **À partir de 2022, au 1^{er} janvier de chaque année, un bilan statistique annuel** de la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement en produits durables et de qualité doit être remis par le Gouvernement au Parlement et rendu public. Ce bilan s'attache à préciser **la part des différentes catégories alimentaires représentées au sein des produits alimentaires de qualité et durables, la part de produits de qualité et durables** répondant à chaque critère défini au L. 230-5-1 du CRPM **et la part des produits de qualité et durables issus d'un circuit court ou d'origine française**. Un groupe de travail du CNRC a travaillé sur les données nécessaires à l'établissement de ce bilan statistique et les modalités de leur transmission. Vous pouvez retrouver ces informations sur la plateforme « ma cantine ». Un arrêté va fixer les conditions de transmission de ces éléments, conformément au décret n°2019-351 du 23 avril 2019.

Références juridiques : articles L. 230-5-1 et R. 230-30-4 du CRPM.

LIENS UTILES :

- ✓ Présentation des SIQO sur le site de l'INAO : www.inao.gouv.fr/
- ✓ Plus d'information sur les produits biologiques sur le site de l'Agence Bio : www.agencebio.org/
- ✓ Plus d'information sur le commerce équitable sur le site du ministère en charge de l'écologie : <https://www.ecologie.gouv.fr/commerce-equitable>
- ✓ Plus d'information sur la certification environnementale et HVE sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire : <https://agriculture.gouv.fr/tout-savoir-sur-la-haute-valeur-environnementale-hve>
- ✓ Annuaire des exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale en France : <https://agriculture.gouv.fr/ou-trouver-des-exploitations-certifiees-haute-valeur-environnementale-en-france>
- ✓ Liste des démarches reconnues par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire au niveau 2 de la certification environnementale à retrouver sur : <https://agriculture.gouv.fr/niveau-2-de-la-certification-environnementale-chiffres-cles-et-liste-des-demarches-reconnues>
- ✓ Modalités et informations sur l'écolabel Pêche durable sur le site de FranceAgrimer : www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Ecolabel
- ✓ Tableau des opérateurs certifiés pour l'écolabel Pêche durable au 30/03/2021 : <https://www.franceagrimer.fr/content/download/66517/document/Tableau%20suivi%20op%C3%A9rateurs%20certifi%C3%A9s%20au%2030032021.pdf>
- ✓ Pour accompagner l'approvisionnement de qualité et durable dans le cadre des marchés publics, le CNRC a élaboré des guides à destination des acheteurs qui complètent la boîte à outil LOCALIM du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire : <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-EGAlim/au-moins-50-de-produits-de-qualite-et-durables-dont-20-de-bio/untitled-1>
- ✓ Outils d'accompagnement et bonnes pratiques sur « ma cantine » : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr>
- ✓ Outils d'accompagnement et bonnes pratiques sur le site de l'ADEME : www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire

► Champ d'application

Tous les restaurants collectifs : qu'ils soient sous la responsabilité de **personnes morales de droit public ou de droit privé, y compris les restaurants administratifs des entreprises privées**

Références juridiques : articles L.230-5-1 du CRPM et article 257 de la loi Climat et résilience

Seuil spécifique pour l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales :

ATTENTION ! ce taux est fixé à 100 % pour les restaurants collectifs **gérés par l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales**. Tous les établissements publics placés sous la tutelle de l'État sont concernés, quel que soit leur spécialité ou leur champ d'intervention géographique. Les entreprises publiques nationales regroupent les établissements publics industriels et commerciaux sous la tutelle de l'État et les sociétés commerciales dont le capital est détenu majoritairement par l'État.

Références juridiques : article L. 230-5-1 du CRPM

Quels sont les familles de produits concernés ?

- Les **viandes bovines, porcines, ovines et de volailles**
- Les **produits de la pêche**

Quels sont les produits entrant dans le décompte ?

Les produits entrant dans le décompte sont **les mêmes que ceux qui entrent dans le décompte de l'objectif de 50 % de produits de qualité et durables** présentés dans « Quels sont les produits entrant dans le décompte ? » pages 8 et 9.

Références juridiques : article L. 230-5-1, R. 230-30-2 et R. 230-30-3 du CRPM

Comment le ratio est-il calculé ?

→ En valeur HT d'achats en € de **viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et de produits de la pêche par année civile** (sur l'ensemble des repas, collations comprises) qui répondent à au moins un de ces critères, rapportée à la valeur HT en € de l'ensemble des achats de viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et de produits de la pêche entrant dans la composition des repas. Exemple : pour 100 € d'achats de viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et de produits de la pêche, au moins 60 € doivent correspondre à l'achat de produits entrant dans le décompte des 50 %.

Précision : les viandes et produits de la pêche de qualité et durables entrant dans le décompte de l'objectif de 60 % de viandes et poissons de qualité et durables entrent également dans le décompte de l'objectif de 50 % de produits durables et de qualité s'appliquant à l'ensemble des familles de produits entrant dans la composition des repas.

Références juridiques : article L. 230-5-1 et R. 230-30-1 du CRPM.

Et aussi...

Les restaurants collectifs sont encouragés à **développer l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT)**, bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%.

► Champ d'application

À compter du 1^{er} janvier 2022

Pour les personnes morales de droit public : l'ensemble des restaurants collectifs dont elles ont la charge ;

Pour les personnes morales de droit privé : les services de restauration scolaire et universitaire, les 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 dont elles ont la charge. Il s'agit des services mentionnés à l'article L. 230-5 du CRPM.

