

La loi EGALIM
janvier 2022

Que devez-vous savoir ?

ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

adoptée par le Parlement le 2 octobre 2018



La loi issue des États généraux de l'alimentation poursuit trois objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.



<https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-publique-comment-favoriser-le-developpement-des-produits-label-rouge-et>



<https://rs2a-consulting.fr/>

• Substitution des plastiques

1^{er} janvier
2020

Au plus tard le 1er janvier 2020, la mise à disposition des **ustensiles à usage unique en matière plastique** (*sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées*) suivants **est interdite** : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. **Les bouteilles d'eau en plastique sont interdites** au plus tard le 1er janvier 2020 en restauration scolaire.

Au plus tard le 1er janvier 2025, l'utilisation de **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite** dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

Cette mesure est valable aussi bien en restauration collective, publique et privée, que commerciale.

GRATUIT

Pas d'ustensile en plastique à usage unique



Restauration
collective



Publique et
privée



Restauration
commerciale

La diversification des sources de protéines

À titre
expérimental,
pendant 2 ans

- Minimum 1 Menu « végétarien » par semaine

Les gestionnaires de tous les établissements (*publics ou privés*) sont tenus de proposer, au moins 1 fois par semaine, un menu dit « Végétarien », c'est-à-dire composé de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers



<https://agriculture.gouv.fr/evaluation-de-lexperimentation-dun-menu-vegetarien-hebdomadaire-en-restauration-collective-0>



En savoir plus sur la loi Egalim (en vidéo)



<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-la-loi-egalim/en-savoir-plus-sur-la-loi-video>



<https://rs2a-consulting.fr/>

100% des achats alimentaires

50%
des achats alimentaires
Produits conventionnels

Obligation d'introduire
50% de produits de qualité et durables
(dont 20% de produits biologiques)

Obligation d'information
de vos convives

Restaurants

Une fois par an

Les convives doivent être informés

Pourcentages en produits

Restaurants Scolaires Universitaires Crèches

INFORMER régulièrement les usagers

Respect de la qualité nutritionnelle des repas servis

30% des achats alimentaires



20% des achats alimentaires



1^{er}
janvier
2022

Déclaration des achats
alimentaires

Valeurs d'achat

%

2022

Télédéclaration sur une plateforme gouvernementale

Bilan et suivi de la loi



<https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-accompagnement-pour-la-mise-en-oeuvre-des-mesures-egalim>



<https://rs2a-consulting.fr/>

Combien cela coute ?

“ Un appel d’offre a été réalisé en avril/mai 2021 dans un établissement Privé sous contrat (900 couverts/jour) ”

Nombre de couverts/jour	Nombre de couverts/An (140 jours ouvrés)	Ecart -1 périphérie en Primaire ou en collège (passage au repas 4 composantes)	Montant annuel Ecart -1 périphérique en Primaire ou en collège	Ecart de Matière Première avant/après de l'intégration de la loi Egalim	Montant annuel Ecart de Matière Première avant/après de l'intégration de la loi Egalim
200	28 000	0.11	3 080	0.16	4 480
400	56 000	0.11	6 160	0.16	8 960
600	84 000	0.11	9 240	0.16	13 440
800	112 000	0.11	12 320	0.16	17 920
1000	140 000	0.11	15 400	0.16	22 400
1200	168 000	0.11	18 480	0.16	26 880
1400	196 000	0.11	21 560	0.16	31 360

Ces chiffres ont été calculés à partir d'un Appel d'Offre, avec la participation de 4 sociétés (2 locales et 2 nationales), en province (sud ouest), en avril 2021.

1 périphérie = 1 entrée ou 1 fromage ou 1 dessert

1 C (composante) = 1 entrée ou 1 viande, poisson ou œuf, ou 1 légume et/ou féculent ou 1 fromage ou 1 dessert

Comment absorber les surcoûts ?

1. Supprimer une périphérie du repas ?
2. Augmenter les tarifs familles ?
3. Revoir votre cahier des charges
 - Revoir les modes de distributions
 - Mécaniser davantage
 - Revoir les organisations
 - Rechercher une compétitivité de votre prestataire (*Appel d'offre*)
 - ...

Faites vous aidé !



LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

Conseil National de la Restauration Collective



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION



https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/plaquette_loi_egalim_resto_co_20200207_cle89fc78.pdf



<https://rs2a-consulting.fr/>

FAITES APPEL
A UN EXPERT !

*N'oubliez pas de visiter
notre site internet
www.RS2A-consulting.fr*

*Il vous apportera du temps
et des connaissances*

Un premier contact
Est toujours gratuit !



RS2A CONSULTING
Restauration & Services
Audit et Accompagnement



Gilles BESOMBES
Expert en Restauration



07 81 34 70 88



gilles.besombes@rs2a-consulting.fr



www.rs2a-consulting.fr



1 Rue des épis
31600 SAUBENS