

Objectif de la LOI EGALIM

1- Mieux rémunérer les producteurs

Pourquoi mieux rémunérer les producteurs ? Car chacun doit pouvoir vivre dignement de son travail aussi la loi EGalim prévoit une rémunération juste des agriculteurs pour pouvoir améliorer leurs conditions de vie.

Comment la loi EGalim vise à rééquilibrer le rapport de force entre agriculteurs/producteurs et distributeurs ?

Parmi les changements prévus, l'élaboration des prix devrait maintenant tenir compte des coûts de production des agriculteurs.

D'ailleurs pour peser plus dans le poids des négociations, les agriculteurs sont invités à se rassembler grâce aux regroupements interprofessionnels.



Objectif de la LOI EGALIM

Ces regroupements interprofessionnels permettront dans la foulée de fixer non seulement des « indicateurs de référence » des coûts de revient et des « indicateurs de marché » afin de soutenir les agriculteurs dans leurs négociations commerciales.

2- Mieux encadrer les promotions et ventes à perte

Pour éviter les ventes à perte et à titre provisoire pendant une période de tests de deux ans, le seuil de revente à perte sera augmenté de 10%.

L'objectif ? Rééquilibrer les marges en faveur des agriculteurs et des petites structures. Nous vous le disions en préambule, il ne s'agit nullement d'augmenter les prix pour les consommateurs, mais bel et bien de jouer sur les marges parfois trop élevées de la distribution. L'État a prévu des contrôles et des sanctions si ces règles ne sont pas respectées.



Objectif de la LOI EGALIM

En parallèle, les promotions sur les denrées alimentaires devraient également être encadrées là aussi sur une durée de deux ans permettant ainsi une meilleure rémunération des agriculteurs et des petites entreprises agroalimentaires.

Ces mesures étant expérimentales, d'ailleurs la loi EGalim se réserve le droit de modifier ces ordonnances pour réguler les promotions et les seuils de revente à perte.

3- Mieux renforcer la protection des animaux

Ces dernières années ont mis en lumière de nombreux dysfonctionnements en matière de conditions de vie et d'abattage des animaux.

La loi EGalim prévoit donc un renforcement des mesures de protection des animaux.



Objectif de la LOI EGALIM

Pour commencer, le délit de maltraitance animale en élevage est étendu aux activités de transport et d'abattage, d'ailleurs les peines encourues ont été doublées et sont passées de 6 mois de prison et 7 500 € d'amende à une année d'emprisonnement et 15 000 € d'amende.

En parallèle, les associations de protection des animaux pourront se porter partie civile quand des contrôles officiels auront révélé des traitements non conformes sur les animaux.

Bien entendu d'autres mesures ont été prises telles que :

La vidéosurveillance dans les abattoirs qui se porteront volontaires pour une période de tests
La création de nouvelles unités de production d'élevage de poules pondeuses élevées en cages qui est désormais interdite.



Objectif de la LOI EGALIM

4- Mieux gérer les plastiques

7^{ème} continent et véritable fléau planétaire, le plastique pollue et qui plus est en GMS et en restauration, la loi EGalim à travers ses parlementaires prévoit là aussi différentes mesures en faveur de la réduction de la pollution des mers et océans liée au plastique et de la santé des utilisateurs. Pour réduire la consommation des plastiques à usage unique entraînant de grave pollution à l'échelle mondiale, de nombreux objets seront bientôt interdits.

Typiquement au sein des établissements de restauration collective, les contenants alimentaires de cuisson et de service en plastique seront interdits d'ici 2025. Pour continuer sur la même dynamique, les pailles et touillettes seront également interdites de la restauration, de la vente à emporter et des cantines en 2020.



Objectif de la LOI EGALIM

Toujours à horizon 2020, les cantines scolaires quant à elles ne pourront plus distribuer de bouteilles d'eau en plastique.

Ces changements risquent d'avoir de sérieux impacts sur les professionnels de l'alimentation, on peut alors se demander pourquoi ne pas créer là aussi des « Interpros » afin de trouver des solutions pérennes et moins coûteuses pour remplacer paille et bouteilles en plastique.

5- Mieux Manger

Par le mieux manger, la loi EGalim fait référence au manger sain et durable. Nous vous en parlions dans notre livre blanc sur le Food Service de demain, la restauration collective devra passer à 50% de produits locaux et 20% de Bio d'ici 2022.

A travers ces mesures, le but est de réduire l'empreinte carbone liée au transport, de privilégier des fruits et légumes de saison et de relocaliser la production à proximité des lieux de consommation.



Objectif de la LOI EGALIM

6- Mieux gérer le gaspillage

16 millions de tonnes de nourritures jetées chaque année soit 16 milliards d'euros jetés par les fenêtres, tel est le coût du gaspillage alimentaire.

