

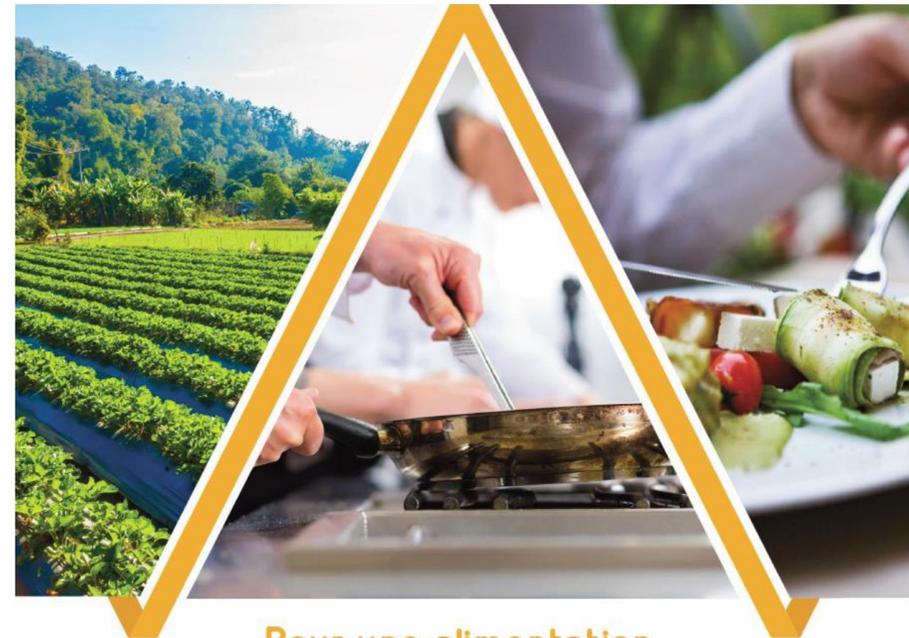
COMMISSION RESTAURATION DURABLE

EXTRAIT SUR APPLICATION LOI EGALIM :

- CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE PARTIELLE DE NIVEAU 2
- PRODUITS TRANSFORMÉS : SEUIL INGREDIENT CE2
- PRODUITS BBC
- ENQUÊTE AMF RETOURS DES COLLECTIVITES



Jeudi 28 janvier 2021
Frédérique LEHOUX



Pour une alimentation
durable en restauration

LOI EGALIM

LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLE

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne
en répartissant mieux la valeur



Dispositif de **construction du prix** à partir des coûts de production et des prix de marché.



Mission des interprofessions : élaborer des **indicateurs de référence** des coûts de production et des indicateurs de marché.



Relèvement du seuil de revente à perte de 10% sur les denrées alimentaires et encadrement des promotions.

Améliorer les conditions sanitaires
et environnementales de production



Interdiction des néonicotinoïdes et produits à mode d'action identique pour protéger la biodiversité et les abeilles.



Séparation des activités de vente et de conseil des produits phytosanitaires, interdiction des rabais, remises et ristournes.



Suspension de l'utilisation de dioxyde de titane dans les produits alimentaires.



Protection des rivières à proximité des zones de traitement phytos.

Renforcer le bien-être animal



Extension du délit de maltraitance animale en élevage aux activités de transport et d'abattage.



Possibilité pour les associations de protection animale de se **porter partie civile**.



Désignation d'un **responsable de la protection animale** dans chaque abattoir. Tout employé acquiert un statut de **lançeur d'alerte**.



Expérimentation de la **vidéo-surveillance** dans les **abattoirs volontaires**.



Interdiction de mise en production de tout bâtiment d'élevage nouveau ou réaménagement de **poules pondeuses** en cages.

Favoriser une alimentation saine,
sûre et durable pour tous



50% de produits sous signes de qualité et d'origine (dont minimum 20% bio) dans la restauration collective publique en 2022.



Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire : dons étendus à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire.



Possibilité d'emporter les **aliments ou boissons non consommés** sur place dans les restaurants et les débits de boissons.

Réduire l'utilisation du plastique
dans le domaine alimentaire



Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffé et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025.



Interdiction des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020.



Interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

MIEUX RÉMUNÉRER LES AGRICULTEURS POUR UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLE

MARS 2018

LES MÉCANISMES PRÉVUS DANS LA LOI

OBJECTIFS

AGRICULTEURS
Juste rémunération des agriculteurs
Meilleure répartition de la valeur

CONSOMMATEURS
Plus de choix et plus de qualité
Un pouvoir d'achat préservé

LEVIERS

REGROUPEMENT D'AGRICULTEURS
INVERSION DE LA CONSTRUCTION DU PRIX
RELÈVEMENT DU SEUIL DE REVENTE À PÉRTE
ENCADREMENT DES PROMOTIONS



RAPPEL DE L'ENCADREMENT DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE : RÈGLE DITE DES « 50% » (PRODUITS « LOCAUX », BIO, SOUS SIQO)



8 catégories de produits entrent dans les 50% :

Code rural « **Art. L. 230-5-1. – I.** – Au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à **50 %** de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à **20 %** :

« **1°** Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ; **(NDLR = cela devait viser le « LOCAL »)**

« **2°** Ou issus de l'agriculture **biologique** au sens du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, y compris les produits en **conversion** au sens de l'article 62 du règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles ;

« **3°** 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 ; **(NDLR = SIQO et autres)**

« **4°** Ou bénéficiant de **l'écolabel** prévu à l'article L. 644-15 ; **(NDLR = pêche durable)**

« **5°** Ou bénéficiant du symbole graphique prévu à l'article 21 du règlement (UE) n°228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil, et dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ; **(NDLR = produits ultramarins)**

« **6°** Ou, **jusqu'au 31 décembre 2029**, issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification prévue à l'article L. 611-6 et satisfaisant à un niveau d'exigences environnementales au sens du même article L. 611-6 ; **(NDLR = issus d'une exploitation certification environnementale de niveau 2)**

« **7°** Ou, **à compter du 1er janvier 2030**, issus des exploitations ayant fait l'objet **du plus haut niveau de certification** prévu à l'article L. 611-6 ; **(NDLR = issus d'une exploitation HVE)**

« **8°** Ou satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/CE, **de manière équivalente**, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification. **(NDLR = équivalences)**

Produits concrètement Eligibles au budget 50%

EXEMPLE : Repas Lycée Budget moyen achat matière = 1,80 €

90 cts pour acheter des produits éligibles = 50% sur l'année civile – par restaurant

36 cts = BIO/ Conversion BIO (catégorie 2) = 20%

54 cts pour acheter des produits dans les catégories ci-dessous :

- **LABEL ROUGE / AOP / IGP / STG / Fermier**(sous conditions) (catégorie 3)
- **Ecolabel Pêche Durable** (Catégorie 4)
- Label **Outre-Mer** (catégorie 5)
- Produits issus **d'exploitations agricoles HVE** de niv 2 puis 3 (Catégories 6-7)
- Produits **dont le vendeur peut rapporter la preuve** qu'ils ont des qualités équivalentes aux produits listés par la loi comme éligible (catégorie 8)
- (Produits acquis selon des modalités prenant en compte des **coûts imputés aux externalités environnementales** liées au produit pendant son cycle de vie) (catégorie 1)

90 cts pour acheter le reste – dont:

Mention valorisante : " **montagne** " " **produit de montagne** " ;

Produit en Bretagne ou tout autre label régional ;

LOI EGALIM : Approvisionnements -> 8 Catégories favorisées

50% DE PRODUITS « DITS DURABLES ET DE QUALITÉ »

50% D'ACHATS « CONVENTIONNELS »

