



Compte-Rendu de la COMMISSION RESTAURATION DURABLE

Vendredi 28 Janvier 2022

A VOS AGENDAS !

4 Réunions Restauration durable en 2022 : 14h30-17h00

1. **Vendredi 28 janvier 2022**
2. Vendredi 20 mai 2022
3. Vendredi 14 octobre 2022
4. Vendredi 16 décembre 2022



Liste des participants à la réunion du 28/01/2022

1. Christian RAQUET - Chargé d'Etudes & des Contrats commerciaux RHF France - **BONDUELLE Europe Long Life**
2. Loraine POIRIER - Chef de Produits Œufs France & International - **D'AUCY Foodservice France**
3. Laurent COURTES - Directeur Contrôle de Gestion et Administration des Ventes | Division LACTALIS Food Service Europe - **Groupe LACTALIS Food Service France**
4. Joëlle GLOAGUEN-LAURENT - Directrice Développement Commercial & RSE - **Groupe LACTALIS Food Service France**
5. Christine DESAINTPAUL - Chargée des Affaires Règlementaires – Etiquetage / Service Qualité - **LES ATELIERS DU GOÛT**
6. Philippe NEIVEYANS - Responsable Service Développement Packaging - **LES ATELIERS DU GOÛT**
7. Olivier DELGADO - Compte Clé RHD - **MARTINET**
8. Christine RENARD - Directrice Développement Durable Groupe/Responsable Sécurité Louis Lemoine - **MARTINET**
9. Manuelle TRUPIN - Key Account Manager Restauration Sociale - **McCAIN Foodservice Solutions**
10. Hélène MATHERON - Qualité et coordination RSE - **NESTLE Professional France**
11. François BESSE - Directeur Commercial - **OVOTEAM**
12. Justine BRACHAT-REALINI - Responsable Amélioration Continue et Satisfaction Clients & Coordinatrice RSE - **SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice**
13. Constance SOUILLAT - Assistante de communication - **SODIAAL Professionnel**
14. Léa SOUYRIS - Responsable Qualité - **SODIAAL Professionnel**
15. Christophe LITVINE - Global Account Director Food Service & Retail - **DIVERSEY France**
16. Gérard PALMISANO - Senior Marketing Manager Foodservice (France, Portugal, Spain, Italy, Greece) - **ECOLAB France**
17. Mathilde ABADIE - Chef de Produit - **WERNER & MERTZ France Professional**
18. Joséphine COPIGNEAUX - Marketing Manager - **WERNER & MERTZ France Professional**

- 1. Future REP Restauration** La future éco-contribution sur tous les emballages des produits « *utilisés et consommés par les professionnels de la restauration* » - REP RESTAURATION
- 2. Point à date sur l'encadrement obligatoire au 1^{er} jan 2022 des achats en Restaurations collectives (EGALIM1+CLIMAT & RESILIENCE + CNRC)**
- 3. Prises en compte des hausses** de Matières premières agricoles, de l'énergie, des transports, etc. dans les marchés publics en cours : actions du GECO FOOD SERVICE.
- 4. AUT (alimentation Ultra Transformée) :** Suivi des Actions du GECO Food Service
- 5. Origine des viandes en restauration :**
- 5. Rappel des Livrables du CNRC sur la loi EGALIM**

■ RAPPEL DES REGLES DU DROIT DE LA CONCURRENCE

Les adhérents du GECO Food Service et les participants aux réunions s'engagent à respecter les règles du droit de la concurrence.

En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat, notamment toute information relative aux prix, conditions de vente, opérations promotionnelles, bénéfices, marges, parts de marché, méthodes et coûts de production, de distribution et d'approvisionnement.

Le processus d'élaboration de positions établies ne doit pas servir de prétexte aux entreprises pour coordonner leur stratégie ni leur permettre d'imposer individuellement leur position dans un but qui leur est propre.

Chaque entreprise est responsable de sa stratégie commerciale et des décisions qu'elle prend à ce titre.

La Future REP Restauration

(Responsabilité Élargie des Producteurs)

Impact financier potentiel lourd

(Loi AGECE 10/02/2020 + Climat & Résilience 22/08/2021)



RAPPEL : REP Emballages Ménagers et Assimilés Ménagers en Hors Foyer

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->

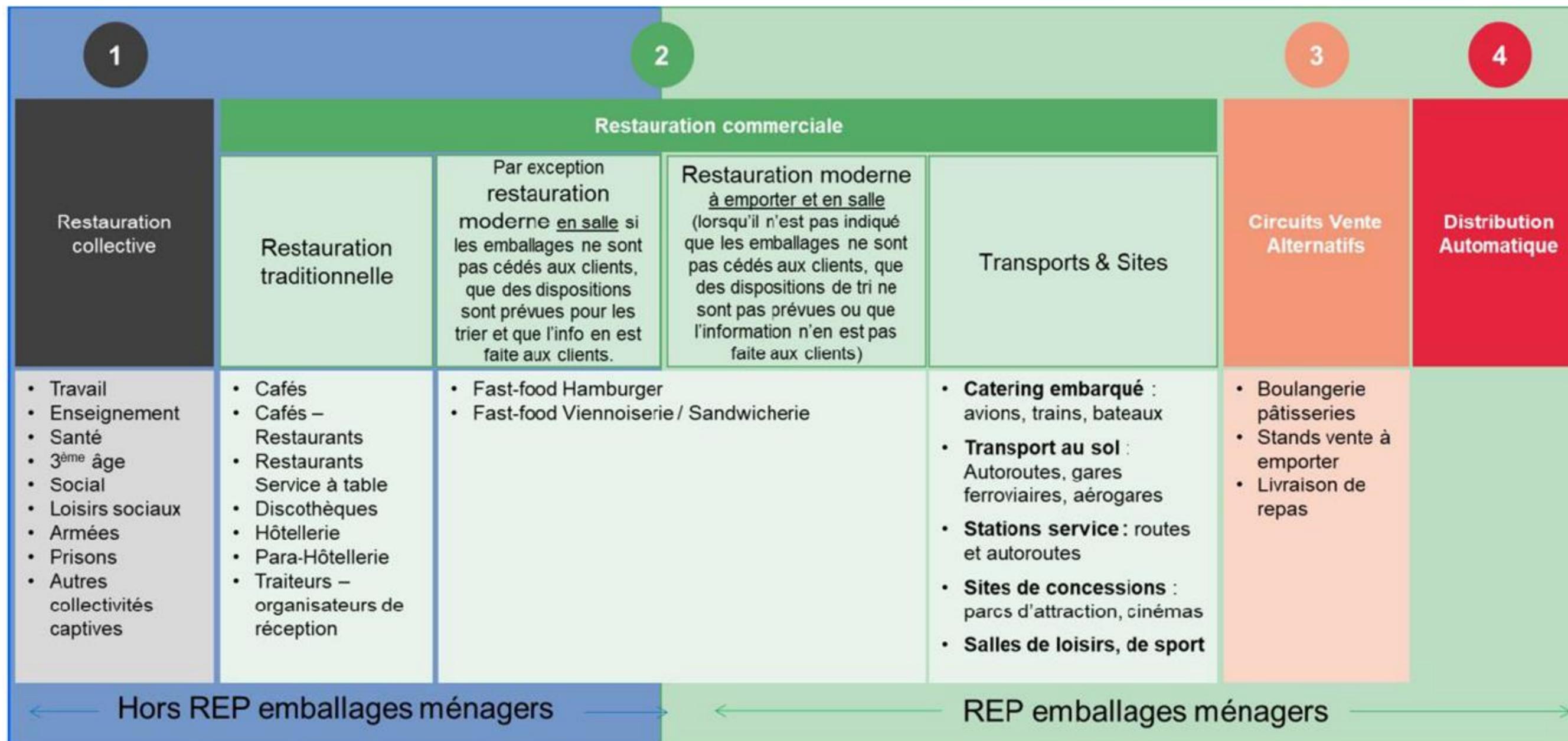
[Citeo_Grille%20tarifaire_Tarifs_2021_FR.pdf](https://bo.citeo.com/sites/default/files/2020-10/20201006-Citeo_Grille%20tarifaire_Tarifs_2021_FR.pdf)

RAPPEL : REP Emballages Ménagers (EM) et Assimilés Ménagers en Hors Foyer

A date, **en Hors Domicile** sont assimilés aux EM les emballages des produits :

- *vendus dans les distributeurs automatiques ;*
- *vendus à emporter, quel que soit le lieu d'abandon de l'emballage, ou consommés en salle (sauf si ils ne sont pas cédés aux clients à titre onéreux ou gratuit, que le tri sélectif est effectivement mis en place et que des dispositions sont prévues pour indiquer la nécessité de se défaire du déchet dans l'établissement selon ces règles de tri), dans les circuits de distribution suivants :*
 - *restauration moderne (fast-foods, viennoiseries/sandwicheries),*
 - *restauration livrée,*
 - *catering embarqué (moyens de transport immatriculés en France),*
 - *zones de duty free et d'embarquement,*
 - *stations-service,*
 - *sites de concession (parcs d'attractions, cinémas, stades...),*
 - *circuits de vente alternatifs (boulangeries/pâtisseries, bureaux de tabac, stands de vente à emporter, camions-pizzas...),*
- *Les emballages de vente, expédiés ou livrés aux ménages, y compris ceux déballés à l'entrepôt avant la livraison ou repris par un livreur, et les emballages de regroupement (ex : film autour d'un pack d'eau) ;*
- *Les emballages des produits installés ou posés par des professionnels au domicile d'un particulier ;*
- *Les emballages de service aux consommateurs vendus ou mis à disposition des ménages gratuitement, qui conditionnent un produit sur un point de vente ou qui sont conçus pour être remplis sur le point de vente comme les sacs de caisse, emballages cadeaux et les emballages d'économat (barquettes, sachets, films...).*

Aujourd'hui, situation de l'application de la REP EM selon les typologies de restauration et de produits



DEMAIN tous les emballages Hors Foyer, a priori soumis à la nouvelle REP Emballages 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...)		
Emballage ménager à emporter			X	X		X
Aujourd'hui = périmètre REP emb ménagers Demain = périmètre REP Restauration <u>ou</u> emb ménagers						
Emballage assimilé ménager sur place*	X	X	X	X	X	X
Emballage B2B	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

DEMAIN tous les emballages Hors Foyer, a priori soumis à la nouvelle REP Emballages Restauration

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*

DEMAIN tous les emballages Hors Foyer, a priori soumis à la nouvelle REP Emballages Restauration

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	2021** REP Restauration	2025 REP EIC
 Emballages des produits consommés ou utilisés par les ménages	• Emballages Ménagers	✓		
	• Emballages vendus au comptoir <u>à emporter</u>	✓		
	• Emballages vendus au comptoir <u>consommés sur place</u>	✓*		
 Emballages des produits consommés ou utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration	• 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		✓	✓
 Emballages des produits consommés ou utilisés par les autres professionnels	• Emballages industriels et commerciaux hors restauration			✓

A priori La REP Restauration sera fusionnée dans la REP EIC

*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

DEMAIN tous les emballages Hors Foyer, a priori soumis à la nouvelle REP Emballages Restauration

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 ?

