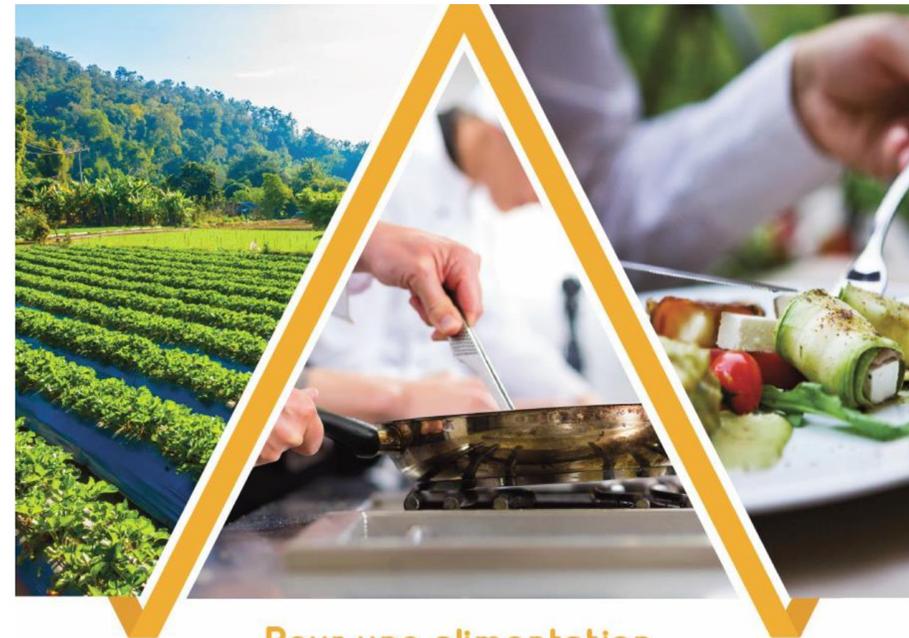


# COMMISSION RESTAURATION DURABLE

Vendredi 4 juin 2021  
Frédérique LEHOUX



Pour une alimentation  
durable en restauration

# A VOS AGENDAS 2021

## 4 Réunions Restauration durable : 14H30-17H00

- ✓ ~~Jeudi 28 janvier 2021~~
- ✓ ~~Vendredi 4 juin 2021~~
- ✓ Jeudi 30 septembre 2021
- ✓ Jeudi 25 novembre 2021



# ORDRE DU JOUR

1. **La future éco-contribution** sur les produits hors domicile alimentaires et non-alimentaires : future REP dite Professionnels de la Restauration ;
2. L'Avis n°87 du CNA du 10 mars 2021 sur la **Substitution des contenants alimentaires plastiques en restauration collective** (EGALIM – AGECE).
3. **Les dernières précisions d'application de la loi EGALIM** : notamment sur **le seuil pour les produits composés** d'ingrédients issus d'exploitation agricole bénéficiant de la **certification environnementale de niveau 2** ;
4. Suivi du **projet de loi dit Résilience et Climat** qui envisage :
  - Un élargissement du périmètre d'application de l'obligation EGALIM du menu végétarien hebdomadaire ;
  - Une nouvelle expérimentation d'un menu végétarien quotidien pour les collectivités territoriales volontaires ;
  - Une nouvelle obligation en 2023, d'un menu végétarien quotidien dans les services de restauration collective de l'Etat ;
  - Un élargissement du périmètre des produits éligibles EGALIM,
  - Une condition complémentaire d'utilisation du budget 50% EGALIM : à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024, les viandes et produits de la pêche répondant aux critères EGALIM devraient représenter en valeur 60% des viandes et produits de la pêche servis
  - une dérogation temporaire au code des marchés publics pour l'achat de denrées alimentaires ;

# POUR MEMO : PETITS RAPPELS LIMINAIRES

## 1. NIVEAU EUROPÉEN :

lutte contre la **pollution** plastique **maritime** - **Directive Single Use Plastic (dite SUP) du 05 juin 2019** - Nouvelles règles pour cibler les 10 produits en plastique à usage unique les plus présents sur les plages et dans les mers européennes, ainsi que les engins de pêche perdus ou abandonnés : ils constituent 70 % de tous les déchets marins - Objectif principal = prévenir et de réduire l'impact de certains produits plastiques sur l'environnement – Obligation des Etats Membres de transposer dans leur législation nationale les obligations SUP.

## 2. NIVEAU FRANÇAIS :

**La loi dite AGECE** (Anti Gaspillage et Economie Circulaire) **du 10 février 2020** transpose la Directive et apporte une nouvelle « couche réglementaire » s'ajoutant aux contraintes issues de précédentes lois françaises:

- 2015 - **Loi Transition écologique pour la croissance verte (LTECV)** : extension des consignes de tri à tous les emballages plastiques pour 2022 ; gobelets, verres et assiettes en plastique interdits pour 2020.
- 2016 - **Décret 5 flux et obligation du tri** imposée aux entreprises générant plus de 1100 litres par semaine de déchets (papier-carton, métal, plastique, verre et bois).
- 2018 - **Loi dite EGALIM** prévoyant les interdictions de :
  - ✓ Contenants alimentaires de **cuisson**, de **réchauffe** et de **service** en matière plastique en restauration collective scolaire, universitaire et pour les enfants de moins de 6 ans (2025).

Conçue **comme une loi cadre**, au fil de ses 130 articles, elle fixe des grands objectifs et des stratégies de longs, mais sur certains sujets (ex plastique à usage unique) elle fixe parfois également des échéances très courtes, et elle renvoie à de très nombreux **textes d'applications (Décrets, arrêtés), plus d'une centaine** dont une partie a été finalisée en 2020. <sup>5</sup>

## Point sur la réglementation française

Gobelet et verre ainsi que les assiettes jetables de cuisine pour la table ✖  
Bouteilles d'eau plate en plastique ✖  
(restauration scolaire)

Les établissements de restauration sont tenus de servir les repas et boissons consommés dans l'enceinte de l'établissement dans des gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, des assiettes et des récipients réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables

- Pailles, piques à steak, couvercles à verre jetables, assiettes y compris celles comportant un film plastique, couverts, bâtonnets mélangeurs pour boissons, contenants ✖  
- Fin de la distribution gratuite de bouteilles en plastique contenant des boissons dans les établissements recevant du public et dans les locaux à usage professionnel ✖

- Gobelets, couverts, assiettes et récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile sont réemployables et font l'objet d'une collecte  
- Au moins une fontaine à eau potable dans les établissements recevant du public

Contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans et dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité ✖

Objectif 100%  
plastique recyclé

Fin des emballages  
en plastique à usage  
unique ✖

2020 2021 2022 2023 2024 2025 ...2040

## LOI AGECE : DÉCRET D'INTERDICTION DE CERTAINS PRODUITS EN PLASTIQUE À USAGE UNIQUE



### Quels produits interdits quand?

3 juillet 2021 – **Emballage & non-emballage**



Si supérieur à X% de plastique

1<sup>er</sup> janvier 2021 – **Non-emballage**



1<sup>er</sup> janvier 2020 – **Non-emballage**



Saladiers



Pots à glace



Plateaux Repas



Boîtes

**Il n'y a pas d'interdictions pour les plateaux-repas, pots à glace, saladiers et boîtes**

- **Le réemploi** est une opération qui permet à des biens **qui ne sont pas des déchets** d'être utilisés à nouveau sans qu'il y ait modification de leur usage initial. Ex : une bouteille en plastique qui reste une bouteille
- **Décret n°2020-1725 du 29 déc 2020** : « *on entend par emballage réemployable un emballage qui a été conçu, créé et mis sur le marché pour pouvoir accomplir pendant son cycle de vie plusieurs trajets ou rotations en étant rempli à nouveau ou réemployé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu.* »
- **La réutilisation** est une opération qui **permet à un déchet** d'être utilisé à nouveau en détournant éventuellement son usage initial. Ex : une bouteille en plastique coupée qui devient un contenant à plante.
- **Enfin le recyclage** est l'opération par laquelle **la matière première d'un déchet** est utilisée pour fabriquer un nouvel objet. Ex : la bouteille devient de la laine polaire pour du textile.



LES FILIÈRES À  
RESPONSABILITÉ  
ÉLARGIE  
DU PRODUCTEUR

**RESPONSABILITÉ ÉLARGIE DES PRODUCTEURS :  
NOUVELLE REP RESTAURATION  
IMPACT FINANCIER POTENTIEL LOURD  
(Loi AGECE 10/02/2020)**

**RAPPEL DE L'EXISTANT :**

**LE PRINCIPE DE LA REP**

**LA REP EMBALLAGES MÉNAGERS (EM) ET ASSIMILÉS**

En France, le principe de la responsabilité élargie des producteurs (REP) existe dans la loi **depuis 1975** et est codifié dans l'article **L. 541-10 du code de l'environnement (et R.543-53 À R.543-65 )** :

« Il peut être fait **obligation aux producteurs, importateurs et distributeurs** de ces produits ou des éléments et matériaux entrant dans leur fabrication de **pourvoir ou de contribuer à l'élimination des déchets qui en proviennent.**»

=

- **développer le recyclage** de certains déchets et augmenter la performance de recyclage de ces déchets ;
- **décharger les collectivités territoriales** de tout ou partie des coûts de gestion des déchets et transférer le financement du contribuable vers le consommateur ;
- **internaliser dans le prix de vente du produit neuf les coûts de gestion** de ce produit une fois usagé afin d'inciter les fabricants à s'engager dans une démarche **d'écoconception**.

## Qui est soumis au paiement de l'éco-contribution EM ?

**1/ Producteurs de produits emballés** = pour les produits mis sur le marché français :

- que vous emballez,
- que vous faites emballer à vos marques ou sans marque,
- que vous emballez sous la marque d'un distributeur (MDD).

**2/ Distributeurs en qualité de producteur** =

Pour vos emballages de service vendus ou mis à la disposition des ménages pour être remplis sur le point de vente, par exemple : les emballages dits d'« économat », les sacs de caisse/boutique. Pour vos emballages d'expédition servant à la livraison d'un produit à domicile.

**3/ Introduceurs et importateurs** =

Si vos produits emballés ont été achetés à l'étranger (dans et en dehors de l'UE) et revendus sur le marché français.

**4/ Personnes responsables de la première mise sur le marché d'un produit emballé** =

À défaut d'identification du producteur ou de l'introduceur/importateur.

**5/ Distributeurs en qualité d'introduceur /importateur** =

Pour vos produits emballés introduits (provenant d'un pays de l'UE) ou importés sur le marché français.

**TARIF EM 2021** : [https://bo.citeo.com/sites/default/files/2020-10/20201006-Citeo\\_Grille%20tarifaire\\_Tarifs\\_2021\\_FR.pdf](https://bo.citeo.com/sites/default/files/2020-10/20201006-Citeo_Grille%20tarifaire_Tarifs_2021_FR.pdf)

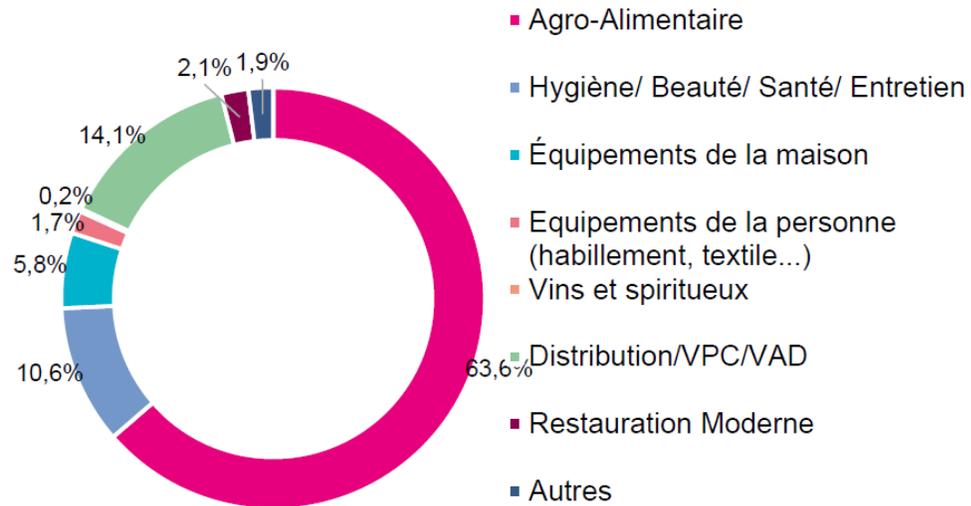
A date, **en Hors Domicile** :

- **sont concernés par la REP** emballages ménagers (**le point vert** «éco-contribution »), **tous les emballages des produits qui sont emballés sur place, et vendus emballés à emporter** dans les circuits de distribution suivants : (note ADELPHE 2011)
  - restauration moderne (cafétérias, fast-foods, viennoiseries/sandwicheries, restauration livrée, etc.), quel que soit le lieu d'abandon de l'emballage ;
  - "catering" embarqué (moyens de transport immatriculés en France, tels que l'avion, le train et le bateau, quelle qu'en soit la destination) ;
  - zones de "duty-free" et d'embarquement ;
  - stations-service ;
  - sites de concession (parcs d'attractions, cinémas, stades, etc.) ;
  - circuits de vente alternatifs (boulangerie/pâtisserie, bureaux de tabac, stands de vente à emporter, camions-pizzas, etc.) ;
  - VENTE A EMPORTER 100% des emballages de produits vendus à emporter doivent être déclarés et contribuer.
  