À compter du 1^{er} janvier 2024 :

Tous les restaurants collectifs, qu'ils soient sous la responsabilité de **personnes morales de droit public ou de droit privé, y compris les restaurants administratifs des entreprises privées**

Références juridiques : articles L. 230-5, L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM

Précisions : Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des PAT (tels que définis à l'article 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime) 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. Ils constituent donc un outil à mobiliser pour l'atteinte des objectifs de la loi EGalim. Le PNA3 indique l'objectif de développer au moins un PAT par département d'ici 2023. En 2021, le plan France Relance a soutenu l'émergence des PAT et l'investissement pour la mise en œuvre d'actions concrètes sur ces territoires, permettant d'amplifier leur déploiement. Début 2022, plus de 370 PAT sont reconnus par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire sur le territoire métropolitain et les DROM, et l'objectif que chaque département ait au moins un PAT sur son territoire, repris par la loi Climat et résilience, sera atteint en 2022.

LIENS UTILES :

- ✓ Plus d'information sur les PAT sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire :

<https://agriculture.gouv.fr/plus-de-370-projets-alimentaires-territoriaux-reconnus-par-le-ministere>

En outre, **les personnes morales de droit public en charge d'un restaurant collectif doivent prendre en compte les conditions de fraîcheur, la nécessité de respecter la saisonnalité et le niveau de transformation attendu des produits** lorsqu'elles déterminent la nature et l'étendue du besoin à satisfaire **dans le cadre d'un marché public de fournitures ou de services de produits agricoles et de denrées alimentaires.**

► Champ d'application

Les personnes morales de droit public en charge d'un restaurant collectif

Référence juridique : article L. 230-5-1 du CRPM.

Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer en soi, un critère de sélection dans un marché public. Les produits « locaux » entrent dans le décompte des 50 % uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi¹. Pour autant, des leviers existent pour ne pas défavoriser les produits locaux, dans le respect du code de la commande publique (garantir l'accessibilité des TPE/PME à la commande publique en recourant notamment au sourcing, à un allotissement fin et à une pondération équilibrée des critères, promouvoir la fraîcheur et la saisonnalité des produits, en privilégiant des modes de production moins énergivores...).

LIENS UTILES :

- ✓ Pour accompagner l'approvisionnement de qualité et durable dans le cadre des marchés publics, le CNRC a élaboré des guides à destination des acheteurs qui complètent la boîte à outil LOCALIM du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire :
<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/au-moins-50-de-produits-de-qualite-et-durables-dont-20-de-bio/untitled-1>
- ✓ Guide pratique de la Direction des affaires juridiques pour faciliter l'accès des TPE/PME à la commande publique :
www.economie.gouv.fr/daj/daj-publication-guide-pratique-faciliter-acces-des-tpe-pme-a-commande-publique
- ✓ Guide de la Direction des affaires juridiques et de l'ADEME pour faire de l'achat public « un réponse aux enjeux climatiques » :
www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/guide-climat/guide-climat.pdf
- ✓ Site des réseaux régionaux d'achats publics durables accessible sur le site du ministère de la Transition écologique et solidaire :
www.ecologique-solidaire.gouv.fr/achats-publics-durables#e0

1. Se référer à « Quels sont les produits entrant dans le décompte ? » page 8 et 9.

3. INFORMATION DES USAGERS

Information obligatoire des convives

► Champ d'application

Tous les restaurants collectifs, qu'ils soient sous la responsabilité **de personnes morales de droit public ou de droit privé, y compris les restaurants administratifs des entreprises privées.**

À partir du 1^{er} janvier 2022, la part des produits de qualité et durables (au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM) **et la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux** entrant dans la composition des repas servis **doivent faire l'objet d'un affichage permanent à l'entrée du restaurant collectif**, actualisé au moins une fois par an et lisible par tous les usagers, **et d'une information des usagers par communication électronique** au moins une fois par an.

Précision : les produits issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) n'entrent pas dans le décompte de l'objectif de 50% de produits durables et de qualité. Cependant, les restaurants collectifs sont encouragés à développer leurs approvisionnements dans le cadre de PAT. Bien qu'il n'y ait pas de « labellisation » des produits issus de PAT, si le restaurant (ou la collectivité qui le gère) est partie prenante dans un PAT, il doit pouvoir informer ses convives sur les produits servis issus de cette démarche, notamment les produits fournis par des opérateurs également partenaires du PAT. Cet affichage peut aussi être l'occasion d'informer les convives sur ce qu'est un PAT et les actions du PAT dont il est partie prenante.

Référence juridique : article L. 230-5-1 du CRPM

Information informelle

► Champ d'application

Les restaurants collectifs scolaires et universitaires et les crèches.

Les gestionnaires des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans sont tenus **d'informer et de consulter régulièrement**, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les usagers sur le **respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle** des repas servis.

Précision : l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, en cours d'actualisation, fixe des exigences nutritionnelles basées sur 20 repas successifs. Il vise notamment à veiller à la diversité de la structure du repas, à garantir une variété suffisante pour contribuer à l'atteinte des objectifs nutritionnels pour les enfants et à favoriser l'emploi de produits de saison.

