

La loi Egalim

C'EST QUOI ?

5 MESURES

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

POUR QUI ?

100% SCOLAIRE

GESTIONNAIRES PUBLICS & PRIVÉS

2019

Menu végétarien

1 MENU VÉGÉTARIEN PAR SEMAINE – ÉVALUATION DES IMPACTS Gaspillage-Fréquentation-Coût
1 PLAN PLURIANNUEL DE DIVERSIFICATION DES PROTÉINES restaurants servant plus de 200 repas/j en moyenne



2020

Gaspillage alimentaire

OBLIGATION DE METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE AVEC UN DIAGNOSTIC AU PRÉALABLE

INVENDUS ALIMENTAIRE

Interdiction de rendre impropre à la consommation

DON ALIMENTAIRE aux associations pour les restaurants préparant plus de 3000 repas /jour



Interdiction du plastique

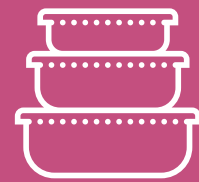
BOUTEILLE D'EAU EN PLASTIQUE



PAILLES + COUVERTS + AGITATEURS... à usage unique



CONTENANTS ALIMENTAIRES DE CUISSON



< 2000 habitants *janvier 2025*
> 2000 habitants *janvier 2028*

Information / affichage

1 FOIS PAR AN

LA PART DES PRODUITS ENTRANT DANS LA COMPOSITION DES MENUS selon les 6 catégories précisées dans le point 5



2022

Qualité des produits

50% PRODUITS SOUS SIGNE DE QUALITÉ en valeur d'achat en €HT par année civile

EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES

Evaluation des impacts environnementaux du cycle de vie du produit

PRODUITS SIQO OU MENTIONS VALORISANTES



Dont 20%

DE PRODUITS BIO



PRODUITS ÉCOLABEL

Pêche durable
Label français



PRODUITS ÉQUIVALENTS

PRODUITS DES RÉGIONS ULTRAPÉRIPHÉRIQUES (RUP)
Produits d'Outre-mer