Au moins 20% de produits BIO

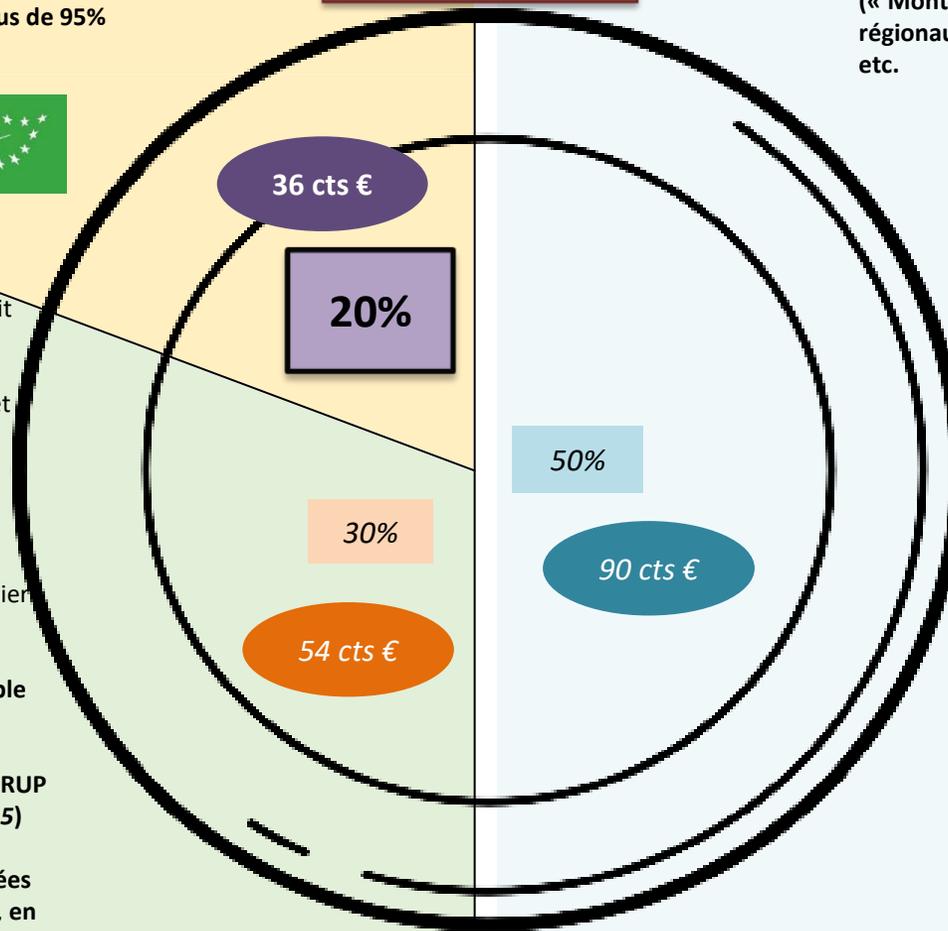
- BIO / conversion BIO / produits composés de plus de 95% d'ingrédients bio (*catégorie 2*)



Autres produits durables et de qualité

- Prise en compte du **coût des externalités environnementales liées au cycle de vie** du produit (*catégorie 1*) – **PREUVES / DOCUMENTS**
- Des produits sous **SIQO** signes officiels de qualité et d'origine (*catégorie 3*) :
 - Label Rouge
 - L'appellation d'origine (AOC)
 - L'indication géographique (IGP)
 - La spécialité traditionnelle garantie (STG)
 - La mention « Fermier », « de la Ferme » (**si** cahier des charges)...
- Des produits bénéficiant de l'**écolabel pêche durable** (*catégorie 4*)
- Des produits bénéficiant du **symbole ultra-marin/ RUP** (région ultrapériphérique) OUTRE-MER (*catégorie 5*)
- Des produits issus d'**exploitations agricoles certifiées environnementales** de **niveau 2** (*catégorie 6*) puis, en 2030, de **niveau 3** (*catégorie 7*)
- Produit **satisfaisant de manière équivalente** à l'une des 7 premières catégories (*catégorie 8*) **PREUVES / DOCUMENTS**

1,80€ HT



- Dont les mentions valorisantes (« Montagne », produit de montagne), les labels régionaux, les produits issus du commerce équitable etc.

