

CE QU'IL FAUT RETENIR

Décrets d'application + Loi EGAlim

Loi n°2018-938 du 30 Oct. 2018

« Pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine, durable et accessible à tous »

Travaux du CNRC (Conseil National de la Restauration Collective)

Focus Thèmes Food Service

Pour rappel, le contexte : Des promesses de campagne du Président MACRON aux difficultés concrètes d'application de la loi dite EGALIM

Le candidat Emmanuel MACRON avait annoncé pendant sa campagne, vouloir « mettre dans les assiettes » en restauration collective 50% de Bio, de Local, de produits sous signes de qualité, avec l'idée sous-tendue d'améliorer la qualité, en soutenant des circuits d'approvisionnement locaux. Il a réaffirmé cet engagement dans son discours de Rungis le 11 octobre 2017, à mi-parcours des Etats Généraux de l'Alimentation.

Lancés le 20 juillet 2017, les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA) ont été clôturés **le 21 décembre dernier**, par le Premier Ministre Edouard PHILIPPE avec la publication de la [Feuille de Route des Etats Généraux de l'Alimentation](#). Avec 14 ateliers sur 3 mois, plus de 75 réunions et 150 heures de débats, les Etats Généraux ont mobilisé toute la filière, de la fourche à la fourchette, avec les objectifs assignés de **créer de la valeur** (Chantier 1 des EGA) notamment pour le monde agricole et de se donner les **conditions favorables à une alimentation saine et durable** (Chantier 2).

En 2017, au cours des 5 mois de travaux des Etats Généraux de l'Alimentation, le GECO Food Service s'est investi pleinement pour défendre le maillon de la transformation alimentaire en restauration collective. Votre association a été directement présente au sein de divers Ateliers des EGA, sur les thématiques, en restauration collective, du « local »*, du gaspillage alimentaire, et de l'alimentation saine et durable. (*Pour rappel, il n'existe aucune définition réglementaire de ce qui est « local », et il est interdit dans les marchés publics de privilégier des produits qualifiés de locaux).

La **Restauration Collective a été au cœur des EGA, identifiée comme un levier d'action** pour créer des débouchés plus valorisés pour le monde agricole, et pour modifier les comportements de consommation : au-delà du sous-segment Restauration Collective ce sont tous les convives, et les opérateurs des restaurations hors domicile, que les pouvoirs publics entendent mettre en mouvement.

En 2018, votre association a suivi avec attention la **procédure législative** ayant mené à la loi EGALIM du 30 octobre 2018, et elle s'est mobilisée aux côtés d'autres acteurs, sur les sujets encadrements des approvisionnements de la restauration collective, Plastique, Nouvelles obligations pour les IAA en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires, etc...

Depuis le **début de l'année 2019**, le GECO Food Service est particulièrement actif et investi au sein du **CNRC (Conseil National de la Restauration Collectif)** voir développements ci-après. Le CNRC est l'instance de « concertation » pour les textes d'application de la loi EGALIM qui concernent la restauration collective. Dans l'urgence, nous avons ainsi travaillé sur :

1. Pour **application de l'article 24 de la loi** :
 - Décret n°2019-313 du 12 avril 2019 relatif au **CRALIM** (Comité Régional de l'Alimentation) ;
2. Pour **application de l'article 26 de la loi** :
 - Décret n°2019-325 du 15 avril 2019 sur **l'affichage des menus** (transparence sur l'application des approvisionnements encadrés) ;
3. Pour **application de l'article 24 de la loi** :
 - Décret n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la **composition des repas servis** dans les restaurants collectifs (approvisionnements - Règle du budget 50% dont 20% de BIO) ;
4. Pour **application de l'article 88 de la loi** :
 - Projet d'Ordonnance relative à la **lutte contre le gaspillage alimentaire** : nouvelles obligations pour les IAA et les opérateurs de restauration collective (**en cours de consultation publique jusqu'au 22 août 2019**) <https://agriculture.gouv.fr/consultation-public-projet-dordonnance-relative-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>
5. Pour **application de l'article 28 de la loi** :
 - Projet de Décret relatif à **l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique** (**en cours de consultation publique jusqu'au 3 septembre 2019**) <http://www.consultations-publiques.developpement-durable.gouv.fr/projet-de-decret-relatif-a-l-interdiction-de-a2021.html>
Ce volet Plastique n'est pas traité dans la présente Note : il fait l'objet d'une **Note de Veille spécifique** – cf Veille politique et législative n°50

Par ailleurs, au travers de **différents groupes de travail au sein du CNRC**, le GECO Food Service continue à s'impliquer notamment sur les thématiques :

- Modalités d'application : critères pour la « *prise en compte des coûts des externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie* » ;
- Nutrition : avec la mise en place prochaine d'un groupe de travail ayant vocation à revoir les recommandations nutritionnelles en restauration collective (ex GEM-RCN) ;
- Outils et accompagnements pour l'application de la loi ;
- Suivi de l'application de la loi ;

SOMMAIRE

I – Encadrement des approvisionnements en restauration collective : **comment s'applique concrètement la règle dite des « 50% » (produits « locaux », BIO, sous SIQO) P.4**

II – Qu'en est-il des produits issus de **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ? P.18**

III – **Affichage de la nature des produits** entrant dans la **composition des menus** pour assurer la transparence de l'application des nouvelles règles d'approvisionnements : Expérimentation) **P.21**

IV – Implication des territoires dans l'application de la loi et la mise en place des réseaux d'approvisionnements : **CRALIM** : Appel à participation des entreprises **P.23**

V – **Nouvelles obligations pour certains opérateurs de l'IAA** en matière de lutte contre le Gaspillage Alimentaire au sein des sites de production **P.25**

VI – **Travaux du CNRC** (Conseil National de la Restauration Collective) : **P.27**

VII - Pour rappel, « **DOGGY BAGS** » **obligatoires** le 1er juillet 2021 **P.30**

I) Encadrement des approvisionnements en restauration collective :

Comment s'applique concrètement la règle dite des « 50% » (produits « locaux », BIO, sous SIQO)

Textes de référence :

Article L. 230-5-1. du Code Rural et de la Pêche Maritime, CRPM – issu de l'article 24 de la loi EGALIM.

Décret N°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs

I-1) CONCRETEMENT, en SYNTHESE : Produits éligibles / non éligibles

Nouveau **cadre des approvisionnements** des restaurations collectives (sauf restauration d'entreprise)

au plus tard le 1^{er} janvier 2022 :

Les produits éligibles ACTUELLEMENT au budget 50% (dont 20% de BIO)



« **Budget 50%** » : Sur un budget moyen d'achat de denrées alimentaires de **1,80 € par exemple en Lycée, 90 cts seront bloqués pour acheter des produits entrant dans les catégories suivantes** (Cf. ces catégories résultent des alinéas de l'article 24 de la loi, devenu l'article L. 230-5-1. du Code Rural et de la Pêche Maritime, CRPM):

- **BIO/conversion BIO (catégorie 2)**
- **+ Label ROUGE / AOC / IGP / STG / "Fermier"(sous conditions) (catégorie 3)**
- **+ Ecolabel Pêche Durable (catégorie 4)**
- **+ « Label Outre-Mer » (catégorie 5)**
- **+ Issus d'exploitation agricole certifiée HVE (2 puis 3) – (catégorie 6-7)**
- **+ Produits dont on peut rapporter la preuve qu'ils ont des qualités équivalentes aux produits ci-dessus énumérés (catégorie 8).**

Voir développements ci-dessous pour chacune des catégories.

En pratique, à date au vu des volumes disponibles, **seules les catégories soulignées vont être réellement mobilisables.**

Les pouvoirs publics poussent la catégorie 6 « issus d'exploitations agricoles certifiées HVE » : il est donc intéressant d'examiner avec vos fournisseurs de l'amont agricole, la possibilité qu'ils obtiennent cette certification. voir développements ci-dessous).

