

Présentation de la loi EGALIM



Anne BERMOND - Chargée de mission restauration collective
Camille LEDOUX – Diététicienne Apprentie



LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

Objectifs généraux

- 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.



La loi EGAALim → Partie restauration collective

- **Article 24** spécifique à la 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



EGAlim – Article 24

- Publics concernés : les **personnes morales de droit public** et les personnes morales 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
- Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur le **1er janvier 2022**
- Mesure « phare » concernant la qualité des approvisionnements :
**50% de produits durables et de qualité, dont
20% de produits biologiques.**



EGAlim – Article 24

Définition des produits durables et de qualité

Les signes ou mentions pris en compte sont :

- Agriculture Biologique
- Label Rouge
- Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité Traditionnelle Garantie
- mention « *issu d'une exploitation de haute valeur environnementale* »
- mention « *fermier* » ou « *produit de la ferme* » ou « *produit à la ferme* »
- Produits de la pêche avec écolabel
- Produits acquis en prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales





Signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



Un produit dont **les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition** (1 en France : moule de Bouchot)



Un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



Un produit agricole, brut ou transformé, dont **la qualité, la réputation** ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**.



L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de **la biodiversité, la préservation des ressources naturelles** et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal.



ORIGINE ET QUALITÉ :
L'ENGAGEMENT DES FILIÈRES
L'ATTENTE DES CONSOMMATEURS
L'AVENIR DES TERRITOIRES

INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



[L'institut](#) [Les signes de qualité et d'origine](#) [Espace pro et outils](#) [Formations](#) [Textes officiels](#)

Entrer dans une démarche sous SIQO

Produire sous SIQO : droits et obligations

Les procédures d'instruction pas à pas

- AOP/AOC - IGP - IG
- Label rouge
- STG

Les organismes de défense et de gestion

Suivi des démarches

- Procédures nationales d'opposition en cours
- Projets d'aires géographiques ou parcelaires
- Procédures européennes d'opposition
- Avis des instances

Contrôles des SIQO

- Dispositions de contrôle communes
- Les laboratoires d'analyse
- Les organismes de contrôle

Accompagnement et outils

- Demandes d'autorisations de plants les démarches à suivre
- Demandes de dérogation en Agriculture Biologique
- Boîte à outils
- Guides pratiques

Rechercher un produit

Nos actualités



31 OCT
L'INAO agréé l'organisme de contrôle AFNOR



25 OCT
Changement climatique : une convention signée



30 SEPT
Géolocalisez les produits AOP, IGP et IGP-Label

Découvrez les produits de qualité autour de nous

L'INAO sur le territoire



PRODUITS D'ORIGINE ET DE QUALITÉ D'OCCITANIE

[L'IRQUALIM](#) [LES SIGNES OFFICIELS](#) [LES PRODUITS](#) [LES RECETTES](#) [LE CLUB DES QUALIVORES](#) [LES PETITS GOURMETS](#) [CONTACT](#)

NOS PARTENAIRES



regal Sud de France
SALON 13 > 16 DÉCEMBRE PARIS LES ÉPICES TOULOUSE

PARTICIPEZ AU SALON REGAL SUD DE FRANCE AU DÉPART DE MONTPELLIER OU DE SÈTE !

PLUS D'INFOS SUR WWW.QUALIVORES.COM

Publiée le 5 décembre 2019
Balade des Qualivores au salon Régal Sud de France 2019

EN SAVOIR +

regal Sud de France
RENCONTRES GUSTATIVES AGRICOLES & LUDIQUES

SALON 12 > 15 DÉCEMBRE 2019 PARC DES EXPOS. TOULOUSE

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

Publiée le 3 décembre 2019
Les Qualivores vous proposent sur REGAL - du 12 au 15 décembre 2019

EN SAVOIR +

JUSQU'AU 1ER DÉCEMBRE
VENTE PRIVÉE QUALIVORES
VEAU D'AVEYRON & DU SÉGALA

VENTE PRIVÉE QUALIVORES

Publiée le 2 décembre 2019
Vente privée - Veau d'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge - REGAL 2019

EN SAVOIR +



NOS PRODUITS de qualité

TOUS LES PRODUITS CARTE 5 SIGNES OFFICIELS QUI SOMMES-NOUS ? CONTACT

LOCALISEZ LES PRODUITS AOP, IGP ET IGP-LABEL ROUGE AUTOUR DE VOUS !

RECHERCHER UN PRODUIT...