■ Elaboration de la nouvelle REP Emballages Restauration : 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

Elaboration de la nouvelle REP Emballages Restauration

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

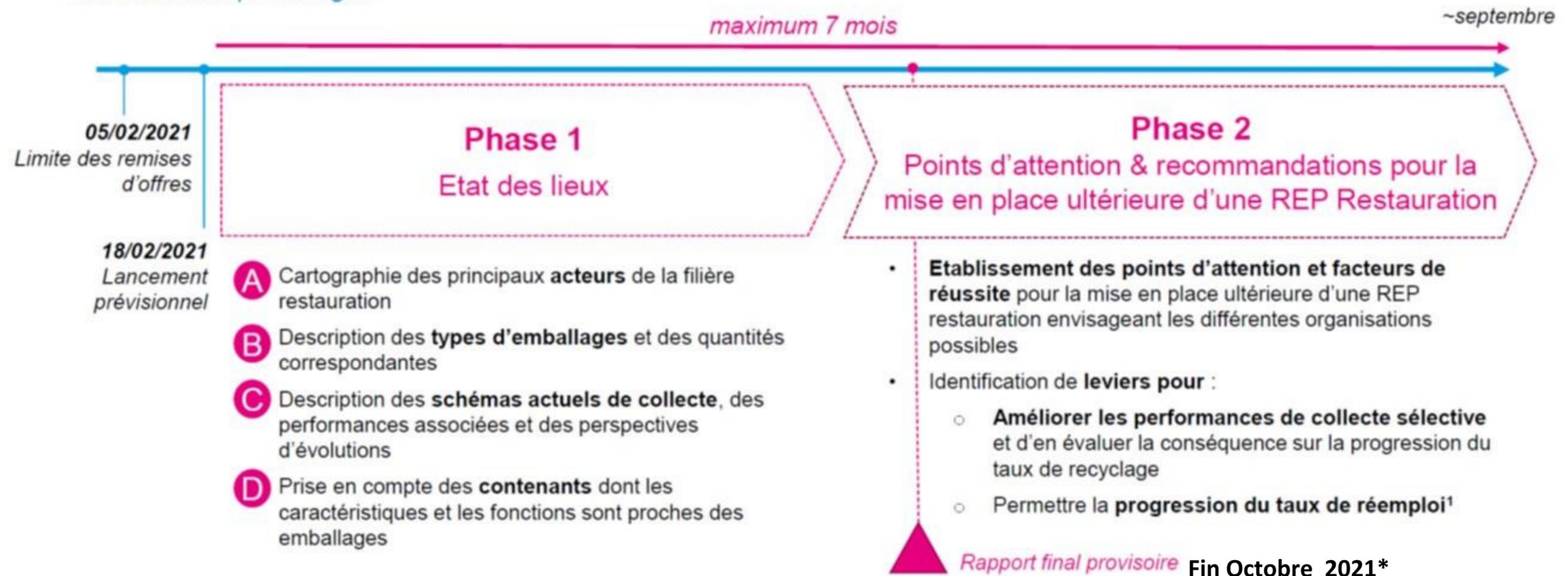
Etude de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* » - attendue pour fin 2021...(Take a Waste + Deloitte + IRI GIRA Food Service)

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



* RETARD : Initialement juin 2021 puis mi-septembre 2021

Etude de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* » - attendue pour fin 2021...(Take a Waste + Deloitte + IRI GIRA Food Service)



- Cet état des lieux n'est pas une étude de préfiguration.
- La dernière version du rapport provisoire a été transmise le 08/10/21.
- Les observations ont été formulées par les parties prenantes pour le 19/10/2021
- Depuis 3 mois attente... Le rapport a été officieusement annoncé pour la mi-janvier...Le retard pris montre les difficultés rencontrées.
- La DGPR a néanmoins redit que le calendrier du 1er janvier 2023 ne bougerait pas.

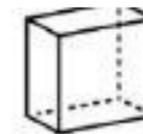
Etude de l'ADEME : Rappel des objectifs et du périmètre de l'état des lieux (année de référence de l'étude : 2018)

Objectifs



1. Etablir un **état des lieux des emballages consommés ou utilisés** par les professionnels ayant une activité de restauration :
 - Cartographie des principaux **acteurs** de la filière restauration
 - Description des **types d'emballages** et des quantités correspondantes
 - Description des **schémas actuels de collecte**, des performances associées et des perspectives d'évolutions
2. Identifier les **points d'attention** découlant de l'état des lieux et les **leviers d'amélioration** pour:
 - **Améliorer les performances de collecte sélective** et d'en évaluer la conséquence sur la progression du taux de recyclage
 - Permettre la **progression du taux de réemploi**¹

Périmètre de l'étude



- **Détenteur** : L'étude couvre l'ensemble des activités de restauration, c'est-à-dire **l'ensemble de la consommation hors domicile de nourriture ou de boisson**
- **Type de produit**
 - **Produits alimentaires**
 - **Produits non-alimentaires**, c'est-à-dire les consommables liés à l'activité de restauration (produits d'entretien, serviettes, etc.)
- **Type d'emballage**
 - **L'emballage primaire** - premier emballage du produit emballé
 - **L'emballage secondaire** - emballage de regroupement des produits
 - **L'emballage tertiaire** - emballage de transport des produits
 - **Les contenants** - « quasi-emballage », dont les fonctions sont similaires à celle d'un emballage, mais qui n'est pas spontanément reconnu comme tel

■ Etude en cours (finalisation) de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* » Observations du GECO FOOD SERVICE (19/10/21):

- Rappel du texte de la loi art 62 AGEC : L 541-10-1 Code Environnement

«2° Les emballages servant à commercialiser les produits consommés ou utilisés par les professionnels et qui ne sont pas déjà couverts par le 1° du présent article, à compter du 1er janvier 2025, à l'exception de ceux qui sont consommés ou utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration, pour lesquels ces dispositions s'appliquent à compter du 1er janvier 2021. (...) »

Aux termes de cette rédaction, le législateur a retenu :

- 1. Que la future REP dite Professionnels de la Restauration était une **anticipation de la future REP dite DEIC** : il s'agit de la même REP mais « l'exception », porte uniquement sur la date d'application ;
 - 2. Que **tous les produits** « consommés et utilisés » sont visés ;
 - 3. Que **tous les emballages** desdits produits sont visés.
- La difficulté née du **peu de données existantes** :
 - o Sur le secteur hors domicile, à savoir un secteur atomisé, hétérogène et complexe (circuit long),
 - o Et plus encore, sur la réalité actuelle des déchets et de leur gestion (leurs natures, leurs formats, leur tri, leur collecte, leur prise en charge, leur valorisation, etc.).
 - La difficulté **d'articuler la nouvelle REP** Emballages de la Restauration, avec l'actuelle REP Emballages Ménagers et la REP DEIC (Emballages Industriels et Commerciaux) à venir en 2025 : nécessité de cohérence, en évitant les doublons.

■ Etude en cours (finalisation) de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* » **Observations du GECO FOOD SERVICE :**

- Le **contexte économique particulièrement sinistré** du secteur de la Restauration hors Domicile, notamment pour toute la filière amont de la restauration, dont le maillon des fournisseurs des produits hors domicile utilisés ou consommés par les professionnels de la restauration. Il convient à ce titre de rappeler, que l'offre des fournisseurs de la RHD porte essentiellement sur des **produits spécifiques aux marchés de la RHD**. Tant par leur **format**, leur **contenant**, que leur **formulation**, qu'ils soient **alimentaires ou non alimentaires**, les produits destinés au hors domicile, sont des produits **pensés pour des usages professionnels, par des professionnels**.
- Sur le premier semestre 2021, les marchés de restaurations (commerciales et collectives) perdaient encore **-42% de visites et -50% en valeur** par rapport au premier semestre 2019 (cf. année de référence avant COVID) – (Sources NPD Group Panel CREST 2021).
- L'impérieuse nécessité d'avoir un **système final adapté et conforme à la réalité effective des gisements** à prendre en charge, avec un **système de financement justement réparti** sur les parties prenantes concernées.