- Catégorie 2 = Des produits **BIO** et en **conversion BIO**;



La **marque française AB de certification**, comme le logo bio européen, identifie des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés. Son utilisation est cependant facultative. Par délégation du Ministère de l'agriculture, les organismes certificateurs délivrent les autorisations d'utilisation sur les étiquetages (marque AB de certification).

Le **logo européen "agriculture biologique" est encore appelé "Eurofeuille"**. Sa présence sur l'étiquetage assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'Union européenne.

Le logo européen peut être appliqué sur les produits qui :

- contiennent 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée,
- sont conformes aux règles du système officiel de contrôle et de certification,
- portent le nom du producteur, du préparateur ou du distributeur et le numéro d'agrément de l'organisme de certification.

Ce logo est devenu obligatoire le 1er juillet 2010 sur les étiquetages des produits alimentaires préemballés dans l'Union européenne. Il est facultatif pour les produits importés.

Dans tous les cas où il est utilisé, doivent figurer à proximité :

- **l'indication du lieu de production des matières premières agricoles composant le produit sous la forme : «Agriculture UE», «Agriculture non UE» ou «Agriculture UE/non UE», avec la possibilité de mentionner le pays**, Il est possible de remplacer l'indication "UE" ou "non UE" par le nom d'un pays lorsqu'au moins 98% en poids des matières premières agricoles proviennent de celui-ci ;
- **le numéro de code de l'organisme certificateur.**

- Catégorie 3 = Des produits sous SIQO : **Label Rouge / AOP / IGP / STG + « Ferme »**



10 % de cèpes minimum pour la recette aux cèpes).

- « 1°) **le label rouge** ; Il existe plus de 400 Labels Rouges homologués par les pouvoirs publics. Ils concernent des volailles, des viandes, des charcuteries, des produits laitiers, des produits de la mer, des fruits et légumes, des boissons, du miel et même du sel. Exemple : homologation LA 29-05 - pâté de campagne supérieur (caractéristiques certifiées : épaules, gorges et foies sélectionnés de porc Label Rouge, recette traditionnelle, hachage gros,



« 2°) l'appellation d'origine ; (NDLR : **AOP/AOC**)

Pour la France, l'AOP concerne notamment les produits laitiers (45 fromages, 3 beurres, 2 crèmes) et beaucoup d'autres produits comme les « olives de Nyons », la « noix de Grenoble », le « foin de Crau », etc. Il existe aussi des AOP européennes (AOP « gorgonzola » (Italie), AOP « feta » (Grèce), etc.) et des AOP de pays tiers (AOP suisse « gruyère », AOP chinoise « pinggu da tao » (pêche), AOP vietnamienne « phú quốc » (sauce de poisson)).



« 3°) l'indication géographique ; (NDLR : **IGP**)

Parmi les nombreux produits bénéficiant d'une IGP, on peut citer :

- produits français : IGP « jambon de Bayonne, IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) », IGP « moquette de Vendée », IGP « pruneau d'Agen », IGP « volailles de Loué » ;
- autres produits européens : IGP « bayerische bier » (Allemagne), « scotch lamb » (Royaume-Uni) ;
- pays tiers : « café de Colombia » IGP (Colombie), « thé Darjeeling » IGP (Inde).



« 4°) la spécialité traditionnelle garantie ; (NDLR : **STG** – il en existe 1 seule en France : les moules de Bouchot)

Une cinquantaine de produits ont été enregistrés au niveau communautaire. Par exemple, la « mozzarella » (Italie) et la « kabanosy staropolskie » (recette traditionnelle de saucisse polonaise) bénéficient d'une STG.



5°) 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

ATTENTION : l'exigence d'une définition réglementaire restreint les hypothèses dans lesquelles cette référence « ferme », fermier peut être utilisée comme critère d'éligibilité au budget 50%.

• Catégorie 4 = Des produits bénéficiant d'un **écolabel pêche durable**



A date, aucune pêcherie française ne dispose de ce label.

Pour plus d'informations :

- <https://agriculture.gouv.fr/lecolabel-public-peche-durable>
- <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Ecolabel>

- Catégorie 5 = Des produits bénéficiant du **symbole ultra-marin**



- Le label RUP (Régions UltraPériphériques de l'Europe) est la seule mention valorisante réservée aux productions des RUP, productions issues de l'agriculture, de la pêche et de l'élevage.

Les régions ultrapériphériques de l'Europe sont la Guadeloupe, la Martinique, la Guyane, la Réunion, Mayotte, Saint Martin, les îles espagnoles des Canaries et les îles portugaises des Açores et Madère. La notion d'ultrapériphérie est reconnue depuis 1992 avec le traité de Maastricht. Elle tient compte de la situation particulière de ces territoires, notamment l'éloignement, l'insularité ou l'enclavement, la faible superficie, le relief, le climat difficile et la dépendance économique vis-à-vis d'un petit nombre de produits.

Le label RUP a été créé par la Communauté Européenne afin de faire connaître et de favoriser la consommation des productions des RUP. **A chaque RUP son label et son symbole graphique.**

- Catégorie 6 (puis 7) = Des produits issus d'exploitations agricoles certifiées **HVE de niveau 2** (puis de niveau 3 à partir du 1^{er} janvier 2030 = catégorie 7) ;



Concernant la catégorie HVE, l'article 2 du Décret prévoit :

*I - Jusqu'au 31 décembre 2029, les produits visés au 6° du I de l'article L. 230-5-1 sont ceux issus des exploitations auxquelles est attribuée la **certification de deuxième niveau** dénommée « certification environnementale de l'exploitation » mentionnée à l'article D. 617-3. (...) »*

A partir du 1^{er} janvier 2030, pour entrer dans les « 50% » les produits devront être de **niveau 3**.

HVE (Haute Valeur Environnementale) : de quoi parle-t-on ?

La Haute Valeur Environnementale (HVE) s'appuie sur des indicateurs de performance environnementale qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. La certification permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes...) sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages) est réduite au minimum.

Un logo HVE, accompagné d'une mention valorisante, peut être apposé sur les produits bruts et sur les **produits transformés** si ces derniers **contiennent au moins 95% de matières premières** issues d'exploitations de haute valeur environnementale.

Au 1^{er} janvier 2019, seulement 1.518 exploitations agricoles en France étaient HVE, et très majoritairement dans le secteur viticole (Source Site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation).

Comment la certification environnementale est-elle mise en œuvre ? Une Commission nationale de certification environnementale (CNCE), a été créée le 25 octobre 2011 pour suivre la mise en œuvre du dispositif. Elle est composée de représentants de l'Etat, des syndicats agricoles, d'associations agréées pour

la protection de l'environnement, de l'industrie agro-alimentaire, de la distribution et d'organisations de consommateurs. La CNCE a notamment défini les plans de contrôle définissant le cadre précis permettant la certification des exploitations agricoles pour chacun des niveaux du dispositif.

Les niveaux de certification environnementale :

- Niveau 1 : respect des exigences environnementales de la conditionnalité et réalisation par l'agriculteur d'une évaluation de l'exploitation au regard du référentiel du niveau 2 ou des indicateurs du niveau 3.
- Niveau 2 : respect d'un référentiel comportant 16 exigences, efficaces pour l'environnement.
- Niveau 3 : qualifié de « Haute Valeur Environnementale », est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

Comment un agriculteur peut s'engager dans la certification ? Plusieurs cas de figure se présentent selon qu'il s'agit d'un engagement individuel ou collectif

Comment une démarche environnementale peut se porter candidate pour la reconnaissance au niveau 2 ? Si une démarche environnementale dispose d'un cahier des charges attestant d'exigences équivalentes au référentiel du niveau 2 et d'un système de contrôle offrant les mêmes garanties que celui du niveau 2, le porteur de cette démarche peut présenter une candidature à la CNCE pour sa reconnaissance au niveau 2 de la certification environnementale.

