

La **loi Egalim** comporte de nombreuses mesures pour la restauration collective. Certaines sont d'ores et déjà en vigueur, d'autres entreront en application dans les années à venir. (Onde contentera ici des mesures qui concernent des cantines scolaires de la taille de celle du SIFALP)

50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques

Les services de restauration scolaire et universitaire, les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires dont elles ont la charge doivent proposer, au 1er janvier 2022, au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.

Il s'agit des produits :

- issus de l'**agriculture biologique** (à hauteur de 20% minimum) ;
- bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes (Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
- issus de la pêche bénéficiant de l'**écolabel Pêche durable** ;
- bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique ».
- issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) (bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%) ;

Un plat végétarien par semaine :

Les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer, **au moins une fois par semaine, un menu dit "végétarien"**, c'est à dire composé de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers.

Substitution des plastiques

Au plus tard le 1er janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. Les bouteilles d'eau en plastique sont interdites au plus tard le 1er janvier 2020 en restauration scolaire.

Au plus tard le 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

Cette mesure est valable aussi bien en restauration collective, publique et privée, que commerciale.

Programme « Fruits et lait dans les écoles »

Le concept de ce **programme**, financé par l'Union européenne, est de favoriser la distribution de produits de qualité en y associant une action éducative obligatoire. Il s'agit d'améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leur connaissance des filières et des produits agricoles et agroalimentaires. Son objectif : atteindre un approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables en restauration collective d'ici 2022. Seuls sont concernés les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.