- ne sont **pas concernés par la REP EM** tous les emballages des denrées alimentaires **payées par le convives après avoir été consommées**. Ex : emballages d'un biscuit servi avec le café / dosette de sauce sur la table

## Répartition des contributions par secteurs d'activité

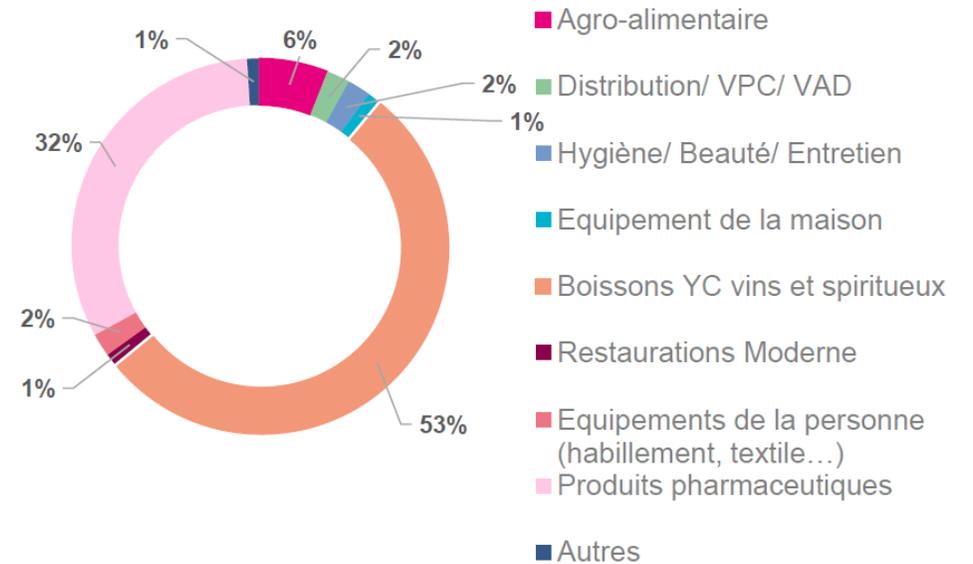
### Citeo 2019

672 millions d'euros



### Adelphe 2019

57,3 millions d'euros  
99% de PME/TPE

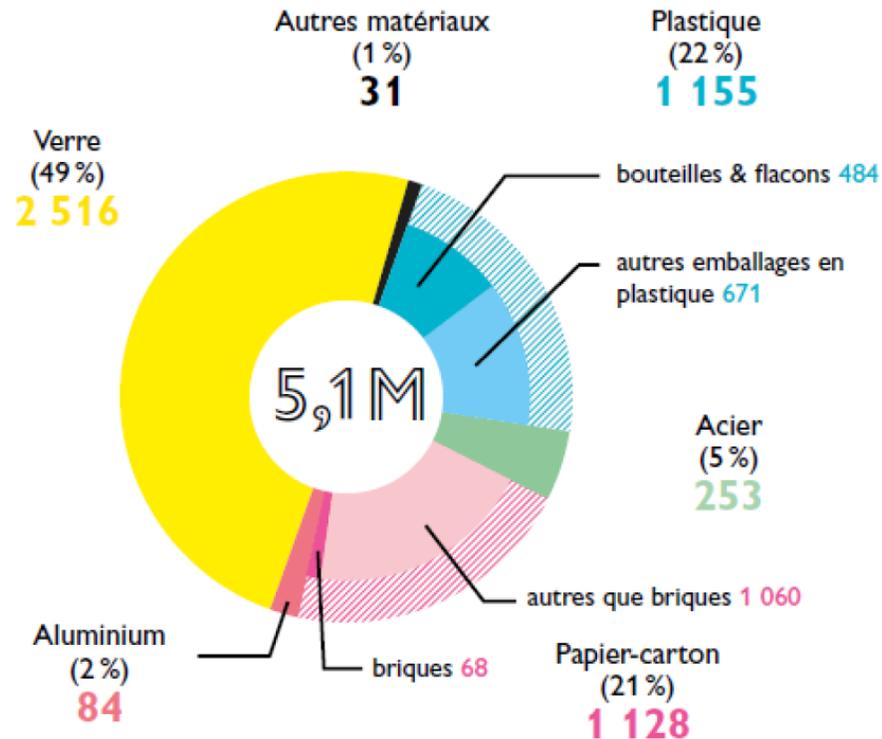


# REP (Responsabilité Elargie des Producteurs)



**Focus emballages ménagers : 5,1 Mt de gisement contributif, 20 800 clients et 733M€ de chiffre d'affaires**

Répartition du gisement d'emballages ménagers qui contribue au financement de la filière de recyclage par matériau (en milliers de tonnes – chiffres arrondis) :



Plus de

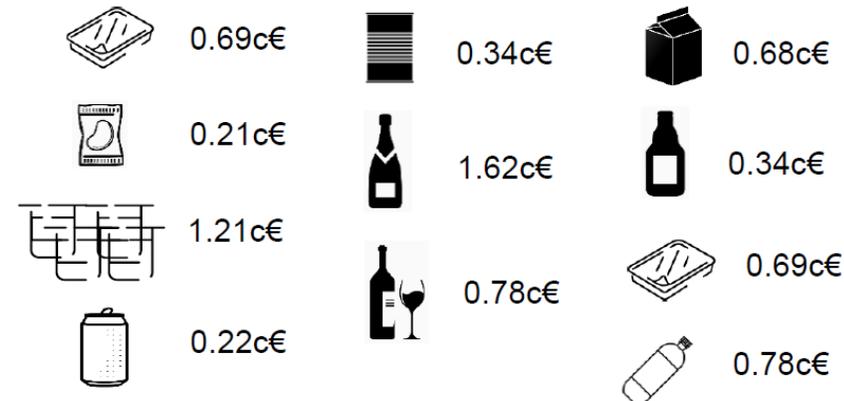
**20 800**

clients

**733M€**

de contributions au titre de l'année 2019

Quelques estimations de contribution par produit (tarif 2018) :



# LES AJOUTS DE LA LOI AGECE

LOI N° 2020-105 DU 10 FÉVRIER 2020 RELATIVE À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Calendrier	Thème	Texte source – Décret	Contenu de l'obligation / interdiction
	<p><b>Produits et emballages</b> soumis au principe de la REP</p> <p><b>Nouveauté à financer</b> par la REP EM</p>	<p><b>ART 62 – L. 541-10 I Code de l'environnement</b></p> <p><b>Art 72 – L 541-10-18 IV) Code de l'environnement</b></p>	<p>« Art. L. 541-10-1. – Relèvent du principe de responsabilité élargie du producteur en application du premier alinéa du I de l'article L. 541-10 :</p> <p>« 1° <b>Les emballages</b> servant à commercialiser les produits <b>consommés ou utilisés par les ménages, y compris ceux consommés hors foyer</b>; (NDLR = REP dite <b>EM emballages ménager et assimilés, c'est-à-dire non consommés sur place</b>);</p> <p>[ art L 541-10-18 IV)- Les producteurs relevant du 1° (...) et leur éco-organisme prennent en charge (...) les coûts afférents à la <b>généralisation d'ici au 1<sup>er</sup> janvier 2025</b> de la <b>collecte séparée pour recyclage</b> des déchets d'emballages <b>pour les produits hors foyer</b>, notamment par l'installation de <b>corbeilles de tri permettant une collecte séparée.</b> »]</p>
1 <sup>er</sup> janvier 2025	<b>Nouvelle REP DEIC</b>	<b>ART 62 – L. 541-10 I Code de l'environnement</b>	« 2° <b>Les emballages</b> servant à commercialiser les produits <b>consommés ou utilisés par les professionnels</b> et qui ne sont pas déjà couverts par le 1° du présent article, <b>à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025</b> , (NDLR = REP dite <b>DEIC déchets emballages industriels et commerciaux</b> )
1 <sup>er</sup> janvier 2021	<b>REP DEIC anticipée pour les « professionnels de la restauration » = REP RESTAURATION</b>	<b>ART 62 – L. 541-10 I Code de l'environnement</b>	<b>à l'exception de</b> ceux qui sont consommés ou utilisés par <b>les professionnels ayant une activité de restauration</b> , pour lesquels ces dispositions s'appliquent <b>à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2021</b> .

**MISE EN PLACE D'UNE FUTURE REP  
RESTAURATION PRÉVUE PAR LA LOI AGECE : OÙ EN  
EST-ON ?**

**BEAUCOUP DE QUESTIONS, AUCUNE RÉPONSE**

# Les points d'attention :

- **Hors domicile** : des marchés atomisés, hétérogènes, longs et complexes  
= **difficile d'en avoir une vision précise**;
- **Avant 2021**, en hors domicile, **il existe déjà REP EM (1) sur certains produits** : pas si clair pour les metteurs en marché = pas de visibilité sur la destination et l'usage de leurs produits hors do qui doivent réellement être contributeurs;
- Les déchets des restaurants sont souvent déjà pris en charge par le SPGD (service public de gestion des déchets) **déjà financé par la REP EM**;
- **En 2025**, **il existera une autre REP DEIC (3)** sur les Déchets d'Emballage Industriels et Commerciaux;
- **Entre les deux** : création **d'une nouvelle REP RESTAURATION (2)** censée préfigurer la REP DEIC;  
= ne pas payer 2x + besoin de cohérence entre les REP et simplicité des déclarations

### Phase 1

- Préciser le périmètre des **acteurs visés** par la nouvelle REP : qui sont les « professionnels de la restauration » ?
- Préciser les **produits visés** : alimentaires et non alimentaires ?
- Identifier de **quels déchets d'emballages** on parle ? Primaires et secondaires ?
- Identifier **la nature des déchets d'emballages** : recyclabilité ?
- Identifier comment ils sont **pris en charge actuellement** : quels circuits de collecte ? Financés par qui ?
- = **apprécier ce qui est déjà financé**
- = **apprécier ce qui reste à financer**

### Phase 2

- **Construire un cahier des charges** de la future REP RESTAURATION

### Phase 3

- **Lancer un appel d'offres** pour désigner un éco-organisme chargé de la nouvelle REP RESTAURATION

### Phase 4

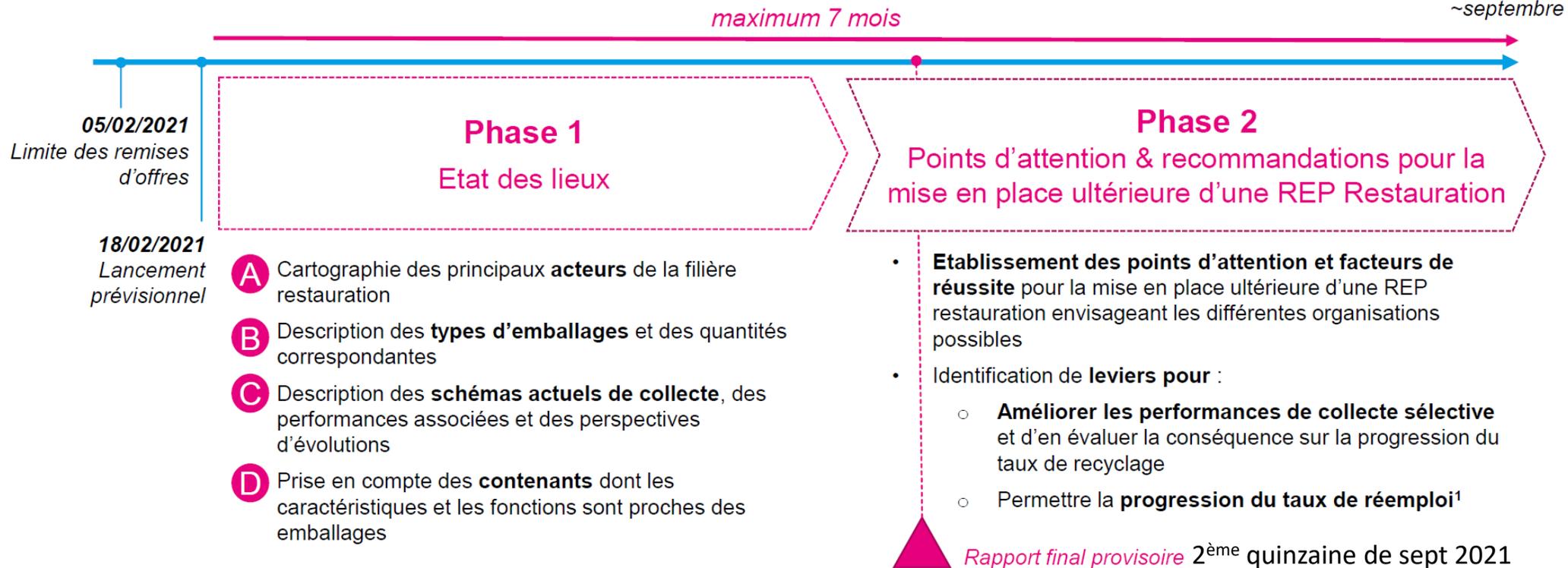
- Pour l'éco-organisme désigné : **Construire le tarif** de cette nouvelle REP RESTAURATION