Pour plus d'informations lien vers le site du Ministère de l'agriculture :

<https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations>

- Catégorie 8 = Des produits dont le vendeur peut **rapporter la preuve** qu'ils remplissent **de manière équivalente** les mêmes exigences que les catégories ci-dessus précisées. Appréciation au cas par cas par l'acheteur public de l'équivalence.

Sur les modalités concrètes de cette équivalence voir développements ci-après **P.15** .



En l'état, non éligibles au « budget 50% » : (A titre d'exemples, et sans caractère exhaustif)

Tous les produits n'entrant pas dans les catégories ci-dessus listées (non éligibles au budget 50%) pourront toujours être achetés dans le cadre des approvisionnements des restaurations collectives visées par le nouveau cadre (cf. sauf restauration d'entreprise). En revanche, il sera plus peut-être plus compliqué de valoriser des produits dans les 50% restant...

- **Les mentions valorisantes suivantes :**
 - La mention " montagne " ;
 - Le qualificatif " fermier " ou la mention " produit de la ferme " ou " produit à la ferme " ;
 - La mention " produit de montagne " ;
- **Bleu-Blanc-Cœur :** **sauf si on prouve** l'équivalence du produit BBC avec l'une des catégories rappelées ci-dessus (cf. Catégories 2, 3, 4, 5, 6/7, 8) ;

Le **GECO Food Service est favorable à l'intégration des produits BBC** dans les produits éligibles au budget 50% (Cf. en PJ : le communiqué commun à 8 organisations du 8 mars 2019 : GECO Food Service /FNSEA /JA /Coop de France/Chambre d'agriculture/ GCI/ SNRC/ RESTAU'CO – et la contribution GECO Food Service du 29 mars 2019). **BBC communique** largement en affirmant que les produits BBC sont éligibles au budget 50%.

De leur côté, **nos interlocuteurs de la DGAI** indiquent qu'ils ne voient pas juridiquement dans quelle catégorie de l'article 24 les produits BBC entrent ...

Dans les discussions initiales, les pouvoirs publics avaient laissé entendre que les produits BBC rentreraient dans le budget 50% grâce à la Catégorie 1 « Externalités environnementales » : or, à date, on ne sait pas comment appliquer cette catégorie 1 (Voir développements/explication ci-après dans la note). Pour le moment, cette catégorie 1 est inapplicable.... Et donc les produits BBC ne peuvent entrer dans le budget 50% par cette voie. Or, ils ne sont pas non plus équivalents aux autres catégories éligibles actuellement applicables pour identifier les produits entrant dans le budget 50% : Pas équivalents à des produits BIO - Pas équivalents aux autres produits sous SIQO (AOC – IGP – STG – LABEL ROUGE) - Pas équivalents à des produits issus d'exploitations agricoles HVE.

Donc pour le moment d'un strict point de vue réglementaire, les produits BBC n'entrent dans aucune case éligible au budget 50%. Le législateur ne pouvait pas mentionner les produits BBC dans la loi : cela aurait favorisé un label privé, nos interlocuteurs DGAI ont indiqué que ce n'était pas autorisé pour des marchés publics.

- **Produit en Bretagne ou tout autre label régional :** **sauf si on prouve** l'équivalence avec l'une des catégories rappelées ci-dessus (cf. Catégories 2, 3, 4, 5, 6/7, 8);
- **MSC :** En l'état, les produits de pêche bénéficiant du label MSC n'entrent pas dans le budget 50%.
- **Ou encore :** *Sans résidus de pesticide, Bee friendly, Pavillon France, Respect de la charte des bonnes pratiques d'élevage, Lait de pâturage, Alimentation sans OGM, Respect du bien-être animal, œufs de plein d'air* : **sauf si on prouve** l'équivalence avec l'une des catégories rappelées ci-dessus (cf. Catégories 2, 3, 4, 5, 6/7, 8) ;

I-2) CONCRETEMENT, en SYNTHÈSE :

Comment se calculent les taux de 20% de BIO et/ou 50% sur toutes catégories ?

Que prévoit le Décret (art 1er) ?

Le calcul des objectifs quantitatifs s'effectue comme suit : la proportion de 50% correspond à la **valeur** totale HT des achats de produit remplissant les conditions prévues (8 catégories) sur la valeur totale HT des achats de denrées alimentaires destinées à la composition des repas pour chaque restaurant collectif sur une année civile. Le calcul est le même pour les 20% de produits BIO ou en conversion BIO.

*« Art. R. 230-30-1. – La proportion de 50 % de produits servis dans les repas par les restaurants collectifs, mentionnée au I de l'article L. 230-5-1, correspond à la **valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées** pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la **valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif**.*

«La proportion de 20 % mentionnée à ce même I de l'article L. 230-5-1 correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif.

«Ces proportions s'apprécient sur une année civile. »

I-3) CONCRETEMENT, en SYNTHÈSE :

Et le « local » ? les « Externalités environnementales » où en est-on ? comment les applique-t-on ?

PAS APPLICABLE : à date, la catégorie 1 est lettre morte

Rappel : Pourquoi cette référence obscure et compliquée aux « coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie » ?

Le législateur ne peut viser directement le « local » favorisant des produits de fait qui seront nationaux : il a donc fait appel à la notion de « coût du cycle de vie », qui existe dans le droit de la commande publique. Elle est apparue dans la Directive du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et transposée à l'article 63 du décret du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Contrairement au seul critère prix, le coût du cycle de vie permet de prendre en compte de manière complète dans les critères d'acquisition les **coûts supportés par la personne publique** : il intègre dans son champ (sous condition de leur pertinence) **tout ou partie des coûts imputables à un produit**, un service ou un ouvrage tout au long de son cycle de vie.

L'art, 63 du décret du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics indique que « *Lorsqu'un acheteur évalue les coûts selon une approche fondée sur le cycle de vie, il indique dans les documents de la consultation les données que doivent fournir les soumissionnaires et la méthode qu'il utilisera pour déterminer le coût du cycle de vie sur la base de ces données* ».

Il n'existe qu'une méthode officiellement reconnue pour évaluer le coût du cycle de vie, mais **elle reste incomplète**. Elle est mise en place par la Directive du 23 avril 2009 relative à la **promotion de véhicules de transport routier propres et économes en énergie**, et transposée en droit français par le décret et l'arrêté du 5 mai 2011 relatifs à la prise en compte des incidences énergétiques et environnementales **des véhicules à moteur dans les procédures de commande publique**. Les textes précisent les modalités de calcul pour les incidences suivantes :

- La consommation d'énergie.
- Les émissions de dioxyde de carbone.
- Les émissions d'oxyde d'azote.
- Les émissions de composés hydrocarbonés non méthaniques.

On se demandait comment tout cela serait adapté aux denrées alimentaires dans le décret d'application...

Concrètement : Peut-on appliquer des critères d'éligibilité pour cette catégorie 1 « externalités environnementales » ? **NON pas à date.**

Le constat a été fait qu'il était techniquement impossible de définir précisément, dans le cadre d'un décret, les critères à retenir par les acheteurs publics pour « prendre en compte » les « **coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant (le) cycle de vie** » du produit.

La « **Note de présentation du projet de Décret** » indiquait ainsi : « *Compte tenu du délai de 6 mois pour prendre les textes d'application de la loi et dans la mesure où la caractérisation des coûts imputés aux externalités environnementales nécessite une expertise approfondie, l'option privilégiée consiste à ne pas fixer de critères.* »

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° ?**
« **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. »

Il faut en outre que ces coûts tiennent compte des **spécificités des produits alimentaires**...

Par ailleurs, quand ce critère lié aux externalités environnementales est introduit dans un marché public, la prise en compte combinée d'une pondération et d'une note minimale apparaît nécessaire pour s'assurer de la réelle prise en compte de ce critère et donc du respect de l'exigence fixée par la loi.