Références juridiques : article L. 230-5 du CRPM, articles D. 230-25 et D. 230-26 du CRPM et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

4. DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

Précision : qu'est-ce qu'un menu végétarien ? Il s'agit d'un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines

► Champ d'application

Les restaurants collectifs⁽²⁾ servant plus de 200 couverts par jour en moyenne.

Les gestionnaires des restaurants collectifs 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.

Référence juridique : article L. 230-5-4 du CRPM

LIENS UTILES :

- ✓ Cadre général de la mise en place d'un plan pluriannuel de diversification des protéines élaboré par le CNRC :
<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/diversification-des-sources-de-proteines-et-men-us-vegetariens/untitled>

Au moins un menu végétarien par semaine

► Champ d'application

Les restaurants collectifs scolaires, publics et privés, de la maternelle au lycée.

À titre expérimental, à partir du 1^{er} novembre 2019, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) **étaient tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien**, sur une durée de **2 ans**. Depuis la publication de la loi Climat et résilience, le 24 août 2021, cette expérimentation est pérennisée et la **proposition d'un menu végétarien au moins une fois par semaine est désormais obligatoire dans tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés)**.

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. Par ailleurs, le menu **végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle** des repas fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011, en cours d'actualisation.

Références juridiques : article L. 230-5-6 du CRPM et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

LIENS UTILES :

- ✓ Livret de recettes pour les menus végétariens en restauration scolaire :
<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/diversification-des-sources-de-proteines-et-men-us-vegetariens/guide-pour-la-mise-en-place-du-menu-vegetarien-en-milieu-scolaire>
- ✓ Guide pour la mise en place de menus végétariens en restauration scolaire et évaluation de l'expérimentation :
<https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>

Option végétarienne quotidienne obligatoire

► Champ d'application

Les restaurants collectifs de l'État, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales qui proposent habituellement le choix d'un menu végétarien

A partir du 1^{er} janvier 2023, les gestionnaires de tous les **restaurants collectifs de l'État, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales** sont tenus de **proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien**, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus. Il s'agit des restaurants parmi :

- la restauration collective de l'État : université ou enseignement supérieur public, administration (RA ou RIA), établissements pénitenciers, restaurants des armées ;
- la restauration des établissements publics placés sous la tutelle de l'État, quelle que soit leur spécialité, leur champ d'intervention géographique ou leur caractère administratif ou industriel et commercial. Il s'agit par exemple des agences, instituts et centres nationaux (OFB, ANSES, IGNF, INRAE, ...), des établissements publics de santé (CHR/CHU, CHN, CH, HL, CHS...) ou des établissements publics nationaux (ASP, CdC, CNRS, ...). En ce qui concerne les établissements publics de santé, les personnels et/ou les patients sont concernés dès lors qu'un choix multiple de menus est proposé. La restauration des patients bénéficiant d'un régime alimentaire particulier en raison de besoins nutritionnels spécifiques n'est pas considérée comme à choix multiple, et n'est pas concernée par l'obligation ;
- la restauration des entreprises publiques, principalement constituées sous la forme soit d'établissements publics industriels et commerciaux, soit de sociétés commerciales régies en principe par le livre II du code du commerce. Pour déterminer si une société commerciale appartient au secteur public et constitue ainsi une entreprise publique, le critère retenu est la détention majoritaire de son capital par l'État.

Les restaurants collectifs sous la responsabilité d'une collectivité territoriale ne sont pas concernés.

Référence juridique : article L. 230-5-6 du CRPM.

LIENS UTILES :

- ✓ Livret de recettes pour les menus végétariens en restauration scolaire :

<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/diversification-des-sources-de-proteines-et-menus-vegetariens/guide-pour-la-mise-en-place-du-menu-vegetarien-en-milieu-scolaire>

Expérimentation d'une option végétarienne quotidienne (Facultatif)

► Champ d'application

Les collectivités territoriales volontaires

À titre expérimental, à partir du 24 août 2021 et pour une durée de 2 ans, les collectivités territoriales qui le souhaitent peuvent participer à une **expérimentation sur la proposition du choix d'un menu végétarien quotidiennement** dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

Les collectivités volontaires doivent faire connaître leur engagement dans l'expérimentation sur la page dédiée de la plateforme « ma cantine ».

Cette expérimentation fera l'objet d'une **évaluation** par le Gouvernement, notamment sur son application territoriale, sur son impact sur le climat, sur l'évolution de l'approvisionnement en produits de qualité et durables, sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation, sur le coût des repas et sur la qualité nutritionnelle des repas servis. Elle portera également sur les modalités d'application à la restauration scolaire à menu unique. **Ces indicateurs seront collectés auprès des collectivités engagées via la plateforme « ma cantine ».**

Un **guide d'accompagnement** de cette expérimentation sera rédigé dans le cadre du CNRC pour détailler le cadre de l'expérimentation et proposer des recommandations de fréquences de service de différents plats végétariens en lien avec les recommandations de l'Anses.

Référence juridique : article L. 230-5-6 du CRPM.

LIENS UTILES :

- ✓ Rapport d'appui scientifique et technique de l'Anses relatif aux fréquences alimentaires recommandées en restauration scolaire dans le cadre de l'expérimentation du menu végétarien : <https://www.anses.fr/fr/content/menu-v%C3%A9g%C3%A9tarien-hebdomadaire-%C3%A0-l'E2%80%99C3%A9cole-l%E2%80%99anses-en-appui-%C3%A0-l%E2%80%99exp%C3%A9rimentation>

Et aussi...

