

La loi EGalim prévoit, à partir du 1er janvier 2022, une obligation pour les cantines scolaires d'introduire un minimum de produits bio et de qualité.

*Extrait du Mag des Ogec #06 : Entretien avec Frederika Lhuissier, référente nationale Restauration collective à la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation*

## Quels sont les objectifs de la loi EGalim ?

La loi Egalim, adoptée suite aux États généraux de l'Alimentation en 2018, a notamment pour objectifs de garantir aux agriculteurs une rémunération plus juste, de valoriser une agriculture toujours plus vertueuse et de rendre accessible une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Elle répond non seulement à des enjeux sociaux et économiques, mais également à des enjeux de santé publique.

Pour atteindre ces objectifs, c'est un changement de comportement global de la société qui doit s'opérer et la restauration collective a été choisie comme vecteur de ce changement. Avec 3,5 milliards de repas par an, représente un levier majeur pour faire évoluer les pratiques alimentaires, toutes classes sociales confondues. Réaliser des campagnes de sensibilisation à l'école sur ces sujets a souvent un impact sur les comportements des familles.

## Quelle sont les mesures prises par la loi Egalim ayant un impact sur la restauration scolaire ?

Cinq mesures phares ciblent la restauration scolaire, y compris celle proposée dans les établissements catholiques d'enseignement :

- Montée en gamme des approvisionnements avec un minimum de 50% de produits de qualité dont 20% bio (à partir du 1er janvier 2022)
- Lutte contre le gaspillage via un diagnostic anti-gaspi alimentaire, et le don de denrées alimentaires consommables
- Information des convives et affichage de la part des produits de qualité et de produits durables entrant dans la composition des repas
- Diversification des sources de protéines et offre de menus végétariens une fois par semaine
- Fin de l'utilisation de contenants alimentaires adaptés à la cuisson, la réchauffe ou au service de matière plastique (avant le 1er janvier 2025)

Retrouvez l'intégralité de ces obligations, notamment la définition des produits de qualité, dans le [décryptage de la loi Egalim par l'ADEME](#).

## Faut-il s'attendre à un surcoût ?

Il n'y a pas de secret, manger mieux coûte forcément plus cher. **Des leviers tels que la lutte contre le gaspillage alimentaire, le passage à 4 composantes et l'introduction d'un repas végétarien sont à rechercher pour limiter le surcoût.** Les 2 300 restaurants labellisés [Ecocert En cuisine](#) ont pu introduire jusqu'à 30% de produits bio sans surcoût en actionnant notamment ces deux leviers. Pour y arriver, il est nécessaire d'engager dans les écoles, des projets de restauration cohérents avec le projet de l'établissement et impliquant toutes les parties prenantes (équipes de cuisine, intendants, familles, élèves, enseignants et prestataire le cas échéant) pour chercher des axes d'amélioration et progressivement aller vers le respect des mesures de la loi Egalim, tout en limitant le surcoût.

Une enquête de l'Association des Maires de France (AMF) menée en décembre 2020 auprès de 3 000 communes montre que 50% d'entre elles ont une grande incertitude quant à leur capacité à pouvoir respecter les seuils prévus par la loi Egalim en janvier 2022. L'approvisionnement en produits de qualité et durables engendrerait aujourd'hui un surcoût pour 73 % des collectivités, allant de 10 % à 20 % pour 55 % d'entre elles, et 31 % au-delà de 20 %. Un quart d'entre elles estime y arriver sans surcoût grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'introduction de plus grandes quantités de protéines végétales. Retrouvez l'intégralité des résultats de l'enquête [ICI](#).

## Quelles sont les sanctions prévues par la loi ?

La loi ne prévoit pas de sanctions. En effet, l'État a considéré qu'il avait plus de chances de faire adhérer les acteurs en les accompagnant plutôt qu'en les sanctionnant. Rappelons que l'objectif est d'avancer collectivement vers une meilleure alimentation. Les mesures ont du sens et l'État compte sur le contrôle sociétal pour les faire respecter.

## Où s'informer ? Se documenter ?

Le partage d'expériences est nécessaire pour s'inspirer de ce qui a marché ailleurs, même si on ne peut pas plaquer une idée ou un concept mis en place par un établissement sur un autre. La [plateforme Optigede de l'ADEME](#) a une documentation très fournie sur la restauration collective (outils méthodologiques et pratiques, retours d'expérience, etc.).

