



# La loi EGAlim

*Etat Généraux de l'Alimentation*

*Les mesures phares en restauration collective*

## DES PRODUITS DE QUALITÉ DANS LES ASSIETTES

Au plus tard le 1er janvier 2022, 50% des produits achetés doivent répondre à au moins 1 des critères de qualité suivants :

- Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion (20% minimum des 50%)
- Produits labélisés
- Label Rouge, IGP, AOP, HVE, etc...

## INFORMER LES USAGERS

Sur la qualité des produits :

- Dès le 1er janvier 2020, informer par voie d'affichage et communication électronique une fois par an des produits de qualité utilisés dans la composition des repas.

Bienvenu au " fait maison " :

- Obligation étendue aux cantines scolaires qui transforment ou distribuent des produits alimentaires de préciser sur leur menu ou sur tout autre support qu'un plat proposé est "fait maison".

Affichage des menus :

- L'Etat autorise les collectivités à rendre obligatoire l'affichage des menus dans les services de restauration scolaire dont elles ont la charge.

## CONSULTER ET GUIDER LES USAGERS

Consulter les usagers pour respecter la qualité nutritionnelle des repas devient une obligation pour les gestionnaires de cantines scolaires.

- Par exemple au travers de la « commission restauration » des établissements.

Guider, accompagner les usagers vers une alimentation favorable à la santé au travers du « choix dirigé ».

- Instaurer le « choix dirigé » dans les établissements du secondaire, en donnant le choix entre des composants déjà équilibrés.

## DIVERSIFIER LES PROTÉINES

Introduire les protéines végétales :

- Présenter un plan pluriannuel de diversification des protéines, incluant des alternatives à base de protéines végétales.
- **A partir de novembre 2019, expérimentation pendant deux ans d'1 menu végétarien 1 fois par semaine :**
  - o Cette mesure sera évaluée et révisée à l'issue de ces deux années de test six mois avant son terme.

## LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Etat des lieux du gaspillage alimentaire dans son établissement :

- Avant la mise en place des nouvelles mesures puis une fois les nouvelles mesures en place.

## FINI LE PLASTIQUE

En plus de la mesure sur les pailles et touillettes, suppression de :

- Couverts en plastique, Piques à steak, Couvercles à verre jetables, Plateau-repas, Pots à glace, Saladiers, Boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons
- Contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service
  - o Verres, gobelets, tasses, assiettes, barquettes
- Ces mesures devront s'appliquer aux cantines scolaires au plus tard le 1er janvier 2025.

## Finis les bouteilles d'eau plate en plastique

- L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration scolaire devra être supprimée **au plus tard le 1er janvier 2020.**