Au plus tard deux ans après la promulgation de la loi Climat et résilience, les **formations continues et initiales** relatives à la cuisine intégreront dans leurs référentiels des modules sur les bénéfices en matière de santé et d'environnement de la diversification des sources de protéines en alimentation humaine.

Dans ce cadre, un **guide pédagogique à destination des CAP et Bac Pro cuisine** est en cours d'élaboration, et sera disponible sur la plateforme Eduscol.

5. RÉDUCTION DE L'USAGE DU PLASTIQUE ET DE L'USAGE UNIQUE

Contexte

Face au recours massif du plastique à usage unique, le Gouvernement a pris une série de mesures pour réduire drastiquement les quantités de plastique à usage unique produites et consommées. La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, dite loi «AGEC», vise à réduire l'utilisation du plastique jetable et à favoriser la substitution du plastique par d'autres matériaux ou le développement d'emballages réutilisables ou recyclables et recyclés. Elle fixe comme objectif d'atteindre la **fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040**. Par ailleurs, certains produits en plastique à usage unique sont d'ores et déjà interdits et d'autres le seront dans les années à venir, de manière progressive.

La stratégie nationale pour la réduction, la réutilisation, le réemploi et le recyclage des emballages en plastique à usage unique – dite 3R - définira les actions et mesures sectorielles ou de portée générale à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs 3R. Plusieurs objectifs sont fixés par le premier décret «3R» pour la période 2021-2025 incluant : (i) un objectif de 20 % de réduction des emballages plastiques à usage unique d'ici fin 2025, dont au minimum la moitié obtenue par recours au réemploi et à la réutilisation; (ii) un objectif de tendre vers une réduction de 100% des emballages en plastique à usage unique «inutiles», tels que les blisters plastiques autour des piles et des ampoules, d'ici fin 2025.

Le secteur de la restauration collective fait l'objet de plusieurs dispositions spécifiques issues des lois EGAlim, AGECE et Climat et résilience qui concourent à la mise en œuvre de la stratégie 3R et qui répondent par ailleurs à des enjeux de santé publique (publics sensibles).

LIEN UTILE :

- ✓ Page du ministère de la Transition écologique dédiée à la lutte contre la pollution au plastique : <https://www.ecologie.gouv.fr/lutte-contre-pollution-plastique>

DÉFINITIONS UTILES :

Plastique: matériau constitué d'un polymère tel que défini à l'article 3, point 5, du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil du 18 décembre 2006, auquel des additifs ou autres substances peuvent avoir été ajoutés, et qui peut jouer le rôle de composant structurel principal de produits finaux, à l'exception des polymères naturels qui n'ont pas été chimiquement modifiés et des peintures, encres et adhésifs.

Produit en plastique à usage unique: produit fabriqué entièrement ou partiellement à partir de plastique et qui n'est pas conçu, créé ou mis sur le marché pour accomplir, pendant sa durée de vie, plusieurs trajets ou rotations en étant retourné à un producteur pour être rempli à nouveau, ou qui n'est pas conçu, créé ou mis sur le marché pour être réutilisé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu.

Réemploi : toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été conçus.

Réutilisation: toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui sont devenus des déchets sont utilisés de nouveau.

Recyclage: toute opération de valorisation par laquelle les déchets, y compris les déchets organiques, sont retraités en substances, matières ou produits aux fins de leur fonction initiale ou à d'autres fins. Les opérations de valorisation énergétique des déchets, celles relatives à la conversion des déchets en combustible et les opérations de remblayage ne peuvent pas être qualifiées d'opérations de recyclage.

Références juridiques : articles L541-1-1 et D541-330 du code de l'environnement

Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique

► Champ d'application

Tout type de restauration (collective, publique et privée, mais également commerciale).

Depuis le 1^{er} janvier 2020, la mise à disposition de gobelets, de verres et d'assiettes jetables de cuisine pour la table en plastique à usage unique est interdite.

En outre, depuis le 1^{er} janvier 2021, la mise à disposition des ustensiles en plastique à usage unique suivants est interdite : pailles (à l'exception de celles destinées à être utilisées à des fins médicales), piques à steak, couvercles à verre jetables, assiettes (y compris celles comportant un film plastique), couverts, bâtonnets mélangeurs pour boissons, contenants ou récipients en polystyrène expansé destinés à la consommation sur place ou nomade, bouteilles en polystyrène expansé pour boissons.

On entend par « mise à disposition » la fourniture d'un produit destiné à être distribué, consommé ou utilisé sur le territoire national dans le cadre d'une activité commerciale, à titre onéreux ou gratuit.

Certains matériaux alternatifs au plastique peuvent être considérés comme des fournitures innovantes et entrer dans le cadre des dispositions de l'article R. 2122-9-1 du code de la commande publique permettant aux acheteurs de passer, sans publicité ni mise en concurrence préalables, des marchés de travaux, fournitures ou services innovants de moins de 100 000 euros HT. Cette dispense de procédure est également possible pour les lots dont le montant est inférieur à 80 000 euros HT pour des fournitures ou des services innovants ou à 100 000 euros HT pour des travaux innovants, à condition que la valeur de l'ensemble des lots concernés n'excède pas 20 % du montant total du marché.