■ Etude en cours (finalisation) de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* » Observations du GECO FOOD SERVICE :

Ceci étant rappelé, nous souhaitons insister sur les points suivants :

1. Après lecture du projet de Rapport Final, il nous semble que **nous ne disposons pas des données pertinentes suffisantes pour arrêter un système adapté, juste et équilibré**. Il reste des éléments de l'état des lieux à fiabiliser/instruire qui auront des impacts importants dans les travaux de préfiguration, en particulier :

- o l'estimation du gisement à usage unique,
- o l'estimation de la production hebdomadaire de déchets d'emballage par type de restaurant et de la capacité du SPPGD à les collecter et trier
- o l'état des lieux du recyclage de ces emballages
- o l'état des lieux de la chaîne de valeur et des différentes configurations d'approvisionnement des metteurs en marché pour développer des alternatives réemployables.

Le Rapport fait **craindre** de voir peser **sur les seuls metteurs en marché** d'emballages primaires **alimentaires**, le financement de la REP Emballages de la Restauration : **cette approche serait contraire au texte de la loi.**

■ Etude en cours (finalisation) de l'ADEME : « *Etat des lieux des emballages liés à la restauration* » **Observations du GECO FOOD SERVICE :**

2. Des points d'attention sont soulevés quant à la **faisabilité des leviers d'amélioration identifiés** dans ce rapport à ne pas sous-estimer, ainsi qu'au manque de précision sur la façon de définir l'impact de ces leviers.
3. Tous les points d'attention identifiés sont importants, ainsi que la prise en compte des **impacts sur la REP Emballages Ménagers** (impact sur les coûts nets de référence, sur la variation du barème de soutien des collectivités locales, sur l'impossibilité d'avoir un tarif unique dans une REP Emballages Ménagers et une REP Emballages de la Restauration).
4. Un point d'attention primordial non mentionné dans le rapport a été ajouté sur **l'anticipation de mécanismes d'équilibrage** qui seront nécessaires dans un **dispositif mixte financier et opérationnel**.
5. Enfin, nous souhaiterions **connaître les prochaines étapes** : les travaux de préfiguration feront-ils l'objet d'une prochaine étude ? Quels en sont le plan de travail, de concertation et le calendrier associés ?

Points de complexité de la REP emballages de la RESTAURATION : en vue de l'étude de préfiguration à venir



Le périmètre

- Définir **précisément les emballages inclus dans la nouvelle REP**, et la frontière avec la REP des Emballages Ménagers existante, ainsi que la future REP des Emballages Industriels et commerciaux



Le dispositif opérationnel

- Définir une **frontière claire entre les périmètres de collecte et traitement du SPPGD et celle réalisée par des opérateurs privés**
- Définir le **rôle des sociétés agréées**, au-delà du soutien au SPPGD



L'impact sur la filière REP emballages ménagers

- Prendre en compte les **impacts sur les paramètres existants** de la filière REP emballages ménagers : coûts nets de référence, standards & qualité, traçabilité des flux entre REP
- Répercuter ces impacts dans la **rédaction du cahier des charges du prochain agrément « long » de la REP emballages ménagers**



Le modèle économique et l'équilibrage

Point d'attention : La couverture des coûts et les objectifs de recyclage seront a priori différents entre les deux filières REP étant donné la différence de mix matériaux et la disparité de performances actuelles

- Garantir une **cohérence des soutiens** des tonnes d'emballages ménagers et d'emballages de la restauration aux collectivités
- **Équilibrer les charges financières et opérationnelles** entre les éco-organismes en cas de concurrence

Calendrier (estimation):

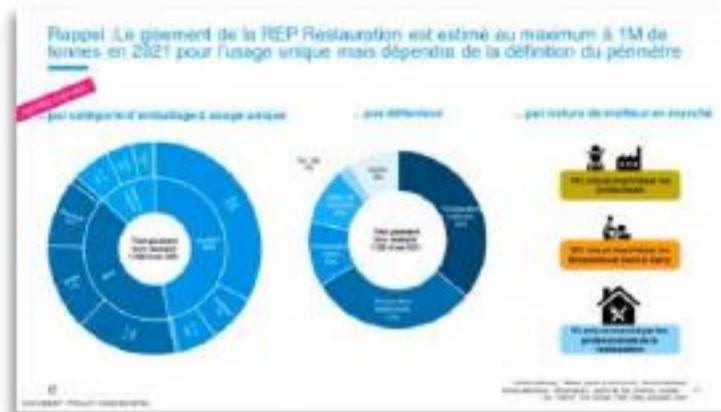
Calendrier pressenti des pouvoirs publics (estimation)



Next Steps :

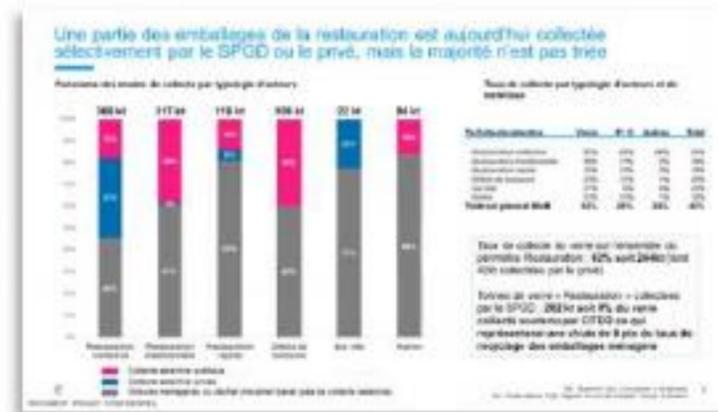
1.

L'estimation du gisement des emballages de la restauration



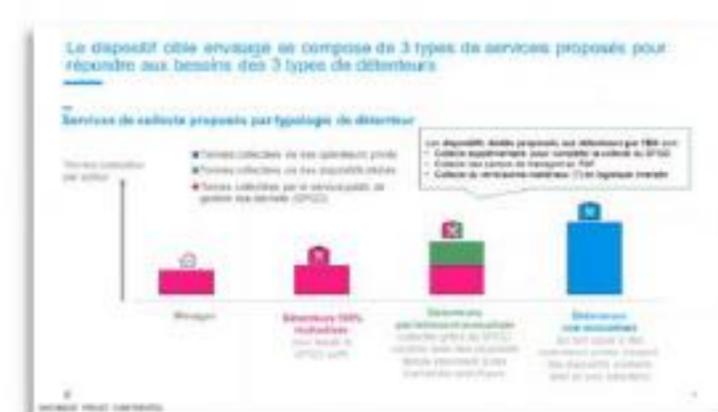
2.

L'estimation des pratiques de collecte dans la restauration



3.

Un dispositif opérationnel de collecte et traitement s'appuyant sur le service public et sur les services des opérateurs privés



- Le rapport final de l'étude ADEME permettra d'avoir résultats officiels.
- Le périmètre de la nouvelle REP sera cependant défini dans l'étude de préfiguration.

Divers points de complexité restent à instruire

Courrier collectif (parties prenantes) pour solliciter un contact auprès de la DGPR :

- Alerter** sur toute la complexité rendant impossible la mise en place au 01/01/2023 une REP complètement finalisée et opérationnelle.
- Proposer** une REP par étapes : Phase 1 = collecte de données Phase 2 = permettant l'élaboration d'un dispositif en cohérence avec la REP DEIC à mettre en place au 01/01/2025

Parallèlement : Rapport de l'Etude menée par CITEO et l'ADEME (02/09/2021)

GISEMENT EMBALLAGES DE LA CHD EN 2018

disponible pour [téléchargement ici](#).

Gisement
des emballages
de la consommation
hors domicile

Présentation des données 2018



En partenariat avec
REPUBLIQUE FRANÇAISE
ADEME
CITEO

- **Qu'est-ce que la consommation hors domicile ?**

- La CHD des ménages correspond aux repas, en-cas ou boissons non préparés à la maison, à tous les moments de la journée : petit-déjeuner, déjeuner, dîner, en-cas ou boisson en dehors des repas, dans les circuits suivants : restauration à table, restauration rapide, restauration collective, libre-service (distributeur automatique, boutique station-service, supermarché, épicerie) , discothèque, pub, nuit et loisirs (cinéma, parc ou salle de loisirs, salle de sport).

- **Comment interpréter ce gisement par rapport à celui des emballages de la restauration ?**

- Cette étude est intéressante dans la perspective de la Responsabilité Elargie du Producteur (REP) des emballages de la restauration car elle permet d'estimer une partie de son gisement :
 - o Le gisement de l'étude des emballages de la CHD (estimé à 719 k tonnes pour les emballages à usage unique) est partiellement compris dans le gisement d'emballages de la REP Restauration que nous avons estimé à ~1 M de tonnes. L'autre partie des emballages de la CHD relève quant à elle de la REP emballages ménagers. En excluant cette partie, on obtient une estimation des emballages « B2C » de la restauration autour de ~600 k tonnes. Notons que cette estimation dépend de la frontière de périmètre entre les deux REP qui reste à préciser dans les travaux de préfiguration de la REP Restauration.
 - o Par contre, le gisement des emballages CHD n'inclut pas les emballages de formats commerciaux/industriels utilisés par les professionnels (comme un fût de bière pression), ni les emballages utilisés pour la préparation des repas en cuisine (comme l'emballage d'une plaquette de beurre ou d'un sachet de frites). Ceux-ci représentent d'après nos premières estimations ~400 k tonnes.