Signe officiel Départements Catégories

vins : 349 viandes : 71
 cidres, liqueurs et spiritueux : 56 fromages : 54
 fruits : 27 légumes : 22

NOS PRODUITS de qualité

TOUS LES PRODUITS CARTE 5 SIGNES OFFICIELS QUI SOMMES-NOUS ? CONTACT

IGP Tam Catégories

REVENIR À LA VUE GÉNÉRALE

viandes : 6 charcuteries : 2
 vins : 2 légumes : 1

AGNEAU DE L'AVEYRON viandes
 AIL ROSE DE LAUTREC légumes

Site internet « Nos produits de qualité » : <https://www.nosproduitsdequalite.fr/>



Les principes des signes officiels de qualité

- Une **démarche collective** et **volontaire** émanant de **producteurs** ou d'un **groupement de producteurs**
- Des **conditions** de production **strictes** selon un cahier des charges
- Des **contrôles réguliers** réalisés par des **organismes indépendants** agréés par l'État (Ecocert, Nature et progrès...)

Site internet de l'INAO : <https://www.inao.gouv.fr/>



Les produits issus de l'agriculture biologique

Le mode de production agricole est naturel et n'utilise **aucun produit chimique de synthèse**, comme les pesticides, les herbicides chimiques, les fertilisants artificiels ou les hormones de croissance, ni d'OGM.

Les produits issus d'exploitation en conversion sont comptabilisés



Site internet de l'agence bio : <https://www.agencebio.org/>



Les produits « *issus d'exploitations à haute valeur environnementale* »

- Certification permettant d'identifier les exploitations agricoles engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement
- 3 niveaux de certification dont seul le niveau le plus élevé permet l'utilisation du logo
- Réalisation de contrôles réguliers réalisés par des organismes agréés

[Décret n° 2011-1914 du 20 décembre 2011](#) relatif à la mention valorisante « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale ». (JORF du 22-12-2011)

<https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations>



La mention « *fermier* » ou « *produit de la ferme* » ou « *produit à la ferme* »

- Concerne actuellement 3 catégories de produits : les œufs, les volailles et les fromages
- **Décret n° 2015-1031 du 19 août 2015 relatif aux conditions d'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour les œufs de poules pondeuses + Arrêté**

 INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

B - Les modes de valorisation français autres que les SIQO
1. Les mentions valorisantes : « fermier »

	Mention valorisante « fermier »	AOP/IGP	Agriculture biologique	Label rouge
Démarche	Individuelle	Collective*	Individuelle	Collective*
Objet	Valoriser une production traditionnelle sur la ferme	Consécration d'usages collectifs	Respect de l'environnement et du bien-être animal	Garantie d'une qualité supérieure
Cahier des charges	Non	Oui	Oui	Oui
Plan de contrôle	Non	Oui	Oui	Oui
Qui contrôle?	DGCCRF	Organisme de contrôle** sous l'autorité de l'INAO	Organisme certificateur sous l'autorité de l'INAO	Organisme certificateur sous l'autorité de l'INAO

www.inao.gov.fr

* Sauf cas exceptionnel
** Organisme certificateur ou organisme d'inspection

24

Les produits de la pêche avec écolabel

- L'écolabel public « Pêche Durable » répond au souhait de la filière pêche de disposer d'un signe de qualité permettant de valoriser la pêche durable incluant exigences environnementales, économiques et sociales. En juillet 2019, une première pêcherie française, située à Sète (Hérault), a été certifiée.
- exigences de traçabilité et de qualité
- Suivi d'un référentiel



Les produits acquis en prenant en compte les coûts liés aux externalités environnementales

- Actuellement peu d'éléments à disposition
- Un rapport de l'ADEME (juin 2019)
- Evaluation de l'empreinte carbone, des émissions de gaz à effet de serre, de la consommation d'eau, de la consommation des autres ressources, de l'impact sur la qualité du sol, de l'air ou de la biodiversité lors de la production



Autres mesures de l'article 24

Communication :

- A compter du 1er janvier 2020, les gestionnaires des restaurants collectifs **informent, une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, les usagers** des restaurants collectifs dont elles ont la charge, de la part des produits durables et de qualités et issus de l'AB





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolores	Haricots verts vinaigrette ou potage	Salade verte	Chou blanc sauce fromage blanc curry	Toussaint
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf bourguignon	Hoki sauce catalane	Lasagne bolognaise	Parmentier de bœuf au potiron	
	Carottes	Semoule	***	***	
PRODUIT LAITIER	Brie	Edam	Fromage blanc sucré	Mimolette	
DESSERT	Flan vanille	Kiwi	Purée pomme vanille	Pêche au sirop	

