

MESURES DE LA LOI DITE EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

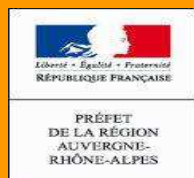
Mesures	Echéances	SECTEURS CONCERNÉS					
		Personnes morales responsables publiques et privées			Tout autre personne morale responsable publique	Autres personnes morales responsables privées	
		Restauration scolaire (de la maternelle au lycée)	Établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, pouponnières, haltes-garderies, garderies et jardins d'enfants)	Restauration universitaire	Tout autre administration ou établissement public (restaurants d'administration, médico-social public, armée, pénitentiaire, EPA,...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social et pénitentiaire)	Autres établissements privés non mentionnés au L. 230-5 du CRPM (restaurants d'entreprise privée,...)
Au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques	1 ^{er} janvier 2022						
Information obligatoire des convives une fois par an	1 ^{er} janvier 2020						
Expérimentation de l'affichage de la nature des produits	Du 14 avril 2019 au 31 octobre 2021	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		
Information nutritionnelle	30 octobre 2018						
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines	30 octobre 2018	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	
Expérimentation d'un menu végétarien par semaine	Du 1 ^{er} novembre 2019 au 1 ^{er} novembre 2021						
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1 ^{er} janvier 2025 (1 ^{er} janvier 2028 si < 2 000 habitants)						
Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020						
Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables	1 ^{er} janvier 2020						
Proposition de convention de dons aux associations habilitées	22 octobre 2020	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour

Précisions :

- ➔ les segments concernés par les différentes mesures sont indiqués en vert. Les segments non concernés sont indiqués en grisé ;
- ➔ les services mentionnés au L. 230-5 du CRPM sont les suivants : les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les 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 ;
- ➔ les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans recouvrent les crèches, les pouponnières, les haltes-garderies, les garderies et les jardins d'enfants.



Libellé	Qui est concerné ?	Dates d'application
<p><u>Qualité des approvisionnements (art 24)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 % de produits durables et de qualité • Encouragement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable et des produits issus des PAT (non comptabilisés dans les 50%) • Information des usagers 1 fois / an sur la part de ces produits dans les menus et des démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable • Certification environnementale de niveau 2 puis Haute Valeur Environnementale (niveau 3) 	<ul style="list-style-type: none"> • * Pour les personnes morales de droit public : l'ensemble des restaurants collectifs dont elles ont la charge ; • * Pour les personnes morales de droit privé : les services de restauration scolaire et universitaire, les 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 dont elles ont la charge. Il s'agit des services mentionnés à l'article L. 230-5 du CRPM. Les restaurants administratifs des entreprises privées ne sont pas concernés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Seuil 50% : au plus tard le 01/01/2022 • Information : à compter du 01/01/2020 • Certification : niveau 2 possible jusqu'au 31/12/2029
<p><u>Nutrition (art 24)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan pluriannuel de diversification des protéines • Proposition d'un menu végétarien au moins 1 fois /semaine (Expérimentation <u>obligatoire</u> pour la restauration scolaire pour 2 ans → 01/11/2021 puis évaluation mesures à compter du 01/05/2021) <p><u>Expérimentation de l'affichage (art 26)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Expérimentation de l'affichage de la nature des produits 	<ul style="list-style-type: none"> • Seuls sont concernés les restaurants collectifs identifiés ci-dessus (**) servant plus de 200 couverts par jour en moyenne • Seuls sont concernés les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée. • Choix <u>possible</u> pour la restauration collective publique scolaire de la maternelle au lycée, crèches et autres établissements publics 	<ul style="list-style-type: none"> • A compter du 30/10/18 (date publication loi) • A partir du 01/11/19 <p>Du 14 avril 2019 au 31 octobre 2021</p>
<p><u>Information (art 27)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Extension du « fait maison » à la restauration collective 	<ul style="list-style-type: none"> • La restauration collective publique ou privée 	<ul style="list-style-type: none"> • À compter du 30/10/18



Environnement- santé (art 28)

- Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique sauf conditions particulières concernant les réseaux d'eau potable
- Interdiction des ustensiles en matière plastique à usage unique
- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson / réchauffe en matière plastique

Information nutritionnelle (Art 29)

- Information et consultation régulière des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis

Lutte contre le gaspillage alimentaire (art 88)

- Extension de l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec obligation de diagnostic préalable à la démarche, (quantités gaspillées, coût, et estimation de la quantité de produit Bio ou de qualité qui pourrait être financée par une réduction du gaspillage alimentaire)
- Rendre public ses engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les engagements, les contrôles internes et les résultats (dont le volume des dons réalisés)
- Extension à la restauration collective, de l'interdiction de rendre impropre à la consommation les invendus alimentaires encore consommables

- Seuls sont concernés les restaurants collectifs scolaires publics et privés, de la maternelle au lycée.
- Toute la restauration collective publique et privée (et commerciale)
- Seuls sont concernés les restaurants collectifs, publics ou privés, scolaires, universitaires, et les crèches
- Restauration collective scolaire et universitaire et les crèches (public et privé)

- Au plus tard le 01/01/2020
- Au plus tard le 01/01/2020
- Au plus tard le 01/01/2025 (2028 si moins de 2000 habitants)
- À compter du 30/10/18

- Toute la restauration collective publique et privée
- Opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas / jour, si pas soumis à déclaration performance extra financière
- Commerces de détail alimentaire dont la surface excède 400 m2
- Industries agroalimentaires dont le CA annuel est supérieur à 50 millions d'euros
- Distributeurs alimentaires
- Ensemble des opérateurs de la restauration collective publique et privée, des distributeurs alimentaires et de l'industrie agroalimentaire

- Diagnostic à réaliser avant le 22/10/2020
- A compter du 01/01/2020
- A compter du 01/01/2020



Dons aux associations d'aide alimentaire (art 88)

- Obligation de proposer à une association habilitée une convention de dons de denrées consommables et non vendues, en s'assurant de la qualité du don

- Opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas / jour
- Commerces de détail alimentaire dont la surface excède 400 m2
- Les industries agroalimentaires dont le CA annuel est supérieur à 50 millions d'euros

- Convention à proposer d'ici le 22/10/2020 ou dans un délai d'un an après l'atteinte des seuils définis par secteur d'activité concerné (des précisions à venir avec un décret d'application)

Accompagnement et suivi des mesures

- Gouvernement propose outils d'aide à la décision (art 24)
- Rapport du gouvernement sur l'opportunité d'étendre ces règles (approvisionnements et plan pluriannuel de diversification des protéines) à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective du secteur privé (art 30)
- Rapport du gouvernement sur l'impact budgétaire des nouvelles obligations (art 25)
- Rapport de l'ADEME sur la gestion du gaspillage alimentaire par la restauration collective et la grande distribution (art 66)

- Au 01/11/2019
- Au plus tard le 31/12/2020
- Au plus tard le 01/09/2019 avec actualisation au plus tard le 01/01/2023
- au plus tard le 01/01/2022

