



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES



Restauration collective et mise en œuvre de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable

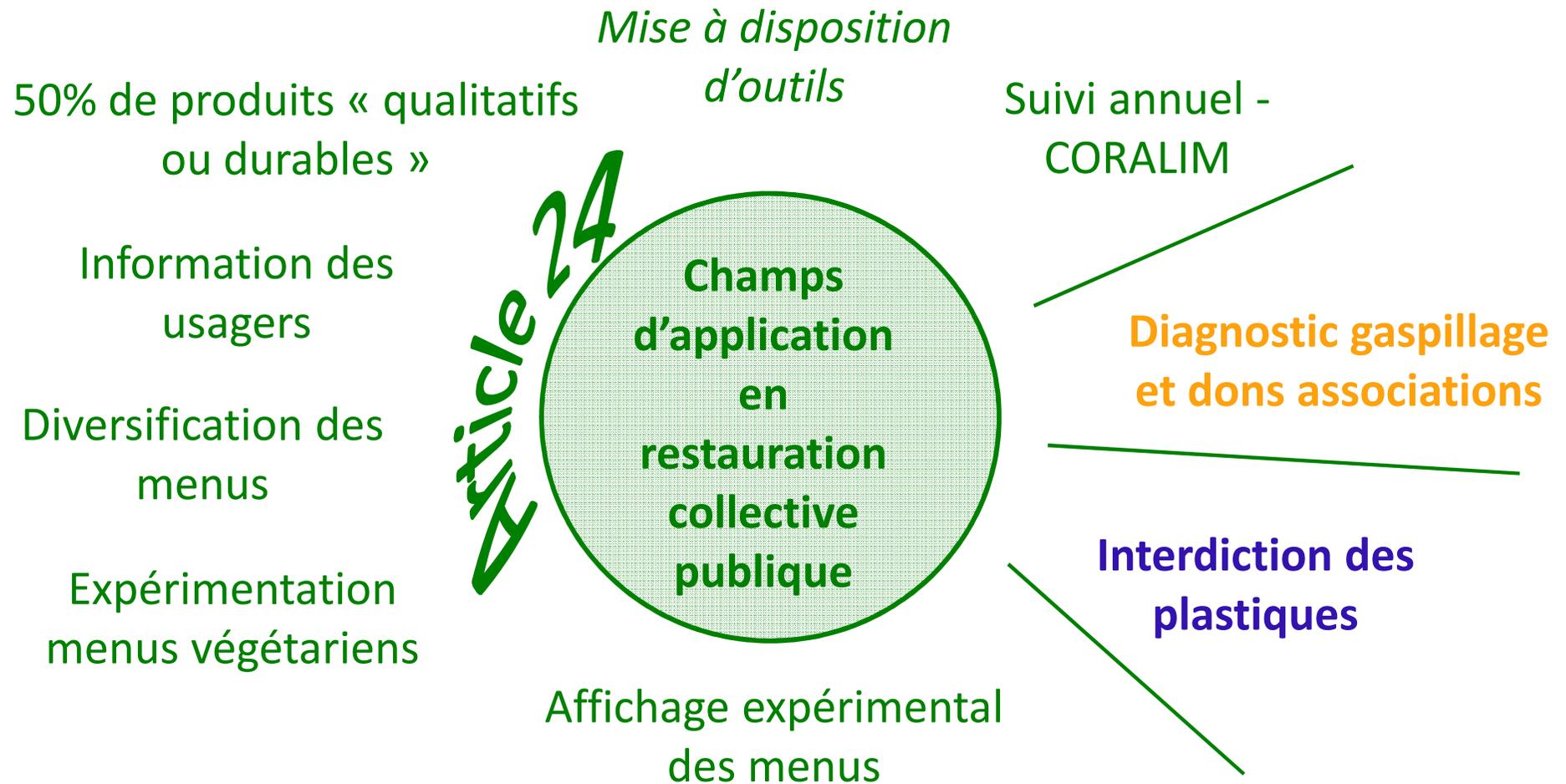
Article 24

3 Juin 2019

DRAAF
Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

« Loi agriculture et alimentation » N° 2018-938 du 30 octobre 2018

- Décret no 2019-313 du 12 avril 2019 relatif au comité régional de l'alimentation
- Décret no 2019-325 du 15 avril 2019 relatif à l'expérimentation de l'affichage obligatoire pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus en restauration collective
- Décret no 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime
- Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire



Quels restaurants sont concernés par l'article 24

Nouvel article du
code rural L 230 5-1

- 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 (c'est-à-dire effectuant des *missions de service public*) : 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 décembre 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*

Article 24 : 50% de produits « qualitatifs et/ou durables » au 1er janvier 2022

Champ des produits couverts par les 50 % (la loi - art. L.230-5-1- I du CRPM)

- les produits issus de l'agriculture biologiques ou en conversion (20%) ;
- les produits bénéficiant d'autres signes de qualité ou mentions valorisantes
- les produits acquis en prenant compte du coût des externalités environnementales au long de leurs cycles de vie
- les produits issus d'exploitations ayant la certification environnementale (uniquement HVE à compter du 1er janvier 2030)
- les produits bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » ;
- les produits bénéficiant du logo RUP (régions ultra périphériques) ;
- les produits équivalents.