## Etat des lieux ADEME

L'ADEME lance l'état des lieux des emballages liés à la restauration, qui pourra ensuite être mobilisé dans les travaux de préfiguration

Calendrier de l'Etat des Lieux des emballages liés à la restauration de l'ADEME  
Procédure adaptée allégée

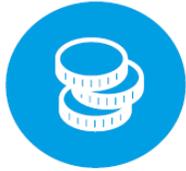
**Bientôt une Nouvelle date de mise en place :** (cf PJJ Climat et résilience au Sénat)  
~~1<sup>er</sup> janvier 2021~~ — **1<sup>er</sup> janvier 2023**



1. en lien avec l'étude « trajectoire réemploi et substitution aux emballages plastique à usage unique »  
Source: DCE Etat des lieux des emballages liés à la restauration ADEME Réf. marché : 2021MA100004

## Le principe de la Responsabilité Elargie du Producteur (REP)

Comme pour la REP emballages ménagers, les metteurs en marché de la future REP Restauration devront remplir plusieurs obligations



### MISE EN ŒUVRE D'UN DISPOSITIF DE COLLECTE SÉLECTIVE ET COUVERTURE DES COÛTS

**La législation européenne requiert :**

- > 100% de couverture des coûts maîtrisés pour toutes les REP européennes
- > Par dérogation, 80% des coûts nécessaires (utilisée pour les REP financières)

Est laissée la possibilité de **partager les coûts entre metteurs en marché, distributeurs et détenteurs**



### OBLIGATIONS OPÉRATIONNELLES

- > Atteinte d'objectifs de recyclage et de réemploi
- > Traçabilité (y compris sur les taux d'incorporation de matière recyclée)
- > Eco-conception (notamment accroissement de la recyclabilité)
- > Soutien au réemploi et à la réparation
- > Définition d'emballages standards de réemploi
- > Communication et R&D ?



### AUTRES OBLIGATIONS

- > Création d'un comité de parties prenantes
- > Mise en place d'un mécanisme de modulation des contributions

## Metteurs en marché

Chaque acteur de la chaîne de valeur de la restauration peut être metteur en marché d'emballages, au travers de la MDD / MN ou des emballages de transport

### PRODUCTEURS

Obligation dans le cadre de la REP Restauration : financement du coût de collecte/tri/traitement emballages destinés au CHR mis en marché



Petit producteur



Importateur



Producteur en marque blanche



Producteur en marque nationale et MDD

### GROSSISTES

Obligation dans le cadre de la REP Restauration : financement du coût de collecte/tri/traitement des emballages destinés au CHR mis en marché (emb. B2B principalement)



Grossiste « full line »  
Offre complète de toutes les gammes de produits



Grossiste Traditionnel  
Spécialisation gamme produit



Grossiste spécialisé  
Produits techniques (ex. pâtisseries, confiserie)

### DISTRIBUTEURS

Obligation dans le cadre de la REP Restauration : financement du coût de collecte/tri/traitement des emballages destinés à la restauration mis en marché (emb. B2B principalement et MDD)



Cash & Carry  
Entrepôt en libre service offrant toute la gamme



Distribution traditionnelle  
GSA, GSS, épiceries

### DÉTENTEURS

Obligation dans le cadre de la REP Restauration pour les mises en marché de contenants principalement : application du décret 5 flux



Ensemble de la CHD  
Restauration collective, commerciale...

# REP Restauration

## Périmètre

Demain, tous les emballages de la restauration seront soumis à REP

Typologie d'emballage	Restauration collective	Restauration commerciale			Débits de boissons (yc. Monde de la nuit)	Autres Circuits (LàD, Transport, Alternatifs, DA)
		Restauration traditionnelle (yc. Hôtels)	Restauration Rapide	Restauration sur site (aéroports, parcs de loisirs...)		
<b>Emballage ménager à emporter</b>			X	X		X
Aujourd'hui = périmètre REP emb ménagers Demain = périmètre REP Restauration <u>ou</u> emb ménagers						
<b>Emballage assimilé ménager sur place*</b>	X	X	X	X	X	X
<b>Emballage B2B</b>	X	X	X	X	X	X
Aujourd'hui = non contribuant Demain = périmètre REP Restauration						

\*si aucune disposition n'est prévue pour indiquer au client la nécessité de se débarrasser du déchet dans l'établissement selon les règles de tri de la collecte sélective alors ces emballages sont soumis à la REP EM

## Périmètre

Selon le texte de loi, le périmètre de la future REP restauration devrait inclure les emballages du service à table, de la vente au comptoir « sur place » et du B2B



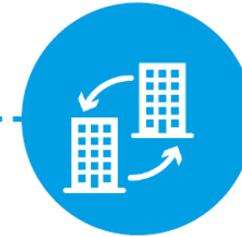
### #1 | Emballages des produits servis à table

Emballages utilisés par le consommateur final sur place



### #2 | Emballages des produits vendus au comptoir et consommés sur place uniquement

- Majoritairement dans la restauration rapide
- Aujourd'hui couvert par la REP emballages ménagers\*



### #3 | Emballages B2B

Emballages utilisés uniquement par le professionnel. Ils peuvent être de trois natures :

- ✓ Alimentaires
- ✓ Entretien
- ✓ Transport



Ces emballages peuvent être à usage unique ou réemployables

\*si aucune disposition n'est prévue pour indiquer au client la nécessité de se débarrasser du déchet dans l'établissement selon les règles de tri de la collecte sélective

## Périmètre

La REP Restauration est une préfiguration de la REP EIC et pourrait a priori fusionner avec celle-ci en 2025



		1992 REP Emballages Ménagers	2023 REP Restauration	2025 REP EIC
 <p>Emballages des produits consommés ou utilisés par les <b>ménages</b></p>	• Emballages Ménagers	✓		
	• Emballages vendus au comptoir <u>à emporter</u>	✓		
	• Emballages vendus au comptoir <u>consommés sur place</u>	✓*		
 <p>Emballages des produits consommés ou utilisés par les <b>professionnels ayant une activité de restauration</b></p>	• Emballages utilisés dans les restaurants « format ménager » (alimentaire et entretien)		✓	✓
	• Emballages grands formats de la restauration (alimentaire et entretien)		✓	✓
	• Emballages de transport de la restauration		✓	✓
 <p>Emballages des produits consommés ou utilisés par les <b>autres professionnels</b></p>	• Emballages industriels et commerciaux hors restauration			✓

A priori La REP Restauration sera fusionnée dans la REP EI

\*si aucune disposition n'est prévue pour indiquer au client la nécessité de se débarrasser du déchet dans l'établissement selon les règles de tri de la collecte sélective

## Périmètre - à clarifier avec les pouvoirs publics

La définition des professionnels « ayant une activité de restauration » est un enjeu pour bien délimiter le périmètre de la REP Restauration

Activité de restauration connexe à une autre activité dans un même lieu ou un lieu séparé



### Exemple pour un hôtel-restaurant :

- > Bouteille d'eau servie à table au restaurant : *contribuant REP restauration*
- > Conserve de sauce tomate utilisée en cuisine : *contribuant REP restauration*
- > Détergent pour le sol utilisé en salle de restaurant : *contribuant REP restauration*
- > Emballage du petit déjeuner : *à déterminer*
- > Emballages de room service : *à déterminer*
- > Flacon de savon à disposition des clients dans les salles de bain : *à déterminer*

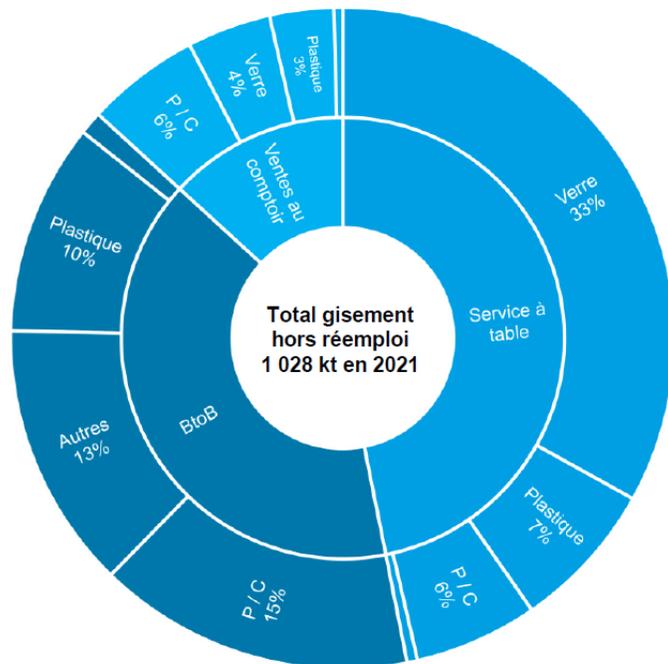
### Questions relatives au périmètre

1. Doit-on intégrer dans le périmètre de la REP Restauration les emballages d'une activité connexe ayant lieu sur un même site ?  
Et sur un site séparé ?
2. Comment considérer les emballages qui servent à la fois à une activité de restauration et à une activité connexe ?

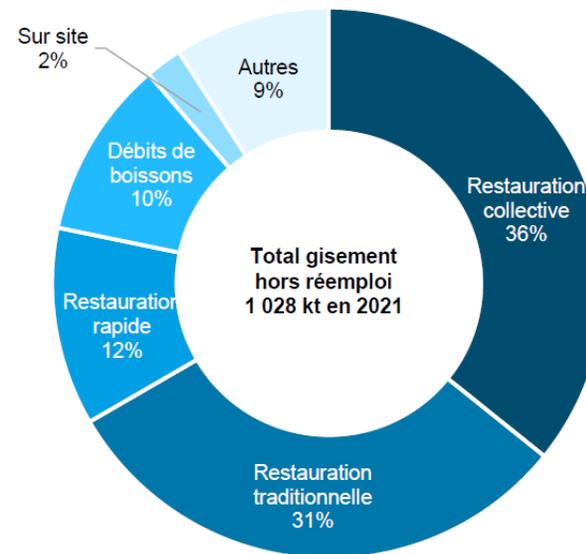
## Etat des lieux du gisement d'emballages à usage unique de la restauration, hors à emporter (2021)

CHIFFRES À AFFINER

...par catégorie d'emballage



...par détenteur



...par nature de metteur en marché



Autres matériaux : Métaux (acier et aluminium), bois et plastiques  
 Autres détenteurs : Boulangers, Salons de thé, cinémas, musées...  
 Sources : ADEME, GIRA CONSEIL, FNB, CITEO, analyses CITEO

## Les modes de collecte des emballages existant actuellement dans la restauration

01



### Collecte en logistique inversée

Uniquement pour les emballages réemployables

02



### Collecte par le Service Public de Gestion des Déchets (SPGD)

Collecte mutualisée avec les dispositifs existants pour les ménages

03



### Collecte privée dédiée aux restaurants

Collecte réalisée par des acteurs privés en mono-matériaux ou en mélange

04

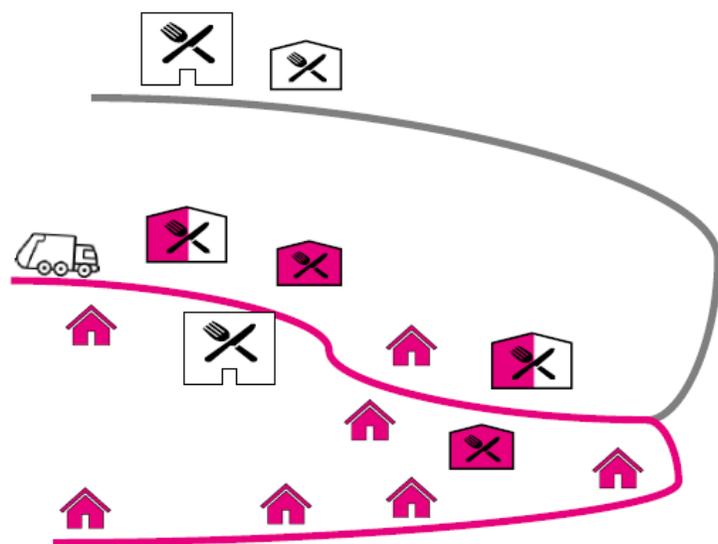


### Collecte innovante

Modes de collecte dédiés à la restauration répondant à une problématique spécifique (collecte des cartons de transport en véhicule électrique en centre ville par exemple)

Aujourd'hui il existe 3 types de détenteurs d'emballages consommés ou utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration

## Illustration des détenteurs à l'échelle d'une collectivité



— : Parcours du SPGD  
■ : Niveau de mutualisation de la collecte avec le SPGD

## Typologies de détenteurs et types de collecte utilisés



Détenteurs « assimilés » : situés sur les chemins de collecte du SPGD et produisant des volumes de déchet raisonnables

Ex : restaurant traditionnel <50 couverts par jour, café...

Collecte **entièrement mutualisée** avec celle des ménages



Détenteurs situés sur les chemins de collecte du SPGD et produisant des volumes de déchets supérieurs à ceux d'un ménage

Ex : restauration collective scolaire, fast food...

