

# LOI ÉGALIM : WEBINAR DU 21 OCTOBRE 2021

Cantines scolaires : comprendre la loi Egalim et  
les leviers pour en limiter le surcoût ?



# SOMMAIRE

01

Evolution des tendances de consommation alimentaire

02

Attentes de la société et des parents envers la restauration scolaire

03

Loi Egalim : vos obligations à respecter

04

Leviers à actionner pour limiter le surcoût de la montée en gamme des approvisionnements

# Evolution des tendances de consommation alimentaire

01



**Une volonté de manger mieux et de prendre soin de sa santé**

Si les Français se tournaient déjà vers un mode de consommation plus sain, la crise sanitaire a accentué ce phénomène.

02



**Des critères responsables qui impactent les choix alimentaires des Français**

Les critères de naturalité et de saisonnalité des produits et de respect du monde animal sont en tête des considérations des consommateurs.

03



**Une attente de transparence accrue pour consommer des produits de meilleure qualité**

La composition ou l'origine d'un produit est jugée comme un critère de choix plus important qu'avant, non loin derrière le prix.

# Attentes de la société et des parents envers la restauration scolaire

Résultats d'une étude menée par Sodexo avec Elabe

Juin 2021

Plus de 7 parents sur 10

reconnaissent à la cantine scolaire son rôle dans l'accès pour tous les enfants à une alimentation saine et de qualité, et sa capacité à satisfaire leurs besoins nutritionnels.



Des parents exigeants à l'égard de la restauration scolaire soucieux d'abord et avant tout de l'équilibre nutritionnel et de la qualité des produits proposés



La restauration scolaire s'impose comme un acteur à fort impact social, éducatif et économique



Des initiatives du secteur de la restauration scolaire bien identifiées par les Français et les parents, en phase avec leurs attentes

# Principales dispositions de la loi Egalim

## 1. La montée en gamme des approvisionnements

A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022 : 50% de produits de qualité et durables, en valeur, dont au moins 20% de produits biologiques ou en conversion

Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) éligibles



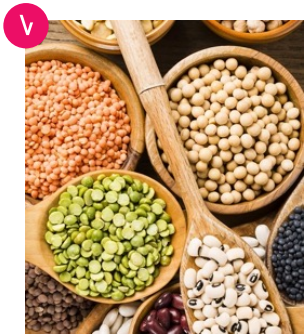
Produits non éligibles



Produits ayant un moindre coût en terme d'externalités environnementales



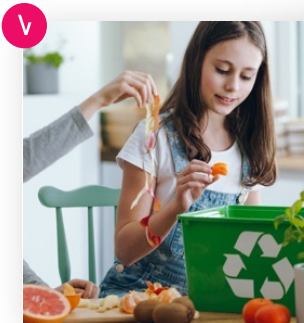
# Principales dispositions de la loi Egalim



## 2. Diversification des sources de protéines

**1<sup>er</sup> novembre 2019** : un repas végétarien une fois par semaine.

**30 octobre 2018** : un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines (>200 couverts/jour).



## 4. Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons

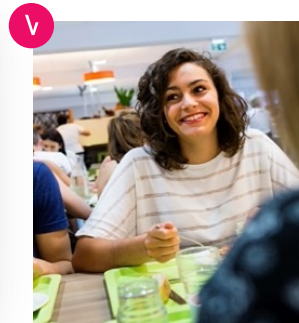
**21 octobre 2019** : mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec la réalisation d'un diagnostic préalable. Généralisation du don d'inventus alimentaires aux associations habilitées (>3000 repas/jour).



## 3. Substitution des plastiques

**1<sup>er</sup> janvier 2020** : interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique.

**1<sup>er</sup> janvier 2025** : interdiction de l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique.



## 5. Information des convives

**1<sup>er</sup> janvier 2020** : information des convives sur la part des produits entrant dans la composition des 50% de produits de qualité et durables.

## Précisions sur la montée en gamme des denrées alimentaires

01

L'obligation repose sur l'Ogec, une société de restauration collective ne peut pas lui imposer.

02

La loi ne comporte pas de sanctions. Elle compte sur le contrôle sociétal pour être respectée.

03

Être vigilant sur les éléments communiqués aux familles (ex: mentions valorisantes sur les menus)

04

Il est possible que les critères de sélection des denrées soient modifiés.

05

Aucun critère de « localité des produits » n'a été introduit dans la loi.

06

Il y a un risque que la qualité des 50% de denrées alimentaires restantes soit dégradée.

# Concrètement, que faire pour appliquer la loi ?

Lorsque la prestation est sous-traitée à une société de restauration collective (SRC)



## Formaliser les engagements de la SRC en matière de qualité des denrées alimentaires

- I. Signer un avenant au contrat incluant un tableau des engagements qualité.
- II. Il est possible d'introduire des pénalités en cas de non-respect de ces engagements.

