

DECRYPTAGE DE LA LOI EGALIM

Label Ecocert En Cuisine – mars 2019



POUR QUI ?

Les personnes en charge des services de restauration collective.



QUAND ?

Au plus tard le 1er janvier 2022.



QUELS PRODUITS SONT CONCERNES ?

50% des produits que j'introduis dans mes menus répondent aux conditions suivantes :

- **Dont 20% de produits biologiques.** Les produits en conversion vers la bio sont comptabilisés au même titre que les produits bio,
- **OU bénéficiant d'autres signes SIQO ou mentions valorisantes** (cf page 2)
- OU bénéficiant de l'écolabel pour les produits de la pêche durable
- OU bénéficiant de la certification HVE (à compter de 2030)
- OU produits issus du commerce équitable ou produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux



EN DETAIL

Diversification des protéines :

- Pour les restaurants de plus de 200 couverts par jour avec présentation d'un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales.
- A titre expérimental, au plus tard au 1er novembre 2019, pour une durée de 2 ans, en restauration collective scolaire, les gestionnaires seront aussi tenus de proposer, au moins 1 fois par semaine, un menu végétarien

Favoriser l'approvisionnement « local » :

- Avec des produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits pendant [son cycle de vie](#).

Lutter contre le gaspillage avec :

- Obligation de réaliser un diagnostic, de mettre en place des procédures de contrôle interne, les engagements seront rendus publics dans certains cas.
- Obligation de don des denrées alimentaires non consommées.

Communication :

- Affichage et communication électronique sur la part des produits introduits, au minimum 1 fois par an, expérimentation sur l'affichage de la composition des repas
- Mention « [fait maison](#) », (Idem restauration commerciale)
- Information des convives sur le respect de la qualité nutritionnelle des repas.







Plastiques/Déchets :

- Interdiction des contenants alimentaires en matière plastique pour la cuisson, la réchauffe et le service.



COMMENT RECONNAITRE LES SIGNES DE QUALITE OU MENTIONS VALORISANTES ?

SIQO

SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE

SIGNE	LOGO	QUELLE GARANTIE APPORTE CE SIGNE ?	QUELLES GARANTIES EXIGÉES LORS D'UN ACHAT ?
-AB- Agriculture Biologique		garantie environnementale, et de bien-être animal	
-AOP- (Ancien AOC) Appellation d'origine protégée		garantie de lien fort entre le produit et son terroir (l'origine et savoir-faire)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificat de conformité d'un organisme certificateur ▪ Présence du logo sur l'étiquetage du produit ▪ Mentions pour certains SIQO sur factures et bon de livraison
-IGP- Indication géographique protégée		garantie d'une caractéristique entre le produit et son origine	
-STG- Spécialité traditionnelle garantie		garantie de fabrication selon une recette dite « traditionnelle »	
-LR - Label Rouge		garantie de qualité supérieur	
-CCP- Certification de Conformité de Produit		garantie de respect de certaines caractéristiques	

MENTIONS VALORISANTES OU AUTRES MENTIONS

MENTIONS	LOGO	LES GARANTIES LORS DE L'ACHAT
« Produit de montagne »	Pas de LOGO, mention sur produit	Pas de certificat d'un organisme certificateur, c'est la DGCCRF qui contrôle l'emploi de ces mentions valorisantes Présence du logo ou de la mention sur l'étiquetage du produit
-RUP- Régions Ultra Périphériques de l'Europe		
« fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »	Pas de LOGO, mention sur produit	
Produit pays	Pas de LOGO, mention sur produit	
-HVE- Haute valeur environnementale		Certificat de conformité d'un organisme certificateur Présence du logo ou de la mention sur l'étiquetage du produit

REFERENCE AUX CRITERES DU LABEL « ECOCERT EN CUISINE »



Actuellement, si vous êtes labellisé Ecocert En Cuisine niveau 3, avec donc minimum 50% de produits bio, **vous répondez d'ores et déjà positivement à la loi concernant les approvisionnements.**

Nous restons toutefois attentifs, l'évolution du label est dans l'attente du décret d'application (pour rappel il doit est présenté d'ici octobre 2019).

NB : le décret précisera les catégories de produits pouvant entrer dans le décompte des objectifs quantitatifs d'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité et durables fixés pour les restaurants collectifs, ainsi que les modalités de suivi et de mise en œuvre de ces objectifs.

Nous vous rappelons que cette fiche donne une interprétation partielle des principales règles de la loi EGALIM et ne se substitue en aucun cas à la réglementation en vigueur. Nous vous invitons à consulter les sites suivants :

- <https://agriculture.gouv.fr/>
- <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>
- Texte réglementaire et lien : [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 (1)