

EGALIM, CLIMAT ET RESILIENCE : DES OPPORTUNITES POUR L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ?

Loi Egalim (loi n° 2018-938 du 30/10/2018), **loi climat et résilience** (loi n° 2021 -1104 du 22/08/2021). **Elles s'imposent à la restauration collective avec notamment des obligations sur la qualité des approvisionnements. Focus sur les conséquences pour l'agriculture.**

Les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public, y compris s'ils sont gérés par une société privée de restauration collective, devront à compter du 01/01/2022 s'approvisionner à **50 % (en valeur HT)** en produits :

- porteurs d'un signe officiel de qualité ou d'origine (siqo : IGP, AOP/AOC, Label Rouge, STG, AB*)
- et/ou issus d'une exploitation certifiée HVE.
La loi C&R réduit la période de prise en compte du niveau 2 de la certification qui prendra fin au 01/01/2027 - contre le 01/01/2030 prévu dans la loi Egalim. Après cette échéance, la certification sera exigée,
- et/ou porteurs de la mention « produit fermier » pour laquelle il existe une définition réglementaire (œufs, fromages dont fromage blanc, volailles de chair),
- et/ou certifiés « pêche durable »,
- et/ou bénéficiant d'un logo « région ultrapériphérique »,
- et/ou issus du commerce équitable (nouveau introduite par la loi C&R).
- *Sont également éligibles dans cette catégorie de produits durables,*
 - les produits jugés selon le coût de leurs externalités environnementales tout au long de leur cycle de vie.
 - les produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs (nouveau introduite par la loi C&R)

Il n'existe pas à l'heure actuelle d'outil permettant de mesurer ces critères.



- >>> *Les produits bios devront représenter 20 % de ces achats durables et de qualité.
- >>> Un nouveau sous objectif a été introduit par la loi C&R concernant la viande et le poisson : les achats durables et de qualité devront représenter (à partir du 01/01/2024) au moins 60 % du total des achats de viande et de poisson (et 100 % pour les restaurants gérés par l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales).

Progression des achats de céréales et légumineuses en vue

Depuis la promulgation de la loi C&R, les restaurants scolaires privés et publics (de la maternelle au lycée) doivent proposer un menu végétarien (composé de légumineuses, céréales, pouvant comporter des œufs et/ou des produits laitiers) au moins une fois par semaine (ce point était précédemment inclus à titre expérimental dans la loi Egalim). Les communes volontaires et pour une durée de 2 ans (>08/2023) peuvent à titre expérimental proposer une option végétarienne quotidienne obligatoire. La restauration collective d'Etat devant, elle, à partir du 01/01/2023, proposer une option végétarienne quotidienne.



VALORISEZ auprès des acheteurs les produits porteurs de ces mentions valorisantes ainsi que les productions de céréales et légumineuses : la ressource locale est souvent pas ou mal connue des acheteurs.

La lutte contre le gaspillage, un atout pour le local

Depuis le 22 octobre 2020, l'ensemble des opérateurs de la restauration collective a l'obligation d'engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. La mesure doit avoir un impact sur les achats : recherche de produits mieux adaptés, attention accrue sur les quantités commandées, choix de produits entraînant moins de pertes. En réduisant les pertes de denrées, les acheteurs doivent pouvoir réaliser des économies et les rediriger vers des produits de meilleure qualité et/ou locaux.



- en viande (steaks hachés, saucisses...), **valoriser** auprès des acheteurs des produits aux grammages adaptés à leurs convives,
- **proposer** de livrer le fromage blanc en seaux plutôt qu'en pots individuels,
- **échanger** avec les acheteurs sur les goûts de leurs convives pour adapter sa production

Les autres nouveautés introduites par la loi Climat et résilience :

- **De nouvelles prescriptions en matière de marchés publics alimentaires** : les restaurants collectifs ont obligation de prendre en compte les conditions de fraîcheur, la saisonnalité et le niveau de transformation des produits dans le cahier des charges de leur marché.
- **La viande de synthèse** est interdite en restauration collective.