RAPPEL : Ce que disent les Textes de loi sur la Nouvelle REP Emballages Restauration

Calendrier	Thème	Texte source – Décret	Contenu de l'obligation / interdiction
1 ^{er} janvier 2025	Produits et emballages soumis au principe de la REP	ART 62 AGEC = L. 541-10 I Code de l'environnement	« 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 : « 1° Les emballages servant à commercialiser les produits consommés ou utilisés par les ménages, y compris ceux consommés hors foyer ; (NDLR = REP dite EM emballages ménager et assimilés, c'est-à-dire non consommés sur place);
	Nouveauté à financer par la REP EM	Art 72 AGEC = L 541-10-18 IV) Code de l'environnement	[art L 541-10-18 IV)- Les producteurs relevant du 1° (...) et leur éco-organisme prennent en charge (...) les coûts afférents à la généralisation d'ici au 1^{er} janvier 2025 de la collecte séparée pour recyclage des déchets d'emballages pour les produits hors foyer , notamment par l'installation de corbeilles de tri permettant une collecte séparée. »]
1 ^{er} janvier 2025	Nouvelle REP DEIC	ART 62 AGEC = L. 541-10 I Code de l'environnement	« 2° Les emballages servant à commercialiser les produits consommés ou utilisés par les professionnels et qui ne sont pas déjà couverts par le 1° du présent article, à compter du 1er janvier 2025 , (NDLR = REP dite DEIC déchets emballages industriels et commerciaux)
1 ^{er} janvier 2021-2023	REP DEIC anticipée pour les « <i>professionnels de la restauration</i> » = REP EMBALLAGES RESTAURATION	ART 62 AGEC = L. 541-10 I Code de l'environnement ART 28 Climat & Résilience = L. 541-10 I Code de l'environnement	à l'exception de ceux qui sont consommés ou utilisés par les professionnels ayant une activité de restauration , pour lesquels ces dispositions s'appliquent à compter du 1er janvier 2021 2023. « A la fin de la première phrase du 2° de l'art L. 541-10-1 du code de l'environnement, l'année « 2021 » est remplacée par l'année : « 2023 ».



**Point sur l'encadrement obligatoire des
approvisionnements alimentaires
au 1er Janvier 2022
en restaurations collectives**



■ Texte Socle : art L.230-5-1 code rural et de la pêche maritime

nouvelle rédaction depuis le 25/08/21 (Publication Journal officiel)

Article L230-5-1 - [Modifié par LOI n°2021-1104 du 22 août 2021 - art. 257 \(V\)](#)

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 ;

1° bis 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 ;

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 ; = S/QO

3° bis Ou issus du **commerce équitable** défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises ;

■ Texte Socle : art L.230-5-1 code rural et de la pêche

maritime nouvelle rédaction depuis le 25/08/21 (Publication Journal officiel)

Article L230-5-1 - [Modifié par LOI n°2021-1104 du 22 août 2021 - art. 257 \(V\)](#)

I.- (...)

4° Ou bénéficiant de **l'écolabel** prévu à l'article [L. 644-15](#) ; = *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 ; = *oultre-mer*

6° Ou, jusqu'au **31 décembre 2026**, 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](#) ;

7° Ou, à **compter du 1er janvier 2027**, issus des exploitations ayant fait l'objet du **plus haut niveau de certification** prévu à l'article L. 611-6 ;

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.

Au plus tard le 1er janvier 2024, les **viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche répondant aux conditions prévues au présent I** doivent représenter une **part au moins égale, en valeur, à 60 %** des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche servis, **ce taux étant fixé à 100 % dans les restaurants collectifs gérés par l'Etat**, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.

■ Texte Socle : art L.230-5-1 code rural et de la pêche

maritime nouvelle rédaction depuis le 25/08/21 (Publication Journal officiel)

Article L230-5-1 - [Modifié par LOI n°2021-1104 du 22 août 2021 - art. 257 \(V\)](#)

I.- (...)

4° Ou bénéficiant de **l'écolabel** prévu à l'article [L. 644-15](#) ;

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 ;

6° Ou, jusqu'au **31 décembre 2026**, 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](#) ;

7° Ou, à **compter du 1er janvier 2027**, issus des exploitations ayant fait l'objet du **plus haut niveau de certification** prévu à l'article L. 611-6 ;

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.

Au plus tard le 1er janvier 2024, les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche répondant aux conditions prévues au présent I doivent représenter une part au moins égale, en valeur, à 60 % des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche servis, ce taux étant fixé à 100 % dans les restaurants collectifs gérés par l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.

■ Texte Socle : art L.230-5-1 code rural et de la pêche maritime

nouvelle rédaction depuis le 25/08/21 (Publication Journal officiel)

Article L230-5-1 - [Modifié par LOI n°2021-1104 du 22 août 2021 - art. 257 \(V\)](#)

II.- Les personnes morales de droit public mentionnées au premier alinéa du I du présent article **développent par ailleurs l'acquisition de produits** dans le cadre des **projets alimentaires territoriaux** définis à l'article [L. 111-2-2](#) du présent code.

Lorsqu'elles déterminent la nature et l'étendue du besoin à satisfaire dans le cadre d'un marché public de fournitures ou de services de produits agricoles et de denrées alimentaires, les personnes morales de droit public mentionnées au premier alinéa du I du présent article **prennent en compte les conditions de fraîcheur, la nécessité de respecter la saisonnalité et le niveau de transformation** attendu des produits.

III.- Un décret en Conseil d'Etat précise les modalités d'application du présent article, notamment : (= [Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019](#))

1° La liste des signes et mentions à prendre en compte ;

2° La caractérisation et l'évaluation des modalités de prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits pendant son cycle de vie prévues au 1° du I ;

3° Le ou les niveaux d'exigences environnementales prévus au 6° du même I ;

4° Les modalités de justification de l'équivalence prévue au 8° dudit I, notamment les conditions dans lesquelles celle-ci fait l'objet, pour les produits mentionnés au 6° du même I, d'une certification par un organisme indépendant ;

5° Les conditions d'une application progressive du présent article et les modalités du suivi de sa mise en œuvre.

IV.-Les règles fixées au présent article sont applicables **à compter du 1er janvier 2024** aux repas servis dans tous les restaurants collectifs **dont les personnes morales de droit privé** ont la charge.

■ Texte Socle : art L.230-5-1 code rural et de la pêche

maritime nouvelle rédaction depuis le 25/08/21 (Publication Journal officiel)

Article L230-5-1 - [Modifié par LOI n°2021-1104 du 22 août 2021 - art. 257 \(V\)](#)

V.- **A compter de la publication** de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, **le Gouvernement** transmet au Parlement et **rend public au 1er janvier** un **bilan statistique annuel** de l'application du présent article.

Ce bilan s'attache à **éclairer le Parlement** sur :

- 1° La part des différentes catégories de denrées alimentaires représentées au sein des produits de qualité servis ;
- 2° La part des produits de qualité servis répondant à chacun des critères définis au présent article ;
- 3° La part des produits de qualité répondant aux critères prévus au présent article, issus d'un circuit court ou d'origine française.

LOI EGALIM L.230-5-1 Code Rural et de la Pêche Maritime : Approvisionnements → 10 Catégories favorisées



50% DE PRODUITS « DITS DURABLES ET DE QUALITÉ »

50% D'ACHATS « CONVENTIONNELS »

Au moins 20% de produits BIO

2/* BIO / conversion BIO / produits composés de plus de 95% d'ingrédients bio (*NDLR = numérotation suivant celle de l'art L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime)



Autres produits durables et de qualité

1/ Prise en compte du **coût des externalités environnementales** liées au **cycle de vie** du produit **PREUVES**

1-bis/ Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs

3/ Produits sous SIQO (signes officiels de qualité et d'origine) :

- Label Rouge /
- Appellation d'origine (AOC) /
- Indication géographique (IGP) /
- Spécialité traditionnelle garantie (STG) /
- Mention « Fermier », « de la Ferme » (si cahier des charges...)

3-bis/ Produits issus du commerce équitable

4/ Produits bénéficiant de **l'écolabel pêche durable**

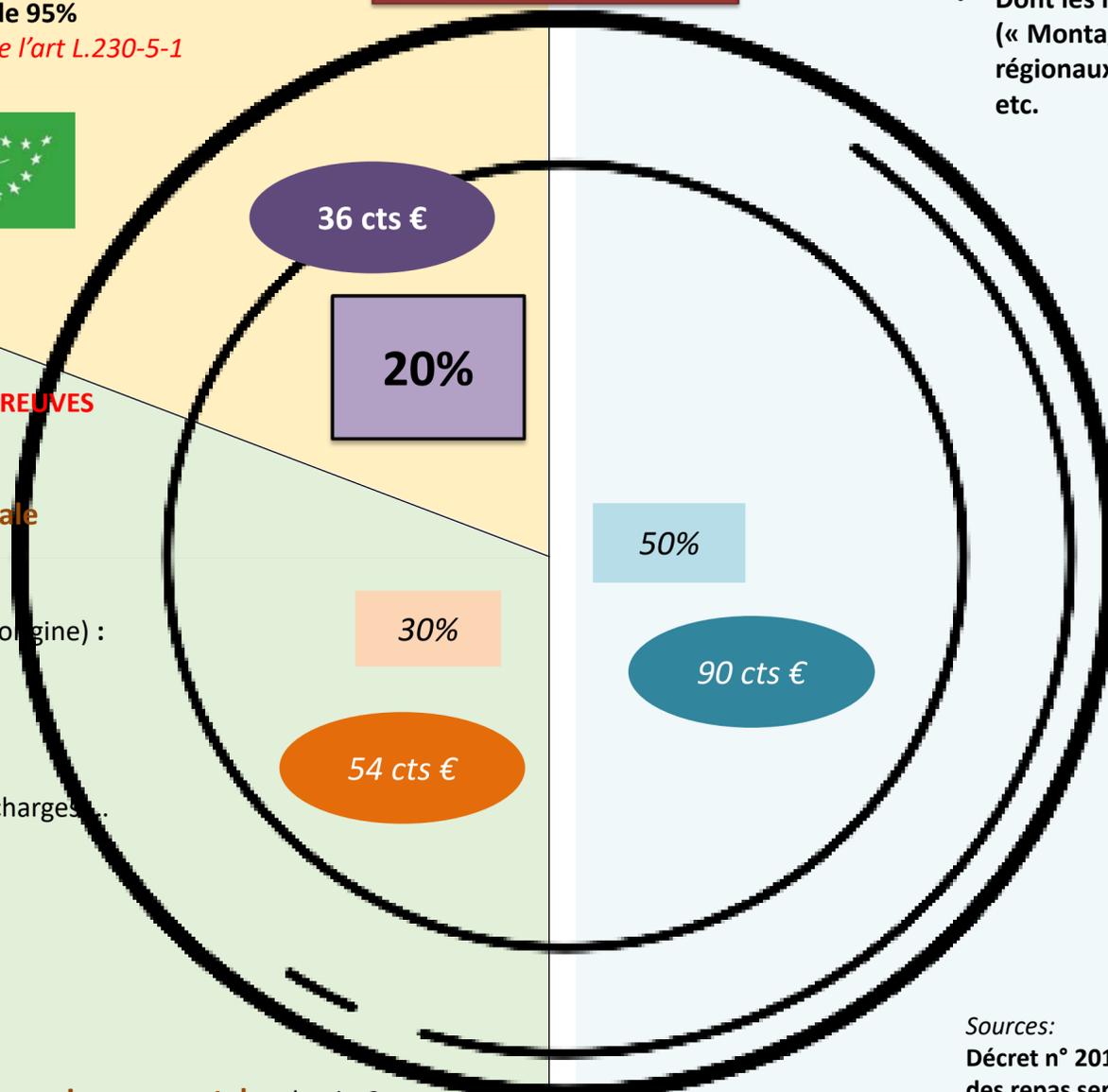
5/ Produits bénéficiant du **symbole ultra-marin/ RUP**

