

Loi EGALIM & Loi Climat et résilience

en restauration collective

Politique incitatives : Programme National pour l'alimentation

Justice sociale



Education alimentaire



Lutte contre le gaspillage alimentaire



Restauration collective



Les Projets Alimentaires de Territoires



Un levier pour la transition alimentaire avec la loi EGALIM

Peut orienter l'offre agricole vers plus de durabilité

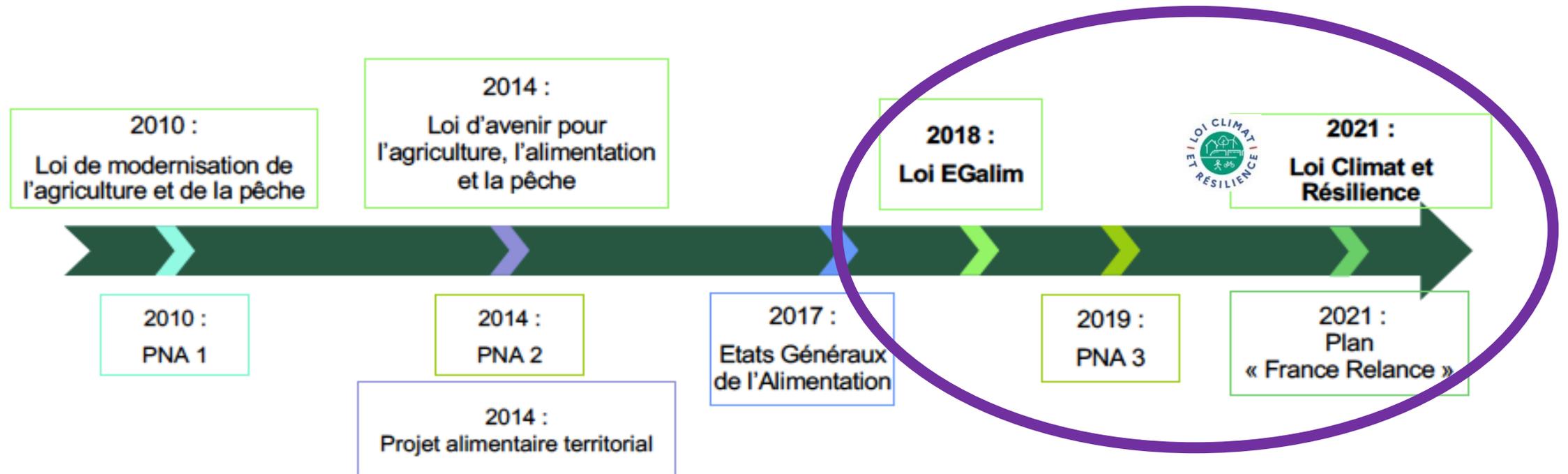
Accessible à tous

Education des générations futures

Exemplarité sur lutte du gaspillage

Concertation des acteurs locaux vers un projet de territoire pour
soutenir des politiques locales et transversales sur l'alimentation
relocaliser une partie de l'alimentation

Une politique de l'alimentation qui s'est renforcée au cours des dernières années



* PNA = Programme National pour l'Alimentation

* EGAlim = Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

- Climat et Résilience = Loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets



Enjeux de la restauration collective

Car la restauration collective, permet de :

- **Démocratiser les produits durables, de qualité dont le bio** auprès de toutes les couches sociales, toutes les générations, tout le territoire ...
- **Sensibiliser le convive**, vers un changement de consommation
- **Développer, conforter les filières de produits de qualité dont les filières bio** du producteur au consommateur final en passant par les transformateurs, distributeurs et artisans
- **Rôle Social, Educatif, Préventif et de développement des filières de qualité et de proximité**



EGALIM + climat et résilience en restauration collective



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

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

Au moins 60% de produits de qualité et durables pour les poissons et viandes à partir du 1 janvier 2024



Lutte contre gaspillage et dons

Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

Dons aux associations habilitées

Expérimentation consistant à mettre en place une solution de réservation de repas



Diversification des sources de protéine

Menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire

Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines à rédiger pour restaurants plus de 200 couverts



Substitution des plastiques

Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique

Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique

Interdiction des contenants alimentaires en plastique



Information des usagers

Information obligatoire des convives sur la part des produits durables et de qualité et les produits issus des PAT 1x par an

Information nutritionnelle



Mesure sur l'Approvisionnement

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

Au moins 60% de produits de qualité et durables pour les poissons et viandes à partir du 1 janvier 2024

Au moins 100% de produits de qualité et durables pour les poissons et viandes à partir du 1 janvier 2024 pour l'administration et les établissements publics de l'Etat

▫ **En valeur HT d'achats en € de produits alimentaires par année civile**



Mesure sur l'Approvisionnement

Produits biologiques – 20% minimum



des produits issus de l'agriculture biologique.
des produits végétaux étiquetés en conversion.