- Le décret prévoit ainsi qu'un **arrêté du ministre** fixera le niveau de cette **pondération**, qui ne pourra être inférieure à 10 % ni supérieure à 30 %.
- Il prévoit en outre la prise en compte de la **note minimale**, à hauteur de 4 dixièmes de la note maximale.

« 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.

« Pour les personnes morales de droit public mentionnées à l'article L. 230-5-1, la pondération de ce critère parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse est fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, sans pouvoir être inférieure à 10 % ni supérieure à 30 %. La note qui lui est attribuée représente au minimum quatre dixièmes de la note maximale.

« Pour les personnes morales de droit privé mentionnées à l'article L. 230-5-2, les produits sont acquis conformément à une méthode préalablement formalisée leur permettant de justifier la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit à un niveau égal à celui fixé par l'arrêté mentionné au deuxième alinéa. »

Des précisions encore à venir avec les travaux à mener au sein du CNRC :

Il est prévu d'accompagner les acheteurs à l'aide d'un **guide de l'achat durable de produits alimentaires**, en s'appuyant notamment sur des travaux de l'ADEME quant à la faisabilité d'établir des critères pour des produits alimentaires.

En réunion plénière le 5 juillet 2019 ; l'ADEME a présenté au CNRC des propositions d'outils pour prendre en compte le coût des externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie : ces solutions ne pouvaient s'appliquer qu'à des produits bruts.

Nous avons de nouveau (cf. réunion de pré-présentation le 20/06) **marqué notre opposition à cette approche**, en insistant sur le fait qu'elle était de nature à exclure nos produits transformés de l'accessibilité au budget 50% (Cf. Le budget 50% du prix du repas dédié à l'achat de X catégories de produits – art 24 de la loi) via la catégorie 1 de produits « externalités environnementales » et en arguant que - si une application était mise en place uniquement avec les produits bruts accessibles, même dans une première étape d'application (cf en attendant d'adapter l'outils de calcul du coût des externalités aux produits transformés) - cela risquait de créer des réflexes produits bruts et une distorsion à l'encontre des produits transformés.

La DGAL a été sensible à nos arguments. Elle a acté l'importance de pouvoir intégrer les produits transformés et la nécessité d'une sécurité juridique avec une méthodologie concertée. Elle a insisté sur le fait que l'outil de critères « coûts des externalités environnementales » devrait in fine être simple. Elle souhaite à terme une progressivité pour la mise en place de cet outil, avec une approche test préalable qualifiée **d'essentiel**. Il conviendra de dimensionner le projet test. In fine, il a été retenu que devrait être lancé un appel à projets de recherche, en assurant un lien entre les équipes de l'ADEME et le CNRC avec un temps de cadrage des modalités et avec un volet juridique risques contentieux.

Nous n'avons pas reçu à date, le Compte-rendu officiel de la réunion CNRC du 5 juillet.

Nous vous tiendrons informés des travaux à suivre au sein du CNRC.

I-3) - Encadrement des approvisionnements : Précisions et Rappels

1°) – Qui est concerné par la règle des 50% dont 20% de BIO ?

La loi prévoit que les nouvelles obligations concernant les approvisionnements seront applicables aux **personnes de droit public qui ont la charge de restaurants collectifs** (Cf. art. L.230-5-1. I du Code Rural) et les **personnes de droit privé** (Cf. article L.230-5-2 du Code Rural qui renvoie à l'article L.230-5 du code rural).

L'obligation vise donc les personnes mentionnées à L.230-5 du code rural à savoir :

« Les gestionnaires, publics et privés, des services de **restauration scolaire** et **universitaire** ainsi que des 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** » = en gestion directe + gestion concédée

2°) – Retour sur le texte original : Un budget de 50% bloqué pour acheter 8 catégories de produits ?

Le texte de la loi : Nouvel article L. 230-5-1. du Code Rural et de la Pêche Maritime (CRPM) issu de l'article 24 de la Loi.

Les acheteurs publics seront contraints de dédier 50% de la valeur des repas à l'achat de **8 catégories de produits** :

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 (NDLR : il s'agit du **BIO**) 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 = « catégorie 1 » = 1° « externalités environnementales » censée caractériser un produit local ;
(« LOCAL » – même non BIO)

« **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 ;

- NDLR = « catégorie 2 » = 2° BIO ou conversion BIO
= produits **BIO** et en **conversion, même non local** ;

« 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 = « catégorie 3 » = produits sous SIQO, = produits sous Signe de Qualité et d'Origine **SIQO et autres** (L.640-2 du CRMP)

« 4° Ou bénéficiant de l'écolabel prévu à l'article L. 644-15 ;

- NDLR = « catégorie 4 » = produits issus de la pêche durable = produits **pêche durable** (L. 644-15 du CRMP)

«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 = « catégorie 5 » = produits d'Outre-mer = produits ultramarins, c'est-à-dire **d'outre-mer** (article 21 du règlement (UE) n°228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013)

« 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 = « catégorie 6 » = produits issus d'une exploitation agricole HVE de niveau 2 = produits issus d'une exploitation **HVE Haute Valeur Environnementale** (jusqu'au 31 décembre 2029, certification prévue à l'article L. 611-6 du CRMP)

« 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 = « catégorie 7 » = produits issus d'une exploitation agricole HVE de niveau 3 = produits issus d'une exploitation **HVE** « ayant fait l'objet du plus haut niveau de certification prévu à l'article L. 611-6 à compter du 1er janvier 2030 » (NDLR : CRMP) ;

« 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 = « catégorie 8 » = produits « équivalant à » l'une des 7 premières catégories = produits « **équivalant à** » l'une des 7 premières catégories (équivalence, 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).

Dans la présente note, il est ainsi fait référence aux produits de « **la catégorie 1** » ou de la « **catégorie 2** » etc... par référence à la numérotation listée dans l'article de loi ci-dessus :

- « catégorie 1 » = 1° externalités environnementales censées caractériser un produit local ;
- « catégorie 2 » = 2° BIO ou conversion BIO
- « catégorie 3 » = produits sous SIQO,
- « catégorie 4 » = produits issus de la pêche durable
- « catégorie 5 » = produits d'Outre-mer
- « catégorie 6 » = produits issus d'une exploitation agricole HVE de niveau 2
- « catégorie 7 » = produits issus d'une exploitation agricole HVE de niveau 3
- « catégorie 8 » = produits « équivalant à » l'une des 7 premières catégories

3°) Les modalités de justification de l'équivalence d'un produit à une des 7 premières catégories : **Que prévoit le Décret ?**

La « **Note de présentation du projet de Décret** » précisait que l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur public). L'équivalence repose donc sur **une analyse au cas par cas** ; il n'y a pas de reconnaissance officielle a priori = on ne peut pas anticiper avec certitude sur l'équivalence de tel ou tel produit.

Equivalence par rapport à un produit **sous signe de qualité et d'origine (SIQO)** :

Pour savoir si un produit peut être reconnu juridiquement comme « équivalant » aux exigences définies par les cahiers des charges des **SIQO**, **il convient de se reporter aux** conditions d'équivalence définies par le code de la commande publique aux articles R. 2111-16 et 2111-17.

Article R2111-16 : « *L'acheteur qui exige un label particulier **accepte tous les labels qui confirment que les caractéristiques exigées dans le cadre du marché sont remplies.*** »

Article R2111-17 : « *Lorsque l'opérateur économique (NDLR : le fournisseur du produit) n'a pas la possibilité, pour des raisons qui ne lui sont pas imputables, d'obtenir dans les délais le label exigé ou un label équivalent qui répond aux conditions de l'article R. 2111-15, **il peut prouver par tout moyen** que les caractéristiques exigées par l'acheteur sont remplies.* »

Article R2111-15 : « *L'acheteur peut exiger un label particulier **à condition que** les caractéristiques prouvées par ce label :*

- 1° *Présentent un lien avec l'objet du marché au sens de l'article L. 2112-3 ;*
- 2° *Permettent de définir les travaux, fournitures ou services qui font l'objet du marché.*

L'acheteur peut exiger un label particulier y compris lorsque toutes les caractéristiques prouvées par ce label ne sont pas attendues, à condition d'identifier dans les documents de la consultation celles qu'il exige.

