

## L'ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE POUR 2022

### LES ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

**Cette fiche a pour objectif de rappeler les obligations de la loi EGAlim et les objectifs fixés par la Région en matière de restauration durable.**

#### TEXTES DE RÉFÉRENCE :

- Loi dite EGAlim 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 ».
- La convention cadre prévue par l'article L421-23 du code de l'éducation et délibérée à la commission permanente n° CP 2021-372 du 22 septembre 2022

Ce document a pour objectif de lister les points évolutifs concernant la restauration scolaire, déterminer les obligations et rattacher les outils mis en œuvre pour vous aider à les atteindre les objectifs fixés.

### LES POINT D'ÉVOLUTION

**Le coût d'achats des denrées doit être composé à hauteur de 50 % du prix en produits durables et de qualité :** Article L.230-5-1 de la loi alimentation

- Dont au moins 20 % en produits bio ou en conversion ;
- Le pourcentage restant devant être des produits labellisés comme le label rouge, AOP, AOC ou IGP, la région ultra périphérique (Guadeloupe, Martinique, etc..), les écolabels comme la pêche durable (MSC, ASC), le commerce équitable mais aussi des projets alimentaires territoriaux et les produits HVE (Haute valeur environnemental) niveau 3.



**Quand : A compter du 1 janvier 2022**

#### Comment :

- En réduisant le gaspillage ;
- En limitant les produits issus de l'industrie agroalimentaire ;
- En travaillant des produits frais et de saison ;
- Fiches actions restauration détaillées que vous trouverez sous le site lycée ;

#### Outil :

- La centrale d'achat régionales avec des produits très compétitifs pour les produits durables ;
- Le logiciel Région Easyls afin de maîtriser les coûts.

#### Point de vigilance :

- Les produits labellisés sont réglementés et limités à ceux présents dans la liste ci-dessus.

#### Accompagnement :

- Votre technicien restauration

**Une information des usagers au moins 1 fois par an par voie d'affichage et électronique sur la part de produits durables utilisés** : Article L230-5-3 de la loi alimentation

**Quand : A compter du 1 janvier 2020**

Comment :

- Sur votre site lycée par exemple

Outil :

- Une demande auprès des fournisseurs
- Le logiciel Région Easilys

Point de vigilance :

- La part doit être donnée en pourcentage d'achats

Accompagnement :

- Votre chef(fe) de cuisine

**Les gestionnaires de restaurants collectifs de plus de 200 repas par jour en moyenne ont l'obligation de présenter au conseil d'administration un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas.** Article L230-5-4

**Quand : Au plus tard le 1er janvier 2022**

Comment : En présentant la politique alimentaire de l'établissement, basée sur la convention cadre aides sociales et restauration

Outils :

- La convention cadre aides sociales et restauration
- Le logiciel Région Easilys
- Déploiement d'outils en cours par la Région (plan alimentaire, livret de recettes, support de communication).

Accompagnement :

- Votre chef(fe) de cuisine

**Tous les restaurant collectifs scolaires sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien d'une manière obligatoire et une possible expérimentation de 2 ans supplémentaires pour les collectivités qui désirent proposer le repas végétarien journalier** : Article L230-5-6 de la loi alimentation (prolongé) et article 59 de la loi climat (expérimentation) et article 252 et 254 (obligation)

**Quand : Au plus tard le 1er janvier 2019/dés 2022 pour le repas végétarien journalier**

Comment : Proposer cette expérimentation au Conseil d'administration

Outil :

- Fiche COP Régionales
- Convention Région/Eple
- Fiche actions restauration
- Logiciel Easilys

Point de vigilance :

- L'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire est fortement déconseillée en raison de la qualité des produits et des coûts d'achats

Accompagnement :

- Votre chef(fe) de cuisine
- Formation Région
- Fiches recettes Région
- Groupe de travail Région

**Les établissements ont l'obligation de préciser sur les menus affichés ou par voie électronique le « fait maison » dans le cas d'un produit constitué à partir de produits non élaborés. Pour rappel, l'assemblage n'est pas du fait maison.** Code de la consommation

**Quand : Au plus tard le 1er novembre 2018**

Comment : Appliquer le logo fait maison sur les plats réalisés à base de produits frais et cuisinés sur place.

Outil :

- Logo mis à disposition

Point de vigilance :

- La cuisine d'assemblage ou avec des produits surgelés n'est pas du fait maison

Accompagnement :

- Votre chef(fe) de cuisine
- Votre technicien restauration

**L'affichage obligatoire de l'origine pour toutes les viandes en restauration collective.**

La loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires du 10 juin 2020 et décret du 22 janvier 2022.

**Quand : Au plus tard le 1<sup>er</sup> mars 2022**

Comment :

- Affichage sur la ligne de self

Outil :

- Affichette effaçable

Point de vigilance :

Les préparations végétales de l'agroalimentaire ne pourront plus s'appeler « steak végétal » sur le menu

Accompagnement :

- Votre chef(fe) de cuisine

**La suppression de plastique jetable comme la vaisselle ou même les bouteilles d'eau-**  
Article 28 de la loi alimentation

**Quand : A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2020**

Comment : En achetant du consommable bio dégradable et en réfléchissant à l'utilisation des bouteilles d'eau pour les supprimer ou les remplacer.

Outil :

- Vos fournisseurs

Point de vigilance :

- La mise en place de ces mesures nécessite une concertation avec l'ensemble des acteurs

Accompagnement :

- Le stock à votre disposition dans l'établissement pourra être consommé jusqu'à épuisement.

**Le tri et la collecte des bio déchets pour les établissements produisant plus 5 tonnes de déchets annuellement (200 repas/jour)**

- La loi Grenelle 2 codifiée à l'article L.541-21-1 du code de l'environnement : L'arrêté du 12 juillet 2011, la loi de transition énergétique pour la croissance verte du 17 août 2015 ;
- Article L. 541-21-1 du code de l'environnement, issu de la loi relative à la lutte - contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGEC) du 10 février 2020.

**Quand : A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2021 pour le tri et à compter du 31 janvier 2023 pour la collecte**

Comment : Evaluer le gisement des bio déchets

Outil :

- Mettre en place des outils de réduction des déchets
- Mettre en place un système de traitement des bio déchets

Point de vigilance :

- La mise en place de ces mesures nécessite une concertation avec l'ensemble des acteurs

Accompagnement :

- Services études générales et environnementales