

## Note à l'intention du réseau et des partenaires

### Les nouvelles obligations de la restauration collective privée

#### Les lois « EGALim » et « Climat & résilience »

Une première « loi Egalité alimentaire », consacrée à l'établissement d'une meilleure répartition de la valeur le long de la chaîne agroalimentaire a vu le jour en 2018. La loi EGALim 2, adoptée en 2021, poursuit l'objectif d'une juste rémunération des agriculteurs. Dans ces deux textes, figurent un certain nombre de dispositions visant l'accès du plus grand nombre à une alimentation durable et de qualité. Enfin, la loi « Climat et résilience » de 2021 en a renforcé et précisé certains des aspects. C'est dans ce cadre que des obligations relatives à la restauration collective publique (dès 2022) et privée (dès 2023) ont été votées.

#### • Composition des repas

**1/ A compter du 1er janvier 2024, les repas servis dans le cadre de la restauration collective privée devront comporter au moins 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio, ainsi que 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons.**

*Liste des produits à intégrer dans les repas selon ces dispositions*

- Les produits issus de l'agriculture biologique ;
- Les produits bénéficiant des autres **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)**, tels que 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 ;
- **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 ;
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'**écolabel Pêche durable** ;
- Les produits bénéficiant du logo « **Région ultrapériphérique** » (RUP) (Territoires ultrapériphériques de l'Union européenne) ;
- Les produits « **équivalents** » aux produits bénéficiant de ces sigles, mentions, écolabels ou certifications<sup>1</sup> ;

<sup>1</sup> L'appréciation de l'équivalence repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur.

- Les produits acquis selon des **modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales** liées au produit pendant son cycle de vie<sup>2</sup> ;
- Les produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur **les performances en matière de protection de l'environnement et des approvisionnements directs de produits de l'agriculture** (cf. PAT/ Projets alimentaires territoriaux).

## 2/ Information des consommateurs

**La part des produits durables et de qualité et des produits issus des PAT (projets agricoles territoriaux) doit être affichée en permanence dans le restaurant.**

Cette information doit être mise à jour au moins une fois par an. Par ailleurs l'extension du Nutriscore à la restauration collective est en cours. Certains établissements volontaires l'ont déjà adapté.

### • La diversification des protéines et l'option des repas végétariens

**A partir du 1er janvier 2024, les établissements privés qui servent plus de 200 repas par jour doivent signer un plan pluriannuel de diversification des protéines.**

Dans la restauration collective publique, il existe des obligations de proposer soit **une option végétarienne hebdomadaire** - cantines scolaires -, soit une option quotidienne - restaurant administratifs.

Les établissements privés peuvent naturellement et de manière volontaire opter pour de telles solutions dans le cadre de leur plan pluriannuel.

### • Réduire le gaspillage alimentaire

Les restaurants sont dans l'obligation de mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** et pour ce faire de réaliser un **diagnostic préalable**. Il leur est **interdit de détruire** des denrées alimentaires encore consommables.

Les opérateurs servant plus de 3000 repas par jour sont tenus de procéder à des **dons de nourriture** à des associations caritatives habilitées. Cette solution peut naturellement s'étendre à d'autres types d'établissements sur la base du volontariat.

Enfin, il est vivement conseillé d'opter pour **la réservation des repas**.

---

<sup>2</sup> C'est-à-dire les coûts des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes, ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique.

### ■ L'utilisation de contenants réutilisables ou recyclables

Une série de mesures destinées à réduire l'usage des plastiques a été mise en place parmi lesquelles :

- Les établissements recevant du public (ERP) sont tenus d'être équipés d'au moins **une fontaine d'eau potable** accessible librement (sans frais) ;
- les restaurants doivent indiquer de manière visible la possibilité pour le consommateur de demander de **l'eau potable gratuite** ;
- il est **interdit de distribuer gratuitement des bouteilles en plastique** contenant des boissons dans les ERP ;
- Il est interdit de mettre à la disposition des clients des **gobelets, verres, assiettes en plastique à usage unique**, de même que des **ustensiles en plastique à usage unique (pailles, couverts, assiettes, couvercles, gobelets à emporter, piques à steak, etc.)** ;
- tous les restaurants doivent servir les repas et les boissons consommés dans l'enceinte du restaurant dans des **gobelets, assiettes, récipients réemployables avec des couverts réemployables** ;
- à compter du **1er janvier 2025**, en restauration collective, il deviendra obligatoire de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter.

#### **Pour conclure : Quelques sites**

Apogées :

[APOGÉES | Mutualisons l'expérience \(apogees-ess.org\)](https://www.apogees-ess.org)

Mouvements des cuisines nourricières

<https://travail-transitions.fr/qui-sommes-nous/mouvement-des-cuisines-nourricieres/>

Le réseau GRAINE présent dans chaque Région

ex. <https://graine-idf.org/>; <https://www.graine-ara.org/>; <https://graine-pdl.org/>; etc.

L'agence Bio

<https://www.agencebio.org/>; <https://www.agencebio.org/>

Pour les certifications environnementales et HVE

<https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations>

L'écolabel Pêche Durable

<https://www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Ecolabel-Peche-Durable>

Les SIQO, AOP, AOC, etc

<https://www.inao.gouv.fr/>

Et pour finir

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