L'acheteur peut faire référence à un label qui répond partiellement aux conditions mentionnées au présent article sous réserve d'identifier dans les documents de la consultation les seules caractéristiques qu'il exige. »

Equivalence par rapport à un produit issu d'une exploitation agricole HVE :

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 du décret prévoit en son alinéa 2 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. »

4°) Sur les conditions d'une **application progressive** et les **modalités du suivi** de la mise en œuvre de l'encadrement des approvisionnements en restauration collective : **Que prévoit le Décret ?**

La V1 du décret prévoyait des obligations applicables dès le 1^{er} janvier 2020, avec des seuils intermédiaires.

In fine, à raison des observations soulevées par les parties prenantes, les **seuils intermédiaires** imposés sur tous les territoires en même temps, ont été **supprimés**. Les territoires sont censés monter en puissance dans les 2 années à venir pour atteindre les objectifs de 50% dont 20% de BIO, en fonction de la structuration de leurs filières d'approvisionnements

L'entrée en vigueur du décret a été repoussée **au 1^{er} janvier 2022**.

5°) Evaluation des nouvelles obligations d'approvisionnement au plus tard le 1er sept. 2019

Le délai d'évaluation prévu par la loi apparaît totalement inadapté, dès lors que le décret ne rend les nouvelles règles d'encadrement des approvisionnements effectivement obligatoire qu'au 1^{er} janvier 2022... C'est le CGAAER qui rédige ce rapport (Voir en PJ : le support de présentation en Réunion Plénière CNRC le 5/07/19).

L'Article 25 de la loi prévoit : (NDLR : la mise en forme ci-dessous est faite pour les besoins de la présente note).

« **Au plus tard le 1^{er} sept 2019** le Gouvernement remet au Parlement

- un **rapport évaluant**,
- **par catégorie et taille d'établissements**,
- **les impacts budgétaires** induits par l'application des règles prévues aux articles L. 230-5-1 à L.230-5-5 du Code Rural (...) (NDLR : il s'agit des dispositions relatives aux 50%, à l'information des usagers sur la mise en œuvre des 50%, au plan pluriannuel protéines, à l'instance régionale de concertation)
- pour les gestionnaires des établissements mentionnés à l'article L. 230-5 du même code
- ainsi que sur le reste à charge éventuel pour les usagers de ces établissements. »

+ propositions éventuelles « **pour compenser ces impacts budgétaires** ».

« **Au plus tard le 1^{er} jan 2023** ce rapport est actualisé » « sur la base des données recueillies auprès d'un échantillon représentatif des gestionnaires des établissements visés. »

Sur l'encadrement des approvisionnements en restauration collective

Les messages clés du GECO Food Service

1. Les produits issus **des entreprises agroalimentaires** ne sont **pas « hors sol »** : ils sont aussi locaux, **BIO**, de **qualité**. Nos entreprises ancrées dans les territoires, 17.647 entreprises agroalimentaires françaises (dont 76% de TPE) transforment 70% de la production agricole= premier débouché des productions agricoles françaises.
2. L'objectif de la loi EGalim : la création de valeur - **URGENCE** : remettre de la **valeur dans l'alimentation** servie en restauration collective. **NECESSITE** : Pour respecter les apports nutritionnels, les fréquences, les quantités, la montée en gamme ne se fera **pas sans augmenter la part du budget achat** des denrées alimentaires.
3. Le projet de décret encadrant les approvisionnements en restauration collective : limite considérablement les produits éligibles au 50% (BIO/conversion + Label R + AOP + IGP + STG + HVE). Cette approche restrictive va induire **des effets pervers** : **rupture** des approvisionnements FR éligibles – **tensions sur les prix** des produits éligibles- **recours à l'importation** – **dégradation de la valeur unitaire** des produits « hors 50% ».
4. 50% de l'enveloppe va être dédiée à l'achat de produits en **volumes FR faibles** et à **prix élevés** (peu de disponibilités volumes produits **BIO surcoût +16%***, sous **SIQO surcoût +21%***, issus des exploitations HVE : **1.518 HVE surtout en viticulture**. janv. 2019 **sur 448.500 exploitations agr.** en 2018).
5. Les volumes nécessaires pour préparer l'essentiel du repas vont donc être cherchés dans l'enveloppe des 50% restant : il va s'en suivre une **baisse mécanique des prix unitaires des produits dits « 50% restant »**. Que restera-t-il en prix unitaires pour ces produits dits « 50% restant » quand on voit que le budget d'achat des denrées alimentaires pour l'ensemble du repas en Scolaire est en moyenne de 1,40/1,50 € ?...

(*Sources : Agence BIO Mai 2017 - CGI brochure « Accompagner le dvlpt des produits locaux en restauration collective : quel rôle pour les grossistes ? » Enquête AND-International Sept 2016)

II) Qu'en est-il des produits issus de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ?

Textes de référence :

Article L. 230-5-1. II du Code Rural et de la Pêche Maritime, CRPM – issu de l'article 24 de la loi EGALIM.

Pour rappel, parallèlement à la règle des « 50% » les mêmes personnes en charge de restauration collective sont soumises à une **autre nouvelle obligation : développer les achats de produits issus des PAT.**

« Art. L. 230-5-1. II. – Les personnes morales de droit public mentionnées au premier alinéa du I du présent article **développent par ailleurs** l'acquisition de produits issus **du commerce équitable** tel que défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises ainsi que l'acquisition de produits dans le cadre des **projets alimentaires territoriaux** définis à l'article L. 111-2-2 du présent code. »

« PAT » Projets Alimentaires Territoriaux : de quoi s'agit-il ?

Les pouvoirs publics misent beaucoup sur ces PAT pour développer des actions régionales.

Nos entreprises auront un intérêt à faire entrer la production de leur produit dans un dispositif PAT : exemple fabrication de produits avec des fournisseurs/producteurs agricoles locaux, et/ou en intégrant une démarche d'insertion locale/emplois locaux et/ou qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Prévus dans la loi dite LAAF (loi 2014-1170 Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt **du 13 octobre 2014** - Art. 39), les **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** sont **définis** comme suit à l'article L. 111-2-2 du Code rural et de la pêche maritime :

Article L111-2-2

Les **projets alimentaires territoriaux** mentionnés au III de l'article L. 1 sont **élaborés de manière concertée** avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à **l'objectif de structuration de l'économie agricole** et de mise en œuvre d'un **système alimentaire territorial**. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées, à la **lutte contre le gaspillage** et la **précarité alimentaires** et au développement de la consommation de **produits issus de circuits courts**, en particulier relevant de la **production biologique**.

A l'initiative de l'Etat et de ses établissements publics, des collectivités territoriales, des associations, des groupements d'intérêt économique et environnemental définis à [l'article L. 315-1](#), des agriculteurs et d'autres acteurs du territoire, ils répondent aux objectifs définis dans le plan régional de l'agriculture durable et sont formalisés sous la forme d'un contrat entre les partenaires engagés.

Ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet.

Ils peuvent mobiliser des fonds publics et privés. Ils peuvent également générer leurs propres ressources.

Ils s'appuient sur :	Les caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> - Un diagnostic partagé de la production agricole locale et du besoin alimentaire - La mise en place d'une instance collégiale de gouvernance - Ils peuvent mobiliser des fonds publics ou privés. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ancrage dans un territoire - Rapprocher les producteurs des consommateurs - Promotion des circuits courts et de proximité - Prise de conscience de consommateurs de l'impact de l'acte d'achat - Outil de mise en cohérence à travers l'alimentation, de l'action publique et collective (ex : santé publique + environnement, dvpt rural). - Importance de la gouvernance

La **circulaire ministérielle** DGAL/SDPAL/2017-294¹ du **30/03/2017** a précisé les modalités et conditions d'un dispositif de reconnaissance des PAT, s'inscrivant dans le cadre de la mesure destinée à "*soutenir le développement des projets alimentaires territoriaux*", retenue lors du comité interministériel aux ruralités du 20 mai 2016 qui fixe notamment les **objectifs de 100 PAT reconnus à échéance fin 2017 et 500 PAT en 2020**.

