



La mise en œuvre de la Loi EGALIM

Elle vise à

- ❑ Améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire. Assurer la souveraineté alimentaire passe notamment par la préservation de la capacité de production agricole et la juste rémunération des agriculteurs ;
- ❑ Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable ;
- ❑ Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales.

TITRE I^{er}

Dispositions tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (art 1^{er} à 23)

TITRE II

Mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal (art. 24 à 92)

Restauration collective

□ Dispositions remarquables sur les questions alimentaires

■ *Repas de la restauration collective comprennent 50% de produits*

- ✓ prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales  au produit pendant son cycle de vie
- ✓ bénéficiant d'autres signes de qualité : *Label Rouge, AOP/AOC, IGP, STG "montagne", "fermier", "produit de la ferme", "produit à la ferme, "produit de montagne", issus d'une exploitation "de haute valeur environnementale – HVE "*
- ✓ bénéficiant de l'écolabel « pêche durable »
- ✓ "produits pays", RUP pour les DOM / TOM
- ✓ bénéficiant d'autres signes de qualité ou mentions  valorisantes

■**dont 20% de produits Bio ...ou en conversion**

■ **Et**

- ✓ développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que ceux issus des projets alimentaires territoriaux

Acteurs concernés

- *les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge*
- *les restaurants collectifs des établissements mentionnés à l'article L. 230-5 dont les personnes morales de droit privé ont la charge :*
 - services de restauration scolaire et universitaire,
 - services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans,
 - des établissements de santé,
 - des établissements sociaux et médico-sociaux
 - et des établissements pénitentiaires

Art 30 : **rapport** du gouvernement, au plus tard le 31/12/2020, **sur l'opportunité d'étendre les règles prévues aux articles L. 230-5-1 à L. 230-5-4 à l'ensemble des opérateurs de restauration collective du secteur privé et la constitutionnalité d'une telle extension**

□ Publication du décret précisant ce que sont :

- « les externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie »
- les produits sous signe de qualité et sous mention valorisante

□ Quelques difficultés de rédaction

- « les externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie » sont difficiles à définir et à caractériser :
 - les impacts environnementaux majoritairement sont liés aux modes de production
 - ✓ intensifs vs extensifs (cf. agneau de Nlle Zélande)
 - les organisations professionnelles de la chaîne alimentaire souhaitent élargir les produits « marques de qualité » alors que la loi les limitent
 - ✓ Bleu, Blanc, Cœur
 - ✓ autres « marques de qualité » : Sud de France, Breizh Alim, Produit en IDF,....

□ Dispositions remarquables sur les questions alimentaires

- *Création d'un Comité régional de l'alimentation présidé par le Préfet*
 - ✓ concertation sur l'approvisionnement de la restauration collective
 - ➔ une réunion du CRALIM sera programmée en Île-de-France avant fin 2019

- *Propositions d'outils d'aide à la décision pour les personnes morales en charge des services de restauration collective (droit public et privé)*

- ✓ à la structuration des filières d'approvisionnement sur leurs territoires
- ✓ à la formulation des marchés publics
- ✓ à la formation des personnels en particulier dans l'élaboration du plan pluriannuel de diversification des protéines

pour atteindre les seuils (50% et 20%, « produits locaux » et de qualité)

- *Rapport d'évaluation du Gouvernement sur les*
 - ✓ impacts budgétaires des nouvelles dispositions
 - ✓ mesures des « restes à charge » pour les usagers de la restauration collective

□ Information / Nutrition

- *au 01/01/20, **information des usagers** une fois par an sur la part des produits « article 24 » dans la composition des repas*
- *présentation d'un **plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne*
- *à titre expérimental pour 2 ans, au plus tard avant le 30/10/2019, obligation de proposer **un menu végétarien au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire***
 - *et évaluation (impact sur le gaspillage, coût des repas, fréquentation...) au moins 6 mois avant la fin de l'expérimentation*
- *extension du label « **fait maison** » à la restauration collective*
- *information et consultation régulière des usagers sur le respect de la **qualité alimentaire et nutritionnelle en restauration collective scolaire, universitaire et accueil des enfants < 6 ans***