Collecte **partiellement mutualisée** avec celles des ménages

Pour le reste des tonnes recyclables : dans les OM / via un opérateur privé / via la reverse logistics / apportées en déchetterie...



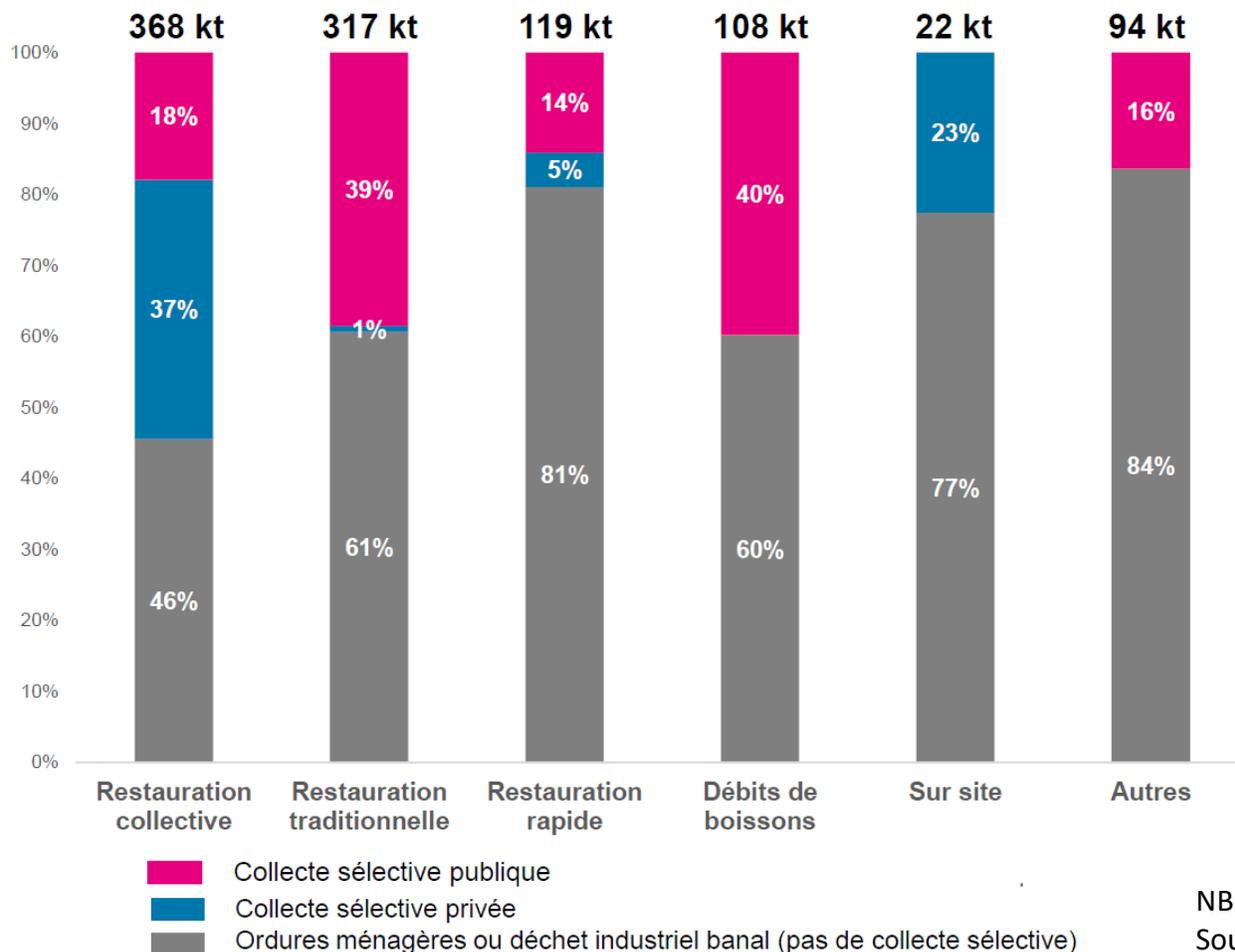
Détenteurs situés hors des chemins de collecte du SPGD et/ou ayant des contraintes particulières (ex : fréquence de collecte requise importante)

Ex : Restaurant en centre commercial ou gare, grande restauration collective d'hôpital nécessitant d'être collectée tous les jours...

Collecte **non mutualisée** avec celles des ménages et solution alternative : appel à opérateurs privés, apport en déchetterie...

Une partie des emballages de la restauration est aujourd'hui collectée sélectivement par le SPGD ou le privé, mais la majorité n'est pas triée

Panorama des modes de collecte par typologie d'acteurs



Taux de collecte par typologie d'acteurs et de matériaux

Tx Collecte sélective	Verre	P / C	Autres	Total
<i>Restauration collective</i>	80%	49%	48%	54%
<i>Restauration traditionnelle</i>	59%	17%	2%	39%
<i>Restauration rapide</i>	70%	12%	3%	19%
<i>Débits de boissons</i>	53%	12%	1%	40%
<i>Sur site</i>	57%	5%	4%	23%
<i>Autres</i>	53%	10%	1%	16%
<b>Total sur place et BtoB</b>	<b>62%</b>	<b>29%</b>	<b>24%</b>	<b>40%</b>

Taux de collecte du verre sur l'ensemble du périmètre Restauration : **62%** soit **244kt** (dont 42kt collectées par le privé)

Tonnes de verre « Restauration » collectées par le SPGD : **202 kt** soit **9%** du verre collecté soutenu par Citeo et Adelphe ce qui représenterai une chute de 8 pts du taux de recyclage des emballages ménagers

NB : Gisement hors « à emporter » et réemploi

Sources : Etudes ADEME, FNB, Rapport annuel Mc Donald's France

## NOUVELLE REP RESTAURATION

emballages « format ménager » et EIC

## EXTENSION de la REP emballages ménagers

pour les emballages « formats ménagers », DEIC dans une nouvelle REP

Metteurs en  
Marché

**-** Double déclaration pour une même référence produit, mais si les 2 REP sont chez Citeo, facilitation de la double déclaration avec un **portail unique**

**Unique déclaration** pour une même référence produit, mais pas forcément sans **distinguer CHR et ménager**, et **pas forcément un même tarif**

 Zoom page suivante

Dispositif

**+** Possibilité d'être opérationnel sur le gisement « format ménager » (e.g., reverse sur le verre)

Détenteur

**-** Complexité pour les détenteurs si des systèmes parallèles collectent leurs emballages «format ménagers » et DEIC

Traçabilité

**-** Difficile distinction du gisement de la restauration collecté par le service public de gestion des déchets aujourd'hui

**-** Difficile distinction du « format ménager » vs « format industriel » dans une même collecte auprès d'un même détenteur

Objectifs de  
recyclage

**+** Possibilité de définir des objectif de recyclage **plus conservateurs**

**-** Extension de l'objectif de **75 % de recyclage** de l'ensemble des emballages ménagers en 2022

**-** Baisse des performances de recyclage **EM** due à la suppression au numérateur des tonnes de la restauration

**-** Baisse probable des performances de recyclage due à l'ajout du gisement de la restauration au dénominateur

Objectifs de  
réemploi

La loi AGECE définit des objectifs de 5 % d'emballages réemployés mis en marché en France en 2023, et 10% en 2027. – *la distinction ou pas entre secteurs sera définie par décret- à suivre*

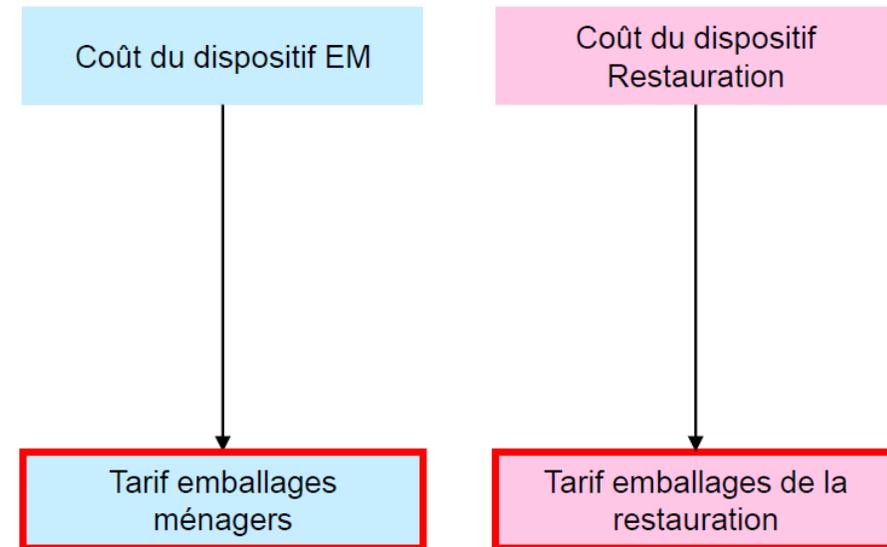
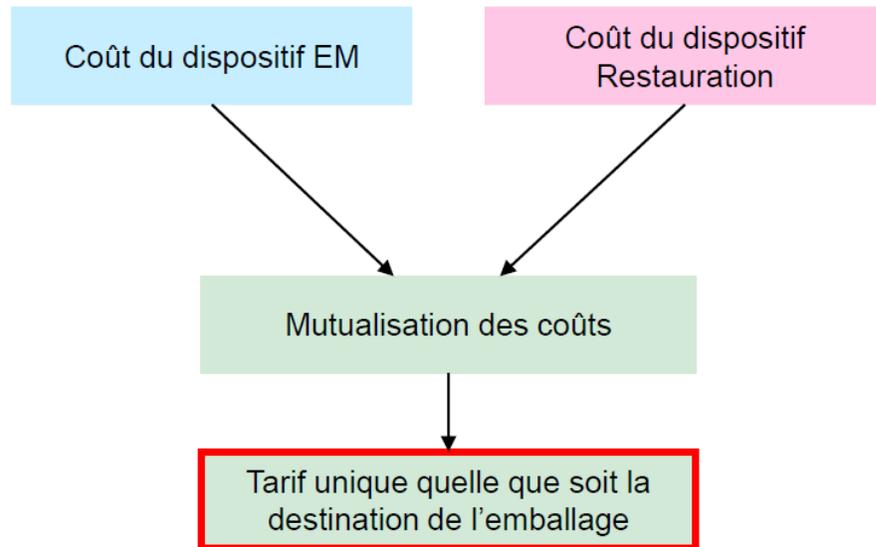
Obligations

**-** Extension de l'obligation de financement de **R&D** à hauteur de 1,5% minimum des contributions (dont 1% minimum pour l'**éco-conception**)

## Evolution possible des tarifs en cas d'extension de la REP EM à la restauration

Sur un marché concurrentiel l'extension du périmètre ménager à la restauration, intégrant des dispositifs de collecte spécifiques, pourrait se traduire par des tarifs différents selon la destination, au sein de cette même REP.

Deux situations pourraient se présenter :



!! Adopter un tarif unique générerait un impact sur les tarifs existants favorable ou défavorable à certains MeM selon leur situation  
!! L'adoption d'un tarif unique pourrait être impossible pour des raisons concurrentielles en cas d'opérationnalité des EO sur une partie du dispositif



**LIMITER LES UTILISATIONS DES  
CONTENANTS ALIMENTAIRES EN  
PLASTIQUE DANS CERTAINES  
RESTAURATIONS COLLECTIVES  
(FIN DE LA CUISSON,  
RÉCHAUFFE, SERVICE)**

# Limitation des contenants alimentaires en plastique

## En restauration : cuisson, réchauffe et de service



Calendrier	Thème	Texte source – Décret	Contenu de l'obligation / interdiction
Au plus tard 1 <sup>er</sup> janvier 2025	<b>Limitation des utilisations</b> en restauration collective scolaire et universitaire des contenants alimentaires en plastique (cuisson, réchauffe et service)	<b>Loi EGALIM</b> : ART 28 – L 541-15-10 III al. 4 code enviv.	Au plus tard le <b>1er janvier 2025</b> , il est <b>mis fin à l'utilisation</b> de contenants alimentaires de <b>cuisson</b> , de <b>réchauffe</b> et de <b>service</b> en matière plastique <b>dans les services de restauration collective</b> des établissements <b>scolaires</b> et <b>universitaires</b> ainsi que des établissements <b>d'accueil des enfants de moins de six ans</b> .
Au plus tard 1 <sup>er</sup> janvier 2025	<b>Elargissement du périmètre d'application en restauration collective</b> de l'interdiction des contenants alimentaires en plastique concernant 3 usages (cuisson – réchauffe – service)	<b>Loi AGECE</b> ART 77 al 24 – L 541-15-10 III code enviv. <b>DECRET</b> : cette interdiction peut faire l'objet d'une dérogation dans des conditions définies par décret	Au plus tard le <b>1er janvier 2025</b> , il est <b>mis fin à l'utilisation</b> de contenants alimentaires de <b>cuisson</b> , de <b>réchauffage</b> et de <b>service</b> en plastique, au sens de la directive (UE) n° 2019/904 du Parlement européen et du Conseil du 5 juin 2019 relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement, et ce jusqu'à la transposition de ce texte en droit interne, <b>dans les services de pédiatrie, d'obstétrique</b> et de <b>maternité</b> , <b>les centres périnataux de proximité</b> ainsi que <b>les services mentionnés</b> au chapitre 1er du titre 1er du livre 1er de la deuxième partie du code de la santé publique ( <b>NDLR = art L2111-1 et s. code de la santé publique « Les services et consultations de santé maternelle et infantile, les activités de protection de la santé maternelle et infantile à domicile, l'agrément des assistants familiaux ainsi que l'agrément, le contrôle, la formation mentionnée à l'article L. 421-14 du code de l'action sociale et des familles et la surveillance des assistants maternels, (...) »</b>
Au plus tard 1 <sup>er</sup> janvier 2028	<b>Limitation des utilisations</b> en restauration collective scolaire et universitaire des contenants alimentaires en plastique (cuisson, réchauffe et service)	<b>Loi EGALIM</b> : ART 28 – L 541-15-10 III al. 4 code enviv.	Au plus tard le <b>1er janvier 2025</b> , il est <b>mis fin à l'utilisation</b> de contenants alimentaires de <b>cuisson</b> , de <b>réchauffe</b> et de <b>service</b> en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements <b>scolaires</b> et <b>universitaires</b> ainsi que des établissements <b>d'accueil des enfants de moins de six ans</b> . Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, le présent alinéa est applicable au plus tard le <b>1er janvier 2028</b> .