Le dispositif de reconnaissance vise à identifier et à valoriser les démarches PAT existantes d'une part, et à favoriser l'émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux d'autre part en permettant aux porteurs de projets de bénéficier d'outils pratiques (guides, appui technique). La reconnaissance d'un projet alimentaire territorial au sens de la loi n°2014-1170 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 **permet au porteur de ce projet d'utiliser la marque « PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL »** reconnu par le ministère de l'agriculture et le logo associé.

Une page internet dédiée (<http://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>) a vocation à être enrichie au fur et à mesure de l'évolution du processus.

Les porteurs de projet sont invités à se rapprocher des Directions Régionales de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) de leurs régions, pour déposer leur dossier et être accompagnés dans le processus de reconnaissance.

Les porteurs de tout projet candidat à la reconnaissance en tant que Projet Alimentaire Territorial seront associés au réseau national d'acteurs permettant l'échange de bonnes pratiques et pourront ainsi bénéficier des outils capitalisés dans le cadre de ce réseau (guides, appui technique, mise en réseau d'acteurs, suivi, etc.).

¹ La circulaire ministérielle DGAL/SDPAL/2017-294 du 30/03/2017 fixe le cadre commun de cette procédure de reconnaissance, placée sous l'autorité du ministre en charge de l'agriculture avec le concours des préfets de région. Les DRAAF/DAAF ont été destinataires des modalités pratiques nécessaires à la mise en œuvre de ce dispositif. La fiche de candidature et la notice ont été finalisées et sont maintenant disponibles pour les porteurs de projet.

Le **Commerce équitable** est défini à l'article 60 loi n° 2005-882 du 2 août 2005 :

I. - Le commerce équitable s'inscrit dans la stratégie nationale de développement durable.

II. - Au sein des activités du commerce, de l'artisanat et des services, le commerce équitable organise des échanges de biens et de services entre des pays développés et des producteurs désavantagés situés dans des pays en développement. Ce commerce vise à l'établissement de relations durables ayant pour effet d'assurer le progrès économique et social de ces producteurs.

III. - Les personnes physiques ou morales qui veillent au respect des conditions définies ci-dessus sont reconnues par une commission dont la composition, les compétences et les critères de reconnaissance des personnes précitées sont définis par décret en Conseil d'Etat.

III) Affichage de la nature des produits entrant dans la composition des menus pour assurer la transparence de l'application des nouvelles règles d'approvisionnements : **Expérimentation**

Textes de référence :

Article 26 de la loi EGALIM.

Décret N°2019-325 du 15 avril 2019 relatif à l'expérimentation de l'affichage obligatoire pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus en restauration collective

A titre **expérimental**, pour une durée de **3 ans** après la promulgation de la loi (soit jusqu'au 30 octobre 2021), les collectivités territoriales qui le souhaitent peuvent participer à une expérimentation sur l'affichage, pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

La note de présentation du Décret précise :

*« L'objectif est de s'appuyer sur un tel affichage pour **rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits** composant les menus et de soutenir ainsi l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans ces restaurants.*

*Cet affichage contribuera notamment à **sensibiliser les convives et parents d'élèves aux bonnes pratiques alimentaires** et à **inciter les personnels de restauration à une montée en gamme des produits.** »*

Le décret définit les démarches à opérer par la collectivité territoriale souhaitant mettre en place l'expérimentation jusqu'au 30 octobre 2021 : une information est adressée par la collectivité au Préfet, précisant les restaurants concernés, la durée de l'expérimentation, la fréquence, le contenu et les modalités de l'affichage ;

- Le contenu de l'affichage :

1. Il devra a minima porter sur **les produits utilisés** listés à l'article L. 230-5-1 du CRPM. (8 catégories)
2. Il pourra en outre porter sur les **plats préparés « faits maison »**
3. ou sur d'autres informations comme celles **concernant le fournisseur**,
4. le **lieu de production**,
5. le **mode de transformation**,
6. ainsi que des **informations nutritionnelles**,
7. ou tout autre **information jugée utile** par la collectivité ;

- La forme et la voie que peut prendre un tel affichage : par exemple des **pictogrammes** dans les menus affichés ou publiés par voie numérique ;
- L'évaluation de l'expérimentation : elle devra être transmise au Préfet par la collectivité 6 mois avant la fin de l'expérimentation. Une synthèse des évaluations sera transmise par le préfet au comité régional de l'alimentation mentionné à l'article L. 230-5-5 du CPRM (CRALIM).

Par ailleurs, la loi prévoit une autre information :

Art. 24 : Nouvel article L.230-5-3 code rural : A partir du 1er janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé informent, une fois par an, par voie **d'affichage** et de communication **électronique**, les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge de **la part des produits entrant dans la composition de ces 50%**, et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

Article 29 : pour les services de restauration scolaire, universitaire, établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans - **obligation d'informer et consulter** régulièrement les usagers sur le respect de la **qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis**. (Nouvel alinéa à l'**art. L.230-5 du code rural** et de la pêche maritime).

IV) Implication des territoires dans l'application de la loi et la mise en place des réseaux d'approvisionnements : CRALIM

Appel à participation des entreprises

Textes de référence :

Article L. 230-5-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime issu de l'art. 24 de la loi EGALIM.

Décret N°2019-313 du 12 avril 2019 relatif au comité régional de l'alimentation

Depuis 2011, dans le cadre de la mise en œuvre du premier Programme National pour l'Alimentation, des **instances territoriales** ont été mises en place à la demande de l'administration, avec des pratiques variables tant sur le plan de leur gouvernance que des sujets traités, en fonction des situations régionales. **Elles peuvent désormais correspondre à la notion de CRALIM** prévue par la loi EGALim en son article 24 créant dans le code rural et de la pêche maritime un article :

*Art. L. 230-5-5. – Il est créé une instance de **concertation pour la mise en œuvre** au niveau régional du **programme national pour l'alimentation**, dénommée **comité régional pour l'alimentation**, présidée par le représentant de l'Etat dans la région. Elle est chargée notamment de la concertation sur **l'approvisionnement de la restauration collective** pour faciliter l'atteinte des seuils définis à l'article L. 230-5-1. Un décret fixe la composition de ce comité et précise ses modalités de fonctionnement.*

1°) Qui siège au sein des CRALIM ?

La loi prévoit que cette instance de concertation est **présidée par le préfet de région** et qu'elle est notamment chargée de la concertation sur l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des seuils définis à l'article L.230-5-1 (50 % de produits durables et de qualité).

Le décret **précise la composition** du CRALIM en détaillant des **catégories de membres** qui représentent autant de collèges :

- « des représentants des **administrations** intéressées par la mise en œuvre régionale du programme national pour l'alimentation, et notamment du **rectorat de région académique** », ce qui permet d'associer toutes les administrations participant à la mise en œuvre de la politique de l'alimentation sur le territoire **sans en fixer une liste rigide** (DREAL, DRAAF, DRJCCS, DDT(M), DDPP) ;
- « des représentants des **collectivités territoriales** intéressées, et notamment du conseil régional » ;
- « des représentants des **établissements publics**, notamment de l'agence régionale de santé, et des **chambres consulaires** intéressées », ce qui permet également d'associer les directions régionales de l'ADEME, les chambres régionales d'agriculture ;
- « des représentants des **organisations professionnelles** des secteurs agricoles et **agro-alimentaires et alimentaires** », ce qui permet à la fois d'inviter des syndicats agricoles, des interprofessions, des **opérateurs des industries agroalimentaires**, de la distribution ainsi que des représentants des métiers de bouche ;
- « des représentants des **associations** dont l'objet est directement lié à la politique de l'alimentation », pour faire participer les ONG, les associations locales et des

représentants d'organisations de la société civile investies dans les questions liées à l'alimentation ;

- « des **personnalités qualifiées** », pour associer des experts selon les thématiques abordées.