Non comptabilisé dans les 50% mais indiqué en objectif : ➡ le développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que ➡ ceux issus des projets alimentaires territoriaux (PAT) (art. L.230-5-1-II du CRPM)



👉 Décret no 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs – Les précisions apportées à la loi

• Précision des signes de qualité et de mentions valorisantes

- Label rouge, appellation d'origine, indication géographique, spécialité traditionnelle garantie, issu d'une exploitation de haute valeur environnementale
- Rajout par le Conseil d'Etat de la précision / **produits "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme"**: sous condition que les conditions de production soient définies par un texte réglementaire 👉
 - *On a un seul exemple effectif : les œufs fermiers, pour lesquels les conditions d'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » sont encadrées par décret (n° 2015-1031 du 19 août 2015)*
 - *Pour les volailles de chair : la mention "fermier" est encadrée par l'article L. 644-14 du CRPM mais ne peut être utilisée que par les produits qui ont déjà soit les mentions AOP, label rouge ou bio- Qui entrent déjà de fait dans le champ des produits éligibles.*

• Calcul des taux de 20 et de 50% en valeur HT sur une année civile

Décret no 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs

- **Dispositions relatives aux externalités environnementales**
- *L'ADEME a précisé l'approche en termes de cycle de vie des produits alimentaires.*
 - Le cas des personnes morales privées a été séparé de celui des personnes morales publiques, le code de la commande publique ne s'appliquant pas aux personnes morales privées
 - **Commande publique** : le décret précise la note « environnementale minimale » obtenu par le produit pour qu'il puisse être comptabilisé dans les 50% (exclusion par ex d'un produit retenu pour l'ensemble des critères mais qui aurait obtenu une note inférieure à 4/10 pour ce critère. Et pondération de ce critère comprise entre 10 et 30% max.
 - **Personne morale de droit privé** : formalisation d'une méthode au préalable permettant de justifier la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées à un produit à un niveau égal à celui fixé par l'arrêté mentionné.

Autres dispositions de l'article 24

Information / Nutrition

Art 24 : à partir du 1er 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) ;

Art 24 : présentation d'un **plan pluriannuel de diversification des protéines** pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne (art. L.230-5-4 du CRPM) ;

Art 24 : à titre **expérimental pour 2 ans, au plus tard un an après la promulgation de la loi, obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire / évaluation** (impact sur le gaspillage, coût des repas, fréquentation...) au moins **6 mois avant la fin** de l'expérimentation (art. L.230-5-6 du CRPM);

Art 27 : extension du « **fait maison** » à la restauration collective ;

Art 29 : information et consultation régulière des usagers sur le respect de la **qualité alimentaire et nutritionnelle** des repas dans les services de **restauration collective scolaire et universitaire** ainsi que dans les services de restauration collective des établissements d'accueil des enfants de **moins de six ans**.



Restauration collective SCOLAIRE

Arrêté du 30-09-2011

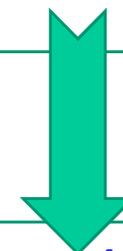
« moins de 4 repas avec
un plat protidique, une
préparation à base de
VPO contenant < 70%
.... »

Ordonnance n° 2019-1069
du 21-10-2019 relative à la
lutte contre le **GASPILLAGE
ALIMENTAIRE**



Loi EGALIM

« 1 **Menu végétarien**
1 x / semaine... »



« A titre **expérimental**... »

« L'expérimentation fait
l'objet d'une
évaluation... »

Restauration collective SCOLAIRE

« [Expérimentation ...](#) » ; **une opportunité !**

Des ressources :

- ✓ Avis n° 77 « [Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire](#) »
- ✓ Avis n° 73 « [Communication et Alimentation :](#)

[Les conditions de la confiance](#) »



- ✓ « **SELF-IDEAL : La question du choix** »
 - Projet : Impact du nombre de choix sur le gaspillage et sur le comportement des lycéens face à un nouvel aliment.
 - Guide (👉acteurs restauration collective scolaire) ; détail et présente :
 - Conditions de réussite pour gérer les nombre de choix (*choix multiples*)
 - Procédures pour faire évoluer l'offre
 - Des témoignages, exemples concrets pour concilier une restauration de qualité et des coûts maîtrisés.
- ✓ Fiches de la DRAAF-Aura

Rapport d'évaluation

Impacts budgétaires induits par l'application des règles prévues aux articles L.230-5-1 à L.230-5-5 du code rural et de la pêche maritime concernant la qualité des approvisionnements en restauration collective

François GERSTER

Inspecteur général de santé publique vétérinaire

Marie-Lise MOLINIER

Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts



Article 24: des voies diverses dans un paysage changeant

Garantie d'origine AOC IGP + logo RUP

Garantie de qualité supérieure Label rouge

Garantie de préservation de l'environnement et de la santé

Bio dont conversion + certification environnementale 2 et 3 (HVE)
+ écolabel, coût des externalités environnementales.

