

LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE

Rappel sur la loi EGAlim dans le cadre de la restauration collective :

La loi EGAlim a été mise en place afin de fixer des objectifs précis pour initier la transition vers une alimentation durable et de qualité au sein des établissements privé et public proposant un service de restauration collective.

Cette loi porte 5 mesures principales pour permettre cette transition :

- **Un travail sur l'approvisionnement pour le rendre plus durable et qualitatif :**

Il est fixé un objectif d'approvisionnement de 50%¹ de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits bio, qu'il s'agisse de produits bruts ou transformés.

- **Des actions pour réduire le gaspillage alimentaire :**

Il est demandé aux opérateurs de réaliser un diagnostic, permettant la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage. Par ailleurs, il est formellement interdit de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables.

- **La diversification des sources de protéines :**

Construction d'un plan de diversification des protéines (incluant donc des alternatives végétales²).

- **La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques :**

Cette mesure pose l'interdiction des plastiques à usage unique.

- **Un principe d'information des utilisateurs :**

Une obligation d'information des usagers est également mise en place par la loi. Cette obligation d'information peut être réalisée, soit par affichage, soit par communication électronique, et doit indiquer la part des produits répondant aux critères de qualités définis dans la loi, ainsi que les techniques d'approvisionnement. Il est également obligatoire de consulter les usagers à propos de la qualité des repas proposés.

¹ En valeur HT d'achats total lissé sur l'année

² Pour les restaurants préparant plus de 200 repas/j

La place des produits laitiers bio en restauration collective

Les produits laitiers sont des aliments consommés quotidiennement, les consommateurs y sont habitués, ce qui facilite la transition au bio avec cette famille de produits, car elle n'implique pas de nouveautés, ni de changements.

Les produits laitiers bio peuvent avoir de nombreuses fonctions dans la cuisine :

- Un rôle de texturant
- Un rôle de fixateur d'arôme
- Une capacité de foisonnement (c'est-à-dire, ajouter de l'air pour donner du volume)
- Un rôle de condiment en accompagnement
- Un apport de saveur

Organiser son approvisionnement :

Plusieurs solutions d'approvisionnements existent pour remplir les objectifs EGAlim. Le choix retenu dépendra des infrastructures et des moyens humain disponibles au sein du restaurant.

- En passant par des fournisseurs « clés en main » : auprès desquels il sera possible de commander l'intégralité d'une gamme. Ces fournisseurs proposent des services pour accompagner les acheteurs dans le respect des objectifs EGAlim, au travers d'outils de comptabilisation de la part de produits (durables, de qualités et biologiques), ainsi que par le biais de catalogues, recensant les produits éligibles aux critères de qualités EGAlim.
- En passant directement par des producteurs : Ce qui nécessite un travail de sourcing plus important, toutefois, il existe des annuaires recensant les producteurs de produits bio sur le territoire. On trouve ainsi des annuaires locaux, ou un annuaire national disponible sur le site de l'Agence BIO.