Environnement/santé

- *interdiction, au 01/01/2020, de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique (en restauration scolaire)*
- *interdiction, au 01/01/2020, de la mise à disposition à titre onéreux ou gratuit*
 - **de pailles, couverts, piques à steak,**
 - **couvercles à verre jetables, plateaux-repas,**
 - **pots à glace, saladiers, boîtes**
 - **et bâtonnets mélangeurs pour boissons en matière plastique**
- *interdiction, au 01/01/2025, dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans (01/01/28 pour CT < 2 000 habitants)*
 - **des contenants alimentaires de cuisson,**
 - **de réchauffe et de service en matière plastique**

□ Dispositions diverses

- *transfert des mesures concernant la lutte contre la précarité alimentaire du code rural au code de l'action sociale et des familles*
- *à partir du 01/07/21, obligation du « **doggy bag** » en restauration commerciale*
- *dispositions relatives à **la qualité du don** (les commerces de détail s'assurent de la qualité du don lors de la cession)*
- *avant 01/01/22, **rapport de l'ADEME** au Parlement sur la gestion du gaspillage alimentaire par la restauration collective et la grande distribution.*

□ Dispositions diverses – Gaspillage alimentaire

Ordonnances d'ici au 30/10/2019

- *extension de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'ensemble de la restauration collective*
 - avec obligation de réaliser un diagnostic préalable
- *extension des obligations de dons* (loi Garot) à
cer
t
a
ins
opé
r
a
t
eu rs
d

□ Dispositions diverses – Education alimentaire

- *ajouter dans les finalités de la politique de l'alimentation qu'elle doit **favoriser l'acquisition pendant l'enfance et l'adolescence d'une culture générale de l'alimentation***
- *étendre dans le code de l'éducation les mesures d'information et d'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage aux **établissements d'enseignement scolaire***
- *adapter régulièrement les **repères nutritionnels** en fonction de l'évolution des modes de consommation ;*
- *aligner progressivement sur les standards européens **les produits vendus outre-mer** (teneur en sucre, sel, gras)*
- *encourager les **démarches d'engagement volontaire** de la part d'acteurs économiques (qualité nutritionnelle des produits, travail sur les portions et formats...).*
- *renforcer les engagements dans le cadre de la charte du CNA (publicité)*
- *promouvoir l'étiquetage nutritionnel simplifié (Nutriscore)*
- *élaborer un nouveau programme national nutrition santé (PNNS) et un nouveau programme national pour l'alimentation (PNA).*

- **Un nouveau PNA était attendu fin janvier 2019 (PNA 3)**
 - devait être présenté avec le PNNS 4 et différé pour cause de ... de gilets jaunes

- **Les priorités restent aujourd'hui identiques à celles de 2014 mais peuvent évoluer quand le PNA 3 sera rendu public :**
 - *Education alimentaire de la jeunesse*
 - *Lutte contre le gaspillage alimentaire*
 - *Justice sociale*
 - *Ancrage territorial de l'alimentation et les projets alimentaires territoriaux*

□ Arbitrages en cours

- **Ministères *Éducation nationale, Santé, Agriculture***
 - *PNNS 4 annoncé en mai 2019*
 - *PNA 3 annoncé en mai 2019*
 - *Plan pauvreté annoncé en décembre 2018*
 - *Risque de contentieux pour la France en raison d'une mise en œuvre insuffisante du dispositif européen Fruits et lait à l'école*

□ Scénario N°1 : Petit déjeuner

- Scénario « *plan pauvreté* » : lutte contre la pauvreté alimentaire dans les zones défavorisées.
- Financement de la distribution de petits déjeuners aux élèves scolarisés dans les établissements prioritaires, **zone REP+** (293 collèges et 2 019 écoles au niveau national).
- Lien avec « petits déjeuners à l'école » promu par le ministre E.N. (sept 18)
- Proposition de petits déjeuners types
 - *un fruit + un produit laitier* (par exemple, une banane et une brique de lait)
 - *forfaits proposés* (choix obligatoire de forfait).

□ Scénario N°2 : « Adéquation avec la loi EGALIM »

- Accompagnement de la montée en gamme en restauration collective publique
 - *distribution de produits sur le temps du midi uniquement, pour des élèves de niveaux à définir (élémentaire, collège, lycée ?).*

- Afin de respecter le règlement MAA-FAM en vigueur,
 - *distribution des seuls produits peu ou pas distribués dans la restauration scolaire (produits sous SIQO notamment)*
 - *accompagnement de l'objectif de 50 % de produits de qualité d'ici 2022*
 - *dont 20 % de bio*

Evolution : alternatives attendues du programme

□ Dans les 2 options



Lis

t

e

fermé

e

d

e

fourni

s

seurs



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION

NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR
