



# Quels impacts de la loi Climat et Résilience sur la restauration collective ?

Jeudi 10 mars - Carmaux



# Ordre du jour



- ✓ Présentation de la loi Egalim
- ✓ La loi Climat et Résilience
- ✓ Les outils de financement disponibles
- ✓ Comment faciliter l'approvisionnement local ?



# La loi Egalim



# Présentation de la loi Egalim



## LOI EGALIM

Pour l'équilibre des **relations commerciales** dans le secteur agricole et alimentaire

Pour une **alimentation saine et durable accessible à tous**

↓

Déploiement d'un arsenal législatif pour que les agriculteurs renouent avec la valeur ajoutée :

- ✓ Contractualisation en marche avant
- ✓ Relèvement du seuil de revente à perte
- ✓ Encadrement des promotions

# Présentation de la loi Egalim

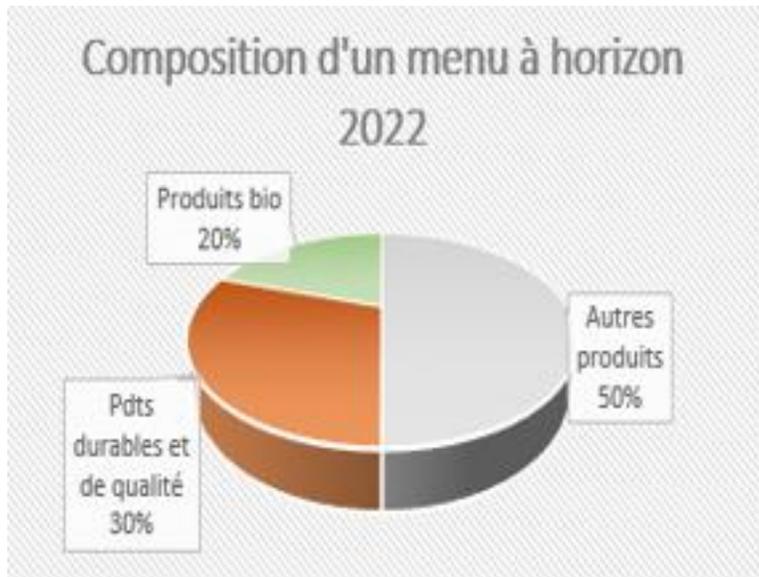


## Article 24 : spécifique à la Restauration collective

- ✓ Approvisionnement
- ✓ Diversification des sources de protéines
- ✓ Lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Contenants et ustensiles en plastique
- ✓ Information des usagers



## Approvisionnement



**Publics concernés** : les personnes morales de droit public et de droit privé qui ont en charge les services de restauration mentionnés à l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime

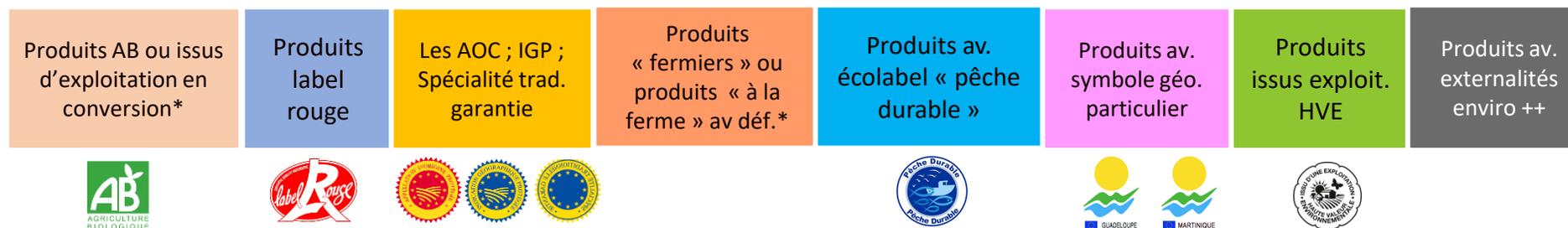
Restauration scolaire, universitaire, d'état et santé, établissements de santé, établissements sociaux et médico-sociaux et établissements pénitentiaires

Entrée en vigueur : **1er janvier 2022**



## Approvisionnement

Quels produits entrent dans la composition des 50% ?



**Méthode de calcul** : valeur HT des achats de produits EGALIM rapportée à la valeur totale HT des achats



## Diversification des sources de protéines

- Pour tous les restaurants scolaires :  
Expérimentation d'un repas végétarien par semaine
  
- Pour les restaurants scolaires de + de 200 couverts/jour :  
Plan pluriannuel de diversification de protéines



## Lutte contre le gaspillage alimentaire

### Pour toute la restauration collective

- Mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires
- Pour les opérateurs préparant + de 3000 repas/jour :  
don aux associations habilitées



## Contenants et ustensiles en plastique

### Pour toute la restauration collective

1<sup>er</sup> janvier 2020 : Interdiction de l'utilisation d'ustensiles à usage unique en matière plastique et des bouteilles d'eau plate en plastique

1<sup>er</sup> janvier 2025 : Interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique



## Information des usagers

### Pour toute la restauration collective

1<sup>er</sup> janvier 2020 : information obligatoire des usagers une fois par an de la part des produits durables et de qualité

### restauration scolaire

Menus du 07 au 11 septembre 2020



5 ELE 1 ELE BIO JOUR	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade arlequin	Betteraves	Quiche lorraine*	Tomates rondelles	Carottes râpées
Plat principal	Jambon grill*	Emincé de volaille	Haché de bœuf au jus	Risotto	Dos de colin au citron
Légumes Féculents	Courgettes à la provençale Buchette mélangée à couper	Lentilles cuisinées	Epinards béchamel	***	Pâtes
Produit laitier		Chanteneige	Carré président	Yaourt fermier au citron	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit	Compote pomme poire	Crème dessert	Clafoutis aux fruits rouges	Fruit
Sans viande Sans porc	Filet de poisson Filet de poisson	Veggie burger	Tarte au fromage/pané sarrasin Tarte au fromage		

#### Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs   ● Légumes & fruits   ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs   ● produits laitiers



#### Nos salades et plats composés :

Salade arlequin : pâtes, petit pois, maïs, vinaigrette

Risotto : riz, fromage, brunoise de légumes, champignons

#### Nos sauces:

Sauce citron : roux blanc, crème, vin blanc, fumet de poisson, oignons, jus de citron

\* présence de porc

-  Fabriqué en aveyron
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Circuit court
-  Pêche responsable



# Loi Climat et Résilience



# Loi Climat et Résilience : mesures sur la restauration collective



## Loi adoptée en août 2021

Le Projet de loi reprend les propositions issues de la Convention citoyenne pour le climat

Convention composée de 150 citoyens tirés au sort, constituée en octobre 2019, qui a remis son rapport au Gouvernement en juillet 2020.



**Une loi très large qui ne porte pas uniquement sur la restauration collective mais sur plusieurs articles qui l'impacte.**



# Loi Climat et Résilience : mesures sur la restauration collective



## Les objectifs en matière d'approvisionnement durable et de qualité

*Rappel des objectifs* : 50% d'approvisionnement en produits durables et de qualité, dont 20 % de produits AB

### Qui est concerné ?

Les personnes morales de droit public en charge de restaurants collectifs publics ou privés dès lors qu'elles assurent une mission de SP

### Nouveau

Les personnes morales de droit privé  
(= les restaurants collectifs privés)

### A quelle échéance ?



1er janvier 2022



1er janvier 2024

# Loi Climat et Résilience : mesures sur la restauration collective



## Les objectifs en matière d'approvisionnement durable et de qualité

Ajout **d'un nouveau sous-objectif spécifique** pour l'approvisionnement en **viandes** (filières animales : viandes bovines, porcines, ovines et de volaille) et **produits de la pêche**.

Quel est le taux d'approvisionnement attendu & Qui est concerné ?

**60 % \***

Restauration collective publique  
et privée

**100 % \***

Restauration collective gérée par l'Etat

A quelle échéance ?



**1er janvier 2024**

# Loi Climat et Résilience : mesures sur la restauration collective



## Les objectifs en matière d'approvisionnement durable et de qualité

**RAPPEL des catégories EGAlim** : Quels produits entrent dans la composition des 50% ?

Produits AB ou issus d'exploitation en conversion*	Produits label rouge	Les AOC ; IGP ; Spécialité trad. garantie	Produits « fermiers » ou produits « à la ferme » av déf.*	Produits av. écolabel « pêche durable »	Produits av. symbole géo. particulier	Produits av. externalités enviro ++	Produits issus exploit. HVE
--	----------------------	---	---	---	---------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------

### Les 2 nouvelles catégories

Produits issus du commerce équitable

Produits dont l'acquisition a été fondée sur les performances en matière de protection de l'enviro et le dvpt des appro directs de produits de l'agriculture



### Evolution introduite

Entrent dans cette catégorie et ce jusqu'en 2026, les produits issus d'exploitations de niveau 2. A partir de 2027, ne seront comptabilisés que les produits issus d'exploitations HVE

# Loi Climat et Résilience : mesures sur la restauration collective



## Ce qui n'est pas comptabilisé :

**ATTENTION**, les produits issus de PAT

Ils ne seront pas comptabilisés dans les 50% de produits « durables et de qualité ».



# Loi Climat et Résilience : mesures sur la restauration collective



## La loi Climat & résilience vient compléter et renforcer l'obligation d'information des convives

- ✓ Renforcement des dispositions de suivi par la remise d'un bilan statistique annuel au Parlement au 1er janvier de chaque année après Promulgation de la loi précisant **la part des produits répondant à chaque critère de durabilité dont ceux issus de circuits courts ou d'origine française**
- ✓ OBLIGATION d'afficher **EN PERMANENCE** dans le restaurant, la part des produits durables et de qualité **ET DES PRODUITS ISSUS DE PAT** servis dans le restaurant



Dès promulgation de la loi ... donc en théorie au 1er janvier 2022

# Loi Climat et Résilience : mesures sur la restauration collective



La loi Climat & résilience vient renforcer et compléter les obligations en matière de diversification des sources de protéines

- L'expérimentation d'un **menu végétarien hebdomadaire** en restauration scolaire devient **OBLIGATOIRE**
- Mise en place d'une nouvelle expérimentation : **POSSIBILITE** d'introduire une **option végétarienne quotidienne**
- Extension de l'OBLIGATION de mettre en place un Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines aux **restaurants collectifs privés**

# Loi Climat et Résilience : mesures sur la restauration collective



## Les autres dispositions en matière de restauration collective dans la loi Climat & Résilience

- **Expérimentation** consistant à mettre en place une **solution de réservation des repas** pour adapter le nombre de repas nécessaire pour les gestionnaires volontaires
- Nouvelles prescriptions en matière de marchés publics alimentaires : **OBLIGATION de prendre en compte les conditions de fraîcheur, saisonnalité et niveau de transformation des produits**
- **INTERDICTION** de servir / de s'approvisionner avec de la viande de synthèse

# En résumé....



## Pour tous :

- 50% de produits durables dont 20% de bio (1<sup>er</sup> janvier 2022)  
=> 60% des viandes et poissons durables et de qualité (1<sup>er</sup> janvier 2024)
- Interdiction des contenants et ustensiles en plastique
- Renforcement de l'information des convives

## Pour les restaurants scolaires :

- Pérennisation du menu végétarien hebdomadaire

# Un site internet pour vous aider



➤ <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>

# Un site internet pour vous aider



➤ <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>



# Les outils de financement disponibles



# Le Plan de relance : mesure 14



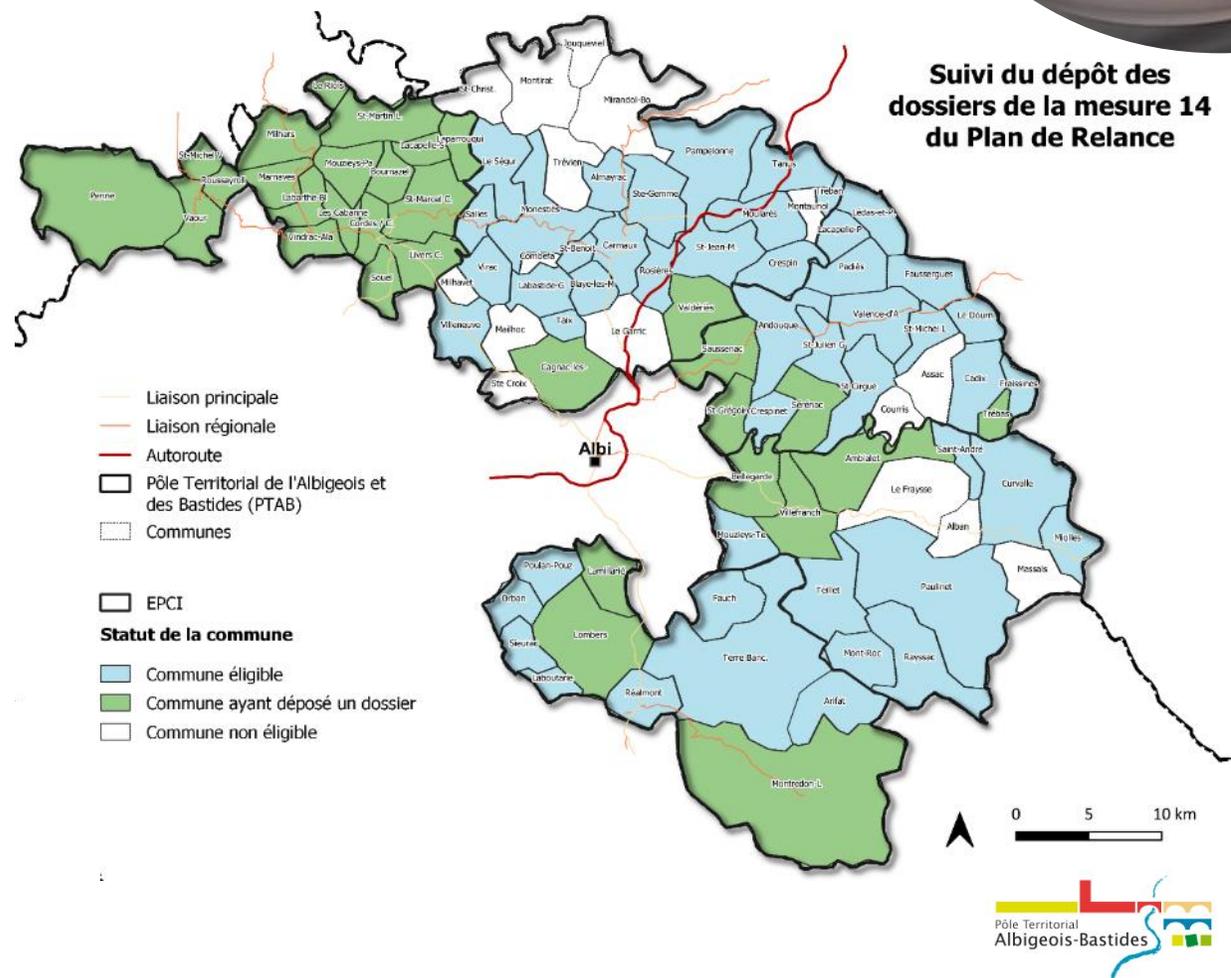
## Financement pour :

- l'investissement en matériel ou immatériel
- des prestations intellectuelles

Dépôt des dossiers prolongés jusqu'au 30 juin

Jusqu'à 100% de subvention !

(accessible aux communes éligibles à la fraction cible de la DSR)



# La cantine à 1€



**3€ par repas** facturé à 1€ ou moins aux familles

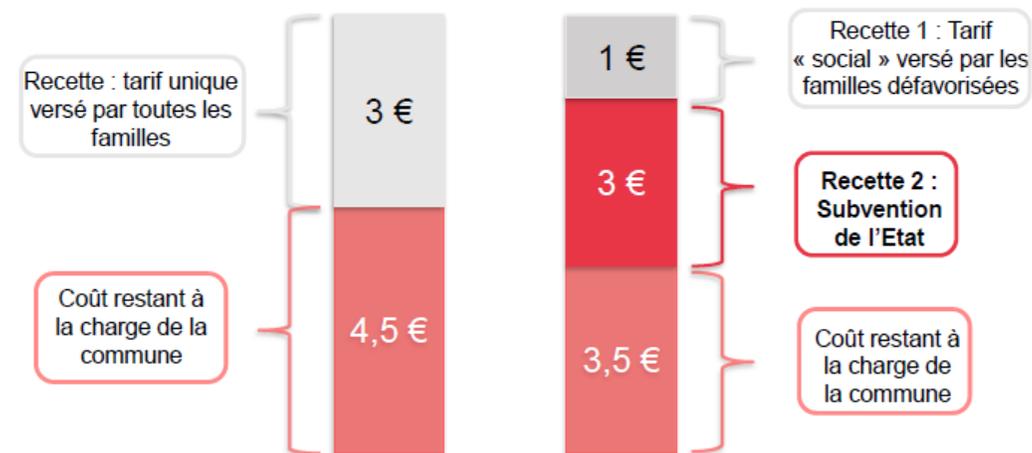
## Conditions :