Sources:

Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, [ici](#)

Article 24 LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, [ici](#)

Unique hypothèse de reconnaissance officielle, l'équivalence des produits issus des exploitations bénéficiant d'une certification environnementale de **niveau 2** doit être **justifiée par une certification réalisée par un organisme indépendant.**

L'article 2 alinéa 2 du décret prévoit pour les produits issus d'une exploitation agricole certifiée HVE de niveau 2 :

*« Pour ces produits, l'équivalence prévue au 8° du I de l'article L. 230-5-1 est **justifiée par une certification par un organisme indépendant accrédité** par un organisme d'accréditation signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, sur la base de la norme relative aux exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services applicable aux organismes procédant à la certification de produits. »*

Les démarches environnementales existantes peuvent être reconnues au niveau 2 **si** :

- **le niveau des exigences de leur cahier des charges**
- et le niveau de leur **système de contrôle** sont jugés équivalents au dispositif de certification environnementale.

Site du ministère de l'Agriculture : informations sur la certification de niveau 2 et les reconnaissances : <https://agriculture.gouv.fr/niveau-2-de-la-certification-environnementale-chiffres-cles-et-liste-des-demarches-reconnues>

Reconnaissance totale au niveau 2 de la certification environnementale :

- [AREA \(Agriculture Respectueuse de l'environnement en Nouvelle-Aquitaine\)](#)
- [Charte d'aucy](#)
- [Charte Environnement COOPERL](#)
- [CRITERRES](#)
- [Qualenvi Lauréat](#)
- [Terr'Avenir](#)
- [Vaches aux pâturage](#)

Reconnaissance sectorielle au niveau 2 de la certification environnementale : **Arboriculture et maraîchage**

- [Charte de production des produits de serre : reconnue pour la production de tomates et de concombres de l'exploitation](#)
- [Charte Nationale de production Intégrée Prune : reconnue pour la production de prunes de l'exploitation](#)
- [Charte Qualité des Pomiculteurs de France \(QPF\) : reconnue pour la production de pommes et de poires de l'exploitation](#)
- [Charte nationale de production intégrée des producteurs de pêches-nectarines et abricots : reconnue pour la production de pêches, nectarines et abricots de l'exploitation](#)
- [Demain la Terre : reconnue pour la production de fruits et de légumes de l'exploitation](#)
- [Eh Cherry Cerise de Bessenay : reconnue pour la production de cerises de l'exploitation](#)
- [Engagement Qualité Carrefour \(EQC\) - Pommes : reconnue pour la production de pommes de l'exploitation](#)
- [Fruits et Nature : reconnue pour la production de pommes, poires, abricots, pêches et nectarines, cerises, kiwis et prunes de l'exploitation](#)
- [BEE FRIENDLY \(Fruits et légumes\) - arrêté du 15/07/2019 \(PDF, 59.51 Ko\)](#)
- [Charte d'aucy - arrêté du 15/07/2019 \(PDF, 57.33 Ko\)](#)
- [Bonnes pratiques agricoles SCAMARK - arrêté du 15/07/2019 \(PDF, 56.65 Ko\)](#)
- [Charte environnementale Kiwi Garlanpy - arrêté du 15/07/2019 \(PDF, 58.58 Ko\)](#)
- *Sud Nature : reconnue pour la production d'asperges, de raisins de table, pommes, poires, abricots, pêches et nectarines, cerises, kiwis, prunes de l'exploitation, melons, salades, artichauts et fraises.*
- *Norme NF V01-007 dans le cadre d'AGRICONFIANCE mise en place par la CAVAC : reconnue pour la production de légumes d'industrie de l'exploitation*
- *Norme NF V01-007 dans le cadre d'AGRICONFIANCE mise en place par EUREDEN (OP Triskalia Légumes industries) : reconnue pour la production de légumes d'industrie de l'exploitation*
- *Norme NF V01-007 dans le cadre d'AGRICONFIANCE mise en place par SICACFEL : reconnue pour la production de melons, concombres, tomates et laitues de l'exploitation*
- *Charte nationale de production fruitière intégrée des producteurs de noix : reconnue pour la production de noix de l'exploitation*