**Le CNA** : instance **consultative indépendante**, rattachée 4 Ministères en charge de l'environnement, de la santé, de la consommation et de l'agriculture - **consulté** sur la définition des politiques publiques de l'alimentation, il **émet des avis** (qualité des denrées alimentaires / information des consommateurs / adaptation de la consommation aux besoins nutritionnels / sécurité sanitaire / accès à l'alimentation / prévention des crises, etc.)

➤ saisi par ses 4 ministères sur la question des emballages alimentaires, et plus particulièrement **sur la substitution des contenants alimentaires composés de plastique dans certains secteurs de la restauration collective**, tel que prévu par les lois « EGALIM » et « AGECE ». **Début des travaux le 5 février 2020** : trois thématiques :

1. la liste des exemptions relatives aux emballages plastiques pour les fruits et légumes prévue par la loi AGECE [objet de l'avis intermédiaire n°86 du CNA adopté le 30 septembre 2020« Fruits et légumes pouvant être exemptés de l'interdiction de présentation dans des emballages plastiques » consultable sur le site internet du CNA] ;
2. la **substitution des contenants alimentaires composés de plastique utilisés pour la cuisson, la réchauffe et le service, dans certains secteurs de la restauration collective** telle que prévue par les lois « EGALIM » et « AGECE » [objet de l'avis intermédiaire n°87 du CNA adopté le 10 mars 2021« Substitution des contenants alimentaires composés de plastique en restauration collective » consultable sur le site internet du CNA] ;
3. la sobriété des emballages alimentaires en général [objet d'un futur avis].

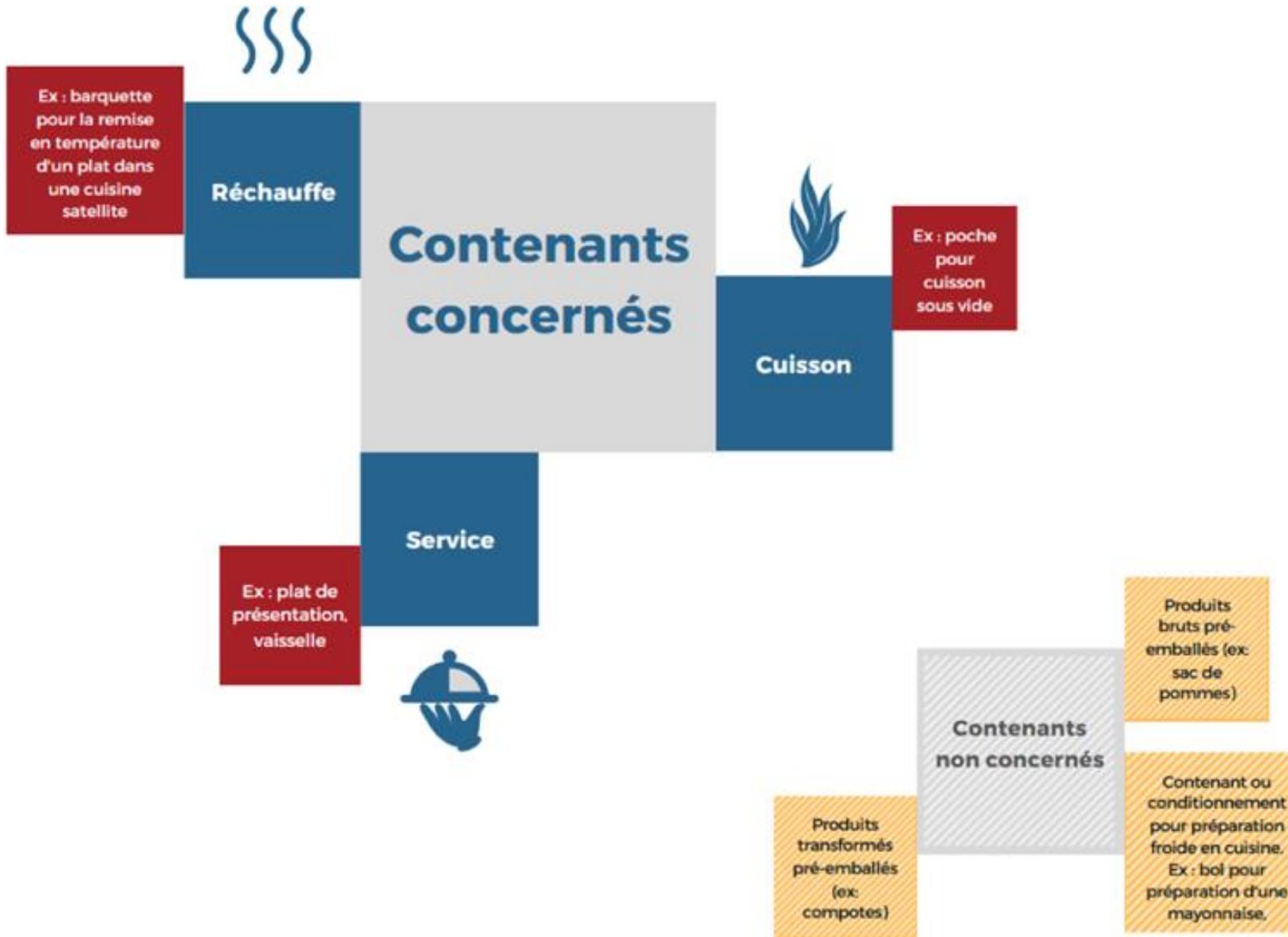
# Périmètre Substitution des contenants plast.

## CNA Avis N°87

GECO Food Service impliqué dans les travaux = **8 auditions et 6 réunions se sont tenues en 7 mois** entre juin 2020 et janvier 2021.

Attention particulièrement forte puisque **cet avis a vocation à venir éclairer :**

- **les décideurs publics** (Mairie, Régions, acheteurs etc.)
- **et privés**
- sur le périmètre, les définitions et les clés d'interprétation des dispositions légales EGALIM et AGEF.



# Définitions - Substitution des contenants plast.

## Extrait de l' Avis N°87



- **Emballages** : tout objet, quelle que soit la nature des matériaux dont il est constitué, destiné à contenir et à protéger des marchandises, à permettre leur manutention et leur acheminement du producteur au consommateur ou à l'utilisateur, et à assurer leur présentation. Tous les articles "à jeter" utilisés aux mêmes fins doivent être considérés comme des emballages. ([Code de l'environnement \(Livre V, titre IV, chapitre III, section 5, Article R543-43\)](#))
- **Plastique** : « *matériau constitué d'un polymère tel que défini à l'article 3, point 5), du règlement (CE) n° 1907/2006, auquel des additifs ou autres substances peuvent avoir été ajoutés, qui peut jouer le rôle de composant structurel principal de produits finaux, à l'exception des polymères naturels qui n'ont pas été chimiquement modifiés* ». ([Article D.543-294 du Code de l'environnement](#)) (*L'interprétation des définitions données par la réglementation des plastiques est en cours de discussion au niveau européen. Une fois les lignes directrices européennes publiées, il conviendra de s'y référer.*)
- **Produit en plastique à usage unique** : produit fabriqué entièrement ou partiellement à partir de plastique, et qui n'est pas conçu, créé ou mis sur le marché pour accomplir, pendant sa durée de vie, plusieurs trajets ou rotations en étant retourné à un producteur pour être rempli à nouveau ou réutilisé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu. ([2° de l'article D543-294 du Code de l'environnement](#))
- **Polymères naturels non chimiquement modifiés** : (*Guides technique en cours de rédaction dans le cadre de la directive SUP au niveau européen*)
  - polymères naturels : polymères qui résultent d'un processus de polymérisation qui s'est produit dans la nature, indépendamment du processus d'extraction par lequel ils ont été extraits (lignes directrices ECHA) ;
  - substance non modifiée chimiquement : une substance dont la structure chimique demeure inchangée, même si elle a été soumise à un processus ou à un traitement chimique ou à un processus physique de transformation minéralogique, par exemple pour éliminer les impuretés (règlement REACH).

- **Restauration collective** : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, ainsi que les cuisines centrales qui, le cas échéant, les approvisionnements. Elle peut être concédée ou en régie. ([Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant](#))
- **Contenants de cuisson, réchauffe, service** (*Il n'existe pas de définition réglementaire*) : objets destinés à contenir des denrées alimentaires (conditionnements, récipients, articles de vaisselle, etc.), en contact avec les aliments, utilisés lors des étapes de cuisson, réchauffe ou de service, c'est à dire ceux utilisés :
  - pour la cuisson ;
  - entre la préparation des plats chauds en cuisine et la remise en température en satellites ;
  - pour la remise en température ;
  - pour la présentation des plats chauds et froids aux convives ;
  - par les convives (c'est à dire la vaisselle).

**Les conditionnements des produits bruts ou transformés pré-emballés n'entrent pas dans ce périmètre.**

- **Réemploi** : toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été conçus. [Article L541-1-1 du Code de l'environnement](#)
- **Réutilisation** : toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui sont devenus des déchets sont utilisés de nouveau. [Article L541-1-1 du Code de l'environnement](#)

# Restaurations objets de l'avis n°87

## Substitution des contenants plast.

### Le périmètre de travail de l'avis :

- Restauration collective des établissements **scolaires, universitaires** et d'accueil des enfants de **moins de six ans** ;
- Restauration dans les services de **pédiatrie, d'obstétrique, de maternité**, et dans les **centres périnataux** de proximité.
  - Les travaux du CNA vont être prolongés **par ceux du CNRC** (Conseil National de la Restauration Collective) qui va travailler à la suite de l'Avis 87 dans les aspects plus opérationnels, et également pour l'application des dispositions de la loi au secteur de la restauration collective dans les services de **pédiatrie, d'obstétrique, de maternité, et dans les centres périnataux de proximité** (cf ajouts loi AGECE).
- Le groupe n'a **pas pu traiter des spécificités des autres secteurs de la restauration collective** (entreprises, armée, centres de vacances, etc.) compte-tenu du temps imparti et des priorités fixées dans le mandat et la lettre de cadrage.

La disposition sur le **portage quotidien à domicile** = problématique différente : elle concerne la mise en place de contenants réemployables faisant l'objet d'une collecte, quel que soit le matériau, d'ici au 1<sup>er</sup> janvier 2022.

# Recommandations Avis N°87

## Substitution des contenants plastiques



Le CNA formule **4 recommandations** :

1. diffuser les solutions déjà identifiées et accompagner les professionnels dans leur mise en œuvre effective ;
2. former les professionnels des entreprises et des collectivités ;
3. identifier les chefs de file ;
4. préciser le calendrier de déploiement de l'interdiction des plastiques de cuisson, réchauffe, service au regard des solutions opérationnelles concrètes.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

## 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 riverains**  
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.  
**Doublement des  
peines** qui passent  
à 1 an de prison et  
15 000 € d'amende.



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  
**lanceur d'alerte.**



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



**Interdiction**  
de mise en  
production de tout  
bâtiment d'élevage  
nouveau ou  
réaménagé 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 réchauffe 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.