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge râpé vinaigrette	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette ou potage de légumes	Pâté de campagne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Raviolis de volaille	Escalope de dinde sauce forestière	Filet de colin sauce normande	Croq'végétarien	Colin pané citron
	***	Carottes	Semoule	Pâtes coquillettes	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Edam	Fraidou	Emmental	Mimolette	Fromage frais sucré
DESSERT	Flan nappé caramel	Pomme	Purée pomme cannelle	Poire	Banane

P.A. n°1

Local

Les sautés de bœuf, les sautés et les rôtis de porc proviennent de notre fournisseur "Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquet" lorsque les approvisionnements le permettent.



Circuits courts/ Produits locaux

maison

bio

Alternatif

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Ces Menus sont validés par notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2013	Semaine 49	lundi 2 déc. Taboulé à l'Orientale Filet de Colin en Chapelure Persillée Tombée de Choux Chine Brunoise de Légumes Fondants Abondance Marjol Roguet Clémentines	mardi 3 déc. Céleri Rémoulade & Raifort Doux Carbonade de Bœuf Strasbourgeoise Spœtze aux Œufs Emincé de Poireaux Crème Anglaise Gâteau de l'Avent	mercredi 4 déc. Salade d'Endives aux Pommes Navarin d'Agneau aux Tomates Confites Riz Pilaf Cuisson à Brun Fondue d'Epinards Camembert Salade de Fruits Frais	jeudi 5 déc. Salade Verte Boudin Blanc, Jus Forestier/Saucisse de veau Purée de Panais et Pommes Agria Yoghourt de Gruffy au Confit Maison	vendredi 6 déc. Potage Velouté aux Céréales Filet de Dinde Dijonnaise Bouquetière de Légumes d'Hiver Gruyère de la Dent du Chat Kiwi de Région
	Semaine 50	lundi 9 déc. Salade Couscous Longe 1/2 sel au Bouillon Mijotée de Lentilles du Puy et Navets Confits Pudding Chocolat Banane	mardi 10 déc. Potage Saint Germain aux Croustons Filet de Cabillaud Nantaise Riz à l'Italienne Poêlée de Brocolis Tomme de Lavilat Orange de Sicile	mercredi 11 déc. Macédoine de Légumes Mimosa Pièce de Veau Braisée aux Epices Semoule aux Epices Douces Légumes à l'Orientale Fromage Blanc Kiwi	jeudi 12 déc. Mesclun de Saison Croquette Savoyarde / Des de volaille au Reblochon Fermier Pomme Jonagold	vendredi 13 déc. Betterave Rouge en Persillade Fricassée de Volaille Forestière Ecrasée de Pommes de Terre aux Poimarrons Entremet Maison
	Semaine 51	lundi 16 déc. Potage Paysanne Bœuf BIO de Haute Savoie Penne Rigate Alpina Marbrier Poires Conférence	mardi 17 déc. Pâté en Croûte & Cornichons / Cake Filet de Poisson à la Plancha Riz Fantaisie Emincé d'Endives Gratinées Yaourt du Crêt Jall Clémentines de Sicile	mercredi 18 déc. Salade d'Hiver Steak Haché et Petit Jus Pommes Sautées Haricots Verts Persillés Fromage de Région Crème Dessert	jeudi 19 déc. REPAS DE NOËL 	



joyeux noel 2013

BONNE ANNEE

Neue vous souhaitons d'Excellentes Fêtes de Noël
et vous présentons nos Meilleurs Vœux pour **2014**

Semaine 1	jeudi 2 janv. Salade de Betteraves Rouges Rôti de Veau Grand Veneur Macaroni Complets Flan de Légumes Galette des Rois Maison	vendredi 3 janv. Potage aux Légumes Oubliés Blanquette au Saumon et Cresson Brocolis justes Persillés Fromage Blanc Banane des Antilles
-----------	---	---

Décret du 23 avril 2019 : méthode de calcul

- La proportion de 50 % de produits servis dans les repas par les restaurants collectifs, mentionnée au I de l'article L. 230-5-1, correspond à la **valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées** pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif.
- La proportion de 20 % mentionnée à ce même I de l'article L. 230-5-1 correspond à la **valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées** pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif.
- Ces proportions s'apprécient **sur une année civile.**



Autres mesures de l'article 24

A compter du 1er janvier 2020, les personnes morales en charge des restaurants collectifs informent, une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, les usagers des démarches qu'elles ont entreprises pour **développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable**

Qu'est-ce que le commerce équitable ?

Le commerce équitable repose sur une organisation des **échanges visant à équilibrer le rapport producteur / consommateur entre les pays développés et les pays en développement**. Le consommateur achète le produit à un prix garantissant au producteur une juste rémunération de son travail, dans un cadre social et environnemental ainsi mieux préservé.

Principaux labels en France :



Les produits concernés :

- des produits alimentaires comme le café, le cacao, le thé, le chocolat (tablette, poudre, napolitains), le sucre, les céréales, le quinoa, le riz, les pâtes, les fruits frais, les jus de fruits, le miel, les épices, les alcools (rhum, bières, vins), les biscuits, confitures, graines, huiles et noix
- mais le commerce équitable ne se limite pas à eux Il concerne aussi les produits non alimentaires (vêtements , produits artisanaux, ...)



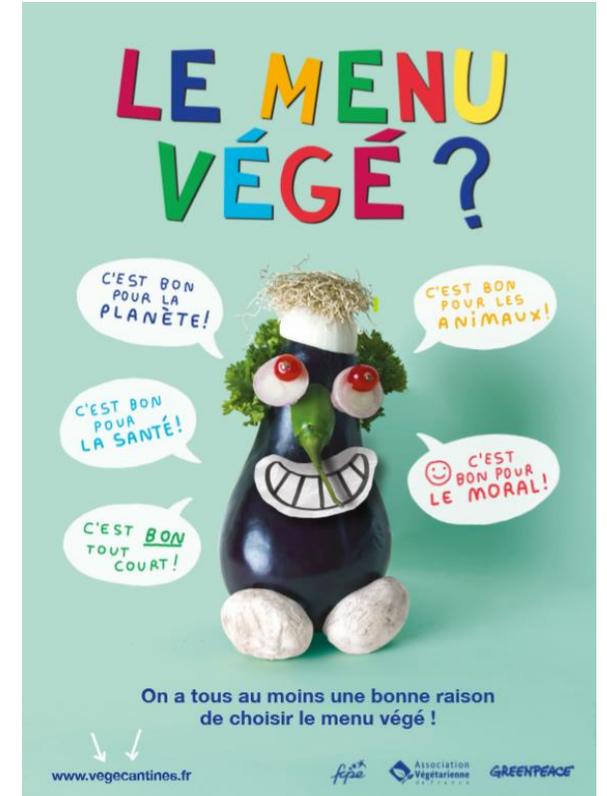
Autres mesures de l'article 24

Un menu végétarien au minimum 1 fois par semaine

Ce menu devra être mis en place à partir du 1er novembre 2019 à titre expérimental durant deux années.

Par la suite le Parlement devra faire un bilan concernant :

- Le gaspillage alimentaire (près de 50% du gaspillage concerne les poissons, œufs et la viande).
- Les dépenses affectées aux repas



La formule magique :



Céréales + Légumineuses



Pas besoin de produits ou de matériel spécifiques, ni de produits industriels pour faire de bons repas végétariens

La saisonnalité est à respecter aussi dans les repas végétariens

Calendrier des saisons sur le site manger bouger :

<https://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Vos-outils/Calendrier-de-saison2>



Autres mesures loi EGALIM (article 27 et 88)

Extension de la mention « fait maison ») la restauration collective

- Un plat " fait maison " est élaboré sur place à partir de produits bruts ... (cf article L122-20 du code de la consommation)
- L'utilisation du logo doit se faire selon les exigences du guide d'utilisation



Autres mesures loi EGALIM (article 27 et 88)

Engagements en faveur de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, notamment les procédures de contrôle interne qu'ils mettent en œuvre en la matière



Autres mesures loi EGALIM (article 27 et 88)

Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

- **interdiction des contenants alimentaires** de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025 ;
- **interdiction des touillettes et pailles en plastique** dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020 ;
- **interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.**

En résumé :

- 50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio dans les achats
- 1 repas végétarien hebdomadaire pour les scolaires
- Communication aux convives et familles des démarches entreprises :
 - Denrées alimentaires achetées
 - Gaspillage alimentaire
 - Produits du commerce équitable
 - Préparations « maison »

Nos interventions



- Nous sommes intervenues dans les **collèges** à la demande du **Département** : programme européen « **Lait et Fruits à l'école** »
- Dans le self durant la pause de 12h00 à 14h00
 - En classe durant les heures de cours

Merci de votre attention !

