

Loi dite EGALIM 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.

Résumé à l'attention des personnes travaillant en Restauration Collective.

	Ce que dit la loi	Echéance	Source
QUALITE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Viser une part (en valeur) = 50 % de produits « durables » dont 20 % AB ✓ Développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable ✓ Mettre fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuissons, de réchauffe et de service en matière plastique (Scolaire, Universitaire et Établissement d'accueil des enfants de moins de 6 ans) ✓ Mettre fin à l'utilisation des bouteilles d'eau plate en plastiques dans le cadre des services (Scolaire) 	<p>1^{er} janvier 2022</p> <p>1^{er} janvier 2025 (1^{er} janvier 2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants)</p> <p>1^{er} janvier 2020</p>	<p>Article 24 Page 18 – 19</p> <p>Article 28 P 21</p> <p>Article 28 P 21</p>
METHODE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Informer 1x/an, par voie d'affichage et par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs de la part des produits « durables » entrants dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable ✓ L'affichage de la composition des menus peut être rendu obligatoire par les collectivités territoriales ✓ Informer les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis (Scolaire, Universitaire et Établissement d'accueil des enfants de moins de 6 ans) ✓ Rendre publics les engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire 	<p>1^{er} janvier 2022</p> <p>1^{er} janvier 2022</p> <p>1^{er} janvier 2022</p>	<p>Article 24 Page 19 – 20</p> <p>Article 26 P 21</p> <p>Article 28 P 22</p> <p>Article 88 P 40</p>
DIVERSITE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les gestionnaires des restaurants de + de 200 couverts/jour = plan pluriannuel de diversification de protéines ✓ Mise en œuvre du Plan national pour l'alimentation ✓ Réalisation à minima 1x/semaine d'un menu végétarien 	<p>1^{er} janvier 2022</p> <p>1^{er} janvier 2022</p> <p>1^{er} janvier 2022</p>	<p>Article 24 Page 20</p> <p>Article 24 Page 20</p>
VALORISATION	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evaluer l'impact sur le gaspillage alimentaire, les taux de fréquentations et les coûts des repas ✓ Favoriser l'acquisition pendant l'enfance et l'adolescence d'une culture générale de l'alimentation (enjeux culturels, environnementaux, économiques et de santé publique liés aux choix alimentaires) 	<p>1^{er} juillet 2021</p> <p>1^{er} janvier 2022</p>	<p>Article 24 Page 20</p> <p>Article 45 P 24</p>