Le secrétariat du CRALIM est assuré par la **DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)**, ce qui est actuellement le cas.

2°) – Les missions du CRALIM ?

Cette instance examine toute question relative à la mise en œuvre au niveau régional du programme national pour l'alimentation, au suivi de cette mise en œuvre et à son évaluation. Elle **proposera des actions** pour faciliter l'atteinte des objectifs définis **pour l'approvisionnement de la restauration collective**.

3°) - Le fonctionnement du CRALIM ?

Le CRALIM est réuni au moins une fois par an.

Région	dates CRALIM
Auvergne – Rhône-Alpes	Fin 2019 ou début 2020
Bourgogne – Franche-Comté	07/02/2019 puis fin 2019 ou déb 2020
Bretagne	
Centre Val de Loire	9 avril Puis en nov 2019 ?
Corse	
Grand Est	mi nov/deb décembre
Guadeloupe	24 mai 2019
Guyane	Janvier 2019 puis Janvier 2020
Hauts de France	Début 2020
Île de France	début octobre
Martinique	2ème semestre 2019
Mayotte	4ème trimestre 2019
Normandie	Novembre 2019
Nouvelle Aquitaine	prévu fin année
Occitanie	2 juillet (format coralim)
PACA	Prévu 4 octobre
Pays de la Loire	19 juin (CRALIM exceptionnel ancienne formule)
Réunion	4ème trimestre 2019
Saint Pierre et Miquelon	

MOBILISATION : Il est utile que des entreprises participent à ces Comités Régionaux pour éviter que la structuration des approvisionnements soit pensée uniquement autour de « producteurs locaux » sans intégrer le tissu de nos entreprises. **Contactez la DRAAF de votre région !**
<https://agriculture.gouv.fr/les-directions-regionales-du-ministere-draaf>

V) Nouvelles obligations pour certaines IAA

en matière de lutte contre le Gaspillage Alimentaire au sein des sites de production

Textes de référence :

Article 88 de la loi EGALIM.

Projet d'Ordonnance (en cours de consultation publique)

Article 88 de la loi EGALIM : Cet article prévoit de **nouvelles obligations** en matière de **lutte contre le gaspillage alimentaire** – et de **dons alimentaires** à réaliser directement depuis les IAA sur leur site de production – ces nouvelles obligations sont précisées dans une **Ordonnance** :

- Art 88 II-1°) : Etendre l'obligation de l'Etat, ses établissements publics et collectivités territoriales (prévue à l'article L.541-15-3 du code de l'environnement) à l'ensemble des **opérateurs de la restauration collective** = **obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion, incluant **l'approvisionnement durable** + **imposer une obligation de diagnostic préalable**.
- Art 88 II-2°) : Prévoir les conditions d'obligation de **don des denrées alimentaires** pour **certaines opérateurs de l'industrie agroalimentaire** et de la **restauration collective** (en référence aux conditions des obligations fixées à la grande distribution, articles L.541-15-5 et L541-15-6 du Code de l'Environnement) ; alimentaires.
- Art 88 II-3°) : Imposer à certains **opérateurs de l'industrie agroalimentaire** et de la **restauration collective de rendre public leurs engagements** en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

1°) - Les nouvelles obligations ?

Etendre « à certains opérateurs de l'industrie alimentaire »
les obligations imposées à la GMS par la loi GAROT de février 2016

- **Obligation de respecter la hiérarchie* des actions** à mener en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Ne pas rendre délibérément les denrées impropres à consommation**
- **Ne pas exclure le don dans les contrats**
- **Etablir une convention de don avec une association** caritative mentionnées au III de l'article L. 541-15-5 du code de l'environnement

Sanction pénale : amende prévue pour les contraventions de la troisième classe. (1)

Sur la hiérarchie des actions à mener en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire : *Code de l'Environnement*

Art. L. 541-15-4. – La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en oeuvre dans l'ordre de priorité suivant :

«1o La **prévention** du gaspillage alimentaire ;

«2o L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le **don ou la transformation** ;

«3o La valorisation destinée à l'**alimentation animale** ;

«4o L'utilisation à des **fins de compost pour l'agriculture** ou la **valorisation énergétique**, notamment par méthanisation.

« La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la **sensibilisation** et la **formation** de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets.

Sur les associations pouvant recevoir les dons alimentaires : Article L. 230-6 CRPM

2°) – Périmètre d'application ? seuil ?

Projet ordonnance Art L.541-15-5 vise « les opérateurs de l'industrie agroalimentaire produisant des denrées alimentaires pouvant être livrées, en l'état, à un commerce de détail alimentaire et les opérateurs de la restauration collective »

➤ = l'idée était d'exclure les produits dont le format ou la fonction n'étaient pas compatibles avec une remise à un consommateur final dans le cadre d'un don Ex : cela ne fait pas sens de donner des seaux de 5l – à trouver une meilleure rédaction ? à proposer dans le cadre de la consultation ouverte jusqu'au 22/08.

« II. – Sont soumis aux obligations (...) :

« 2° Les opérateurs de l'industrie agroalimentaire mentionnés à l'article L. 541-15-5 **dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à cinquante millions d'euros** ;

« 3° Les opérateurs de la restauration collective dont le nombre de repas préparés est supérieur à trois mille repas par jour.

« IV. – Aucune stipulation contractuelle, conclue entre un opérateur de l'industrie agroalimentaire et un distributeur, **ne peut faire obstacle au don de denrées alimentaires vendues sous la marque de ce distributeur** à une association habilitée en application de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles. »

➤ **N'hésitez pas à contribuer à la consultation publique ouverte le 1er août et clôturée le 22 août.**

Pour rappel, dans la loi EGALIM, autres dispositions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

Article 64 (ex-12 ter) : les PAT (projets alimentaires territoriaux) participent désormais également « à la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires »

Article 66 (ex-12 quinquies) : l'ADEME remet avant le 1er janvier 2022 un « rapport sur la gestion du gaspillage alimentaire par la restauration collective et la grande distribution »

VI) Travaux du CNRC (Conseil National de la Restauration Collective) :

1°) – Le CNRC : le flou des débuts

Un **Conseil National de la Restauration Collective** avait également été annoncé en **Décembre 2017**. Au fil des échanges informels sur le sujet, il était censé être l'instance de concertation de toutes les parties prenantes impliquées dans la restauration collective pour penser les modalités d'application de la loi EGAlim.

A compter de la fin du mois de janvier 2019, il a fallu faire face à une accélération et précipitation du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation...

Une réunion de lancement du CNRC le **24 janvier** qui se change en réunion d'annonces... Puis une V1 de projets de décrets adressés le vendredi **15 février** pour observations dans les 12 jours... Puis le vendredi **22 février**, l'annonce d'une réunion de travail une semaine plus tard, le **1^{er} mars**... pour préparer une nouvelle réunion de lancement du CNRC annoncée le lundi **04 mars**... finalement annulée et reprogrammée le mercredi **13 mars**... finalement sans la présence du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation...

Jeudi 28 février : Contribution Collective (7 organisations : FNSEA – JA (Jeunes Agriculteurs) - COOP DE France - GECO FOOD SERVICE – CGI (grossistes/distributeurs) - RESTAU'CO - SNRC) pour formuler des observations notamment sur la V1 du projet de décret sur les approvisionnements.

1^{er} mars : Réunion technique : Nous avons porté la voix du collectif pour alerter sur les problèmes majeurs que soulève le texte - le fait que le projet de décret non seulement ne permet pas la montée en gamme voulue par le législateur, mais qu'il crée des effets pervers et va provoquer des tensions de prix, volumes sur les appros = nécessité de report du projet de décret pour engager une véritable concertation permettant de mesurer les impacts et d'avoir un texte adapté aux réalités de la filière d'apros restauration collective.

