LA LOI EGALIM – les mesures pour la restauration collective publique

5 mesures phares ciblent la restauration collective d'établissements en charge d'une mission de service public (crèches, écoles maternelles et élémentaires, collèges, lycées, administrations, hôpitaux, EHPAD, pénitenciers), en gestion directe ou concédée à une société de restauration privée.

Ce document constitue un décryptage des textes réglementaires proposé par l'ADEME mais n'a pas de portée réglementaire. Il sera mis à jour en fonction des précisions apportées par les instances nationales, le cas échéant.

1 DES PRODUITS DE QUALITE DANS LES ASSIETTES (Article 24 > Art. L. 230-5-1 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 devront 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 critère des critères de qualité 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 en conversion depuis 2 ans au moins)*
- 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**),
  - la mention « issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale** » (HVE[2]). *Jusqu'au 31/12/2029 uniquement , les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 »[3] sont acceptés,*
  - la Spécialité traditionnelle garantie *(En France, seule la Moule de Bouchot bénéficie de cette appellation. 54 produits bénéficient de cette appellation en Europe, tels que la mozarella en Italie ou le jambon Serano en Espagne)*
  - 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. *A ce jour en France, cela ne concerne que les œufs fermiers[4].*
- 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 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. *En l'absence de méthodologie définie au niveau national et par catégorie de produit, cette modalité n'est pas applicable à ce jour.*

Cette liste est exhaustive. Les produits portant les mentions « fermier » (en dehors du cas précisé ci-dessus), montagne ou produits pays ne peuvent être comptés dans les 50%.
De même, 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, il n'entre donc pas dans les 50%.

[1] *A retrouver sur le site de l'INAO, https://www.inao.gouv.fr/*
[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] *Ainsi que les volailles de chair, mais celles-ci bénéficient déjà d'un autre label reconnu (AOC, AB ou Label Rouge)*

Par ailleurs, les restaurants collectifs doivent développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable[5] ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT*), bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%

Pour accompagner dans l'approvisionnement local et de qualité, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation a mis à disposition des acheteurs publics de la restauration collective ***la boite à outils LOCALIM*** *: https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective*

***Zoom sur le label « pêche durable[6] »** : 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, et repose donc sur une analyse au cas par cas.*

***Zoom sur le coût imputé aux externalités environnementales** : Selon la Directive 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. 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 et doit être comprise entre 10 et 30% pour la notation finale. La note doit être supérieure à 4/10. Cependant, la caractérisation et l'évaluation de ces modalités de prise en compte de ces coûts sur les produits alimentaires reste encore à définir.*

***Zoom sur les PAT[7] :** 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 PNA. Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, pour développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous.*

2 INFORMATION DES CONVIVES & AFFICHAGE (Article 24 > Art. L. 530-5-3 du CRPM & Article 26 et décret n°2019-325 du 15 avril 2019)

A partir du 1er janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé informent, 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 entrant dans la composition de ces 50%, et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

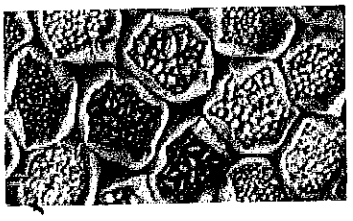
Expérimental

À titre expérimental, pour une durée de 3 ans après la promulgation de la loi (soit jusqu'au 1er novembre 2021), les collectivités territoriales qui le souhaitent peuvent participer à une expérimentation d'une durée de 2 ans sur l'affichage obligatoire, pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

3 DIVERSIFICATION DES PROTEINES ET MENU VEGETARIEN (Article 24 > Art. L. 230-5-4 et Art. L230-5-6 du CRPM)

Deux 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 dès à présent 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.



[5] *Liste des label du commerce équitable à retrouver sur www.commercequitable.org*

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

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

Expérimental

A titre expérimental, au plus tard d'ici novembre 2019, 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*, sur une durée de 2 ans.

***Zoom sur la définition du 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.*

4 INTERDICTION DES BOUTEILLES D'EAU ET BARQUETTES EN PLASTIQUE (Article 28 > L. 541-10-5 du code de l'environnement)

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.

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. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1er janvier 2028.

5 DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (Article 88 > Art. L. 541-15-3 du code de l'environnement)

L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) et s'ajoute la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable. Par ailleurs, certains opérateurs de la restauration collective vont progressivement être concernés par le don après une phase d'expérimentation (mesure appliquée aux supermarchés depuis la loi Garot de 2016). Des ordonnances viendront préciser d'ici octobre 2019 ces obligations (opérateurs concernés, modalités).