Logo région ultrapériphérique (DOM)



IGP indication géographique protégé (72 produits hors vin)



Haute valeur environnementale (HVE + niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026)



Appellation d'origine AOC ou AOP (101 produits)



Eco label pêche durable (2 pêcheries et 7 Marayeurs)



Label rouge (436 produits)



Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
Ex : moule de bouchot

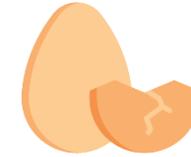
Acquis en prenant en compte le coût des externalités environnementales au long de leur cycle de vie : notion encadrée par le **droit européen** (directive 2014/24/UE du Parlement européen) et par le **code des marchés publics** (article 63 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016)

Mesure sur l'Approvisionnement

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*.

Cela concerne :

- les oeufs fermiers,
- les fromages fermiers, y compris les fromages blancs
- les volailles de chair fermières (bénéficiant 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),
- la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières bénéficiant du SIQO Label Rouge.



Les produits issus du commerce équitable .



Les produits locaux ou «de proximité» ne répondent pas à la définition d'un produit durable et de qualité

Un outil pour les marchés publics



Un outil pour les coûts



Mesures sur la lutte contre le gaspillage alimentaire



Obligation de faire un diagnostic



Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire



La loi AGEC vise une réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015.



Obligation pour les cuisines centrales ou sur place qui préparent plus de 3000 repas de conventionner avec une association habilitée (*modèle de convention disponible sur macantine*)

Expérimentation de solutions de réservation de repas

Mesures de substitution des plastiques

Les ustensiles en plastique à usage unique sont interdits

gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons



À partir du 1
janvier 2025

Les contenants alimentaires en plastique seront interdits



À partir du 1
janvier 2025

Obligation vente à emporter

contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective.

Diversification des sources de protéines

Mise en place d'un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines

Pour les restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne.



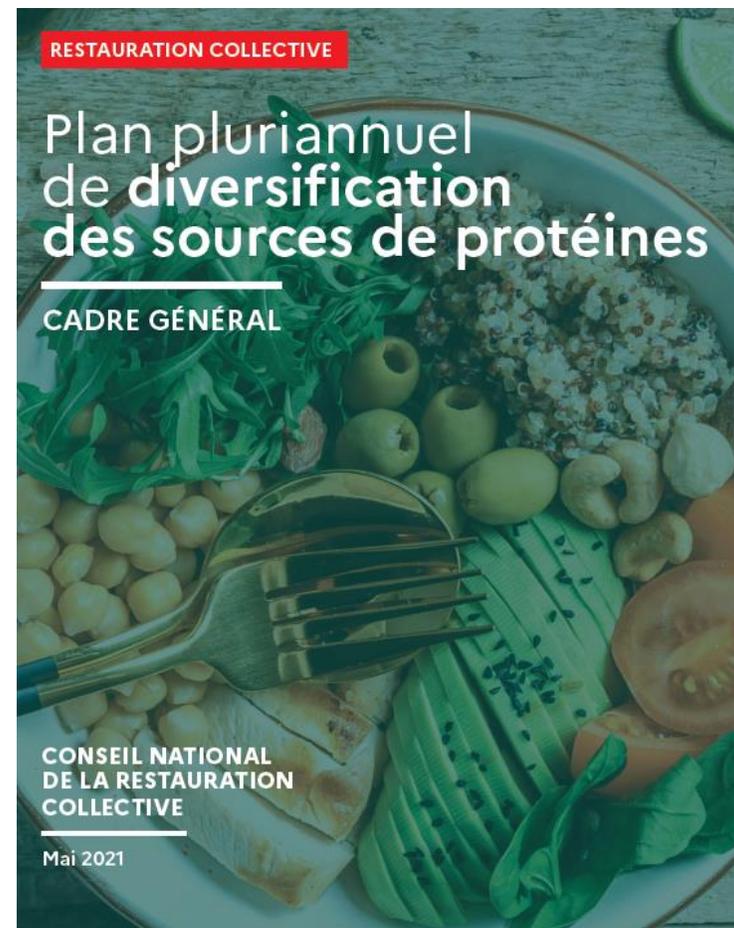
Option végétarienne quotidienne

Pour les établissements publics, dans le cas d'un multi choix.