Reconnaissance sectorielle au niveau 2 de la certification environnementale :

(suite) **Arboriculture et maraîchage**

- *Filière Qualité Carrefour (EQC) et Reflets de France : reconnue pour la production de fruits et légumes de l'exploitation*
- *Charte qualité "Noisettes et Noix Naturellement Durables (N3D)" : reconnue pour la production de noisettes et de noix de l'exploitation*
- *Cahier des charges de production de légumes Bonduelle en Hauts de France : reconnue pour la production de légumes d'industrie de l'exploitation*

Productions végétales

- *AGRIVITAE: reconnue pour les productions végétales de l'exploitation*
- *Cultiv'up - Expert Environnement : reconnue pour la production végétale (grandes cultures) de l'exploitation*

Céréales

- **CRC - Culture Raisonnée Contrôlée: reconnue pour la production de blé tendre, de blé dur et de seigle de l'exploitation**
 - **L'arrêté de reconnaissance = CRC - Culture Raisonnée Contrôlée - arrêté du 27/10/2017 (PDF, 53.31 Ko)**
- **Norme NF V01-007 mise en place par la SCARA : reconnue pour la production de céréales de l'exploitation**
- **Norme NF V01-007 mise en place par VALFRANCE : reconnue pour la production de céréales et d'oléoprotéagineux de l'exploitation**
 - *Norme NF V01-007 mise en place par la Coopérative de la Tricherie : reconnue pour la production de blé tendre, de maïs, de tournesol et de colza de l'exploitation*
 - *Culture Durable en Auvergne-Rhône-Alpes : reconnue pour la production de blé de l'exploitation*
 - *Filière Responsable Moulins Soufflet : reconnue pour la production « blé tendre » de l'exploitation*

Élevage de volailles

Norme NF V01-007 mise en place par Terrena : reconnue pour l'activité "élevage de volailles" de l'exploitation

Certif Envi de Niveau 2 (= CE2): seuil d'éligibilité produits transformés

Le Conseil National de la Restauration Collective a explicitement tranché deux questions :

1. Un produit issu d'une exploitation agricole engagée dans **une démarche privée reconnue partiellement comme équivalant au niveau 2, par arrêté, peut-il être éligible ?** CF dans le texte, c'est toute l'exploitation agricole qui est censée être certifiée, la question se posait donc pour les démarches privées ayant obtenu une reconnaissance partielle, sur une partie de l'exploitation.

= **OUI uniquement si** ces productions sont visées dans l'arrêté de reconnaissance partielle de la démarche concernée

2. **Un produit transformé partiellement composé d'ingrédients** issus d'une exploitation agricole certifiée de niveau 2 peut-il être éligible ? Si oui quel seuil d'ingrédient CE2 ?

= **OUI s'il est composé à 95%** d'ingrédients issus d'une exploitation agricole certifiée de niveau 2 ou dans une démarche reconnue totalement/partiellement équivalente au niveau 2.

[Courrier adressé par le GECO et d'autres organisations](#) au Ministre Julien DENORMANDIE le 01 décembre 2020 : portant notamment ces questions.

Certif Envi de Niveau 2 (= CE2): seuil d'éligibilité produits transformés

Conseil National de la Restauration Collective : Confirmation explicite des 95% et de l'intégration des produits issus d'exploitations agricoles engagées dans une démarche reconnue partiellement comme équivalant au niveau 2.