# Loi EGALIM :

PRÉCISIONS SUR ÉLIGIBILITÉ DES PRODUITS  
ISSUS D'EXPLOITATIONS AGRICOLES  
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DE  
NIVEAU 2  
(RECONNAISSANCE PARTIELLE + PRODUITS  
ELABORES)



# RAPPEL DE L'ENCADREMENT DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE : RÈGLE DITE DES « 50% »



## 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)**

# LOI EGALIM : Approvisionnements -> 8 Catégories favorisées

50% DE PRODUITS « DITS DURABLES ET DE QUALITÉ »

50% D'ACHATS « CONVENTIONNELS »

**Au moins 20% de produits BIO**

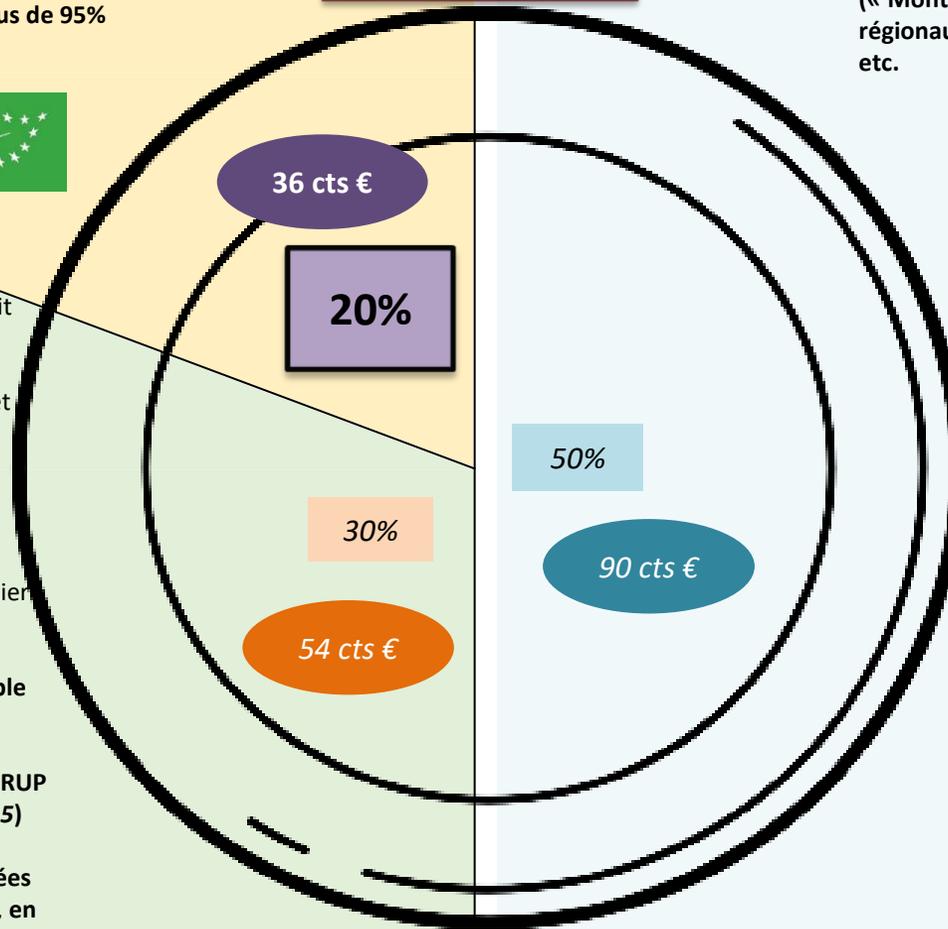
- BIO / conversion BIO / produits composés de plus de 95% d'ingrédients bio (*catégorie 2*)



**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**.

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.

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 1 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. »*

**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>

## Certif Envi de Niveau 2 (= CE2): 2 Questions posées

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.

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

➤ [Courrier adressé par le GECO et d'autres organisations](#) au Ministre Julien DENORMANDIE le 01 décembre 2020 : portant notamment ces 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  
[Réponse du 12 février 2021 du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation Julien DENORMANDIE :](#)

Ainsi, pour ce qui concerne le niveau 2 de la certification environnementale, entrent dans le décompte des produits durables et de qualité au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM jusqu'au 31 décembre 2029 :

- les productions issues d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 ;
- les productions issues d'exploitations adhérant à une démarche partiellement reconnue uniquement si ces productions sont visées dans l'arrêté de reconnaissance partielle de la démarche concernée.

Ces dispositions sont de nature à pouvoir prendre largement en compte les produits issus d'exploitations bénéficiant d'une certification environnementale de niveau 2 ou adhérant à une démarche reconnue partiellement, tout en garantissant l'aspect qualitatif et durable de ces produits.

A l'issue des échanges sur les sujets, le 21 avril dernier, le Conseil National de la Restauration Collective a établi :

[une Fiche Information du CNRC](#)

« **Certification environnementale des exploitations agricoles application de l'article 24 de la loi EGALIM** »

**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.

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)

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 élaborés

### 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...).

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

## 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 riverains**  
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.  
**Doublement des  
peines** qui passent  
à 1 an de prison et  
15 000 € d'amende.



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  
**lanceur d'alerte.**



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



**Interdiction**  
de mise en  
production de tout  
bâtiment d'élevage  
nouveau ou  
réaménagé 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 réchauffe 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.

# Loi EGALIM :

## précisions sur éligibilité des produits BBC

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.



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 appuyées.

#### **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



# 03 juin 21 : Webinar BBC Externalités environnementale

**Zoom Webinaire** Vous voyez actuellement l'écran de Nathalie KERHOAS Options d'affichage

**Zoom Webinaire** Vous voyez actuellement l'écran de Nathalie KERHOAS Options d'affichage

### Intégration de ces données BBC dans la base AGRIBALYSE

**BLEU BLANC CŒUR**  
Pour la Santé, les animaux et les hommes

**AGRI BALLYSE**

**BLEU BLANC CŒUR**  
Pour la Santé, les animaux et les hommes

Evaluation de l'impact environnemental des produits de la filière Bleu-Blanc-Cœur par Analyse de Cycle de Vie (ACV)

- Rapport méthodologique -

Septembre 2019

### En lien avec les préoccupations actuelles

**AGRI BALLYSE**

**L'outil AGRIBALYSE® de l'ADEME**  
Les travaux d'AGRIBALYSE® fournissent des références sur l'impact environnemental des productions agricoles. Le programme est centré sur la construction de données ICV/ACV agricoles.

**Contexte**

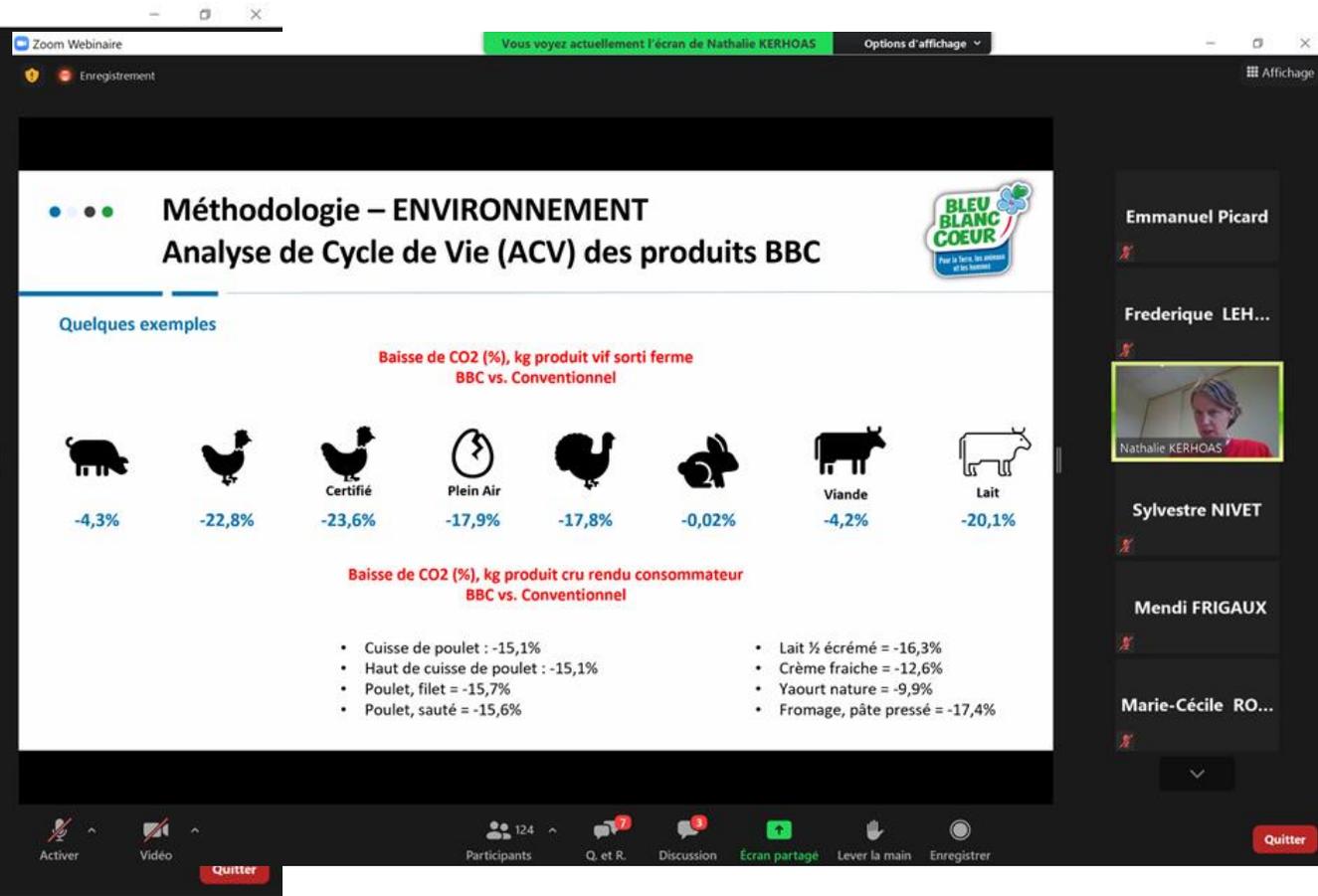
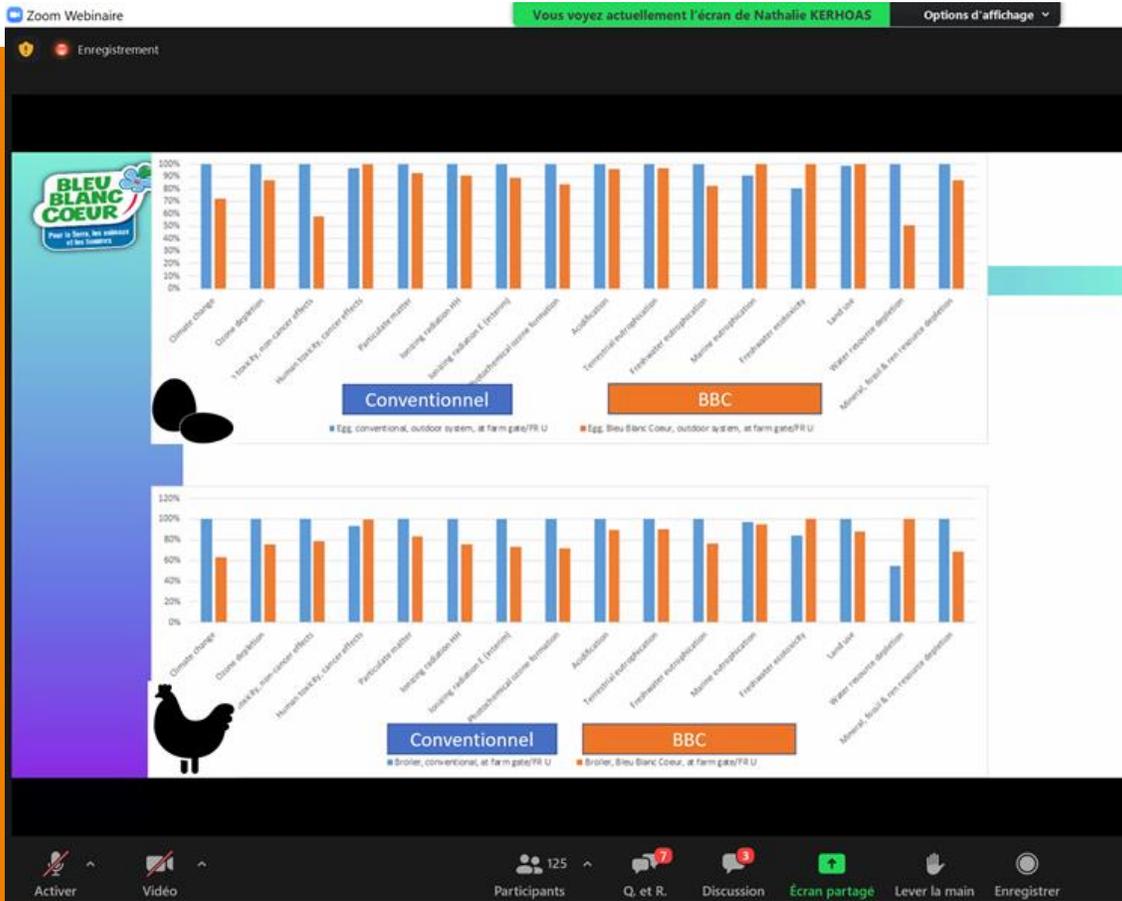
- ACV produits BBC déjà menées en 2016 dans le cadre du projet AGRALID
- Depuis, la méthodologie a été standardisée (AGRIBALYSE) avec possibilité désormais d'intégrer de nouvelles données dans AGB

**ACV des produits BBC - Mise à jour selon la méthodologie AGRIBALYSE**

Besoin de refaire tourner les modèles selon cette nouvelle méthode et selon les nouveaux engagements de BBC (réduction du ttx de soja d'importation, inclusion de protéagineux dans les rations...)

