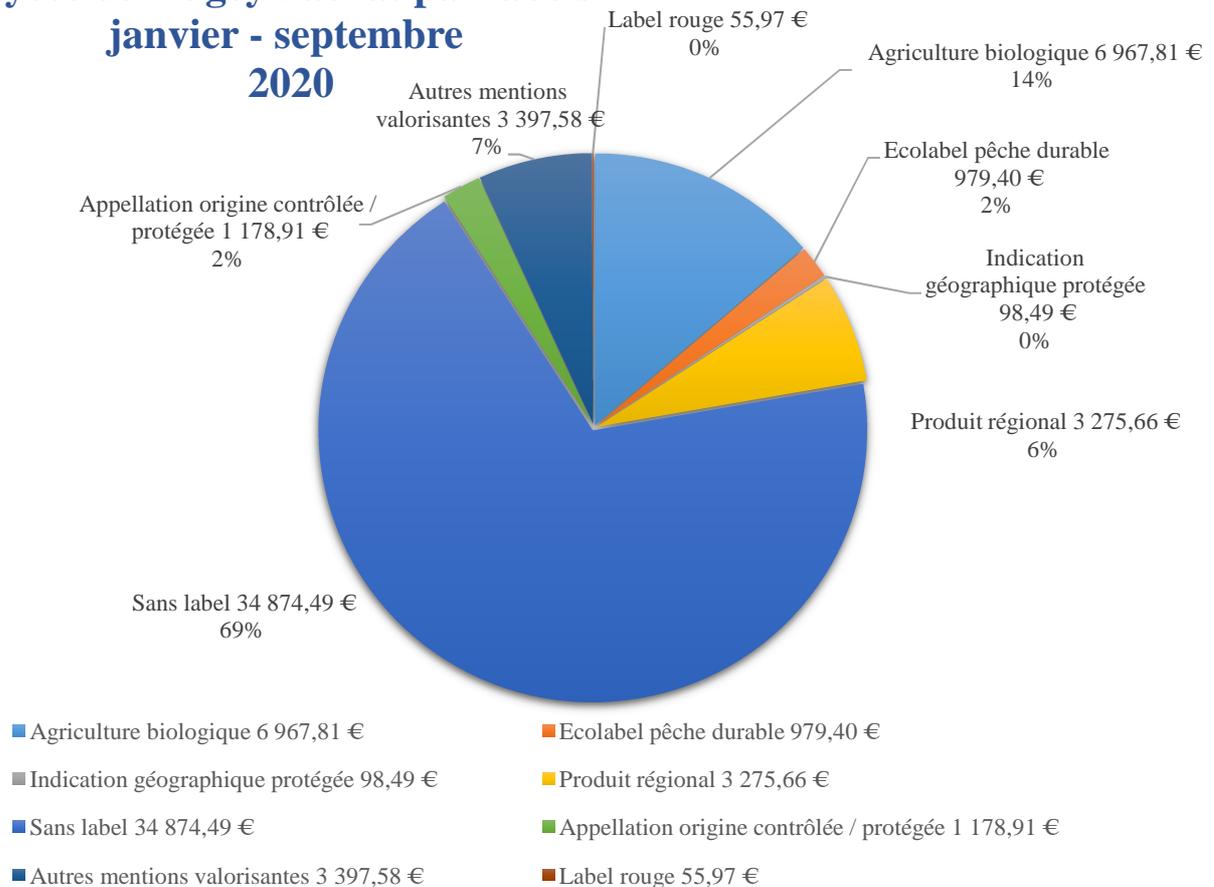


- [Ce qui est fait au lycée du Bugey :](#)