À partir du 1
janvier 2023

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 (oeufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les oeufs et/ou les produits laitiers.



Information des usagers

Les convives doivent être informés : voie d'affichage permanent

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

Étiquetage détaillé pour toutes les viandes

Les outils disponibles

Pour atteindre la loi EGALIM

La plateforme macantine.gouv.fr

M'auto-évaluer À propos de la loi EGAlim ▾ Nos cantines Communauté ▾ Les chiffres ▾ Questions ? ▾

d'outils pratiques de pilotage et de gestion : autodiagnostic, suivi des achats alimentaires, suivi de son gaspillage alimentaire

de toutes les informations sur la loi : qui est concerné, explication sur les produits

de supports de communication et d'information pour valoriser votre engagement et vos initiatives auprès de vos usagers ;

d'un accès à tous les guides et ressources produits par le Conseil national de la restauration collective (CNRC) et par nos équipes

d'un outil de déclaration annuelle de la valeur des aliments achetés permettant à l'État de réaliser un suivi des objectifs de la loi Egalim

d'un support utilisateur : webinaires, mail dédié, espace communauté...

D'autres outils

Bouquet de ressources du



Un document clef pour voyager
dans les ressources

<https://cutt.ly/SbPWYzP>

Catalogue de formation du CNFPT

Vidéo sur Egalim

Guides du Centre National de la
Restauration Collective

Chaine youtube « défis et
controverses »

De nombreuses vidéos sur la
restauration collective

Voir le replay :

https://www.youtube.com/results?search_query=d%C3%A9fi+et+controverses+restauration+collective+2023



Contactez l'animateur de
votre Projet Alimentaire
de Territoire

Mise en place de formation, de
financement, de salon d'offre
et demande sur vos territoires

Êtes vous dans un territoire de PAT ?

:
<https://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/carte-des-pat-en-hauts-de-france-a3465.html>

Et encore des outils, spécifiques à la région



Le guide des SIQO des Hauts-de-France : <https://www.inao.gouv.fr/Nos-actualites/Publication-des-donnees-economiques-sur-les-SIQO-en-Hauts-de-France>



Un livret sur les protéines végétales régionales et un recueil de recettes végétariennes : <https://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/menu-vegetarien-et-diversification-des-proteines-r533.html>



Trouver des produits bio en Hauts-de-France : <https://www.aprobio.fr/la-bio-pres-de-chez-moi-hauts-de-france/>



Annuaire des exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale : <https://agriculture.gouv.fr/ou-trouver-des-exploitations-certifiees-haute-valeur-environnementale-en-france>



L'annuaire de l'agence bio : <https://annuaire.agencebio.org/recherche-avancee>



Ressources sur l'achat public local : <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

Découvrir le Label Ici Je Mange Local

*Développer son approvisionnement local en cohérence
avec la loi EGALIM*



Les Projets Alimentaires de Territoires



PAT : méthodologie



Diagnostic



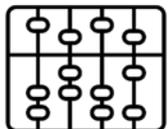
Gouvernance



Animation



Stratégie



Actions concrètes

PAT - les rôles

- Faire émerger des nouveaux projets structurant
- Favoriser l'interconnaissance
- Accompagner
- Construire une vision partagée et **SYSTEMIQUE** de l'alimentation
- Apporter de la cohérence aux actions du territoire
- Valoriser