Précision : l'irrespect de la mesure susmentionnée est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe.

Références juridiques : articles L.541-15-10, L.541-1-1, D541-330 et R. 541-351 du code de l'environnement.

LIENS UTILES :

✓ Guide pratique de l'achat public innovant :

https://www.economie.gouv.fr/files/2020-08/guide-pratique-achat-public-innovant_0.pdf

Interdiction des bouteilles en plastique et obligation de mise à disposition de fontaines à eau

► Champ d'application

Les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.

Depuis le 1^{er} janvier 2020, l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire.

Précision : cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le Préfet.

Référence juridique : article L. 541-15-10 du code de l'environnement.

► Champ d'application

Tous les établissements recevant du public et les locaux à usage professionnel.

Depuis le 1^{er} janvier 2021, la distribution gratuite de bouteilles en plastique contenant des boissons est interdite dans les établissements recevant du public et dans les locaux à usage professionnel. Cette disposition ne s'applique pas aux établissements non desservis par un réseau d'eau potable, à la distribution

gratuite de bouteilles en plastique lorsqu'elle répond à un impératif de santé publique, ou lorsqu'une restriction de l'eau destinée à la consommation humaine pour les usages alimentaires est prononcée par l'autorité administrative compétente. L'irrespect de cette disposition est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la troisième classe.

Référence juridique : article L. 541-15-10 et R. 541-350 du code de l'environnement

► Champ d'application

Tous les établissements recevant du public

Depuis le **1^{er} janvier 2022**, les établissements recevant du public sont tenus d'être équipés **d'au moins une fontaine d'eau potable accessible librement et sans frais au public**. On entend par « fontaine d'eau potable » tout dispositif de distribution d'eau potable, raccordés à un réseau d'eau potable, permettant le remplissage d'un récipient pour boisson. Sont soumis à cette obligation les établissements recevant du public relevant de la première, la deuxième ou la troisième catégorie telles que définies à l'article R. 123-19 du code de la construction et de l'habitation (effectif du public et du personnel supérieur à 300 personnes), dès lors qu'ils sont déjà raccordés à un réseau d'eau potable. Le nombre de fontaines mises à disposition du public est adapté à la capacité d'accueil de l'établissement. Ce nombre est d'au moins une fontaine d'eau potable pour les établissements pouvant accueillir simultanément 301 personnes. Il est augmenté d'une fontaine d'eau potable par tranche supplémentaire de 300 personnes. Ces fontaines d'eau potable doivent être indiquées par une signalétique visible et leur accès est libre et sans frais.

Précision : l'irrespect de la mesure susmentionnée est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe.

Références juridiques : articles L. 541-15-10 D541-340 et R. 541-351 du code de l'environnement

► Champ d'application :

Tout type de restauration (collective, publique et privée, mais également commerciale).

Les établissements de restauration sont tenus d'indiquer de manière visible la possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite.

Référence juridique : article L. 541-15-10 du code de l'environnement

Obligation de réemploi de la vaisselle et des récipients

► Champ d'application :

Les services de portage de repas à domicile.

Depuis le **1^{er} janvier 2022**, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre d'un **service de portage quotidien de repas à domicile** doivent être réemployables et doivent faire l'objet d'une collecte en vue de leur réemploi. Les services concernés sont les services de restauration à domicile qui proposent un abonnement à des prestations de repas préparés qui sont livrés au moins quatre fois par semaine.

Précision : l'irrespect de la mesure susmentionnée est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe.

Références juridiques : articles L. 541-15-10, D. 541-341. et R. 541-351 du code de l'environnement

► Champ d'application :

Tout type de restauration (collective, publique et privée, mais également commerciale).

À compter du **1^{er} janvier 2023**, les établissements de restauration seront tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des **gobelets**, y compris leurs moyens de fermeture et

couvercles, **des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables**. Sont soumises à cette obligation les personnes ayant une activité professionnelle de restauration sur place, qu'elle soit leur activité principale ou non, qu'elle soit en intérieur ou en extérieur, dès lors qu'elle permet de restaurer simultanément au moins 20 personnes.

Références juridiques : articles L. 541-15-10 et D541-342 du code de l'environnement

► Champ d'application

Les vendeurs de boissons à emporter

Les vendeurs de boissons à emporter adoptent une **tarification plus basse lorsque la boisson est vendue dans un récipient réemployable présenté par le consommateur** par rapport au prix demandé lorsque la boisson est servie dans un gobelet jetable.

Référence juridique : article L. 541-15-10 du code de l'environnement

Interdiction des contenants alimentaires en plastique

► Champ d'application

Les restaurants collectifs scolaires et universitaires et les services de restauration des crèches et des établissements médicaux destinés aux femmes enceintes ou aux enfants de moins de 6 ans.

À partir du **1^{er} janvier 2025**, **l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite** dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que dans ceux des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1^{er} janvier 2028.

Cette interdiction s'applique également dans les **services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ainsi que dans les services et consultation de santé maternelle et infantile**. Cette interdiction peut faire l'objet d'une dérogation dans des conditions définies par décret en Conseil d'État.

Référence juridique : article L. 541-15-10 du code de l'environnement.