Repas maternelles et élémentaires

3 tranches de tarifications selon le quotient familial

Accessible aux communes éligibles à la DSR « Péréquation »

## EXEMPLE DE STRUCTURE DE DÉPENSES PAR REPAS POUR LA COMMUNE



# Lait et Fruits à l'école



- ✓ **Financement pour le surcoût**
- ✓ **Une mesure éducative obligatoire**

## Démarche :

Demande d'agrément

Référencement des fournisseurs

Organisation des distributions

La distribution des produits peut être effectuée au choix :

- le MIDI durant le déjeuner (uniquement les produits SIQO, sous signe officiel de qualité : BIO, AOP, AOC, IGP, Label Rouge)
- au GOUTER à la sortie des élèves



**Lourdeurs Administratives !**

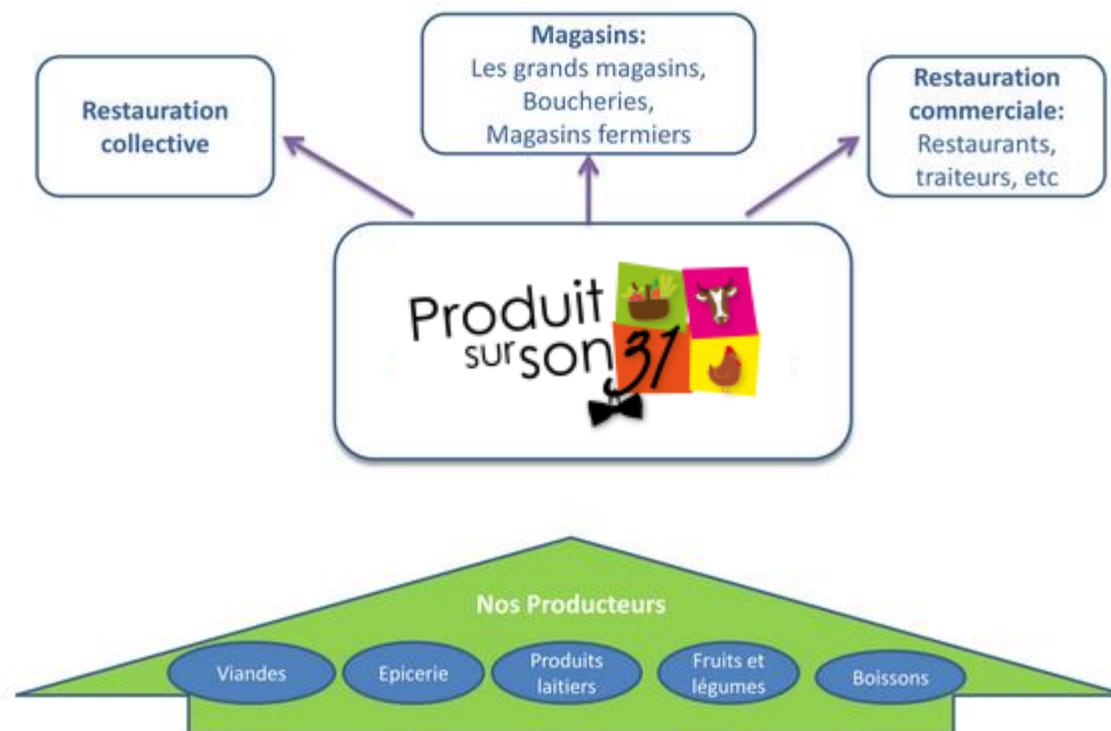




# Comment faciliter l'approvisionnement local ?



# La plateforme Produits sur son 31





=> [www.agrilocal81.fr](http://www.agrilocal81.fr)



**Merci !**