6/ Des produits issus **d'exploitations agricoles certifiées environnementales** de **niv. 2**

7/ puis, **en 2027**, de **niv. 3 HVE**

8/ Produit **satisfaisant de manière équivalente** à l'une des catégories ci-dessus **PREUVES**

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 L.230-5-1 Code Rural et de la Pêche Maritime [ici](#)

Budget d'achat de viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche

60% du budget d'achat de viande ou produits de la pêche doit être consacré à acheter des produits répondant aux critères EGALIM

PRECISIONS : sur la nouvelle catégorie issue de l'article L230-5-1 I

1 bis

= « 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 »

La DGAI dans le cadre des travaux au sein du CNRC nous a indiqué que :

1/ - les achats de ces produits devraient **répondre CUMULATIVEMENT** aux 3 critères :

- Être des achats **principalement** liés,
- à la **performance** en matière de **protection de l'environnement**
- ET **performance** en matière de **développement des approvisionnements direct**

2/ - la **notion « d'approvisionnements directs »** devait être définie par les services de l'Etat, la DAJ (Direction des Affaires Juridiques) = en attente

PRECISIONS : Les produits BBC peuvent-ils être comptabilisés dans les « produits EGALIM » ?

OUI = les produits peuvent être comptabilisés dans les « produits EGALIM », au titre de la catégorie EGALIM = prise en compte des « coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ».

A LA CONDITION = d'apporter des éléments à l'acheteur public.

Pour le moment :

- contrairement aux signes officiels de Qualité (SIQO), par ex un produit LABEL ROUGE, la démarche BBC n'est pas éligible au budget 50% en elle-même.
- En revanche, grâce au travail réalisé par BLEU-BLANC-CŒUR, **les produits BBC peuvent être retenus comme éligibles à la comptabilisation EGALIM**, si le fournisseur transmet tous les éléments le justifiant et sous la responsabilité de l'acheteur public,

BBC 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.

Cf. **le courrier établi en octobre 2020 par BBC**, formalisant la construction et la solidité juridique de la méthodologie Bleu-Blanc-Cœur concernant le critère des externalités environnementales.

PRECISIONS : Les produits BBC peuvent-ils être comptabilisés dans les « produits EGALIM » ?

En septembre 2020, l'ADEME (Agence rattachée au Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire) 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 processus disponibles dans la base de données « experte » AGRIBLAYSE3.0 et/ou (2) des processus AGRIBALYSE existant adaptés pour les rendre spécifiques aux pratiques agricoles mises en œuvre par Bleu-Blanc-Cœur, lorsque ces derniers n'étaient pas disponibles dans AGRIBLAYSE3.0.

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

In fine, la loi permet à l'acheteur public d'apprécier librement que 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.**
- **Décret d'application n°2019-351 du 23 avril 2019** 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.

PRECISIONS : Les produits BBC peuvent-ils être comptabilisés dans les « produits EGALIM » ?

Le Décret d'application n°2019-351 du 23 avril 2019 indique donc, de manière très générale, que satisfont aux conditions d'éligibilité EGALIM 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**.

- **Sur les « coûts définis à l'article R. 2152-9 2° du code de la commande publique : de quels coûts parle-t-on ?**

*« 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. ».*

Sur un salon, le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation a reconnu les valeurs qualitatives de la démarche BBC. Ses services n'indiquent plus que les produits BBC ne seraient pas éligibles : ils renvoient à l'appréciation de l'acheteur public.

BBC poursuit ses démarches pour être expressément intégré dans les produits EGALIM.

L'argument qui était opposé notamment quant au fait que la **démarche BBC est une démarche privée**, dès lors ne pouvant être intégrée dans la loi , ne tient plus depuis la loi CLIMAT & RESILIENCE =

PRECISIONS : Sur les produits issus du commerce équitable ?

Sous le terme « commerce Equitable » à plus de 90%, on trouve des **labels privés, dépourvus de reconnaissance officielle**... Ce point a été rappelé lors de la plénière du CNRC du 22/10/2021. Pour « remédier » à cette situation, **la loi CLIMAT & RESILIENCE a parallèlement renforcé le cadre législatif du commerce équitable** :

- le commerce équitable était uniquement défini par la loi 2005-882 du 2 août 2005 modifié par la loi 2014-856 du 31 juillet 2014 sur Eco Circul : **6 principes définissant le commerce équitable** ; L'article 94 de la loi du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire donne une **définition du commerce équitable** :

« Le commerce équitable a pour objet d'assurer le progrès économique et social des travailleurs en situation de désavantage économique du fait de leur précarité, de leur rémunération et de leur qualification, organisés au sein de structures à la gouvernance démocratique, au moyen de relations commerciales avec un acheteur, qui satisfont aux conditions suivantes :

*Un **engagement (1)** entre les parties au contrat sur une durée permettant de limiter l'impact des aléas économiques subis par ces travailleurs, **qui ne peut être inférieure à trois ans.***

*Le paiement par l'acheteur **d'un prix rémunérateur (2)** pour les travailleurs, établi sur la base d'une identification des coûts de production et d'une négociation équilibrée entre les parties au contrat.*

*L'octroi par l'acheteur d'un **montant supplémentaire (3)** obligatoire destiné aux projets collectifs, en complément du prix d'achat ou intégré dans le prix, visant à renforcer les capacités et **l'autonomisation des travailleurs (4)** et de leur organisation.*

*Chaque entreprise intervenant dans ces filières est en mesure de produire des informations relatives à la **traçabilité des produits (5)**.*

*Les entreprises faisant publiquement état de leur appartenance au commerce équitable participent à des **actions de sensibilisation et d'éducation à des modes de production et de consommation socialement et écologiquement durables. (6)** »*

- la nouvelle loi a ajouté un 7^{ème} principe** : « la valorisation des modes de production respectueux de l'environnement et de la biodiversité, tels que l'agroécologie » ;

- Le législateur dans la loi CLIMAT & RESILIENCE a ajouté (art 275) une obligation : **à compter du 1^{er} janvier 2023, toute entreprise se réclamant du commerce équitable devra être reconnue officiellement par la plateforme RSE**

PRECISIONS : Sur les produits issus du commerce équitable ?

La **future obligation de reconnaissance officielle des labels privés « commerce équitable »** via la plateforme nationale, est prévue à **l'article 275 de la loi CLIMAT & RESILIENCE** :

I.-L'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises est ainsi modifié :

1° Au cinquième alinéa du II, après le mot : « filières », sont insérés les mots : « valorise des modes de production et d'exploitation respectueux de l'environnement et de la biodiversité, tels que l'agroécologie lorsqu'il s'agit de filières alimentaires, et » ;

2° Au II bis, après la référence : « II », sont insérés les mots : « **et soumis à des systèmes de garantie ou conformes à des labels reconnus dans les conditions prévues au III** » ;

3° Au III, les mots : « par une commission selon des modalités définies » sont remplacés par les mots : « , pour une durée renouvelable de trois ans, par la plateforme nationale d'actions globales pour la responsabilité sociétale des entreprises, qui comprend parmi ses membres un député et un sénateur et dont les missions et la composition sont précisées ».

II.-Le 2° du I entre en vigueur le 1er janvier 2023.

PRECISIONS : Sur les produits issus du commerce équitable ?

La **future obligation de reconnaissance officielle des labels privés « commerce équitable »** via la plateforme nationale, est prévue à l'article 275 renvoie donc à **l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 (version au 1^{er} janvier 2023)** : en **bleu ce qui est déjà applicable** – en **rouge ce qui le sera en janvier 2023**.

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

II. - Le commerce équitable a pour objet d'assurer le progrès économique et social des travailleurs en situation de désavantage économique du fait de leur précarité, de leur rémunération et de leur qualification, organisés au sein de structures à la gouvernance démocratique, au moyen de relations commerciales avec un acheteur, qui satisfont aux conditions suivantes :

1° Un engagement entre les parties au contrat sur une durée permettant de limiter l'impact des aléas économiques subis par ces travailleurs, qui ne peut être inférieure à trois ans ;

2° Le paiement par l'acheteur d'un prix rémunérateur pour les travailleurs, établi sur la base d'une identification des coûts de production et d'une négociation équilibrée entre les parties au contrat ;

3° L'octroi par l'acheteur d'un montant supplémentaire obligatoire destiné aux projets collectifs, en complément du prix d'achat ou intégré dans le prix, visant à renforcer les capacités et l'autonomisation des travailleurs et de leur organisation.