Zoom Webinaire interface: Activer, Vidéo, Participants (124), Q. et R., Discussion, Écran partagé, Lever la main, Enregistrer, Affichage, Quitter

# 03 juin 21 : Webinar BBC Externalités environnementale



# 03 juin 21 : Webinar BBC Externalités environnementale

Zoom Webinaire | Vous voyez actuellement l'écran de Nathalie KERHOAS

Frederique LEH... | Emmanuel Picard | Sylvestre NIVET | Mendi FRIGAUX

## Une démarche reconnue

Plan protéines France  
Rapport Envol Vert  
Agribalysse / affichage environnemental / Ecoscore

**LABEL BAS CARBONE**

**LA GRANDE DISTRIBUTION S'ENGAGE CONTRE LA DÉFORESTATION LIÉE AU SOJA: NOTRE RÉACTION.**

Angers, le 18 novembre. La quasi-totalité de la grande distribution française - Carrefour, Casino, Auchan, Lidl, Système U, Mousquetaires et Leclerc - annonce aujourd'hui des mesures pour mettre fin à l'utilisation de soja issu de la déforestation. Un signal important que nous saluons, mais insuffisant et les pouvoirs publics n'accompagnent pas la mise en œuvre de ces engagements et ne renforcent pas les règles qui s'appliquent à l'ensemble des acteurs.

**AGRI BALYSE**

Nom du Produit en Français (traduction approximative Google Translate)	kg CO2 eq
Poulet, Bleu Blanc Cœur, at farm gate/FR U	1,45
Poulet, conventionnel, départ ferme / FR U	1,87
Poulet, Label Rouge, à la de la ferme / FR U	
Poulet, moyenne nationale, à la de la ferme / FR U	
Poulet, biologique, à la ferme / FR U	
Poulet, biologique, système n° 1, à la ferme / FR U	
Poulet, biologique, système n° 2, à la ferme / FR U	
Oeuf, Bleu Blanc Cœur, outdoor system, at farm gate/FR U	1,68
Oeuf, production conventionnelle, intérieur, cage 2012 règles, à la de la ferme / FR U	
Oeuf, système conventionnel, à l'intérieur, de la cage, à la ferme / FR U	
Oeuf, système conventionnel, à l'intérieur, non-cage, à la ferme / FR U	
Oeuf, système conventionnel, en plein air, à la ferme / FR U	2,05
Oeuf, moyenne nationale, à la de la ferme / FR U	
Oeuf, porte biologique, à la ferme / FR U	
Oeuf, biologique, système n° 1, à la ferme / FR U	
Oeuf, biologique, système n° 2, à la ferme / FR U	
Porc, moyenne conventionnelle, nationale, à la de la ferme / FR U	2,47
Porc, conventionnel, Bleu Blanc Cœur, at farm gate/FR U	2,36
Porc, Label Rouge, système outdoor, à la de la ferme / FR U	
Porc, Label Rouge, porc avec système d'élevage, à la de la ferme / FR U	
porcs engraisés, moyenne biologique, nationale, à la ferme / FR U	
porcs engraisés, biologique, système n° 1, à la ferme / FR U	
porcs engraisés, biologique, système n° 2, à la ferme / FR U	
porcs engraisés, biologique, système n° 3, à la ferme / FR U	
porcs engraisés, biologique, système n° 4, à la ferme / FR U	
Pig, biologique, à la ferme / FR U	

**Eco-score**

Classification des principaux labels de poulets consommés en France selon leur Empreinte Forêt

Zoom Webinaire | Vous voyez actuellement l'écran de Nathalie KERHOAS

Frederique LEH... | Emmanuel Picard | Sylvestre NIVET | Mendi FRIGAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Rechercher

PRODUCTION & FILIÈRES | ALIMENTATION | ENSEIGNEMENT & RECHERCHE | MINISTÈRE

Niveau 2 de la certification environnementale : chiffres clés et liste des démarches reconnues

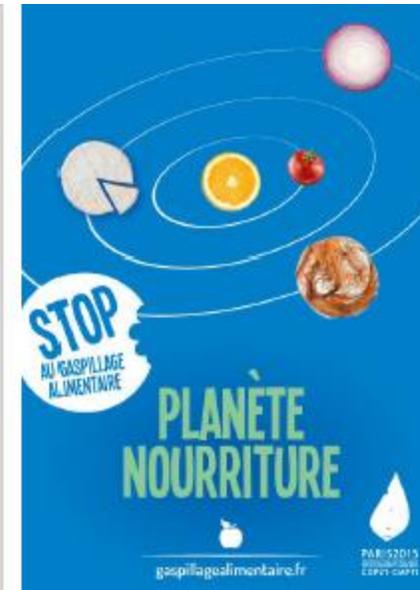
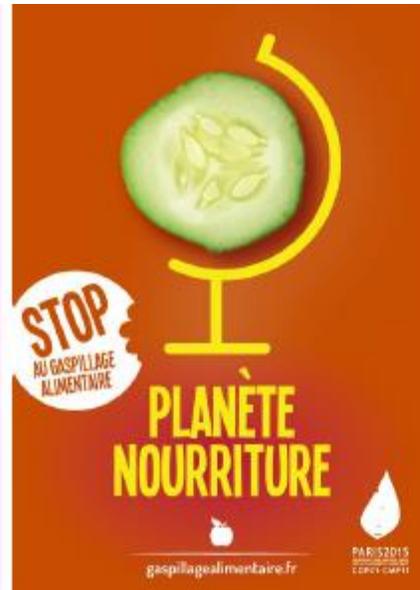
22/04/2021 | CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE | TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE

Les démarches reconnues par le ministère de l'Agriculture au niveau 2 de la certification environnementale

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.

Les démarches suivantes bénéficient d'une reconnaissance totale au niveau 2 de la certification environnementale :

- Production et transformation de viande de veau de boucherie portée par l'association Bleu Blanc Cœur



## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**MEMO** : LES CONVENTIONS-TYPE DE DON PAR CATÉGORIE D'ACTEURS, QUI ONT FAIT L'OBJET D'UNE CONCERTATION AVEC LE GT DON DU CNRC AU COURS DE L'ANNÉE 2020, ONT ÉTÉ PUBLIÉES AU LIEN SUIVANT :

[HTTPS://AGRICULTURE.GOUV.FR/DON-ALIMENTAIRE-UN-MODELE-DE-CONVENTION-ENTRE-DISTRIBUTEURS-ET-ASSOCIATIONS](https://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeurs-et-associations)

# Gaspillage Alimentaire (GA)



Calendrier	Thème	Texte source – Décret	Contenu de l'obligation / interdiction
13 février 2020	<b>Définition légale du Gaspillage alimentaire</b>	<b>Loi AGECE ART 35 - L 541-15-4 code de l'environnement.</b>	Toute nourriture <b>destinée à la consommation humaine</b> qui, à une <u>étape de la chaîne alimentaire</u> , est <b>perdue, jetée ou dégradée</b> constitue le gaspillage alimentaire.
Avant le 21/10/2020	<b>Restauration collective</b> : obligation de démarche de lutte contre le GA	<b>Art 88 loi EGALIM – Ordonnance</b> du 21/10/19	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) <b>à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective = obligation de mettre en place une</b> démarche de lutte <b>contre le gaspillage alimentaire</b> au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion, incluant <b>l'approvisionnement durable + imposer une obligation de diagnostic préalable</b> . = « <i>outre une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût, une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer</i> » (ordo 21/10 art 1 <sup>er</sup> : L541-15-3). <b>Délai 1 an = avant le 21/10/20</b>
	<b>IAA : obligation de don</b>	<b>Art 88 loi EGALIM</b>	Art 88 II-2°) : Prévoir les <b>conditions d'obligation de don des denrées</b> alimentaires pour <b>certaines opérateurs de l'industrie agroalimentaire</b> et de la <b>restauration collective*</b> (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) ; = *« dont le nombre de repas préparés est > à 3000 repas/jour »
	<b>IAA : obligation de rendre publicS ses engagements en faveur de la lutte contre le GA</b>	<b>Art 88 loi EGALIM</b>	Art 88 II-3°) : Imposer à certains <b>opérateurs de l'industrie agroalimentaire</b> et de la <b>restauration collective de rendre public leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire</b> .

Calendrier	Thème	Texte source – Décret	Contenu de l'obligation / interdiction
1 <sup>er</sup> jan 2020	IAA : soumises aux obligations de la loi GAROT	<b>Art 88 loi EGALIM</b> – <b>Ordonnance</b> du 21/10/19	<p><b>Etendre « à certains opérateurs de l'industrie alimentaire » les obligations imposées à la GMS</b> par la loi GAROT de février 2016 L'Ordonnance d'application du 21 oct 2019 fixe :</p> <p>1/ - Le périmètre d'application de ces nouvelles obligations pour les IAA :</p> <p>« <b>seuil à un chiffre d'affaires annuel de 50 millions d'euros</b> » ;            « <b>produisant des denrées alimentaires pouvant être livrées en l'état à un commerce de détail alimentaire</b> »</p> <p>2/ <b>les Nouvelles obligations</b> : à compter du <b>1er janvier 2020</b> –</p> <p><b>Obligation de respecter la hiérarchie des actions</b> à mener en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire Cf Code de l'Environnement :</p> <p>1° La prévention du gaspillage alimentaire ;</p> <p>«2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;</p> <p>«3° La valorisation destinée à l'alimentation animale ;</p> <p>«4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.</p> <p>« 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.</p>

Calendrier	Thème	Texte source – Décret	Contenu de l'obligation / interdiction
1 <sup>er</sup> jan 2020	IAA : soumises aux obligations de la loi GAROT	Art 88 loi EGALIM – Ordonnance du 21/10/19	<ul style="list-style-type: none"> <li> <b>Ne pas rendre délibérément les denrées impropres à consommation</b>  <b>Sanction pénale :</b> <i>Est puni d'une amende de 3 750 € le fait, pour toute personne mentionnée à l'article L. 541-15-5, de rendre délibérément impropres à la consommation humaine les denrées alimentaires invendues encore consommables. Cette amende peut être assortie de la peine complémentaire d'affichage ou de diffusion de la décision prononcée, dans les conditions prévues à l'article 131-35 du code pénal.</i> </li> <li> <b>Ne pas exclure le don dans les contrats</b> = « 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. » ordo 21/10/19 - L541-15-6 – <b>Délai 1 : avant le 21/10/20</b> </li> <li> <b>Proposer à une ou plusieurs associations</b> caritatives mentionnées au III de l'article L. 541-15-5 du code de l'environnement <b>la conclusion d'une convention de don</b> au plus tard 1 an à compter de leur début d'activité ou de l'atteinte du seuil;                 </li> <li> <b>Rendre publics chaque année les engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire</b> : « rendent publics chaque année, par tout moyen de communication, leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les procédures de contrôle interne qu'ils mettent en oeuvre et les résultats obtenus, qui intègrent le volume des dons alimentaires réalisés. » ordo 21/10/19 – L541-15-6-1                 </li> </ul>

Calendrier	Thème	Texte source – Décret	Contenu de l'obligation / interdiction
1 <sup>er</sup> jan 2020	<b>IAA : soumises aux obligations de la loi GAROT</b>	<b>Art 88 loi EGALIM – Ordonnance</b> du 21/10/19	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Denrées pouvant être données par les IAA</b> <u>Sont exclues</u> de tout don effectué entre un opérateur de l'industrie agroalimentaire au sens de l'article L. 541-15-5 du code de l'environnement et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles, les denrées alimentaires <u>autres que</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les denrées alimentaires d'origine animale et les produits composés que l'opérateur destine à être mis sur le marché et qu'il a décrits dans ses procédures fondées sur les principes HACCP visées au paragraphe 1 de l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004.</li> </ul> </li> <li>• <b>Denrées pouvant être données par les opérateur de restauration collective :</b> <u>Sont exclues de tout don</u> effectué entre un opérateur de la restauration collective au sens de l'article L. 541-15-5 du code de l'environnement et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles les denrées alimentaires <u>autres que</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les denrées alimentaires préemballées au sens du règlement (UE) n° 1169/2011 et</li> <li>• les préparations culinaires élaborées à l'avance et les excédents au sens de l'article 2 de l'arrêté du 21 décembre 2009 sus-visé</li> </ul> </li> <li>• <b><u>Modèle de convention type de dons IAA</u></b></li> </ul>
		<a href="#">Décret n° 2020-1724 du 28 décembre 2020 relatif à l'interdiction d'élimination des invendus non alimentaires et à diverses dispositions de lutte contre le gaspillage</a>	Plusieurs articles « décret Fourre tout » -Invendus de produits non alimentaires -convention des dons invendus -plastiques

# Gaspillage Alimentaire (GA)



Calendrier	Thème	Texte source – Décret	Contenu de l'obligation / interdiction
Avant le 1 <sup>er</sup> janvier 2021	<b>IAA : obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le GA</b> dont réalisation d'un <b>diagnostic</b>	<b>Loi AGECE - Art 31 – L 541-15-3 code de l'envir.</b>	« Les <b>opérateurs agroalimentaires</b> mettent en place, <b>avant le 1er janvier 2021</b> , une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui comprend notamment la réalisation d'un diagnostic.
	<b>Création d'un Label national « anti-gaspillage alimentaire »</b>	<b>Loi AGECE Art 33 – L 541-15-6-1-I code de l'envir. Décret</b>  <a href="#">Décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 relatif au label national « anti-gaspillage alimentaire » en application de l'article L. 541-15-6-1-1 du code de l'environnement</a>	Il est institué un <b>label national “anti-gaspillage alimentaire”</b> pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire.  -Toute personne morale de droit public ou de droit privé qui contribue aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire définis au 10° de l'article L. 541-1 peut bénéficier du label “ anti-gaspillage alimentaire  Le référentiel du label “ anti-gaspillage alimentaire ” précise les modalités de mise en œuvre -définition des critères -les procédures de contrôle et de suivi associées - les missions et les prérogatives des organismes certificateurs. Arrêté précisera les critères et le référentiel .
	<b>Nouvelle mention complétant la DDM</b>	<b>Loi AGECE ART 35 – L. 412-7 Code de la consommation - DÉCRET</b> précisant la mention	« Lorsqu'un produit alimentaire comporte une <u>date de durabilité minimale</u> , celle-ci <b>peut</b> être accompagnée d'une <u>mention, précisée par décret</u> informant les consommateurs que le <b>produit reste consommable après cette date.</b> »
		<a href="#">Décret n°2020-1274 du 20 octobre 2020</a> relatif aux dons de denrées alimentaires prévus à l'article L 541-15-6 du code de l'env, à leur <b>qualité et aux procédures de suivi et de contrôle de leur qualité</b>	

**Arrêté du 7 janvier 2021 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don** compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer introduit **trois modifications sur les denrées exclues du don** :

- **pour les distributeurs et les grossistes** (peu concernés ici), les denrées pouvant être données étaient précédemment limitées aux denrées préemballées, au sens du règlement n° 1169/2011, dit INCO.

