

# « LOI Agriculture et Alimentation 20% de BIO en restauration collective »

## Comment réussir sa mise en œuvre ?

## Les Etats Généraux de l'Alimentation

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**

### Qui est concerné ?

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire (*de la production à la consommation*)

*En restauration collective :*

**Personnes morales de droit public :** Ensemble des restaurants dont elles ont la charge

**Personnes morales de droit privé :** Les restaurants scolaires et universitaires, établissements d'accueil d'enfants de - de 6 ans, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux et pénitentiaires

## 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

Elle modifie principalement les codes et règlements suivants :

- ✓ Code rural et de la pêche maritime
  - ✓ Code de l'environnement
  - ✓ Code de la consommation
  - ✓ Code du commerce
  - ✓ Code de l'action sociale et des familles
  - ✓ Code de la santé publique
- 
- ✓ Règlement (CE) n°178/2002 (législation alimentaire)

# Notion d'approvisionnement

## Concernant la restauration hors domicile (Art. 24)

- **Art. L. 230-5-1.**

« 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 catégories suivantes, les produits de la catégorie 2\*, devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20%. » (\*soit les produits AB)

1. Tous les produits SIQO (**AB à 20% minimum, Label Rouge, IGP, STG, AOP/AOC**)
2. Produits bénéficiant d'une mention valorisante suivante : « *fermier* », « *produit de la ferme* », « *produit à la ferme* » *uniquement s'il y a une définition réglementaire (œufs, fromages et fromages blancs et volailles de chair)*
4. Ecolabel pêche durable (*Ecolabel français*)
5. Logo RUP (*Régions Ultrapériphériques UE*)
6. Issus d'une ferme HVE niveau 2 jusqu'en 2029 (*niveau 3 à partir de 2030*)
7. Produits acquis selon des modalités prenant en compte le coût du cycle de vie du produit

# Notion d'approvisionnement

## Concernant la restauration hors domicile (Art. 24)

Encouragement à développer l'approvisionnement en :

- ✓ Produits issus du commerce équitable
- ✓ Produits qui entrent dans le cadre de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) (*Attention, ils ne sont pas comptabilisés dans les 50%*)

**Important :** Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et de tels produits n'entrent pas dans le décompte des 50% (à moins de bénéficier d'un label cité précédemment)

**Le calcul est réalisé à partir de la valeur d'achats en €  
des produits alimentaires**

---

# LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

---

Conseil National de la Restauration Collective

A retrouver sur le site du ministère, Le guide du « Conseil National de la Restauration Collective » :

<https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>



PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES**  
**EN ACTION**

Novembre 2019

