

Fiche de présentation du projet de décret relatif à l'expérimentation de l'affichage obligatoire pour l'information relative aux produits entrant dans la composition des menus en restauration collective

I. BASE JURIDIQUE : les dispositions de la loi EGALIM l'expérimentation de l'affichage obligatoire de la composition des menus en restauration collective

Il s'agit, en application de l'article 26 de la 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, dite loi EGALIM, de **permettre aux collectivités qui le souhaitent de rendre obligatoire l'affichage de la composition des menus** dans les services de restauration collective dont elles ont la charge, notamment les cantines scolaires.

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.

L'objectif poursuivi par ce texte est de donner le plus de souplesse possible aux collectivités qui souhaitent se lancer dans cette expérimentation, dont les modalités sont elles-mêmes très simples.

Il s'agit d'une **expérimentation d'une durée de trois ans**.

L'article 26 de la loi dispose que les modalités d'application et de suivi de l'article 26 de la loi EGALIM sont précisées par voie réglementaire.

II CONTENU DU PROJET DE DÉCRET

Le projet de 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** : il devra *a minima* porter sur les produits utilisés listés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime. Il pourra en outre porter sur les plats préparés faits maison ou sur d'autres informations comme celles concernant le fournisseur, le lieu de production, le mode de transformation, ainsi que des informations nutritionnelles, 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).