Chaque entreprise intervenant dans ces filières **valorise des modes de production et d'exploitation respectueux de l'environnement et de la biodiversité, tels que l'agroécologie lorsqu'il s'agit de filières alimentaires**, et est en mesure de produire des informations relatives à la traçabilité des produits.

Les entreprises faisant publiquement état de leur appartenance au commerce équitable participent à des actions de sensibilisation et d'éducation à des modes de production et de consommation socialement et écologiquement durables.

Ces dispositions ne font pas obstacle à l'application du livre IV du code de commerce.

Un décret en Conseil d'Etat précise les critères du désavantage économique, au sens du premier alinéa du présent II, et les modalités contractuelles définies aux 1° à 3°.

II bis.- Seuls les produits satisfaisant aux conditions définies au II **« et soumis à des systèmes de garantie ou conformes à des labels reconnus dans les conditions prévues au III »** peuvent comporter le terme "équitable" dans leur dénomination de vente.

III. - Les systèmes de garantie et les labels de commerce équitable sont reconnus, **pour une durée renouvelable de trois ans, par la plateforme nationale d'actions globales pour la responsabilité sociétale des entreprises**, qui comprend parmi ses membres un député et un sénateur et dont les missions et la composition sont précisées par décret.

PRECISIONS : Sur les seuils pour les produits transformés ?

Peut-on comptabiliser des produits qui sont partiellement composés d'ingrédients répondant aux critères EGALIM ? Si oui, quel seuil de composition pour être éligible ? **Il n'y a pas de réponse générale.**

- Pour le **BIO** : 95% d'ingrédients BIO
- Pour les produits **HVE** : 95% d'ingrédients HVE
- Quand la question se pose par rapport à un autre* **Signe de Qualité et d'Origine (SIQO)** (*autre que BIO) = il faut impérativement regarder le Cahier des Charges SIQO du produit concerné.
- Pour les produits issus d'exploitations agricoles **certifiées de niveau 2** : nous avons obtenu du CRNC que le seuil de 95% soit retenu.
 - A date, **nous disposons du Compte-Rendu officiel** de la réunion du GT Accompagnement du CNRC en date du 20 décembre 2012. **Ce compte-rendu est rédigé par la DGAI** qui assure le secrétariat du CNRC – les réponses ont été apportées par la DGAI. Puis nous aurons une fiche à venir,

II. Certification environnementale

Rappel rapide sur la certification environnementale :

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

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

Niveau 2 :

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

PRECISIONS : Sur les seuils pour les produits transformés ?

Suite **compte-rendu est rédigé par la DGAI** qui assure le secrétariat du CNRC :

(...)

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.

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...). 5

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

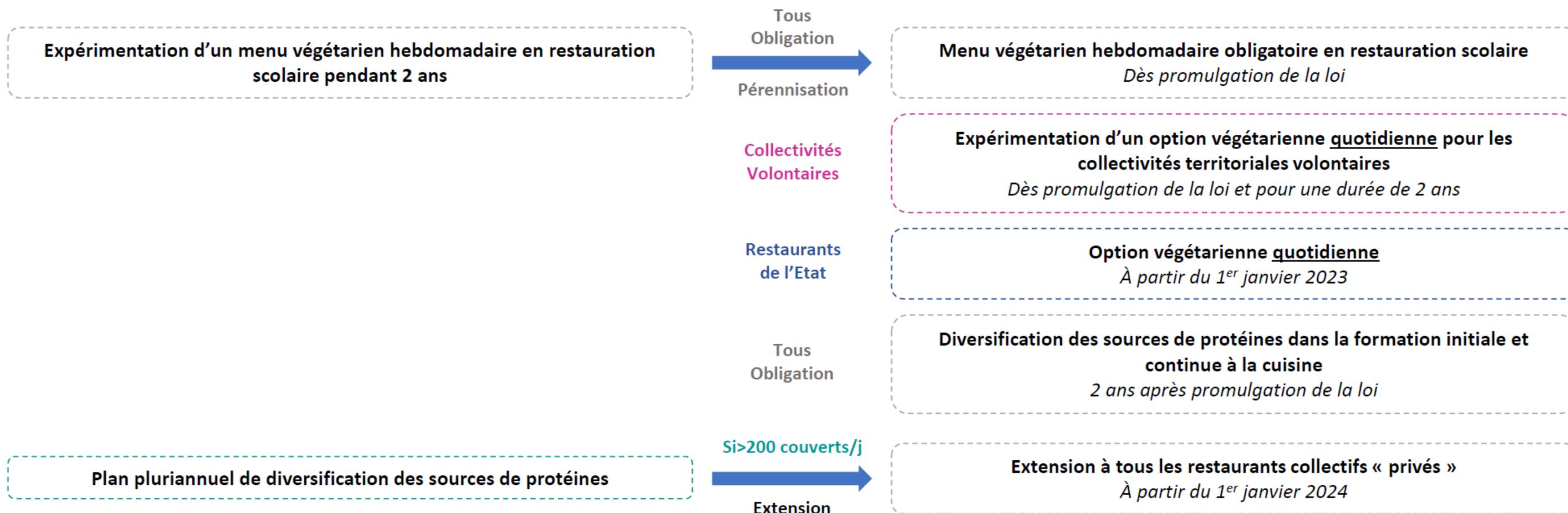
Des remarques sont faites sur la vigilance à avoir sur le fait que certains produits ne faisant pas partie du décompte des 50% sont parfois mentionnés dans des offres pour atteindre ces 50%.

APPORTS DE LA LOI CLIMAT // LOI EGALIM

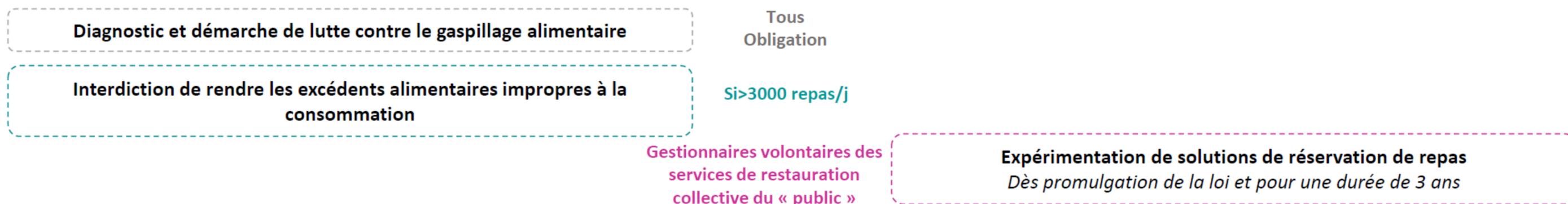
Source : CNRC

Loi EGALim  Loi Climat et Résilience : ajouts / modifications

Diversification des sources de protéines



Lutte contre le gaspillage alimentaire



APPORTS DE LA LOI CLIMAT // LOI EGALIM

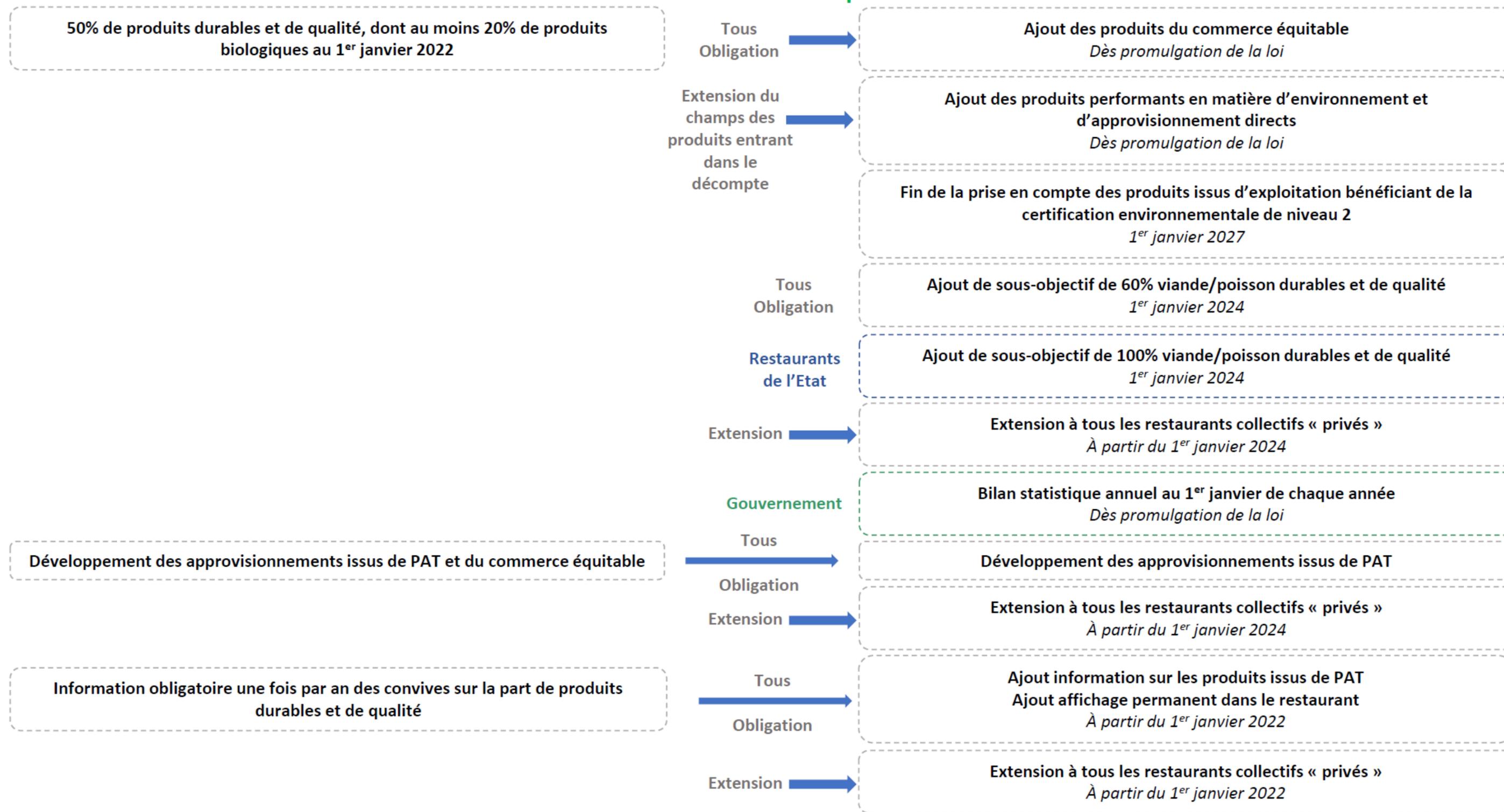
Source : CNRC

Loi EGAlim



Loi Climat et Résilience : ajouts / modifications

Produits durables et de qualité



SYNTHESE ECHEANCES (non exhaustif)