Par secteur, cela représente (Source : Global Gâchis) :

Dans la distribution (hyper et supermarchés, hard-discounts, épiceries et commerces de proximité) : 2,3 millions de tonnes

Dans la restauration (collective et commerciale) : 1,6 million de tonnes

Et pour aller plus loin et dans le cadre de la loi EGalim, la restauration collective est encouragée à faire des dons alimentaires et les établissements de restauration commerciale seront dans l'obligation de proposer des « doggy bag » mot désignant les contenants permettant aux consommateurs d'emporter chez eux des restes alimentaires.



Objectif de la LOI EGALIM

7- Mieux préserver l'environnement

Dans le cadre d'une agriculture responsable, la loi EGalim prévoit d'interdire les néonicotinoïdes pour agir contre la perte de biodiversité et préserver les abeilles. En parallèle, le dioxyde de titane ne pourra plus être utilisé dans les produits alimentaires. Voici quelques une des mesures phares de la loi EGalim donc l'objectif est d'assurer une meilleure alimentaire et un meilleur avenir dès à présent.

8 - Des produits de qualité dans les assiettes

La loi EGalim prévoit qu'au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les cantines scolaires devront fournir 50% des produits répondant à au moins un critère de qualité. Mais quels sont ces critères de qualité ?



Objectif de la LOI EGALIM

Des produits issus de l'agriculture biologique – pour rappel d'ici 2020, le bio devra représenter 20% des produits utilisés en cuisine – à noter que par Bio, il est fait référence aux produits reconnus par un label, une mention...

Les produits issus de circuits courts

Des produits s'inscrivant dans une démarche RSE

Des produits issus du commerce équitable

Bien entendu ces mesures seront encadrées et préciseront les modalités d'application comme les critères de qualité, la mise en œuvre et le suivi.

9 – Diversifier les protéines

Grande nouveauté en restauration scolaire avec la loi EGAlim et l'introduction de protéine végétale.



Objectif de la LOI EGALIM

En effet, les gestionnaires de restaurants scolaires devront présenter leur structure dirigeante un plan pluriannuel de diversification des protéines, incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

10 - Le menu végétarien enfin à la carte

A horizon novembre 2019, soit un an après sa promulgation, la loi EGAlim prévoit l'instauration d'un repas végétarien une fois par semaine en test pendant deux ans.

Cette mesure sera évaluée et révisée à l'issue de ces deux années de test six mois avant son terme.



Objectif de la LOI EGALIM

11 – Fini le plastique

En plus de la mesure sur les pailles et touillettes, la loi EGAlim prévoit la suppression de :

- Couverts en plastique
 - Piques à steak
- Couvercles à verre jetables
 - Plateau-repas
 - Pots à glace
 - Saladiers
- Boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons
- Contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service

Ces mesures devront s'appliquer aux cantines scolaires et universitaires ainsi qu'aux établissements d'accueil des enfants de moins de six ans au plus tard le 1er janvier 2025.

Elles sont néanmoins reportées au **1er janvier 2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants** nécessitant plus de temps pour la mise en place de ces mesures.



Objectif de la LOI EGALIM

12 – Fini les bouteilles d'eau plate en plastique

En plus de ces mesures, l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration scolaire devra être supprimée au plus tard le 1^{er} janvier 2020.

13- Proportion des produits de qualité

Dès le 1^{er} janvier 2020, les gestionnaires de cantines scolaires devront informer par voie d'affichage et communication électronique des produits de qualité utilisés à la composition des repas servis.

Il en est de même pour les mesures prises en faveur du développement de produits issus du commerce équitable.

Cette information devra se faire une fois par an.



Objectif de la LOI EGALIM

14 – Affichage et composition des menus

La loi EGAlim a l'ambition de tester tout un tas de dispositions pour voir ce qui fonctionne le mieux en termes de résultats attendus, **aussi jusqu'au 1^{er} novembre 2021**, l'Etat autorise les collectivités qui le demandent à rendre obligatoire l'affichage et la composition des menus dans les services de restauration scolaire dont elles ont la charge.

15 – Bienvenue au " fait maison "

Jusqu'à présent, toutes personnes ou entreprises qui transformaient ou distribuaient des produits alimentaires était dans l'obligation de préciser sur leur carte ou sur tout autre support qu'un plat proposé est " fait maison ".

Aujourd'hui **cette obligation est désormais valable également pour les cantines scolaires** dès lors que la transformation ou la distribution se fait dans le cadre d'une activité de la cantine scolaire.



Objectif de la LOI EGALIM

16 – La consultation des usagers

Consulter les usagers pour respecter la qualité nutritionnelle des repas devient une **obligation** pour les gestionnaires de cantines scolaires, universitaires et des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans.
Les gestionnaires devront informer et consulter les usagers.

17 – Lutter contre le gaspillage alimentaire

Autre pan de la loi EGalim en restauration scolaire, **l'information et la prévention** en faveur de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**.

