

Affichages obligatoires / optionnels concernant les produits alimentaires en restauration collective

Les catégories de produits visés par l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi EGALIM)

50 % produits sous SIQO et/ou « durables »

- Art 24 : à partir du 1^{er} janvier 2020, **information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, sur la part des produits « article 24 » dans la composition des repas (art. L.230-5-3 du CRPM)**

- Décret n° 2019-325 du 15 avril 2019 (pris pour l'application de l'article 26 de la loi EGALIM) **Expérimentation de l'affichage obligatoire pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus en restauration collective (jusqu'au 30 octobre 2021 puis évaluation).**

Information nutritionnelle

Arrêté du 30 septembre 2011

Information et consultation régulières des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Les produits de saison

Article D230 – 30 du Code Rural

L'origine des viandes bovines

Décret du 17 décembre 2002 sur l'étiquetage de l'origine de la viande.

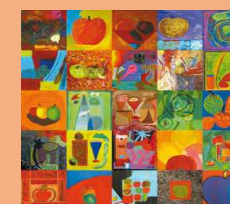
Les allergènes

Le règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit règlement INCO.

Le fait maison

Extension du fait maison au secteur de la restauration collective par l'article 27 de la loi EGALIM, modifiant l'article L 122 19 du Code de la consommation.

12 décembre 2019 - Actualisations <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mettre-en-oeuvre-la-loi-EGALIM-en>



Les catégories de produits visés par l'article 24 de la loi EGALIM - 50 % produits sous SIQO et/ou « durables »

Expérimentation de l'affichage de la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge. Toute collectivité territoriale qui souhaite participer à l'expérimentation prévue doit en informer le préfet en précisant la liste des services de restauration collective concernés, la durée de l'expérimentation ainsi que la fréquence, le contenu et les modalités de l'affichage de la composition des menus. Dans le cadre de cette expérimentation, l'affichage doit mentionner, le cas échéant, pour les produits utilisés, la catégorie mentionnée à l'[article L. 230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime](#), dont ils relèvent (soit notamment produits biologiques, autres SIQO, écolabel, produits certifiés respectant l'environnement). Il peut, en outre, mentionner, pour les produits utilisés, le fournisseur des produits, le lieu de production, le mode de transformation des produits, des informations nutritionnelles ainsi que toute autre information jugée utile par le responsable et, pour les plats préparés, la mention « fait maison » telle que définie. L'information sur la composition des menus peut figurer sous la forme de pictogrammes dans les menus affichés. Cette information peut également être publiée par voie électronique. Dans les 6 mois précédant la fin de l'expérimentation, la collectivité doit transmettre au préfet une évaluation de la mise en œuvre de celle-ci.

Le préfet transmettra une synthèse de ces évaluations au comité régional de l'alimentation.

L'origine des viandes bovines

Le décret du 17 décembre 2002 impose de porter à la connaissance des consommateurs, l'origine des morceaux de viandes bovines ou de viande hachée (pas pour les préparations de viandes). Le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage pour la viande vendue crue doivent être affichés ou indiqués sur les cartes et menus (ou sur tout autre support) dans les lieux où sont servis les repas.

Les allergènes

Depuis 2014, la **réglementation européenne INCO** impose d'indiquer la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire présents dans les plats et produits. Les **allergènes majeurs** doivent être répertoriés par écrit, soit à proximité du produit concerné, soit dans un document laissé en libre accès pour les clients.

Les produits de saison

Article D230 – 30 du Code Rural : Les gestionnaires des services de restauration collective (scolaires et universitaires traditionnelle) tiennent à jour un registre dans lequel sont conservés, sur les trois derniers mois, les documents attestant de la composition des repas, notamment les menus et les fiches techniques descriptives des produits alimentaires achetés auprès des fournisseurs.

Ils sont tenus d'**identifier, sur les menus, les produits de saison** entrant dans la composition des repas.

Le fait maison

Article L 122 19 : les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale, **de restauration collective** ou de vente à emporter de plats préparés, permanente ou occasionnelle, principale ou accessoire, **précisent sur leurs cartes ou sur tout autre support qu'un plat proposé est " fait maison "**.

Article D122-1 .../... Peuvent entrer dans la composition des plats " faits maison " les produits suivants (les produits que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même)
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000060695565&idArticle=LEGIARTI000033176868&dateTexte=&categorieLien=cid>