Extrait du compte-rendu établi par la DGAL ès qualité de secrétariat du **CNRC réunion du 02 décembre 2020** Groupe de Travail « Accompagnement », réponse donnée par la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation = direction technique administrative rattachée au Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

« II. Certification environnementale

Rappel rapide sur la certification environnementale :

- Niveau 3 : HVE, mention valorisante et utilisation du logo autorisée
- Niveau 2 : utilisation de la mention « HVE » et du logo non autorisée

Les deux niveaux (2 et 3) entrent dans le décompte des 50% de produits durables et de qualité (pour le niveau 2 uniquement jusqu'au 31/12/29).

Niveau 2 :

- Soit certification directe par une demande de l'exploitation
- Soit engagement dans une démarche reconnue de niveau 2 qui a
 - soit une reconnaissance globale (ensemble des productions de l'exploitation)
 - soit une reconnaissance partielle qui ne s'applique qu'à une partie de la production de l'exploitation

Certif Envi de Niveau 2 : seuil d'éligibilité produits transformés

Pour la comptabilisation de ces produits de niveau 2 dans les 50% de produits durables et de qualité, sont concernés :

- les produits issus d'exploitations agricoles certifiées de niveau 2 directement (c'est à dire sans passer par une démarche d'équivalence reconnue de niveau 2)
- les produits issus d'exploitations agricoles engagées dans une démarche reconnue totalement de niveau 2
- les produits issus d'exploitations agricoles engagées dans des **démarches reconnues partiellement** uniquement si ces productions sont visées dans l'arrêté de reconnaissance partielle de la démarche concernée
- les produits transformés composés de tels produits à au moins 95%

Les productions non visées dans l'arrêté de reconnaissance partielle n'entrent pas dans le décompte.

Cas des produits transformés :

- Doivent présenter une des qualités mentionnées aux articles L 230 5 1 et R 230 30 1 du CRPM pour entrer dans le décompte EGalim
- SIQO (peuvent être certifiés et porter le logo)
- HVE si au moins 95% du produit est composé d'ingrédients HVE
- Certification environnementale de niveau 2 (si au moins 95% des ingrédients)

Les profils « mixtes » n'entrent pas dans le décompte.

Certif Envi de Niveau 2 : seuil d'éligibilité produits transformés

Echanges :

Confirmation est demandée sur la part minimale de produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 nécessaire pour les produits transformés pour qu'ils soient inclus dans le décompte et souligne que cela peut être dommage que ce ne soit pas plus souple. Avec un minimum de 95%, on prend tout ou rien pour les produits transformés ?

La DGAL répond que le calcul, le traçage et la prise en compte des produits présentant une part inférieure seraient trop complexes.

Un point sur les produits label rouge et IGP est souligné. Par exemple, des betteraves label rouge mises en cube pour la restauration ne sont plus label rouge. De la même façon, une viande de veau transformée (découpe ou sous vide) n'est plus considérée en label rouge. Question de la prise en compte dans les 50% ?

La DGAL répond que cela est en cours de discussion avec le bureau de la qualité et l'INAO. Cela nécessite une modification du cahier des charges. Une réponse écrite sera adressée.

Il est remarqué que la prise en compte des produits issus de la reconnaissance partielle dans le décompte EGalim risque d'entraîner des erreurs et des confusions auprès des responsables et des acheteurs. Risque que des produits non certifiés soient intégrés...

La DGAL répond que sur la certification environnementale, les arbitrages seront formalisés et transmis aux membres du CNRC plénier.

Il est noté qu'il est important d'apporter aux acheteurs des points de décryptages sur les cahiers des charges de la certification environnementale (niveaux, garanties, démarches...).

Certif Envi de Niveau 2 : seuil d'éligibilité produits transformés

De même, plusieurs acteurs ont évoqué la notion d'équivalence, de son utilisation dans les marchés et du risque de confusion qui peut en découler. Cette décision relève cependant de l'acheteur.