Pour un objectif **20% de bio** + un **complément à 50%**

Arbitrages

En fonction du type d'établissement, de la situation géographique, de l'organisation de l'approvisionnement, du mode de gestion, de la politique du donneur d'ordre,... *en valeur, à l'année*

Séminaire Auvergne-Rhône-Alpes 5 novembre 2019



Coûts imputés aux externalités environnementales pendant son cycle de vie (source étude AGRIBALYSE – ADEME)

Coût du cycle de vie en Kg CO ₂ équivalent par Kg de poids vif	Poulet conventionnel	Poulet label rouge	Poulet bio
	2,03	2,92	2,24

Coût du cycle de vie en Kg CO ₂ équivalent par Kg de poids vif	Porc conventionnel	Porc label rouge bâtiment courette	Porc label rouge plein air	Porc bio
	2,42	2,82	2,21	3,49

Coût du cycle de vie en Kg CO ₂ équivalent par Kg de poids vif	Œufs de poule cage	Œufs de poule sol	Œufs de poule plein air	Œufs de poule bio
	1,70	2,31	2,11	1,45

Des arbitrages, des itinéraires, modéliser pour évaluer

Un modèle de repas à 5 composantes (plus le pain), comprenant des produits très utilisés:

Une crudité (tomate 100g)

Un produit carné (steak 100g boule de macreuse ou tendre de tranche)

Un accompagnement (purée 250g maison pommes de terre, carottes, lait, beurre)

Un yaourt 125g nature ou un fromage (1/8 camembert)

Un dessert (pomme 100g)

Un petit pain 50g.

Coût global 1,94 (dans la moyenne 1,70 / 2,30)

Des surcoûts pour le socle des 20% Bio: 0,10 à 0,20 au minimum
pour les 30% restants: beaucoup d'incertitudes

Des surcoûts

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Crèches	0,14 à 0,17	1,12 à 1,15
Ecole maternelle	0,14 à 0,17	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0,18 à 0,20	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,26 à 0,30	2,05 à 2,09
Universités	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Hôpitaux taille moyenne	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24
Grands centres hospitaliers	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Institutions personnes âgées	0,24 à 0,27	1,96 à 1,99
Restaurants administratifs	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24
Armées	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Prisons	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24

Des surcoûts...programme UE et diversification protéines

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Ecole maternelle	0	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0 à 0,01	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,04 à 0,11	2,05 à 2,09
La mise en place du programme de l'Union européenne à destination des établissements scolaires permet une subvention forfaitaire par portion jusqu'à 4 fois par semaine amortissant les surcoûts pour ces établissements		
La mise en place d'un repas par semaine avec diversification des protéines permet une économie du coût matières de l'ordre 0,10€ à 0,37€ par repas soit 0,02€ à 0,07€ lissé pour un repas diversifié par semaine		



PROGRAMME EUROPEEN LAIT ET FRUITS A L'ECOLE

Depuis la rentrée 2016/2017 :

Programme européen « Un fruit pour la récré » et « Lait à l'école »

Rentrée 2019/2020 :

- **Fusion des deux programmes** et proposition d'un programme unique simplifié : « **Lait et Fruits à l'école** ».
- **Objectifs :**
 - **promouvoir des comportements alimentaires plus sains,**
 - **mieux faire connaître aux élèves les filières et produits agricoles et agroalimentaires, en particulier sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).**



PROGRAMME EUROPEEN LAIT ET FRUITS A L'ECOLE

Le programme évolue

Accompagnement de la loi EGalim

- Atteindre au **50% de produits de qualité et durables**, dont **au moins 20% de produits biologiques** pour les repas servis en **restauration collective** dans **tous les établissements** chargés d'une **mission de service public** au **1er janvier 2022**.
- **Union Européenne aide au financement**
 - pendant le déjeuner dans tous les restaurants scolaires,
 - pour la distribution de fruits et légumes frais, et/ou de lait et produits laitiers sous signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), notamment ceux issus de l'agriculture biologique.



PROGRAMME EUROPEEN LAIT ET FRUITS A L'ECOLE

Distribution pour tous les élèves le midi

Produits	SIQO <i>AB (BIO), AOP, AOC, IGP, STG, Label Rouge</i>
Forfaits	Forfaits basés sur la différence de coût entre conventionnel et SIQO (sauf pour le lait, non habituellement distribué)
Population cible	Les élèves de la maternelle au lycée.

