



■ **ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION**

La loi du 30 octobre 2018

**dispositions de la loi EGALIM concernant les approvisionnements en
denrées
alimentaires pour la restauration collective**



Ordre du jour

- rappels de la loi
- décret 2019-351 du 23 avril 2019 (art. 24)
- article 98 : adaptation des seuils dans les Outre-Mer
- état des lieux
 - restauration collective publique
 - productions locales pouvant être concernées
- discussion
- conclusions partagées



objectifs d'approvisionnement en produits de qualité et durables dans la composition des repas servis en restauration collective à atteindre au plus tard au 1er janvier 2022 (I)

- établissements gérés par des personnes morales de droit public ou privé, dès lors qu'ils sont en charge d'une mission de service public
- 50 % du total des approvisionnements
- dont au moins 20 % de produits biologiques ou en conversion
- part en valeur hors taxe



Produits autres qu'issus de l'agriculture biologique (ou en conversion) :

- produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (1°)
- ou bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article L. 640-2 dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement (3°)
- ou bénéficiant de l'écolabel (4°)



Produits autres qu'issus de l'agriculture biologique (ou en conversion) :

- ou bénéficiant du logo « RUP » (5°)
- ou, jusqu'au 31 décembre 2029, issus d'une exploitation certifiée à un niveau des exigences environnementales (6°)
- ou, à compter du 1er janvier 2030, issus des exploitations certifiées HVE (7°)
- ou, équivalents
- un décret en Conseil d'État précise les modalités d'application



Les personnes morales de droit public développent par ailleurs (II) :

- l'acquisition de produits issus du commerce équitable
- l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux



Les proportions de 50 et 20 % correspondent à la valeur hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires :

- par établissement
- par année civile



prise en compte des coûts imputés aux externalités
environnementales liées au produit pendant son cycle de vie

Le calcul des coûts sera encadré par un arrêté ministériel
précisant les méthodes à utiliser.

2 cas sont prévus les établissements publics et privés



Les signes ou mentions pris en compte pour l'application du 3° du I de l'article L. 230-5-1 sont :

- le label rouge ;
- l'appellation d'origine ;
- l'indication géographique ;
- La spécialité traditionnelle garantie ;
- la mention "issus d'une exploitation de haute valeur environnementale" (niveau 2 jusqu'au 31/12/2029) ;
- la mention "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme", pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.



Un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations prévues est établi annuellement lors du CRALIM, au plus tard le 31 mars de l'année suivant celle de l'exercice considéré, sur la base des éléments transmis par chaque établissement.

(arrêté ministériel à venir)



Restauration collective :

- 122 cuisines de production pour environ 20 000 repas
- 39 cuisines centrales pour environ 136 000 repas
 - livrent 344 offices satellites

données SALIM mars 2019

Prestation Accueil Restauration Scolaire (écoles, collèges) : environ 50 000 repas / jour

données CAF juin 2019



Agriculture Biologique :

- 64 exploitations dont :
 - productions végétales (en ha) :

	Légumes	Fruits	PPAM	STH	Cultures fourrag.	Autres	Total
Certifiées Bio	18	125	7	60	7	132	348
Conversion	0	20	1	2	0	27	50

- dont productions animales (en têtes) :

Vaches allaitantes	Brebis viande	Chèvres	Poulets de chair	Poules pondeuses
11	9	8	546	720



HVE et Niveau 2 :

Productions végétales : environ 1641 tonnes en 2018



Produits sous logo RUP :

N° Arrêté	Opérateur	Produit	Date	Validité
070307	BANALLIANCE / BANAMART	Bananes conformes aux normes de commercialisation de la Communauté Européenne	26/01/2007	5 ans
2018178-0011	JPBM BANAMART	Bananes	26/06/2012	5 ans
R02-2016-10-04-005	CARIB'FRUITS	Fines lamelles frites de fruits et légumes	04/10/2016	5 ans
R02-2016-10-04-003	GENI.D SARL	Fèves de cacao torréfiées, enrobées de chocolat noir 64 %	04/10/2016	5 ans
R02-2016-10-04-004	LE PATISSIER D'EXCELLENCE GLACE	Sorbets pleins fruits et sorbets à base d'extraits végétaux	04/10/2016	5 ans
R02-2016-10-04-006	SAEM PSRM LE GALION	Sucre de canne non raffiné et sirop de batterie	04/10/2016	5 ans
R02-2016-10-04-009	CARIB'FRUITS	Cahier des charges "Fines lamelles frites de fruits et légumes	04/10/2016	5 ans
R02-2016-10-04-007	GENI.D SARL	Cahier des charges "Fèves de cacao torréfiées, enrobées de chocolat noir 64 %"	04/10/2016	5 ans
R02-2016-10-04-010	LE PATISSIER D'EXCELLENCE GLACE	Cahier des charges "Sorbets pleins fruits et sorbets à base d'extraits végétaux"	04/10/2016	5 ans
R02-2016-10-04-008	SAEM PSRM LE GALION	Cahier des charges "Sucre de canne non raffiné et sirop de batterie	04/10/2016	5 ans
R0-2018-05-02-007	SARL LE ROYAUME DU BOUDIN	Boudin aux légumes	02/05/2018	5 ans
R02-2018-05-02-009	SARL SOTRADEV	Saucisses fraîches crues supérieures pur porc	02/05/2018	5 ans
R02-2018-05-02-011	SAS ANTILLES AGRO INDUSTRIE	Biscuits à la farine de manioc sans gluten	02/05/2018	5 ans
R0-2018-05-02-008	SARL LE ROYAUME DU BOUDIN	Cahier des charges "Boudin aux légumes"	02/05/2018	5 ans
R02-2018-05-02-010	SARL SOTRADEV	Cahier des charges "Saucisses fraîches crues supérieures pur porc"	02/05/2018	5 ans
R02-2018-05-02-012	SAS ANTILLES AGRO INDUSTRIE	Cahier des charges "Biscuits à la farine de manioc sans gluten"	02/05/2018	5 ans



Orientations principales :

améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective

favoriser l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture de proximité, de qualité et les filières bio et HVE



Pas d'adaptation : 50 / 20

Risque associé : faible production locale
correspondant aux critères requis

→ porte ouverte à l'importation pour répondre aux
critères



Adaptation : 25 / 10

risque associé : importations importantes pour la part « bio » mais atteinte globale moins incertaine si orientation des productions vers le logo RUP



Adaptation : 20 / 5

atteinte possible si orientation des productions vers le logo RUP ; moins de risque d'importations pour la part « bio »



■ ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION

Merci de votre attention