Des remarques sont faites sur la vigilance à avoir sur le fait que certains produits ne faisant pas partie du décompte des 50% sont parfois mentionnés dans des offres pour atteindre ces 50%. »



La rentrée 2020 est rythmée par le contexte Covid-19 : adaptabilité et flexibilité sont les maîtres mots pour les acteurs de la restauration hors domicile. La mise en place d'une offre alimentaire de qualité répondant aux objectifs de montée en gamme voulue par Egalim est évidemment toujours d'actualité. Cette newsletter va vous présenter en détail la méthode développée par Bleu-Blanc-Cœur pour permettre aux acheteurs de la restauration collective de répondre au critère « du coût des externalités environnementales » (critère éligible Egalim) ainsi que les données scientifiques et base de données sur lesquelles nous nous sommes appuyés.

INTEGRER LE CRITERE DES EXTERNALITES ENVIRONNEMENTALES DANS UN APPEL D'OFFRE

◆ [Téléchargez un courrier](#) formalisant la construction et la solidité juridique de la méthodologie Bleu-Blanc-Cœur concernant le critère des externalités environnementales.

Bon à savoir : Le 29 septembre dernier, l'Ademe a publié la nouvelle version de la base de données Agribalyse :

- Dans laquelle les valeurs environnementales de produits Bleu-Blanc-Cœur sont publiées (valeur sortie ferme)
- Sur laquelle Bleu-Blanc-Cœur appuie sa méthodologie conformément aux [recommandations Ademe](#).

NB : les valeurs d'impacts environnementaux des produits Bleu-Blanc-Cœur «rendus consommateurs» ont été générées via le logiciel d'analyses de Cycle de Vie – OpenLCA, en utilisant (1) les



La démarche BBC n'est pas éligible au budget 50% en elle-même.

En revanche, elle a réalisé des ACV (Analyses Cycles de Vie) sur ses produits, travaillé une méthodologie de calcul du coût des externalités environnementales liées au cycle de vie des produits et bordé avec un avocat la compatibilité de cette méthodologie avec le code des marchés publics et la loi EGALIM.

Au terme de ce travail, elle fait reconnaître que les produits BBC peuvent être intégrés au budget 50% de la loi EGALIM.

L'article 24 de la loi EGALIM (inscrit au **code rural à l'article L. 230-5-1**) - qui fixe l'obligation de consacrer 50% du budget d'achat HT à l'achat de 8 catégories de produits, dont 20% du budget consacré à l'achat de produits BIO - **prévoit au 1° la prise en compte du coût des externalités environnementales liées au cycle de vie du produit.**

In fine, il relève du choix et de la responsabilité de l'acheteur public d'apprécier si les produits BBC remplissent bien les conditions fixées à l'article L. 230-5-1 du Code Rural au vu des textes suivants :

Code rural « **Art. L. 230-5-1. – I. –**

*Au plus tard le **1er janvier 2022**, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à **50 %** de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à **20 %** :*

« **1°** Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

Le **Décret n°2019-351 du 23 avril 2019** relatif à la **composition des repas servis** dans les restaurants collectifs est venu préciser les conditions d'applications de l'article L. 230-5-1-I) (approvisionnements - Règle du budget 50% dont 20% de BIO). Il prévoit notamment :

« Art. R. 230-30-2. – Pour l'application du 1° du I de l'article L. 230-5-1, la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie est réalisée selon les modalités prévues au 2° de l'article R. 2152-9 du code de la commande publique et au deuxième alinéa de l'article R. 2152-10 du même code.

Le décret indique donc, **de manière très générale**, que satisfont aux conditions posées par le législateur, les produits répondant à un critère d'attribution portant sur les **coûts** imputés aux externalités **définis à l'article R.2152-9 2°** du code de la commande publique, **ET** tenant compte des **spécificités des produits alimentaires**.