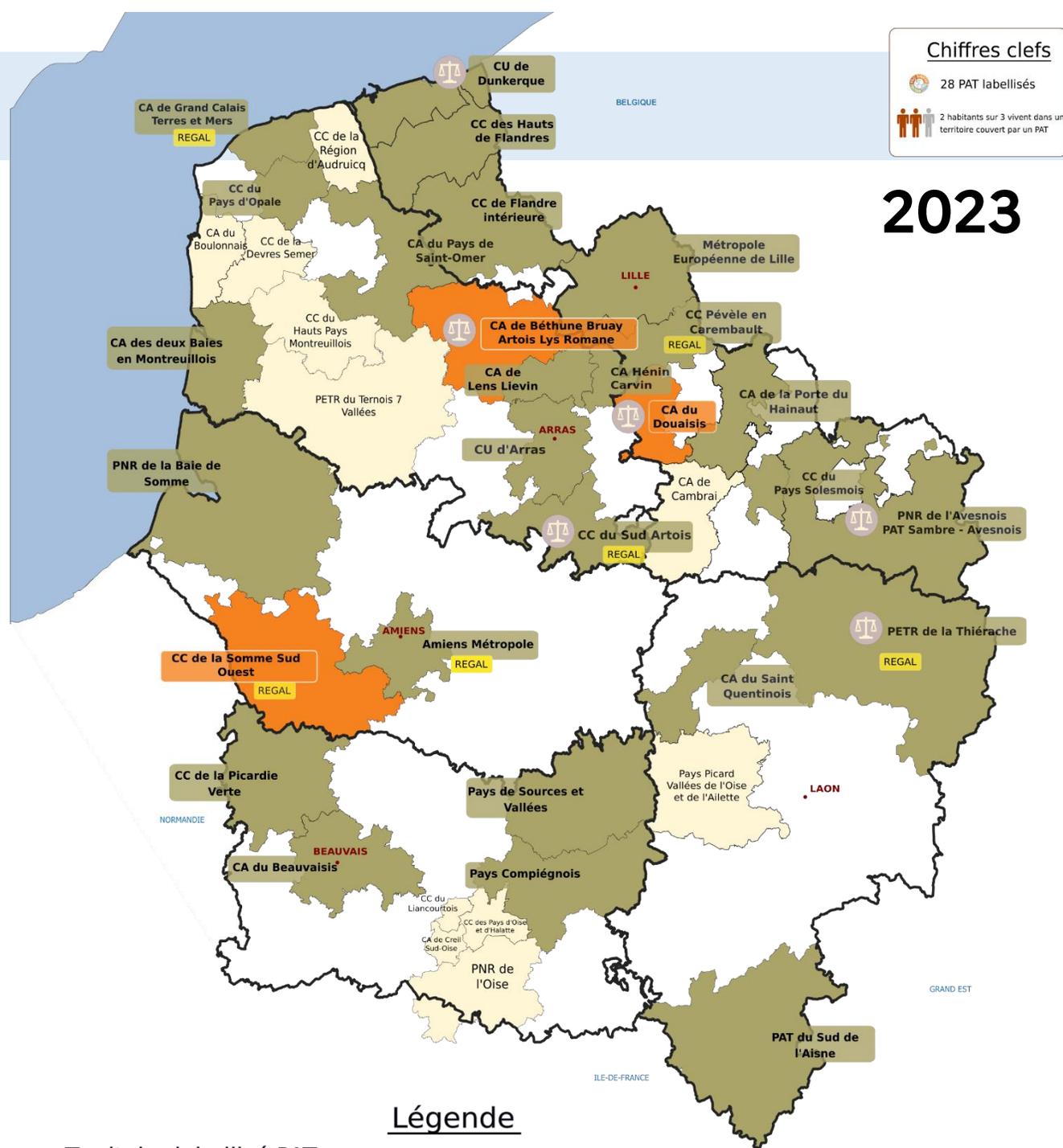
Bilan du Programme National pour l'Alimentation

Les Projets Alimentaires Territoriaux



28 PAT en 2023

2 habitants sur 3 vivent sur un territoire couvert par un PAT



Actions des Projets Alimentaires Territoriaux sur la restauration

collective



87% des PAT placent la restauration collective au cœur de leur projet



Parmi ces PAT,



65% déclarent utiliser le levier de la **sensibilisation**.



52% déclarent proposer un accompagnement **technique** aux communes.

La **sensibilisation** s'effectue auprès de multiples acteurs :



Les classes d'élèves, pour modifier durablement les pratiques alimentaires



Les élus, pour donner une impulsion politique



Les acteurs de la restauration collective : chefs de cuisine, agents de restauration, gestionnaires

L'**accompagnement technique** prend plusieurs formes :



Formation de gestionnaires d'établissements de restauration collective



Mise en avant de nouvelles techniques culinaires



Accompagnement à la rédaction des marchés publics



Concertation pour évaluer l'opportunité d'un retour en régie directe