Restauration commerciale

Fin des pailles, boîtes à kebab et autres

Doggy bag obligatoire

1^{er} Juillet 2021

Fin des jouets en plastique dans les menus enfants

Tri 5 flux

31 Décembre 2021

* Interdiction des chauffages extérieurs sur les terrasses

1^{er} Avril 2022

Restauration rapide : fin de la vaisselle jetable pour la consommation sur place

Biodéchets

1^{er} Janvier 2023

Biodéchets

* Menu végétarien quotidien obligatoire

Label anti-gaspi

D'ici 2030

Septembre 2021

* Menu végétarien hebdomadaire obligatoire

1^{er} Janvier 2022

50% de produits durables et 20% de bio

Vaisselle réemployable pour les repas livrés

2024

* 60% de la viande et des produits de la pêche servis en restauration publique respectent des critères de qualité

1^{er} Janvier 2025

Fin des barquettes et des poches en plastique

Label anti-gaspi

* Produits bio et durables en restauration collective privée

Restauration collective

* Loi Climat et résilience

Source : Restauration21 n°5 Septembre 2021



Action du GECO FOOD SERVICE

Difficultés Marchés publics en lien avec la hausse des prix :

des matières premières agricoles

et d'autres composants du coût de production (énergie, transports, emballages, etc.)



Courrier cosigné le 22/12/21 par 7 organisations professionnelles de la filière restauration collective

SIGNATAIRES : Tel qu'évoqué lors de notre dernière réunion, le **GECO Food Service** a finalisé le courrier commun (en PJ) co-signé par :

1. La FNSEA
2. La Coopération Agricole
3. La CGI, grossistes-distributeurs
4. RESTAUCO
5. SNERS
6. SNRC

DESTINATAIRES : Notre courrier commun est adressé à :

1. Monsieur Julien DENORMANDIE, **Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation**
2. Monsieur Bruno LE MAIRE, **Ministre de l'Economie**, des finances et de la Relance
3. Monsieur Jean-Baptiste LEMOYNE, **Ministre délégué aux PME**
4. Mme Carole DELGA, Présidente de **Régions de France**
5. Monsieur François SAUVADET, Président de l'Assemblée des **Départements de France**
6. Monsieur David LISNARD, Président de l'Association des **Maires de France**
7. Mme Mireille RIOU-CANALS, Présidente du **Conseil national de la Restauration Collective**

Courrier cosigné le 22/12/21 par 7 organisations professionnelles de la filière restauration collective

THEMES/DEMANDES :

- 1. Nous alertons** sur la situation actuelle de la filière Restauration Collective à raison de la conjonction de :
 - flambée des prix des matières premières + énergie, transports etc.
 - post EGALIM2 / dysfonctionnements liés à l'incohérence des régimes juridiques approx entre eux + incohérence des régimes juridiques approx et aval Marchés publics.
 - Problèmes des indices inadaptés en marchés publics denrées alimentaires
 - Insuffisance de l'investissement dans des prix d'achat permettant la montée en gamme requise par EGALIM1 et la prise en compte du contexte conjoncturel
= les conditions actuelles ne permettent pas de garantir une juste rémunération du monde agricole affichée comme objectif des pouvoirs publics.
- 2. Nous sollicitons un RDV en filière** avec nos interlocuteurs ;
- 3. Nous leur demandons de mobiliser et sensibiliser leurs acheteurs publics respectifs** à la nécessité d'adapter les marchés publics en cours, en leur adressant un courrier sur le modèle du **courrier/circulaire du Premier Ministre** du 16 juillet 2021 (en PJ = 21-0716 – Pm_Circulaire-n-6293-SG-160721) + **Fiche Technique de la DAJ** (Direction Affaires Juridiques rattachée à BERCY) sur les tensions en matière d'approvisionnements ;

Courrier cosigné le 22/12/21 par 7 organisations professionnelles de la filière restauration collective

THEMES/DEMANDES :

4. Nous sollicitons la **mise en place d'un Comité de crise** Filière Restauration collective avec un **médiateur** : qui pourra être actionné facilement en cas de situation de blocage.
5. Nous demandons une **augmentation des budgets alloués à l'achat des denrées alimentaires** en restauration collective.

REPONSES / RDV :

10/01/2022 – RDV Cabinet du Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation = très bonne écoute et compréhension de l'urgence – le Courrier/circulaire sera tranché en Interministériel – Comité de Crise : envisagé au sein du CNRC

19/01/2022 – courrier réponse du Président de l'AMF = RDV en cours d'organisation à un niveau non président

NEXT STEPS :

- Prise de parole commune dans la presse
- Communiqué de presse commun
- Conférence de presse commune sur le Salon International de l'Agriculture

AUT (Aliments Ultra Transformés)



Quel aliment ultra transformé se cache derrière cette longue liste d'ingrédients, avec des marqueurs d'ultra transformation ?...

INGREDIENTS: WATER (75%), **SUGARS (12%)** (GLUCOSE (48%), FRUCTOSE (40%), SUCROSE (2%), MALTOSE (<1%)), STARCH (5%), FIBRE E460 (3%), **AMINO ACIDS (<1%)** (GLUTAMIC ACID (19%), ASPARTIC ACID (16%), HISTIDINE (11%), LEUCINE (7%), LYSINE (5%), PHENYLALANINE (4%), ARGININE (4%), VALINE (4%), ALANINE (4%), SERINE (4%), GLYCINE (3%), THREONINE (3%), ISOLEUCINE (3%), PROLINE (3%), TRYPTOPHAN (1%), CYSTINE (1%), TYROSINE (1%), METHIONINE (1%)), **FATTY ACIDS (<1%)** (PALMITIC ACID (30%), OMEGA-6 FATTY ACID: LINOLEIC ACID (14%), OMEGA-3 FATTY ACID: LINOLENIC ACID (8%), OLEIC ACID (7%), PALMITOLEIC ACID (3%), STEARIC ACID (2%), LAURIC ACID (1%), MYRISTIC ACID (1%), CAPRIC ACID (<1%)), ASH (<1%), PHYTOSTEROLS, E515, OXALIC ACID, E300, E306 (TOCOPHEROL), PHYLLOQUINONE, THIAMIN, **COLOURS** (YELLOW-ORANGE E101 (RIBOFLAVIN), YELLOW-BROWN E160a), **FLAVOURS** (3-METHYLBUT-1-YL ETHANOATE, 2-METHYLBUTYL ETHANOATE, 2-METHYLPROPAN-1-OL, 3-METHYLBUTYL-1-OL, 2-HYDROXY-3-METHYL BUTANOATE, 3-METHYLBUTANAL, ETHYL HEXANOATE, ETHYL BUTANOATE, PENTYL ACETATE), 1510, NATURAL RIPENING AGENT (ETHENE GAS).

Quel aliment ultra transformé se cache derrière cette longue liste d'ingrédients, avec des marqueurs d'ultra transformation ?...

AN ALL-NATURAL BANANA



Si l'on devait étiqueter la liste des composants de la banane !

CONTEXTE

Les **produits issus des entreprises alimentaires sont très attaqués**, notamment à l'occasion des débats autour du menu végétarien :

- pour les détracteurs, nombreux, il faudrait interdire les produits ultra-transformés en restauration collective et de manière générale en restauration.
- Des Guides ont été finalisés par le CNRC (Conseil de la restauration Collective) **incitant à l'utilisation de produits bruts** versus produits transformés;
- Ces Guides appuient cette ligne sur le PNNS4 (Plan national nutrition santé) et sur un avis du HCSP (Haut Conseil Santé Publique)

Le Ministre J DENORMANDIE a rappelé au banc, à l'Assemblée Nationale (notamment à l'occasion des débats sur le Projet de loi Résilience et Climat) que rien ne pouvait être inscrit dans la loi en termes de restriction, dans la mesure où il n'existait à date aucune définition réglementaire de ce que sont les aliments ultra-transformés (AUT) : l'ANSES est saisie – un Avis est annoncé pour la fin de l'année 2021 – il faut attendre cet avis.