LIENS UTILES :

- ✓ Avis n°87 du Conseil National de l'Alimentation – 03/2021 – Substitution des contenants composés de plastique en restauration collective pratique de l'achat public innovant : https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2021/03/CNA_Avis87_contenants_plastiques_restaurant_collective.pdf

Obligation de proposer des contenants réutilisables ou en matières recyclables

► Champ d'application

Tous les services de restauration collective

À compter du **1^{er} janvier 2025**, les services de restauration collective proposant des **services de vente à emporter** doivent proposer aux consommateurs **d'être servis dans des contenants réutilisables ou composés de matières recyclables**.

Références juridiques : article L. 541-15-10 du code de l'environnement

6. LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DONS

Lutte contre le gaspillage alimentaire

► Champ d'application

Toute la restauration collective, publique et privée

L'article 11 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi AGECE, fixe l'objectif de **réduction du gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50 % par rapport à son niveau de 2015** dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective.

L'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incombe à tous les opérateurs (cuisines centrales, restaurants satellites et restaurants avec cuisines sur place) de la restauration collective, publique et privée. À compter du 21 octobre 2019, les opérateurs de la restauration collective qui ne s'étaient pas encore engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire disposaient d'un délai d'un an pour effectuer **un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche, incluant l'approvisionnement durable.**

Par ailleurs, depuis le 1^{er} janvier 2020, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables s'impose à la restauration collective (amende de 3 750 €).

La lutte contre le gaspillage alimentaire a permis à certains acteurs de réduire les coûts et de réinjecter les économies générées dans l'achat de produits plus qualitatifs. En effet, d'après l'ADEME³, le coût matière du gaspillage alimentaire peut être estimé en moyenne à **68 centimes d'euro par convive et par repas** (soit, à titre d'exemple 20 000 €/an pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves et près de 70 000 €/an pour un lycée de 800 convives). Des innovations sont également possibles dans ce domaine, par exemple la mise en place de tables de troc ou encore des actions sur les quantités servies au sein des cantines scolaires.

Références juridiques : articles L. 541-15-3, L. 541-15-5, L. 541-15-6-1, L. 541-15-6-2 et L. 541-47 du code de l'environnement.

LIENS UTILES :

- ✓ Outils pratiques à retrouver sur le site de l'ADEME :
www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques
- ✓ Conclusions du groupe de travail du Pacte sur la mesure du gaspillage :
<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/gaspillage-alimentaire-bilan-pacte-gt1-2019.pdf>

Dons aux associations habilitées

► Champ d'application

Les opérateurs de la restauration collective, publique et privée, préparant plus de 3 000 repas/jour

À compter du **21 octobre 2019**, et au plus tard un an après le début de leur activité ou l'atteinte du seuil de 3 000 repas/jour, les unités de restauration collective préparant plus de 3 000 repas/jour (cuisines centrales et cuisines sur place) ont l'obligation de **proposer à une association habilitée** en application de l'article L.266-2 du code de l'action sociale et des familles une **convention de dons**.

3. « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective », ADEME (2015), Réf. ADEME 8598-ISBN : 979-10-297-0182-5-P.

À cet effet, un **modèle de convention** a été élaboré, en concertation avec les acteurs professionnels et les associations d'aide alimentaire. Ces conventions clarifient les responsabilités de chacun pour garantir l'efficacité du don, la sécurité sanitaire et la qualité des denrées. Elles apportent aussi des précisions quant aux moyens à mettre en œuvre pour que les distributeurs puissent bénéficier de la réduction fiscale.

Référence juridique : article L. 541-15-6 du code de l'environnement et article L.266-2 du CASF.

LIENS UTILES :

- ✓ Modèle de convention de don sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire : <https://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeur-et-associations>
- ✓ Guide du don alimentaire (SOLAAL, LCA, FCD, ANIA et FNSE) : https://www.dropbox.com/s/zdboj1uwavavjsv/Guide%20Don%20Alimentaire%20Vf%2018_02_2022.pdf?dl=0

Expérimentation du recours à une solution de réservation de repas (Facultatif)

► Champ d'application

Les personnes morales de droit public volontaires ayant la charge d'un service de restauration collective

À titre expérimental, à partir du 24 août 2021 et pour une **durée de 3 ans**, les gestionnaires volontaires, publics ou privés, des services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge peuvent participer à une **expérimentation** permettant d'évaluer les **effets du recours à une solution de réservation de repas** pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les gestionnaires candidats s'engagent pour un projet expérimental de 6 mois minimum entre début 2022 et décembre 2023. L'objectif est de mieux appréhender les effets de la mise en place d'une solution de réservation de repas afin d'adapter l'approvisionnement au nombre de repas effectivement nécessaires, y compris pour chacune des alternatives lorsque des choix sont possibles. Les conditions de mise en œuvre de cette expérimentation sont précisées par le décret n° 2022-480 du 4 avril 2022.

Cette expérimentation fera l'objet d'une évaluation portant principalement sur l'évolution du gaspillage alimentaire, l'évolution des taux de fréquentation et la satisfaction des usagers des services concernés, dont les résultats seront transmis au Parlement.

Référence juridique : article 256 de la loi Climat et résilience.

LIENS UTILES :

- ✓ Article sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire : <https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-la-reservation-de-repas-experimentee-pour-lutter-contre-le-gaspillage>
- ✓ Tutoriel « ma cantine » et guide pratique d'accompagnement : <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/experimentation-de-solution-de-reservation-de-repas-afin-de-reduire-le-gaspillage>

ZOOM SUR LE PROGRAMME « FRUITS ET LAIT DANS LES ÉCOLES »

Une opportunité à saisir pour les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée

La déclinaison française du programme scolaire européen « **Fruits et légumes à l'école** » et « **Lait et produits laitiers à l'école** » est adaptée à compter de la rentrée scolaire 2019-2020 pour accompagner la mise en œuvre de la loi EGAlim en restauration collective scolaire, de la maternelle au lycée.