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a également développé un site d'accompagnement de la mise en œuvre de la loi Egalim dans les cantines scolaires. Vous retrouverez sur le site [Ma cantine](#) toute la documentation disponible sur les différentes mesures de la loi, des partages d'expérience, un outil d'auto-diagnostic, etc.

## Un menu végétarien par semaine dans les cantines scolaires

Toute la restauration scolaire – de la maternelle au lycée – doit proposer au moins un menu végétarien par semaine. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont proposés) sans viande ni poisson, crustacés ou fruits de mer. Il pourra néanmoins comporter des œufs ou des produits laitiers.

La loi Climat, promulguée le 22 août 2021, est venue confirmer cette mesure que la loi Egalim avait introduite à titre expérimental pendant deux ans en 2019. L'objectif est de promouvoir une alimentation variée et équilibrée, avec une diversification des sources de protéines. L'introduction de protéines végétales permet par ailleurs de faire des économies qui peuvent être réinvesties dans l'achat de produits de qualité.

Nous n'avons pas encore assez de recul pour estimer le gain lié à l'introduction d'un repas végétarien par semaine. En cas d'utilisation de produits industriels, achetés prêts à l'emploi (ex : lasagnes végétariennes), le gain attendu peut aller jusqu'à 0,15€-0,25€ par repas. C'est plus difficile à estimer lorsque les repas sont préparés sur place, car cela dépendra des portions et des produits utilisés pour remplacer la viande.

C'est au chef d'établissement de décider s'il souhaite mettre en œuvre cette mesure, une société de restauration collective ne peut pas le lui imposer.

### CAS 1. Votre cuisine est gérée par une société de restauration collective

Si vous optez pour un repas végétarien par semaine, nous vous recommandons :

- De signer un avenant à votre contrat avec la société de restauration prévoyant l'introduction d'un repas végétarien par semaine
- De veiller à l'introduction de protéines végétales (à ne pas confondre avec les légumes), à la qualité des produits et à la diversité des menus.

## CAS 2. Votre cuisine est en auto-gestion

Pour les équipes de cuisine, la principale difficulté consiste à insérer le menu végétarien dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas ([arrêté du 30 septembre 2011](#)). De plus, elles doivent apprendre à élaborer des repas à partir d'ingrédients peu utilisés de nos jours : les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) associées à des céréales, des œufs, des produits laitiers.

[Nous vous recommandons d'adhérer à Restau'Co](#), le réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe (coût : 20€/an). Grâce à cette adhésion, votre chef de cuisine aura accès sur [Restau'Connect](#) à de nombreux documents d'application concernant les nouvelles obligations de la loi Egalim (ex : fiches recettes sans viande ni poisson, comment introduire des produits de qualité ou réduire l'utilisation du plastique, etc.).

## Montée en gamme des approvisionnements : 50% de produits de qualité dont 20% de bio

A l'article L230-5 du code rural et de la pêche maritime, l'obligation de montée en gamme des approvisionnements vise les services de restauration scolaire dont les Ogec (personnes morales de droit privé) ont la charge. C'est donc l'Ogec qui est décisionnaire quant à l'application de cette mesure, une société de restauration ne peut pas lui imposer.

Les produits entrant dans les 50% de produits de qualité (dont 20% de bio) sont détaillés dans le [décryptage de la loi Egalim par l'ADEME](#). Aucun critère de « localité » n'a été introduit dans la loi, la réglementation européenne ne le permet pas. Or certains établissements considèrent ce critère comme prioritaire pour participer au développement économique de leur bassin d'activité.

Pour bien comprendre cette mesure de la loi Egalim et les leviers pour en limiter le surcoût, nous vous recommandons de visionner ce webinar de 45 minutes.

Si vous avez sous-traité votre prestation, nous vous conseillons de discuter avec votre prestataire des engagements qu'il peut prendre en matière de qualité des denrées alimentaires (Egalim, produits locaux, produits fait maison, etc.), du surcoût lié à cette montée en gamme des approvisionnements et des leviers pour limiter ce surcoût. Il convient ensuite de signer un avenant à votre contrat permettant de formaliser les engagements de la société et d'organiser leur suivi. Des modèles d'avenant et de tableau d'engagement sont proposés en annexe de cette fiche pratique.

