



# "La loi **EGAlim** késséssé ?"

**EGAlim** concerne la **restauration collective privée** et **publique** qui sont essentielles pour favoriser l'**accès de tous** à une **alimentation plus saine, sûre et durable**.

Les structures concernées sont : restauration scolaire, **établissements d'accueil**, restauration universitaire, administrations ou **établissements publics ou privés**, auberges de jeunesse, **foyers d'accueil, médico-social** (auxiliaire de vie, assistant de vie, aide soignant(e), éducateur spécialisé...).

**C'est un gage de qualité !**

## Récapitulatif des mesures de la loi Egalim pour la restauration collective

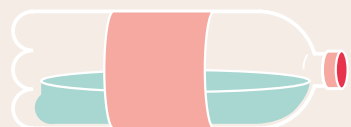
### LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- **Obligation de mettre en place une démarche** de lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Interdiction de rendre impropres à la consommation** les excédents alimentaires encore consommables.
- **Dons aux associations habilitées.** Obligatoire pour les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3000 repas/jour.



### SUBSTITUTION DES PLASTIQUES

- **Interdiction des ustensiles** en plastique à usage unique (2020)
- **Interdiction des bouteilles** d'eau plate en plastique (2020)
- **Interdiction des contenants** alimentaires en plastique (2025)





## DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

(si >200 couverts /jour)

- Plan pluriannuel de diversification de protéines
- Expérimentation d'un **menu végétarien une fois par semaine**

Qu'est-ce qu'un menu végétarien ? Il s'agit d'un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

## INFORMATION DES USAGERS 1 FOIS PAR AN



- Informations obligatoires des convives sur la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas
- Expérimentation facultative d'**affichage de la nature des produits** entrant dans la composition des menus
- Information nutritionnelle

## APPROVISIONNEMENT PRODUITS DURABLES DE QUALITÉ

- Au moins 50 % de produits de qualité et durables au 1er janvier 2022, dont au moins 20% de produits biologiques
- Le ratio est calculé en valeur HT d'achats en euros de produits alimentaires par année civile.
- Les produits « locaux » entrent dans le décompte des 50 % uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi.



Liens site internet <https://agriculture.gouv.fr/thematique-generale/alimentation> et [https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/decryptage\\_loi\\_equalim-v29112019.pdf](https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/decryptage_loi_equalim-v29112019.pdf)