Des modèles sont disponibles:  
<https://infos.isidoor.org/kb/comprendre-la-loi-egalim>

## Organiser un suivi de la qualité des denrées alimentaires

- I. Reporting trimestriel
- II. Bilan annuel présentant un "taux Egalim"
- III. Pictogrammes dans les menus.
- IV. Contrôles inopinés sur site et sur facture



### Engagements produits en %

La société indique dans ce tableau son engagement en % de volume d'achats pour chaque ligne de produit utilisé et de manière globale.  
Ce tableau est rempli à titre indicatif. Seul les engagements ligne 29 sont contractuels.

Typologie des denrées alimentaires	Produits Frais	Pdts à faible impact env.(1)	Produits Bios (2)	Produits SIQO Egalim (3)	Produits Bleu Blanc Cœur (4)	Poisson MSC	Fait Maison (5)
Crudités							
Charcuterie							
Boeuf							
Veau							
Agneau							
Volailles							
Œufs							
Porc							
Poissons							
Plats charcutiers							
Féculents							
Légumes secs							
Pomme de terre							
Légumes verts							
Fromage							
Yaourt							
Crème Dessert							
Fruits Crus							
Fruits Cuits							
Compotes							
Pâtisseries							
Pain							
<b>Engagements en % du volume d'achats total</b>							

Conformité Egalim

non conforme

(1) Produits locaux <150 kms

(2) Produits issus de l'agriculture biologique en France ou en Europe



(3) Label rouge, produits HVE (haute valeur environnementale), IGP (indication géographique protégée), AOC, AOP, STG (spécialité traditionnelle garantie), produits de la ferme et écolabel pêche durable



(4) Produits éligibles Egalim au titre de leur moindre coût des externalités environnementales

(5) Plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...)

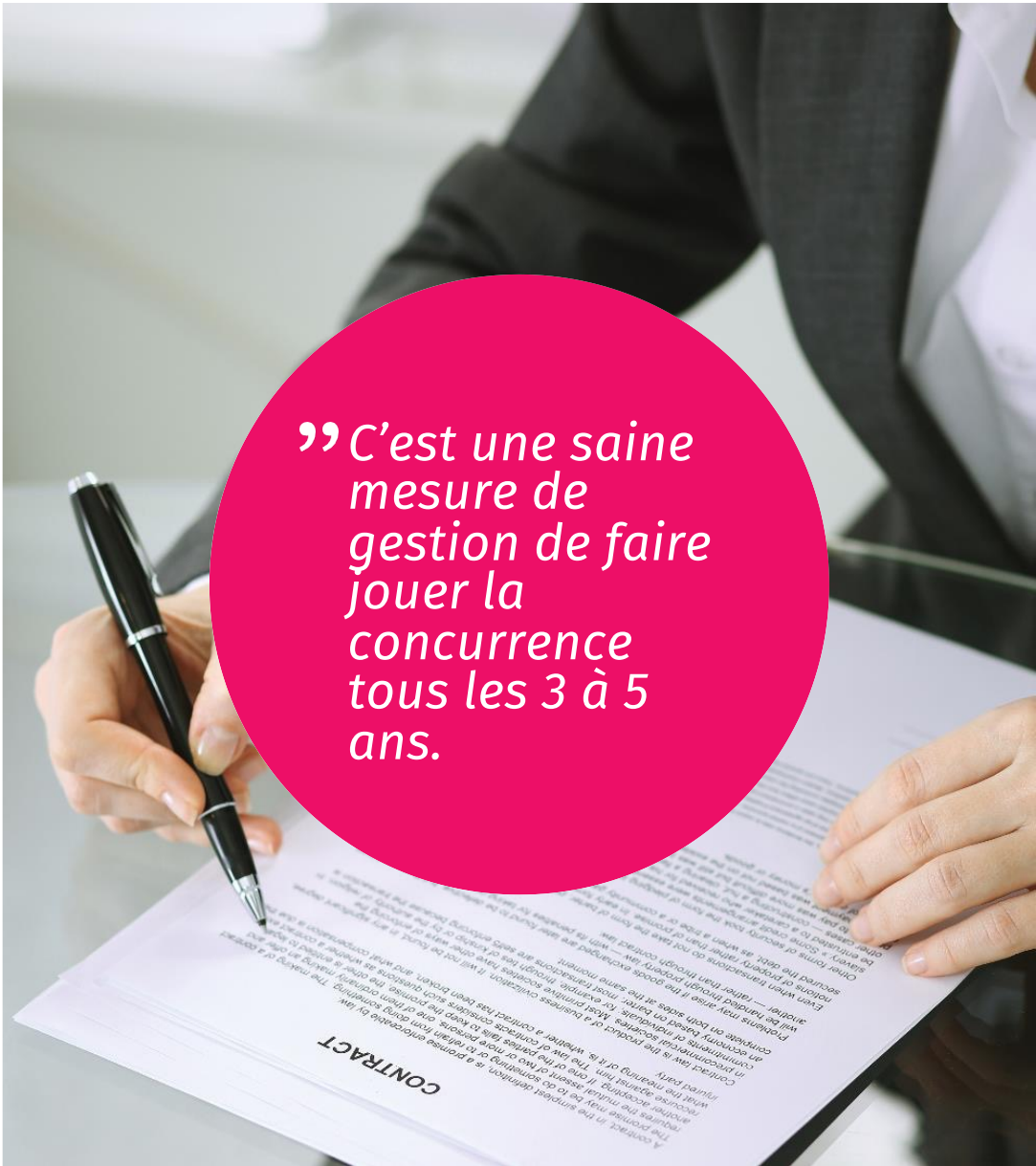
## Il faut s'attendre à un surcoût ...