Jeudi 7 mars : Courrier commun (Premier Ministre, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, parlementaires, Directions Générales DGAI et DGPE) - **8 organisations alertent ensemble sur les effets pervers du projet de décret sur les approvisionnements** : FNSEA – JA (Jeunes Agriculteurs) – APCA (Association des Chambres d'Agriculture) - COOP DE France - GECO FOOD SERVICE – CGI (grossistes/distributeurs) - RESTAU'CO (Réseau restaurations collectives en gestion directe) - SNRC (syndicat national de la restauration collective : ELIOR, SODEXO etc...) ;

Vendredi 8 mars : Communiqué de presse commun des 8 organisations

Mardi 12 mars : RDV GECO Food Service avec le Cabinet du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation - Mme Anne BRONNER, Conseillère en charge de la qualité, de la sécurité et de la performance sanitaires de l'alimentation ; du bien-être et de la lutte contre la maltraitance animale et Mme Nathalie BARBE, Conseillère en charge des Filières animales, de la forêt et de la performance économique des entreprises agricoles et agroalimentaires. Dialogue a été ferme : nos arguments de fond sont entendus mais ne peuvent donner lieu à aucune modification possible à raison des engagements politiques pris. Il nous est demandé de travailler aux conditions de réussite de l'application du texte au sein du CNRC. Si tous les acteurs jouent le jeu, ensemble nous réussirons à construire les conditions de réussite de la loi.

2°) – Le CNRC, in fine, qu'est-ce que c'est ? Ses Missions et sa composition ?

Le CNRC est une **instance de concertation** avec l'ensemble des acteurs. Il a pour **mission** :

- première de contribuer à la **définition des mesures issues des EGA** à mettre en place **dans la restauration collective**, et notamment de contribuer à l'**élaboration des textes réglementaires**.
- Il aura par ailleurs en charge le **pilotage de leur mise en œuvre opérationnelle** et l'**accompagnement techniques des professionnels**.

Ces mesures couvrent notamment :

1. **L'approvisionnement de la restauration collective**, en produits durables ou de qualité (50 % de produits durables ou de qualité, dont 20 % de produits biologiques) ;
2. **La qualité nutritionnelle des repas** (actualisation et adaptation des règles nutritionnelles, plan pluriannuel de diversification des protéines et expérimentation d'un menu végétarien une fois par semaine dans la restauration scolaire) ;
3. **L'information du consommateur** (adaptation du Nutri-score, information annuelle sur la composition des repas, expérimentation d'un affichage obligatoire de la composition des menus, mise en place de la mention « fait maison ») ;
4. **L'éducation alimentaire** (mise en place d'un choix dirigé dans la restauration scolaire, développement sur le temps du repas d'actions participant à l'éducation à l'alimentation dans le cadre du parcours éducatif de santé) ;
5. La lutte contre le **gaspillage alimentaire** ;
6. La **réduction de l'utilisation du plastique** ;
7. L'extension des obligations de **dons**.

Art. 24 : Nouvel article L.230-5-7 code rural : Obligation pour le Gouvernement de proposer **aux personnes en charge de la restauration collective des outils d'aide** :

- A la décision ;
- A la structuration des filières d'approvisionnement sur leurs territoires
- A la formulation des marchés publics
- A la formation des personnels concernés

Pour atteindre les seuils (cf. 50% de local BIO SIQO etc...) ainsi qu'à l'élaboration du plan pluriannuel de diversification des protéines.

Le CNRC assure ses missions **en lien avec les instances de concertation préexistantes** dans lesquelles les acteurs de la restauration collective sont déjà impliqués, notamment celles du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Sa composition :

Le CNRC est présidée par **Mme Mireille RIOU-CANALS**, conseillère maître à la Cour des Comptes.

Il regroupe l'ensemble des acteurs concernés par l'alimentation en restauration collective.

Outre les représentants des pouvoirs publics, **sept collèges** (et **50 sièges**) correspondant aux différentes catégories d'acteurs impliqués :

1. Restauration collective (gestionnaires) ; 10 sièges
2. Producteurs ; 7 sièges
3. Transformateurs et distributeurs ; 5 sièges
4. Opérateurs de l'État et collectivités ; 6 sièges
5. Représentants de la société civile et des convives ; 6 sièges
6. Partenaires sociaux ; 8 sièges
7. Experts du secteur de la santé (associations et établissements publics) 8 sièges

Le GECO Food Service occupe le seul siège dévolu aux entreprises agroalimentaires, le **siège que lui a délégué l'ANIA**.

3°) – L'activité du CNRC

Réunions sur les 6 derniers mois :

1. 24/01/19 : Plénière Pré-lancement du CNRC
2. 01/03/19 : **GT Décret approvisionnements** – Piloté par la DGAI
3. 13/03/19 : Plénière **Lancement du CNRC**
4. 16/04/19 : **GT Suivi de la mesure des approvisionnements** – Présidé par **Latifa NOUMANE**, Membre du réseau RESTAU'CO, gestionnaire et agent comptable d'EPL (Etablissement Public Local d'Enseignement) et **Mylène TESTUT-NEVES**, Directrice marchés, études et prospectives, FranceAgrimer
5. 19/04/19 : **GT Outils d'accompagnement** – Moyens – Présidé par **Mme Isabelle MAINCION**, Maire de la Ville-aux-Clercs (41) représentante de l'AMF (Association des Maires de France) co-président du GT Restauration scolaire de l'AMF et **M. Florent GHUL**, Président de l'Agence BIO
6. 05/06/19 : **GT Suivi de la mesure des approvisionnements**
7. 07/06/19 : **GT Outils d'accompagnement – Moyens**
8. 20/06/19 : Pré-présentation de l'Etude ADEME
9. 5/07/19 : **Plénière** du CNRC

A venir :

10. 28/08/19 : GT Suivi de la mesure des approvisionnements
11. (attente date GT Outils d'accompagnement-Moyens)
12. (attente date GT Nutrition : réactivation des travaux du GEM-RCN et suivi projet Nutriscore – Piloté par la DGS (Direction Générale de la Santé)
13. (attente date Travaux sur Test pour application des externalités environnementales)
14. 14/11/19 : Plénière

Sur le « végétarien » (Article 24) : Un menu végétarien au moins une fois par semaine + un Plan pluriannuel de diversification des protéines

1°) Nouvelle obligation de Menu Végétarien : qui est concerné ? Quand ?

L'art. 24 de la loi prévoit : « Art. L. 230-5-6. Code rural – **À titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi** n° du pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (NDLR : le menu végétarien est à mettre en place avant le 1^{er} nov. 2019), **pour une durée de deux ans**, les gestionnaires, publics ou privés, des services de **restauration collective scolaire** sont tenus de proposer, **au moins une fois par semaine, un menu végétarien**. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.

« L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme. »

2°) Nouvelle obligation de Plan pluriannuel de diversification des protéines : qui est concerné ? Quand ?

L'article. 24 de la loi instaure également un nouvel article L.230-5-4 du code rural créant l'obligation applicable aux gestionnaires - pour la **restauration collective de plus de 200 couverts par jour en moyenne sur l'année** - de présenter un **plan pluriannuel de diversification des protéines**, alternatives à base de protéines végétales.

VII) Pour rappel, « DOGGY BAGS » obligatoires le 1er juillet 2021

Article 62 : « **Doggy bags** » obligatoires 1^{er} juill. 2021 - Nouvel article L.541-15-7 du Code de l'Environnement

Obligation pour les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place de mettre à disposition de leurs clients qui en font la demande, des **contenants réutilisables ou recyclables** pour emporter les aliments/boissons non consommés (sauf offre à volonté et boissons dont contenant est soumis à consigne).