35 millions d'euros par an sont ainsi mobilisables pour **accompagner la distribution de fruits et légumes frais et/ou de lait et produits laitiers sous signe d'identification de la qualité et de l'origine** (AOP/AOC, IGP, STG, produits biologiques et Label Rouge) pendant le repas du midi.

Toutes les **modalités de mise en œuvre** de ce dispositif sont consultables sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (<https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeen-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>) et celui de FranceAgriMer :

www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole

RETROUVER LES OUTILS DU CNRC SUR « ma cantine »

Cette fiche, ainsi que l'ensemble des outils d'accompagnement du Conseil national de la restauration collective (CNRC), sont disponibles en ligne :

- ✓ rassemblement des outils existants (formulation des marchés publics d'achats de denrées alimentaires, structuration des filières, formations, etc.) ;
- ✓ bonnes pratiques et les cas exemplaires.

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/?page=1>

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/communaute>

ZOOM SUR « ma cantine »,

Outil d'accompagnement à la transition vers une alimentation plus saine et durable en restauration collective

« ma cantine » est une plateforme numérique gouvernementale à destination des gestionnaires de restaurants collectifs et de leurs convives et développée par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (MASA) et la Direction interministérielle du numérique (DINUM) construite selon une mode agile avec les utilisateurs.

En ligne depuis février 2021, « ma cantine » a pour objectifs **d'informer et d'outiller les gestionnaires et cuisiniers en restauration collective** en mettant à leur disposition les ressources existantes et en proposant des outils *ad hoc*. La plateforme permet de bénéficier d'un accompagnement à la mise en place des mesures réglementaires des loi EGAlim et Climat et résilience, de répondre aux obligations d'information des convives et de faire remonter, par télédéclaration, les informations nécessaires pour le suivi de l'application des mesures de la loi, prévu dans le cadre du bilan statistique annuel en permettant de déclarer les valeurs d'achats en produits de qualité et durables.

Ses pages « **nos cantines** » et « **statistiques régionales** » permettent également de faire savoir aux convives et à tous les acteurs concernés les efforts faits par les services de restauration collective dans les différents domaines de la loi EGAlim. Sa page « **notre communauté** », vous permet une mise en relation directe avec l'équipe de ma cantine et avec les membres de la communauté ainsi qu'à l'accès à une FAQ.

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>

RETROUVER LE PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION (PNA) EN LIGNE

La politique de l'alimentation a pour finalités « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ». L'outil du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire pour relever ce défi est le Programme national pour l'alimentation (PNA).

Le PNA 3 fixe le cadre de la politique de l'alimentation pour les 5 années à venir (2019/2023). Il propose une approche transversale et intégrative s'adressant à des publics cibles très divers, en articulation avec le Plan national nutrition santé (PNNS). Sur la base des attentes exprimées lors des États généraux de l'alimentation en 2017, les axes fondamentaux du PNA ont été conservés, tout en tenant compte de nouvelles orientations plébiscitées :

- ✓ **trois axes thématiques : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation alimentaire ;**
- ✓ **deux axes transversaux : les projets alimentaires territoriaux et la restauration collective.**

Depuis 2014, un appel à projets national est lancé chaque année à l'initiative du ministère en charge de l'agriculture pour développer des projets fédérateurs, démultipliables ou exemplaires s'inscrivant dans les objectifs du PNA.

<https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023-territoires-en-action>

ZOOM SUR L'ÉTIQUETAGE DES LABELS ENTRANT DANS LES 50 % DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ



LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (À HAUTEUR DE 20% MINIMUM)

Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES DU LABEL ROUGE



LES PRODUITS SOUS APPELLATION D'ORIGINE (AOC OU AOP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IGP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot en France.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)

Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans le décompte uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.