Ce nouvel arrêté autorise également le don de denrées proposées "à la coupe" et les produits emballés sur le lieu de vente (barquettes individuelles), sous réserve qu'elles soient placées dans un conditionnement ou un emballage.

- **Les grossistes peuvent donner des matières premières et des denrées intermédiaires** sous réserve qu'ils prennent en charge leur conditionnement : le don de carcasses ou de quartiers nus leur est interdit, sauf à ce qu'ils soient agréés pour cela. Seuls les établissements agréés peuvent donner des denrées nues, sous réserve de la description de cette opération dans leur Plan de Maîtrise Sanitaire.

- l'arrêté précise les conditions minimales d'étiquetage des denrées données, sachant que l'association caritative est une collectivité au sens du règlement INCO : la DLC doit être apposée sur une étiquette, donc en lien direct avec l'unité de vente conditionnée ; le numéro de lot et la présence éventuelle d'allergènes à déclaration obligatoire doivent être mentionnés au moins sur le bon de livraison, s'ils ne sont pas étiquetés.

Le conditionnement et l'étiquetage correspondant des denrées sont de la **responsabilité du donateur**.

L'arrêté est disponible au lien suivant : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000042896734>

**Le décret relatif au label national "anti-gaspillage alimentaire"** a été publié le 22/12/2020 (cf en application art L 541-15-6-1-1 Code Environnement issu de la loi AGECE) : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000042730228>

Le décret indique que :

- le label peut bénéficier à **toute personne morale de droit public ou de droit privé** qui contribue aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire,
- ces personnes morales font l'objet d'une **évaluation par un organisme certificateur**,
- **le référentiel définissant les critères de labellisation et les procédures** de suivis et de contrôle sera défini ultérieurement par **arrêté**.

**Les travaux sur ce référentiel ont débuté en mars 2021 : le GECO Food Service y participe** à l'invitation du Ministère de la transition écologique, qui pilote cette mesure en lien avec les administrations concernées.

En lien avec **l'objectif de réduction de 50% du gaspillage alimentaire en 2025**, le premier groupe de travail concerne le secteur de la **distribution** (distributeurs, grossistes, métiers de bouche et gestionnaires de marchés de plein vent (collectivités). Les travaux s'étaleront sur 6 mois.

Dans un second temps (1er trimestre 2022 au plus tard), les travaux concerneront l'élaboration d'un référentiel sur la restauration. Puis le référentiel sur la transformation (2<sup>nd</sup> semestre 2022 en principe).



# LE PROJET DE LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE



Le projet de loi Climat et Résilience est issu des propositions  
des membres de la Convention Citoyenne pour le Climat

## LA CONVENTION CITOYENNE : C'EST QUOI ?

- 150 MEMBRES
- 7 SESSIONS
- 149 PROPOSITIONS
- 5 THÉMATIQUES



## LE PROJET DE LOI

1

69 PROPOSITIONS

2

DONT 49 PROPOSITIONS DE LA  
CONVENTION CITOYENNE

3

10 PROPOSITIONS « SANS  
FILTRE »

Le projet de loi Climat et Résilience sera débattu du 29  
mars au 16 avril par les députés de l'Assemblée Nationale

7 000 AMENDEMENTS ONT DÉJÀ ÉTÉ DÉPOSÉS  
POUR CORRIGER OU COMPLÉTER CE PROJET DE LOI



MANIFESTATIONS  
CITOYENNES

pour une « vraie »  
loi pour le climat.



UN PROJET DE LOI  
JUGÉ PEU AMBITIEUX

par les élus écologistes  
et les élus de gauche  
qui souhaitent  
davantage de mesures  
issues de la  
Convention Citoyenne  
pour le Climat



LE REFUS D'UN TEXTE  
DE LOI TROP PUNITIF

pour les élus de droite qui  
refusent une partie des  
mesures dont le délit de  
l'écocide.

papernest



Projet de loi portant lutte contre le  
dérèglement climatique et renforcement de  
la résilience face à ses effets

- Le Projet de loi issu de la Convention Citoyenne pour le Climat comprend des dispositions impactant notamment la restauration collective avec **l'élargissement de l'expérimentation du Menu Végétarien** en restauration scolaire, avec la **modification des produits éligibles au budget EGALIM**, avec d'éventuelles nouvelles règles pour la **commande publique en restauration**.

## Projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets



- *Projet de loi **déposé le 10 février** en conseil des ministres (procédure accélérée)*
- *Concrétisation législative des propositions de la **Convention citoyenne pour le climat** (21 juin 2020 - 149 propositions)*
- *6 titres - 5 thématiques : **consommer, produire et travailler, se déplacer, se loger, se nourrir** et évolutions du droit pénal de l'environnement*
- *Examen **du 29 mars au 17 avril 2021**, en première lecture, en séance publique*
- ***Près de 7 000 amendements** en discussion.*
- *Examen au Sénat en juin 2021*

## Projet de loi

### TITRE V SE NOURRIR

#### CHAPITRE IER - Soutenir une alimentation saine et durable pour tous peu émettrice de gaz à effet de serre

##### Article 60

- Extension des objectifs d'approvisionnements durables et de qualité au privé (1<sup>er</sup> janvier 2025)

Assemblée nationale

##### Article 60

- Extension des objectifs d'approvisionnements durables et de qualité au privé (1<sup>er</sup> janvier 2024)
- Extension du périmètre aux produits issus du commerce équitable
- Niveau 2 de la certification environnementale *jusqu'en 2026 et non 2029*
- Nouvel objectif de 60% de viandes et produits de la pêche répondant aux critères d'approvisionnement (1<sup>er</sup> janvier 2024)
- Prise en compte de la fraîcheur, saisonnalité et niveau de transformation des produits dans les marchés publics
- Obligation d'affichage permanent, actualisé au moins chaque année, et communication électronique au moins une fois par an sur les % d'approvisionnement

Tous  
Obligation

- Le Gouvernement transmet au Parlement et rend public un bilan annuel de l'application de cet article

Gouvernement

Article 60bis : rapport au Parlement sur les chèques alimentation durable (6 mois après promulgation)

## Projet de loi

TITRE II **PRODUIRE ET TRAVAILLER**  
CHAPITRE IER - **Verdir l'économie**

### Article 15

*Modification de la deuxième partie du code de la commande publique.*

Assemblée  
nationale

### Article 15 bis

Les acheteurs peuvent conclure sans publicité ni mise en concurrence préalables un marché répondant à un besoin dont la valeur estimée est inférieure à 100 000 euros hors taxes et portant sur la fourniture de denrées alimentaires produites, transformées et stockées avant la date de cessation de l'état d'urgence sanitaire (douze mois à l'issue de la cessation de l'état d'urgence sanitaire déclaré par le décret n° 2020-1257 du 14 octobre 2020 déclarant l'état d'urgence sanitaire)

Tous  
Volontaire

**Assemblée Nationale** : A l'issue de 110 heures de débats et l'examen de plus de **7 000 amendements**, l'Assemblée nationale a achevé samedi 17 avril 2021 l'examen du projet de loi « Climat et résilience ». Le vote solennel est intervenu le 4 mai 2021.

Le GECO Food Service a été auditionné avec l'ANIA par la rapporteure Mme la Députée Célia DE LAVERGNE, sur le titre SE NOURRIR.

**Sénat** - Le calendrier est le suivant :

- Commission des affaires économiques : 31 mai et 1er juin 2021
- Commission du développement durable : du 2 au 4 Juin 2021 = 1 940 Amendements déposés
- Séance publique à partir du 14, 15, 16, 17, 18, (éventuellement 21, 22, 23, 24, 25, 28 et 29) juin 2021

Le GECO Food Service a été auditionné par la rapporteure, Mme la Sénatrice Anne-Catherine LOISIER sur le titre SE NOURRIR.

## Menu végétarien:

- **AN** : Obligation hebdomadaire = au moins 1x/ semaine Scolaire + Universitaire + restauration collective administration publique
  - Nouvelle obligation de proposer un **menu végé quotidien** quand choix multiple de menus – **restauration collective** gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective **de l'État**, de ses **établissements publics** et des **entreprises publiques nationales** – **1<sup>er</sup> janvier 2023**
  - Nouvelle Expérimentation menu **quotidien** pour les collectivités territoriales **volontaires**
- **Commission Senat** : généralisation de l'expérimentation actuellement en cours + allongement de 2 ans + qualité

## Viande artificielle :

- **AN** : l'exclusion des denrées alimentaires qui se composent de **cultures cellulaires ou tissulaires dérivées d'animaux** ou qui sont isolées ou **produites à partir de cultures cellulaires ou tissulaires dérivées d'animaux**

## Tarification scolaire :

- **AN** : le principe de la tarification progressive de la restauration scolaire + mission de service public + gratuité possible
- **Commission Senat** : **suppression** - les articles portent une atteinte à la libre administration des collectivités territoriales, tout en prévoyant un cadre finalement assez rigide de modulation des tarifs, basés sur des règles nationales uniformes, alors qu'une voie plus incitative est plus prometteuse pour atteindre l'objectif d'une promotion de la tarification sociale dans les cantines scolaires.

## Expérimentation 2 ans - Réservation en restauration collective (lutte contre le GA) :

- **AN** : les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge
- **Commission Senat** : 3 ans

**Commission Senat** Nouvelle obligation 01/01/2025 : **VAE en restauration collective** = contenant réutilisable ou biosourcés et recyclables

## Elargissement liste produits EGALIM :

- **AN** : Produits issus du **commerce équitable** + **HVE** dès 2027 (fin **niveau 2** en 2026)
- **Commission Senat** : Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les **performances en matière de protection de l'environnement** et de développement des **approvisionnements directs** de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique + retour aux dates 2030 HVE et fin niveau 2 en 2029 (remise en cause du cadre pour des agriculteurs ayant engagé des investissements en la matière pour faire évoluer leurs pratiques).

## Elargissement Règle du Budget EGALIM à restauration collective privée :

- **AN** : Application des contraintes approx EGALIM à tous les restaurants collectifs dont les **personnes morales de droit privé ont la charge** = restauration d'entreprise , prison

## Nouvelle contrainte dans budget EGALIM :

- **AN** : **1<sup>er</sup> janvier 2024** - les viandes et produits de la pêche éligibles (BIO ou SIQO ou pêche durable ou autres) doivent représenter en valeur 60% de la valeur totale des viandes services

## Nouveaux critères pris en compte dans marchés publics :

- **AN** : prise en compte dans les marchés publics de critères de conditions de fraîcheur, la nécessité de respecter la saisonnalité, et le niveau de transformation attendus des produits.

## Nouvelle obligation d'information sur la part des produits EGALIM :

- **AN** : à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, lisible par tous les usagers + voie électronique au moins 1x/an

**Commission Sénat** : **label** au sein des établissements de restauration permettant de valoriser les démarches engagées par ceux s'approvisionnant intégralement en viandes issues **d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France**

**Commission Sénat** : Pour la mise en œuvre de leurs actions dans le domaine de l'alimentation et sous réserve du respect du secret des affaires, **les collectivités territoriales peuvent se faire communiquer** par les producteurs, transformateurs et distributeurs de produits alimentaires, quelle que soit leur forme juridique, **les données de nature technique, économique ou socio-économique** relatives à la **production, à l'importation, à la transformation, à la commercialisation et à la consommation** de ces produits.

MERCI DE VOTRE ATTENTION !