Que vise R 2152-9 2° du code de la commande publique ?

*« Le **coût du cycle de vie couvre**, dans la mesure où ils sont pertinents, tout ou partie des coûts suivants du cycle de vie d'un produit, d'un service ou d'un ouvrage :*

*2°) Les **coûts** imputés aux externalités environnementales et liés au produit, au service ou à l'ouvrage pendant son cycle de vie, à condition que leur valeur monétaire puisse être déterminée et vérifiée. Ces coûts peuvent inclure le **coût des émissions de gaz à effet de serre** et d'autres **émissions polluantes** ainsi que d'autres **coûts d'atténuation du changement climatique**. »*

Ainsi, à date, il appartient au fournisseur de produits BBC de convaincre l'acheteur public en lui apportant les éléments fournis par BBC.

Enquête de l'Association des Maires de France

auprès des communes ayant une école publique et des intercommunalités gestionnaires de service de restauration

3 000 réponses = 14,5% de taux réponses

Extraits + [article ZEPROS](#)

Le menu végétarien ne convainc pas :

- 55 % des collectivités ne proposaient aucune offre de menu végétarien avant le lancement de l'expérimentation obligatoire à compter du 1er novembre 2019, en particulier pour les EPCI (57 %) et les communes de moins de 2000 habitants (59 %).
- 24% des collectivités proposaient un menu végétarien moins d'une fois par semaine et 14% au minimum une fois par semaine. Sans surprise, cela est davantage pratiqué dans les plus grandes communes.
- Aujourd'hui, l'expérimentation est mise en place par 89 % des collectivités et génère 53 % de difficultés pour celles-ci.
 - augmentation du gaspillage alimentaire (37 %)
 - ou de difficultés de mise en œuvre (31 %) notamment sur la composition et la diversité des repas (40 %), la formation du personnel (19 %), le coût supplémentaire (17 %), la réorganisation de la préparation des repas (13 %) et la réticence du personnel (11 %).
- Au terme de l'expérimentation le 31 octobre 2021, **les trois-quarts des collectivités ne souhaitent pas une pérennisation** de cette obligation, ni son renforcement, **préférant de simples recommandations.**

Encore des progrès à faire sur le bio :

L'enquête souligne les efforts des collectivités pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGalim du 30 octobre 2018 en faveur de repas plus sains, plus locaux et plus respectueux de l'environnement, notamment en termes d'approvisionnement en produits de qualité et durables.

- Mais **seulement 19 % des collectivités respectent à ce jour l'obligation de la loi d'inclure dans les repas**, d'ici le 1er janvier 2022, 50 % de produits de qualité et durables (labels, mentions valorisantes...) en valeur d'achat, dont 20 % de bio.
- La proportion de produits de qualité et durables atteint toutefois entre 25 % et 50 % pour 43 % des collectivités, tandis que **38 % ont renseigné une proportion inférieure à 25 %**.
- Par ailleurs, 47 % des collectivités indiquent une proportion inférieure à 20 % de produits bio ou en conversion dont 17 % en-deçà de 10 %.
- À l'inverse, 34 % incluraient déjà une proportion d'au moins 20 % de ces produits bio en valeur d'achat, et seulement 6 % au-delà de 50 %. Mais 19 % des collectivités ignorent à ce stade la part des produits bio dans les repas servis.
- **Au 1er janvier 2022, seules 36 % pensent dès à présent pouvoir respecter les deux seuils prévus.** La capacité à pouvoir le faire augmente selon la taille de la collectivité : 50 % pour les communes de 2000 à 29 999 habitants et 73 % pour celles de plus de 30 000 habitants.
- Globalement, si 3 % seulement des collectivités ne pensent pas pouvoir les respecter, **la moitié des collectivités n'est pas encore en mesure de répondre à cette question.**

MERCI DE VOTRE ATTENTION !