Manger mieux coûte plus cher !

Il est donc indispensable d'accompagner la montée en gamme des approvisionnements par une réflexion sur les leviers à actionner pour limiter le surcoût.

Certains leviers sont d'ailleurs proposés par la loi Egalim : la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'introduction de protéines végétales.





” C’est une saine mesure de gestion de faire jouer la concurrence tous les 3 à 5 ans.

## Contrats anciens : la priorité est de renégocier votre contrat

Pourquoi un contrat ancien (signé depuis plus de 5 ans) est souvent surévalué ?

- La fréquentation a augmenté.
- Les augmentations tarifaires ne sont pas toujours le reflet de la réalité.
- Les prix peuvent inclure des charges échues.
- L’organisation du personnel a été optimisée.
- Les marges arrière de la SRC ont augmenté.

# Autres leviers à actionner

Nous vous recommandons de mener une réflexion avec votre SRC sur ces leviers.



*4 composantes*

*1 plat protidique*

*+ 1 garniture*

*+ 2 périphériques*

*(parmi les hors d'œuvre, laitages ou desserts)*



Lutte contre le gaspillage alimentaire

Pesées, diagnostic, actions de sensibilisation



Introduction de protéines végétales

Un repas végétarien par semaine



Respect de la saisonnalité des fruits et légumes

Coûts de transport limités



Passage à 4 composantes (au lieu de 5)

Economies entre 15ct et 20ct/repas



Nombre de choix limités par composante

Economies, moins de gaspillage

# Une question sur la loi Egalim ?

Découvrez le site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation



The screenshot shows the homepage of the 'ma-cantine' website. At the top, there is a navigation bar with the French flag, the text 'MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION', the 'ma cantine' logo, and links for 'Site en expérimentation' and 'Devenir testeur'. On the right, there are links for 'S'identifier' and 'Créer un compte'. The main content area features a large heading 'Diagnostiquer ma cantine sur les mesures de la loi EGAlim' and a sub-heading 'La loi EGAlim vise à apporter une alimentation saine, de qualité et plus durable dans nos assiettes.' Below this is a green button labeled 'Créer mon compte'. Two columns of content are visible: the left one is titled 'Vous voulez savoir où vous en êtes des mesures EGAlim' and the right one is titled 'Vous avez besoin d'aide pour le calcul ?'. A blue chat bubble icon is located in the bottom right corner of the page.

# Une question sur la cantine scolaire ?

Adoptez le réflexe ISIDOOR



https://infos.isidoor.org

Accueil Fonctionnalités **Accompagnement** Ressources

HOME > CATÉGORIES : RESTAURATION SCOLAIRE

**CATÉGORIES : RESTAURATION SCO**

Nouveautés  
Tutoriels  
Questions / Réponses  
**Documentation**

Vous êtes ici : > Documentation > ISI Gestion > Restauration scolaire

**Gestion de votre contrat de restauration**  
4 articles  
Voir tout

**Fiches pratiques**  
9 articles  
Voir tout

- Guide de consultation
- Cahier des charges type
- Suivi et contrôle de la prestation de restauration
- Restauration Scolaire & Covid

- Comprendre la loi Egalim
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Restauration scolaire en gestion directe
- Devenir cuisine centrale
- Restauration municipale
- Accueil des enfants avec un panier repas

# Merci

CONTACT

Clarisse Walckenaer  
c-walckenaer@fnogec.org  
01 53 73 73 41

N'hésitez pas à solliciter votre fédération territoriale des Ogec ou  
à nous questionner directement.

