

LOI « EGALIM »

Pour « une alimentation saine, durable et accessible à tous » dans la restauration scolaire

La loi 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, fait suite aux États généraux de l'alimentation, au second semestre 2017. Plusieurs dispositions visent la restauration scolaire et l'accès des usagers à des repas sains, ainsi qu'à leur information et éducation en la matière.

1 OBJECTIFS CHIFFRÉS ET DATES D'APPLICATION

Des produits de qualité à hauteur de 50 % dans les assiettes

Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs publics, dont les cantines scolaires, doivent comprendre une part au moins égale, en valeur, à 50% de produits répondant à au moins un critère de qualité. Parmi ces critères figurent, par exemple, les produits issus de l'agriculture biologique, qui devront d'ailleurs représenter 20% de la part des produits utilisés, ceux bénéficiant de signes ou mentions encadrés par la loi (label rouge ou écolabel européen, par exemple), les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liés au produit pendant son cycle de vie ou ceux issus d'une exploitation inscrite dans la démarche menant à la haute valeur environnementale. Un décret en Conseil d'Etat précisera les modalités d'application de ces nouvelles dispositions, notamment la définition de divers critères

de qualité, les conditions de leur application progressive et le suivi de leur mise en œuvre.

Cette mesure complète celle déjà prévue par l'art. L. 230-5 du code rural qui tend à améliorer la qualité nutritionnelle des repas proposés dans les services de restauration collective publique. Les personnes en charge de ces restaurants devront également développer « l'acquisition de produits issus du commerce équitable ».

Un plan de diversification des protéines

Les gestionnaires de restaurants collectifs publics servant plus de 200 couverts par jour en moyenne sur l'année doivent présenter à leur structure dirigeante un plan pluriannuel de diversification des protéines, incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

L'obligation de proposer un menu végétarien une fois par semaine

Au plus tard le 2 novembre 2019, soit un an après la promulgation de la loi, et pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou

privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien. L'expérimentation fera l'objet d'une évaluation dont les résultats seront transmis six mois avant son terme.

La fin des contenants en plastique

Outre la suppression – médiatisée – de la mise à disposition des pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateau-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en matière plastique, le législateur a prévu la fin, au plus tard le 1^{er} janvier 2025, de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans. Ce dispositif est reporté au 1^{er} janvier 2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants.

Les bouteilles d'eau plate supprimées

Il sera également mis fin, au plus tard le 1^{er} janvier 2020, à l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration scolaire, exception faite des services situés sur des territoires non desservis par un réseau d'eau potable ou lorsqu'une restriction de l'eau destinée à la consommation humaine pour les usages alimentaires est prononcée par le préfet.

2 ÉDUCER ET INFORMER LES USAGERS

La part des produits de qualité dans les repas servis

A partir du 1^{er} janvier 2020, les personnes en charge de restaurants collectifs publics devront informer les usagers, une fois par an, par voie

d'affichage et par communication électronique, des produits de qualité entrant dans la composition des repas servis et des démarches qu'elles ont entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.

L'affichage de la composition des menus

A titre expérimental, jusqu'au 1^{er} novembre 2021, l'Etat autorise les collectivités qui le demandent à rendre obligatoire l'affichage et la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

La mention « fait maison »

Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires doivent déjà préciser sur leur carte ou sur tout autre support qu'un plat proposé est « fait maison ». Cette obligation s'impose désormais lorsque la transformation ou la distribution se fait dans le cadre d'une activité de restauration collective. Initialement,

universitaire ainsi que des services de restauration collective des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

La loi prévoit qu'une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont dispensées dans les établissements d'enseignement scolaire. Celles-ci s'accompagnent d'un état des lieux du gaspillage alimentaire constaté par le gestionnaire des services de restauration collective scolaire de l'établissement.

3 LES AIDES AUX COLLECTIVITÉS

Une instance de concertation régionale

La mise en place d'un comité régional pour l'alimentation, instance de concertation, est prévue. Elle a pour objet de mettre en œuvre, à son échelle, le programme national pour l'alimentation. Elle est notam-

à la formulation des marchés publics, à la formation des personnels concernés, nécessaires à l'atteinte des seuils susmentionnés relatifs aux produits de qualité ainsi qu'à l'élaboration du plan pluriannuel de diversification de protéines.

Compensation des surcoûts

En raison des prix de l'alimentation de qualité, et notamment de la « bio », les collectivités publiques devront faire face à une augmentation de leur budget « alimentation ». A ce stade, la loi prévoit seulement la remise d'un rapport gouvernemental au Parlement au plus tard le 1^{er} septembre 2019. Celui-ci devra évaluer, par catégorie et taille d'établissements, les conséquences budgétaires de l'application des règles susmentionnées, pour les gestionnaires concernés ainsi que, le cas échéant, pour les usagers du service public. Il comportera également des propositions pour compenser ces effets budgétaires.

La loi du 30 octobre 2018 renforce ainsi les exigences en matière d'exemplarité des collectivités publiques. Ces exigences ont encore vocation à s'accroître dès lors que le législateur a habilité le gouvernement à prendre par ordonnances, d'ici le 1^{er} novembre 2021 toute mesure relevant du domaine de la loi afin de prévoir les conditions dans lesquelles les obligations des distributeurs du secteur alimentaire en matière de cession de denrées alimentaires encore consommables invendues sont étendues à certains opérateurs de la restauration collective et d'imposer à ces derniers de rendre publics leurs engagements contre le gaspillage alimentaire.

D'ici un an, le gouvernement devra proposer des mesures pour compenser les effets budgétaires de la loi sur le poste « alimentation » des collectivités.

cela concernait exclusivement la transformation ou distribution de produits alimentaires dans le cadre d'une activité de restauration commerciale ou de vente à emporter de plats préparés.

Les usagers consultés sur le respect de la qualité nutritionnelle des repas

Une obligation d'information et de consultation des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis est mise à la charge des gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire et

ment chargée de la concertation sur l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des seuils susmentionnés relatifs aux produits de qualité.

Des aides pour la restauration collective publique

Au plus tard le 2 novembre 2019, le gouvernement doit proposer aux personnes morales de droit public et aux entreprises privées en charge de la restauration collective publique des outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement sur leurs territoires,

RÉFÉRENCES

- 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 (dite loi « Egalim »), notamment art. 25, 26 et 88
- Code rural et de la pêche maritime, art. L. 230-5 à L. 230-5-7
- Code de l'environnement, art. L. 541-10-5
- Code de l'éducation, art. L. 312-17-3
- Code de la consommation, art. L. 122-19

Par Agathe Delescluse,
avocate à la cour, cabinet Seban
et associés