L'ANSES a envisagé de mener des travaux dans le cadre de l'étude de la prévalence d'inadéquation d'apports en macronutriments et vitamines et minéraux (programme de travail 2020 2021) en comparant les forts consommateurs d'un côté d'AUT et les faibles consommateurs de l'autre. Les chercheurs ont constaté alors plusieurs difficultés :

- à l'absence de classification reconnue et satisfaisante (la question s'est posée pour l'ANSES de proposer une définition pour la classification)
- à données de consommation pas assez précise : nécessité d'attendre les prochaines études INCA
- à données épidémiologiques fragiles et incertaines

CONTEXTE

Le 19 mai 2021, le COT (Comité d'orientation Scientifique) réunissant les Scientifiques de l'ANSES a retenu :

l'ANSES a conclu qu'un avis sur la notion d'AUT serait long, coûteux et pas nécessairement éclairant pour le gestionnaire du risque, avec des **conclusions qui seraient très proches de celle de l'AESAN** (NDLR équivalent ANSES en Espagne)

→ **L'ANSES a donc conclu que les conditions ne sont pas réunies pour mener une expertise, mais les conclusions de l'AESAN peuvent être retenues :**

→ le concept d'AUT **manque de clarté** ;

→ l'impact sur la santé des AUT semble **davantage lié à leur composition qu'à leur degré de transformation** ;

→ **ne pas confondre** AUT et faible qualité nutritionnelle ;

→ besoin de lancer des études comparants les conséquences sanitaires d'AUT composés **d'ingrédients défavorables** et d'AUT composés **d'ingrédients favorables** nutritionnellement ;

→ il n'est pas nécessaire d'attendre de savoir si le concept d'AUT est pertinent ou non **pour inciter à moins consommer d'aliments trop riches** en sucres / sel /Matières grasses

En conclusion, les experts ANSES indiquent que l'on pourrait considérer ce que l'on appelle « **AUT** », **ce qui correspond à des aliments transformés de faible qualité nutritionnelle dont il conviendrait de réduire la consommation, au même titre que des aliments de faible qualité nutritionnelle non transformés.**

Sur la base de cette présentation et des échanges au cours de la réunion, il sera important que les instances comme le **Haut Comité de Santé Publique** ou encore le **Programme National Nutrition Santé** (PNNS4) puissent éviter de donner des recommandations basées sur la consommation de produits transformés et « ultra-transformés » sans un rationnel scientifique sous-jacent.

AUT (suite)

Courrier GECO Food Service envoyé à la présidente du CNRC le 30/07/2021 + copie à la DGAI + à SNRC + à RESTAUCO + à AGORES

1. [courrier à la présidente](#) du Conseil National de la Restauration Collective pour :
 - **Un partage de l'information** issue du Comité
 - Il n'y aura pas d'Avis de l'ANSES a priori sur les AUT
 - La classification NOVA est remise en cause
 - La notion d'AUT n'est pas la bonne clé d'entrée pour apprécier la qualité de l'alimentation.
2. Accusé de réception de la DGAI et du CNRC
3. Réponses reçues de RESTAUCO, AGORES, SNRC : favorables au partage des informations sur ce sujet.
4. Relance fait auprès du **Directeur Général Adjoint de la DGAI + secrétariat du CNRC**, lors du Salon RESTAUCO (le 08/09) :
 - tout à fait favorable à porter ce sujet à l'ordre du jour du CNRC. Une prochaine plénière est envisagée à la mi-octobre – pas de date arrêtée.
5. Relance n°2 faite lors du Forum AGORES (29-30/09);
 - **SIGA** : Le fondateur de l'application Aris CHRISTODOULOU présent au congrès d'AGORES – oriente la rédaction des Cahiers des Charges d'achats alimentaires en restauration dans les Appels d'Offre de Nouvelle Aquitaine [ici](#)
 - **Serge HERCBERG** (Nutriscore) envisage de combiner le Nutri Score avec une indication sur les AUT (type bandeau noir)
 - **Référentiel ECOCERT**

Sur notre demande que soit partagé le fait que l'ANSES n'allait finalement pas rendre d'Avis sur la notion d'ultra-transformation : Malgré nos demandes réitérées, cette information n'a jamais été portée à l'ordre du jour d'une réunion plénière.

- En séance le 22/10, il m'a été répondu par oral que nous aurions une réponse écrite, mais **qu'il n'appartenait pas au CNRC de prendre position dans une divergence d'avis scientifiques.**



Les produits ou aliments peu transformés : sont des aliments qui ont été lavés, triés, broyés, séchés, fermentés, pasteurisés, refroidis, congelés ou soumis à d'autres transformations simples avec une limitation d'ingrédients et d'additifs à l'aliment initial.

Produits peu transformés comptabilisables	Produits ultra-transformés non comptabilisables
✓ Viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable).	✗ Plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries type terrine et pâtes déjà préparés, potages lyophilisés ou en briques, omelettes précuites, fruits au sirop...).
✓ Fruits et légumes frais, surgelés ou sous vide ou en conserve, non aromatisés (exemple : conserve de tomates pelées ou en dés, concentré de tomate non aromatisé).	✗ Pâtisseries surgelées/préemballées, desserts lactés emballés.
✓ Salaisons et saurisseries.	✗ Préparations culinaires (fonds de sauces, sauces cuisinées, crèmes desserts en poudre, purées déshydratées).
✓ Fromages et yaourts naturels, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche, le lait.	✗ Légumes précuits de gamme 5*, viandes précuites.
✓ Huiles et matières grasses alimentaires.	✗ Fromages industriels préemballés
✓ Pain, farines.	
✓ Légumes et fruits secs.	
✓ Pâtes, riz, céréales.	
✓ Légumes lactofermentés.	
✓ Sucre, chocolat, vins alcools et liqueurs.	
✓ Condiments, épices, aromates, levure.	
✓ Pâte feuilletée crue.	





**Publication le 27/01/22 du décret
d'extension de l'obligation de
l'affichage de l'origine des viandes
en restauration commerciale ou
collective**



■ Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Le décret d'extension de l'obligation de **l'affichage de l'origine des viandes en restauration commerciale ou collective** a été publié au Journal officiel hier, 27 janvier 2022 ([ici](#)).

A compter du **1er mars 2022**, la mention de l'origine de la viande :

- **de porc,**
- **d'ovin**
- **et de volaille**
- servie dans **toute la restauration commerciale**
- **ou collective**
- devra être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines depuis 2002. L'étiquetage de l'origine des viandes devra mentionner **le pays d'élevage et le pays d'abattage**, à l'instar de la réglementation européenne.
- Cette obligation **s'applique aux viandes achetées crues** (fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées) par les restaurateurs et non aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées.

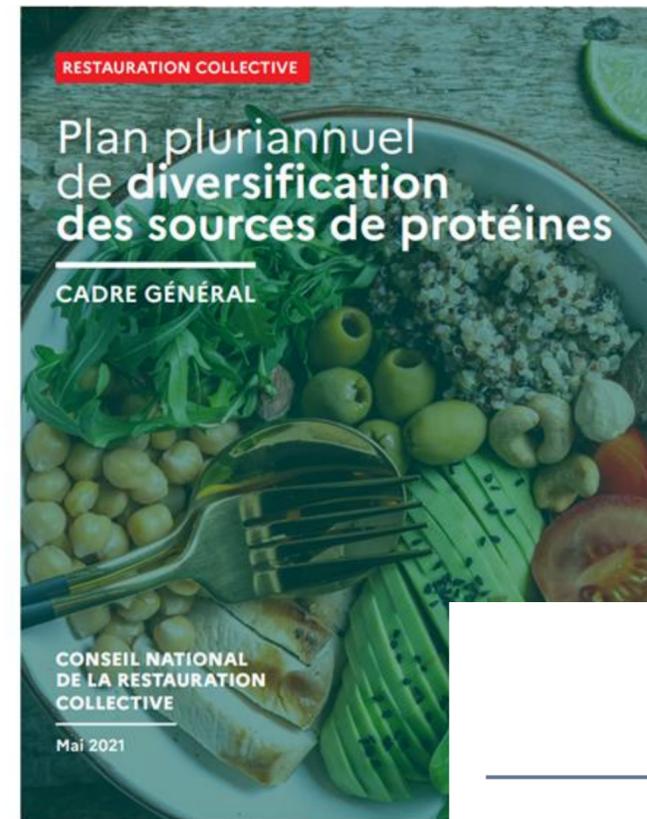
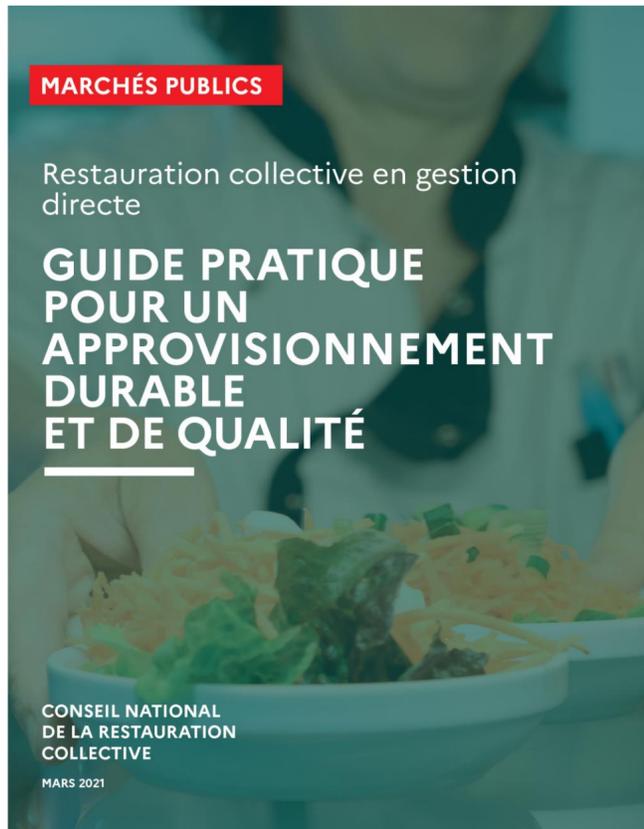


Rappel les Livrables du CNRC sur la loi EGALIM



Ressources utiles concernant la mise en œuvre de la loi EGAlim

Sur la plateforme "ma cantine" <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>



LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

Conseil National de la Restauration Collective



Janvier 2020

CONTACT Commission RESTAURATION DURABLE



Frédérique LEHOUX -Directrice Générale

Ligne directe : 01 53 01 93 12

Portable : 06 23 06 10 09

frederique.lehoux@gecofoodservice.com