LES PRODUITS ISSUS DE LA PÊCHE MARITIME BÉNÉFICIAIRES DE L'ÉCOLABEL PÊCHE DURABLE



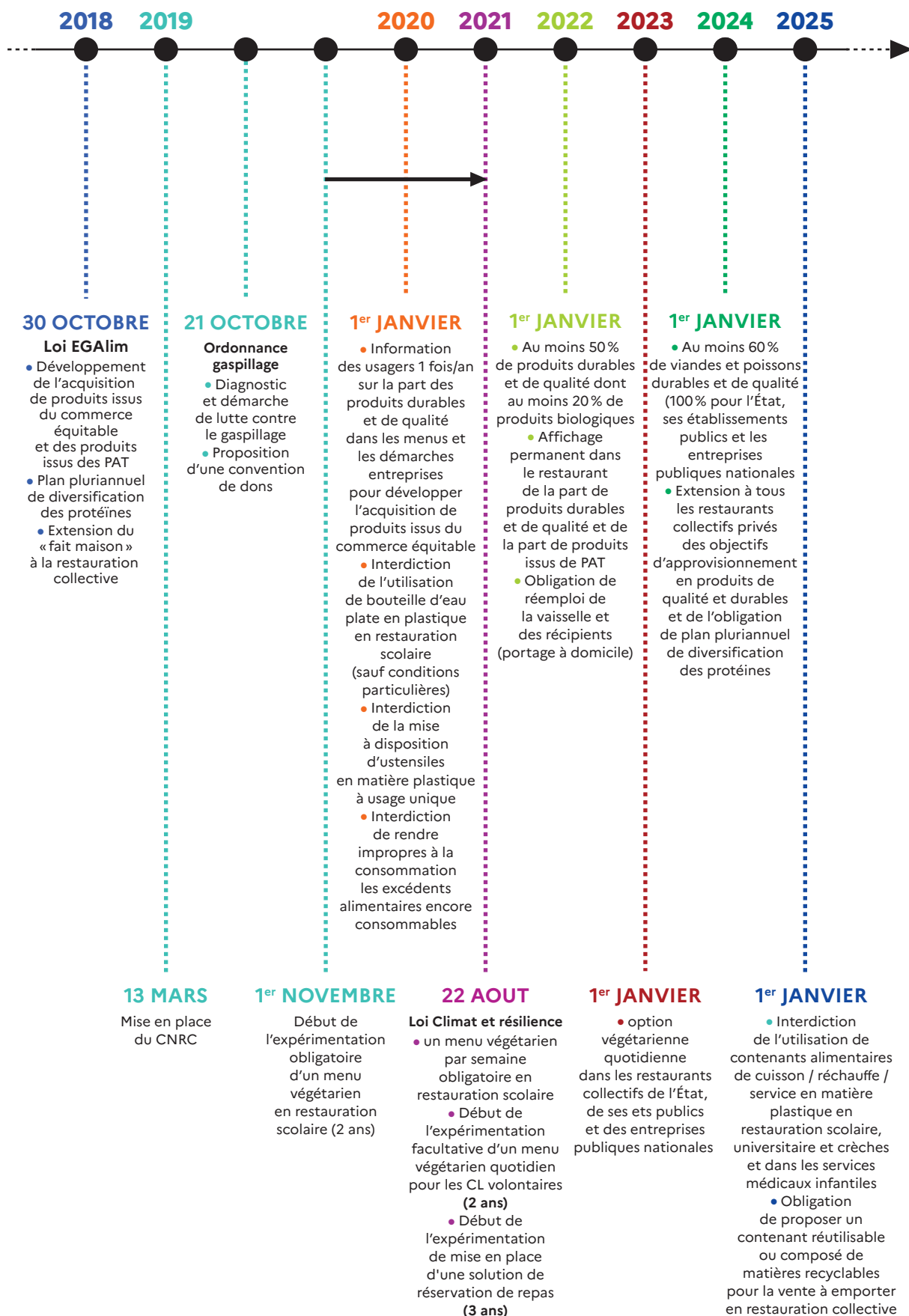
LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES DU LOGO « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)

Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP » ou « Label RUP ») vise à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques, dont font partie les départements français d'outre-mer.

IL N'EXISTE PAS DE LOGO OFFICIEL POUR LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES DE LA MENTION « FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT À LA FERME »

Seuls les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50%. À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou Label Rouge sauf si elles sont produites à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge).

DATES-CLÉS



RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

- articles 24, 26, 28 et 29 de la loi EGAlim
- articles 252, 253, 256 et 257 de la loi Climat et Résilience
- ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- article 94 de la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire
- articles L. 230-5 à L. 230-5-4 et L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime
- décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 codifié aux articles R. 271-7-1, R. 273-9 et R. 274-25-1 du CRPM
- articles R. 230-30-1 à R. 230-30-4 du code rural et de la pêche maritime
- articles D. 230-25 et D. 230-26 du code rural et de la pêche maritime
- articles L. 541-10-5, L. 541-15-3, L. 541-15-5, L. 541-15-6, L. 541-15-6-1, L. 541-15-6-2, L. 541-15-10, L. 541-15-15, L. 541-47, D. 541-330, D. 541-341, D. 541-342, D. 541-351, D. 543-94, D. 543-96 et R. 541-350, R. 541-351 du code de l'environnement
- articles R. 2111-12 à R. 2111-17, R. 2152-9 et R. 2152-10 du code de la commande publique
- article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles
- décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime
- décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- décret n° 2019-1451 du 24 décembre 2019 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique
- décret n° 2022-480 du 4 avril 2022 relatif à l'expérimentation réservation des repas
- règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique.
- règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union

GLOSSAIRE

AB

Agriculture biologique

AOC

Appellation d'origine contrôlée

AOP

Appellation d'origine protégée

CASF

Code de l'action sociale et des familles

CCP

Code de la commande publique

CNRC

Conseil national de la restauration collective

CRPM

Code rural et de la pêche maritime

HVE

Haute valeur environnementale

HT

Hors taxe

IGP

Indication géographique protégée

INAO

Institut national de l'origine et de la qualité

Logo RUP ou label RUP

symbole graphique des régions ultrapériphériques

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

Loi Climat et Résilience

Loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

MASA

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

PAT

Projet alimentaire territorial

PNA

Programme national pour l'alimentation

PNNS

Plan national nutrition santé

RUP

Région ultrapériphérique

SIQO

Signes officiels de la qualité et de l'origine

STG

Spécialité traditionnelle garantie

SUIVEZ-NOUS

agriculture.gouv.fr