PROGRAMME EUROPEEN LAIT ET FRUITS A L'ECOLE

Simplification du dispositif

Demandeurs d'aide ciblés

Les demandeurs d'aides sont les organismes qui supportent le coût de la restauration collective dans les établissements scolaires:

- pour les établissements publics : **des collectivités locales, des collèges, des lycées et des structures en charge de la restauration collective.**
- pour les établissements privés : **des organismes de gestion.**

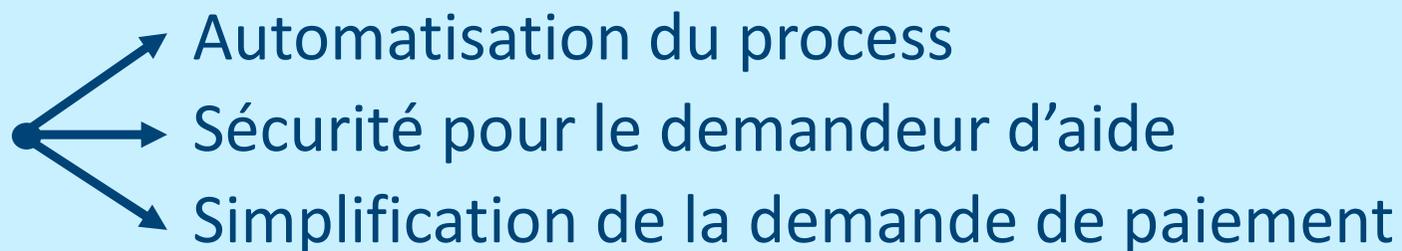


PROGRAMME EUROPEEN LAIT ET FRUITS A L'ECOLE

Référencement des fournisseurs

Liste fermée de fournisseurs s'engageant contractuellement auprès de FranceAgriMer à fournir:

- des produits éligibles
- une attestation de livraison standardisée



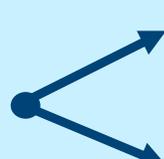
PROGRAMME EUROPEEN LAIT ET FRUITS A L'ECOLE

Une mesure éducative par an

Accompagnement des distributions par des mesures éducatives
= obligation de la réglementation de l'Union européenne.

Dans le nouveau programme :

- **une seule mesure éducative par année scolaire**
(au lieu de 3 précédemment)
- **support réalisé par le Ministère en charge de l'alimentation**
(en collaboration avec Santé et Education Nationale)



Sécurité pour le demandeur d'aide
Mise en œuvre facilitée des distributions sur
l'ensemble de l'année

PROGRAMME EUROPEEN LAIT ET FRUITS A L'ECOLE

Une seule demande par trimestre

Le demandeur d'aide reste libre de distribuer le midi :

- des fruits et légumes,
- ou des produits laitiers,
- ou des fruits et légumes et des produits laitiers.

**Une seule démarche en cas de distribution
de fruits et légumes et de produits laitiers**



Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Lutte contre le gaspillage alimentaire (art 88)

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Extension de l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec obligation de diagnostic préalable à la démarche, incluant une estimation des achats en produits sous SIQO et/ou durables permis par la réduction du gaspillage• 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 | <ul style="list-style-type: none">• Toute la restauration collective publique et privée• Toute la restauration collective publique et privée• 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 | <ul style="list-style-type: none">⌚ A compter du 22/10/2020 (des précisions à venir avec un décret d'application)• A compter du 22/10/2020 (des précisions à venir avec un décret d'application)• A compter du 22/10/2020 |
|---|--|---|

Dons aux associations d'aide alimentaire (art 88)

- | | | |
|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 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 | <ul style="list-style-type: none">• 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 | <ul style="list-style-type: none">⌚ Dans un délai d'un an à compter à compter du 22/10/2020 ou d'un an après l'atteinte des seuils définis par secteur d'activité concerné (des précisions à venir avec un décret d'application) |
|--|--|--|

Les autres dispositions de la loi concernant la restauration collective

Environnement/santé

Art 28 : interdiction au plus tard le **1er janvier 2020** de l'utilisation de **bouteilles d'eau plate en plastique** (en restauration scolaire) ;

Art 28 : interdiction au plus tard le **1er janvier 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** ;

Art 28 : interdiction au plus tard le **1er janvier 2025**, des **contenants alimentaires** de cuisson, de réchauffe et de service **en matière plastique** dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans (1er janvier 2028 pour CT < 2 000 habitants)



Pôle politique publique de l'alimentation

Contacts : Elisabeth MANZON – Françoise CHABROLLES

Service régional de l'alimentation

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Auvergne-Rhône-Alpes -
prenom.nom@agriculture.gouv.fr

Sites de LYON et de LEMPDES

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION