



LOI ALIMENTATION : LES OBLIGATIONS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

Seuils de produits bio, menus végétariens, information des usagers, interdiction du plastique..., la loi dite EGalim comporte des dispositions visant à améliorer la qualité des repas servis dans la restauration collective publique.

La loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable (dite EGalim) [1] fait suite aux États généraux de l'alimentation organisés au second trimestre 2017. Plusieurs dispositions visent à améliorer la qualité des repas servis dans la restauration collective publique (restaurant du personnel, cantine des écoles publiques et privées, restaurant des établissements de santé, des crèches...), ainsi que l'information des usagers en matière d'alimentation.

1. Des repas sains et de qualité

La loi porte l'objectif général d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en accroissant la qualité des produits utilisés et en diversifiant les apports.

A. **Produits durables et de qualité**

Au plus tard le 1er janvier 2022, les menus proposés dans la restauration collective publique devront comporter au moins 50 % de produits issus de filières durables et de qualité. Cette proportion est calculée en valeur (prix) de l'ensemble des produits composant le repas. Présentent un critère de qualité requis :

- les produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion. Cette sous-partie devra représenter en valeur 20 % de la part des produits utilisés (et non 20 % de 50 %) ;
- les produits bénéficiant de signes, mentions ou écolabels encadrés par la loi (cf. tableau, p. 53) ;
- les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liés au produit pendant son cycle de vie. Il

s'agit des coûts des impacts environnementaux indirects générés, sur sa durée de vie, par la fabrication **JOURNAL DES MAIRES** acheté. Les acheteurs pourraient donc privilégier les produits ayant fait la preuve d'un moindre impact environnemental comparativement à d'autres produits similaires (en fonction des modes de production agricole, des émissions de gaz à effet de serre liées au transport, de la nature des matériaux d'emballage...).

- les produits issus d'une exploitation inscrite dans la démarche menant à la haute valeur environnementale (article L. 611-6 du Code rural et de la pêche maritime – CRPM).

Un décret en Conseil d'État précisera les modalités d'application de ces dispositions, notamment la définition des divers critères de qualité. La loi ne formule pas de sanction pour non atteinte de ces seuils de 50 % et 20 %. Les gestionnaires en charge des restaurants concernés devront également développer « l'acquisition de produits issus du commerce équitable » (cette fois, sans fixation de seuils). Ces mesures nouvelles complètent celle déjà prévue par l'article L. 230-5 du Code rural selon laquelle les gestionnaires des services de restauration doivent privilégier les « produits de saison ».

Qualité et localisme

Les produits « locaux » ne rentrent pas dans le calcul des 50 % de produits issus de filières de qualité. En effet, le local n'est pas un signe de qualité nutritionnelle en soi. Du reste, la « préférence locale » contrevient aux règles de libre concurrence de la commande publique. En revanche, conformément à l'article 62 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics, les critères du coût du cycle de vie et de conditions de production et de commercialisation peuvent constituer un levier légal pour encourager les circuits alimentaires de proximité, à condition toutefois d'établir leur plus-value environnementale. Par ailleurs, conformément à l'article 10 du même décret, l'acheteur peut exiger un label attestant que les fournitures ont certaines caractéristiques environnementales, sociales ou autres. Toutefois, la directive 2014/24/UE du 26 février 2014 stipule que « les spécifications techniques ne font pas référence à une fabrication ou une provenance déterminée ou à un procédé particulier, (...) ni à une marque, à un brevet, à un type, à une origine ou à une production déterminée qui auraient pour effet de favoriser ou d'éliminer certaines entreprises ou produits ». Faire appel à un label pour répondre aux exigences de 50 % de produits de qualité nécessitera donc de rendre possible l'utilisation de produits dits « équivalents ».

À CONSULTER SUR (gratuit pour les abonnés)

« La préférence locale dans les marchés publics » (nîche technique, septembre 2016)

B. Menu végétarien et protéines végétales

À compter du 1er novembre 2019 et à titre expérimental pour deux ans, les gestionnaires publics et privés des services de restauration collective scolaire devront proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. L'expérimentation fera l'objet d'une évaluation en vue d'une possible généralisation. En outre, s'ils servent plus de 200 couverts par jour en moyenne sur l'année, les services de restauration seront tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

2. La fin des contenants et ustensiles en plastique

À l'ambition d'offrir des repas sains répond celle de les servir dans des contenants non toxiques pour la santé. Le risque de perturbateurs endocriniens dans les plastiques est aujourd'hui reconnu scientifiquement. Ainsi, au plus tard le 1er janvier 2020, il sera interdit d'utiliser des bouteilles d'eau plate en plastique dans les services de restauration scolaire. Par exception, ces contenants resteront autorisés en cas d'absence de réseau d'eau potable ou de restriction de consommation décidée par le préfet (par exemple en cas de pollution chimique, de contamination bactériologique...). À cette même échéance, on ne pourra plus, non plus, utiliser certains ustensiles en plastique : gobelets et assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et touillettes pour boisson [2]. Enfin, au plus tard le 1er janvier 2025 (2028, pour les collectivités de moins de 2 000 habitants), les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique seront à leur tour bannis des cantines des établissements scolaires (universités comprises) et des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches) (articles L. 541-10-5 du Code de l'environnement et L. 230-5-8 du CRPM).

Quelle alternative ?

L'interdiction des contenants en plastique concernera en priorité les cantines qui fonctionnent en « liaison froide ». Les collectivités devront en tenir compte lors du renouvellement du marché public de fournitures des repas. Aujourd'hui, seuls l'inox et le verre répondent aux critères de matériaux inertes, sains et durables.

Des études sont en cours pour réaliser des contenants végétaux (amidon de maïs, algue...), mais sans **JOURNAL DES MAIRES** ET DES CONSEILLERS MUNICIPAUX. L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES) doit publier des recommandations sur les alternatives au plastique.

3. L'éducation et l'information des usagers

L'effort consenti en faveur d'une alimentation plus saine s'accompagne d'un volet éducatif et informatif en direction des usagers.

A. Des obligations de transparence

Les articles L. 230-5-2 et suivants, nouveaux, du CRPM fixent de nouvelles obligations d'information des usagers. À compter du 1er janvier 2020, les gestionnaires de restaurants collectifs publics devront informer leurs usagers, une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part des produits de qualité entrant dans la composition des menus servis (les 50 % de produits issus de filières durables et de qualité, dont les 20 % de bio) et des démarches entreprises pour acheter des produits issus du commerce équitable. De plus, les entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires aux restaurants collectifs devront préciser que le plat proposé est « fait maison » (article L. 122-19 du Code de la consommation). Jusqu'à présent, cette obligation concernait uniquement la restauration commerciale. Enfin, à titre expérimental jusqu'au 30 octobre 2021, les collectivités pourront rendre obligatoire l'affichage de la composition des menus dans leurs services de restauration collective [3]. L'obligation d'information se double d'un volet concertation pour les gestionnaires des services de restauration collective scolaire (et universitaire) et des crèches : ils sont « tenus d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement, et par tous moyens utiles, les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis » (article L. 230-5 du CRPM).

Signes de qualité

reconnus par le ministère de l'agriculture et pouvant entrer dans le calcul des 50 %*

Les signes officiels de la qualité et de l'origine :

- le label rouge : atteste de la qualité supérieure
- l'appellation d'origine (AOC et AOP), l'indication géographique (IGP) et la spécialité traditionnelle garantie (STG) attestent de la qualité liée à l'origine ou un mode de production traditionnel

- la mention « agriculture biologique » (AB) atteste un mode de production respectueux de l'environnement



Les mentions valorisantes :

- « montagne », « produit de montagne »
- « produit pays » (réservé à l'Outre-mer)
- « fermier », « produit à la ferme », « produit de ferme »
- « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale »

* Détails sur www.agriculture.gouv.fr/signes-de-qualite-0

B. La lutte contre le gaspillage alimentaire

La loi entend renforcer la prise de conscience des usagers et des opérateurs face au gaspillage. Entre 440 000 et 540 000 tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année par la restauration collective, et en moyenne, dans les écoles élémentaires, 120 g sont jetés par personne et par repas [4]. Tous les établissements scolaires devront désormais proposer une information et une éducation à la lutte contre le gaspillage. Le gestionnaire du service devra, pour sa part, réaliser un état des lieux du gaspillage et rendre public ses engagements en la matière.

Ces exigences en matière de gaspillage seront très probablement renforcées dans l'avenir. La loi habilite en effet le gouvernement à légiférer par ordonnance, d'ici le 1er novembre 2021, pour étendre aux opérateurs de la restauration collective les obligations des enseignes de la grande distribution alimentaire : il leur est interdit de détruire les denrées encore consommables invendues qu'elles doivent donner à des associations caritatives [5].

Line Baumann

[1] Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (articles 24 à 30 et 88).

[2] Conseil constitutionnel, 25 octobre 2018, n° 2018-771DC ; CE, 28 décembre 2018, n° 404792.

[3] Décret n° 2019-325 du 15 avril 2019.

[4] CREPAQ, « kit de lutte contre le gaspillage alimentaire » – www.crepaq.ong

[5] Loi n° 2016-138 du 11 février 2016.

0



Gestion locale - management

Éducation



RETOUR

0

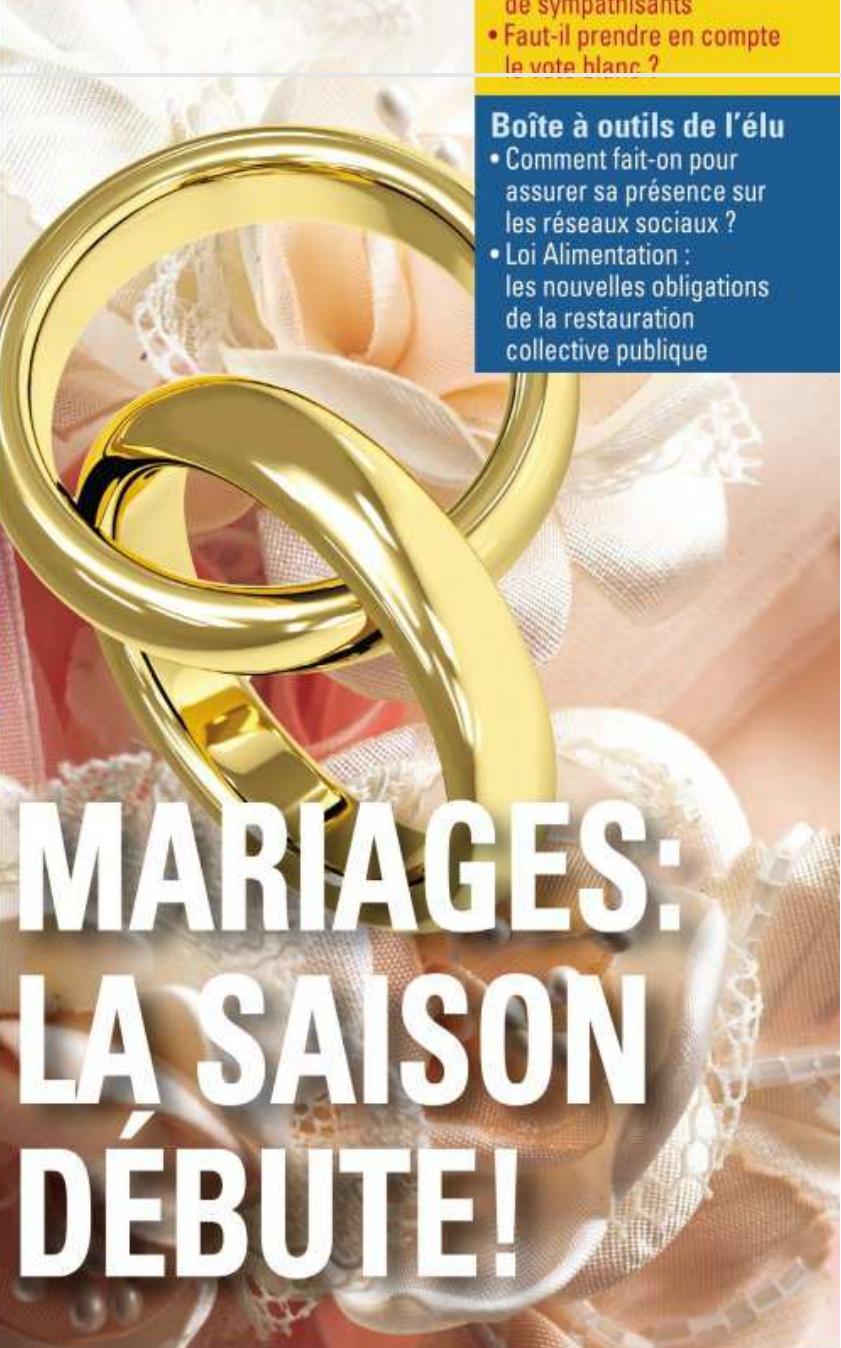
JOURNAL DES MAIRES
ET DES CONSEILLERS MUNICIPAUX

Municipales 2020
M – 10

- Constituer un réseau de sympathisants
- Faut-il prendre en compte le vote blanc ?

Boîte à outils de l'élu

- Comment fait-on pour assurer sa présence sur les réseaux sociaux ?
- Loi Alimentation : les nouvelles obligations de la restauration collective publique



MARIAGES: LA SAISON DÉBUTE!

DÉSENCLAVER LES TERRITOIRES

Mai 2019



Le Journal des Maires est édité par la société SETAC Cambacérès Publications, SARL au capital de 409 520 euros, RC Paris 419 979 224

Siège social : **Journal des Maires**, 18 rue Pasquier, 75008, Paris

Commission paritaire n° 1025 T 87258



OBTENIR UNE AUTORISATION

Pour pouvoir rediffuser légalement des contenus presse dans un cadre professionnel, toute organisation doit au préalable disposer d'une autorisation.