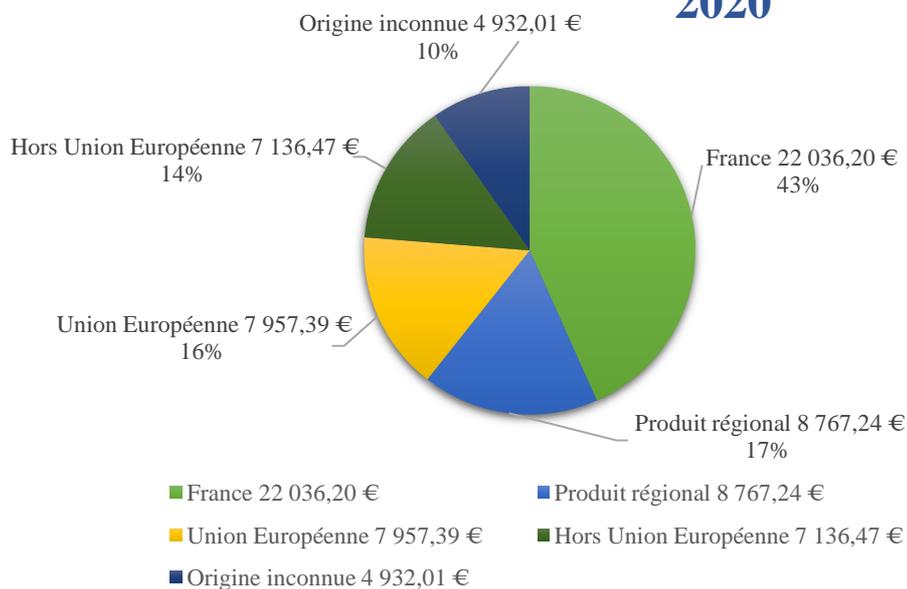
Entre janvier et septembre 2020, le lycée du Bugey a présenté 31 % de produits de qualité et durable dont 14 % de produits biologiques.

Lycée du Bugey : achat par labels janvier - septembre 2020



Pour aller plus loin...

Lycée du Bugey : achat par origine janvier - septembre 2020



2. Information des convives et affichage.

- [Ce que dit la loi EGalim](#) :

Information obligatoire des convives : à partir du 1^{er} janvier 2020 les usagers des restaurants collectifs doivent être informés une fois par an par voie d’affichage et de communication électronique de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer l’approvisionnement en produits issus du commerce équitable.

Information nutritionnelle : les gestionnaires des services de restauration sont tenus d’informer et de consulter régulièrement les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

- [Ce qui est fait au lycée du Bugey](#) :

Information obligatoire des convives : information des convives lors des commissions restaurant scolaire, affichage dans le couloir administratif et proposition d’affichage au restaurant scolaire, publication sur l’ENT du lycée.

Information nutritionnelle : les menus du restaurant scolaire sont établis selon les recommandations nutritionnelles. Les cuisiniers s’appuient sur les outils proposés par le logiciel de gestion du restaurant scolaire. Les menus sont présentés et discutés en commission restaurant scolaire puis proposés pour validation à des diététiciens.

3. Diversification des sources de protéines.

- [Ce que dit la loi EGalim](#) :

Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines : les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu’ils proposent.

Expérimentation d’un repas végétarien une fois par semaine : à titre expérimental à partir du 1^{er} novembre 2019 les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien, sur une durée de 2 ans. Ce menu végétarien peut constituer une alternative à d’autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s’agit d’un menu unique végétarien. Par ailleurs, le menu végétarien doit s’insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas (arrêté du 30 septembre 2011).

Précision : un menu végétarien est un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et / ou les produits laitiers.

- [Ce qui est fait au lycée du Bugey](#) :

Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines : pour le moment il n’y a pas de plan pluriannuel de diversification des sources de protéines au lycée. C’est un axe de travail pour les équipes. Les cuisiniers proposent une introduction régulière d’alternatives protéiques dans les menus (en entrée notamment).

Expérimentation d’un repas végétarien une fois par semaine : avant même le 1^{er} novembre 2019 des menus végétariens ont été proposés au restaurant scolaire. Depuis le 1^{er} novembre 2019 une alternative végétarienne par semaine est présentée le midi et le soir.

4. Substitution des plastiques.

- Ce que dit la loi EGalim :

Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique : à partir du 1^{er} janvier 2020.

Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique : au plus tard le 1^{er} janvier 2020 l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire.

Interdiction des contenants alimentaire en plastique : au plus tard le 1^{er} janvier 2025 l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite.

- Ce qui est fait au lycée du Bugey :

Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique : depuis 2019 le lycée n'achète plus d'ustensiles plastique à usage unique. Les barquettes notamment sont progressivement remplacées par des rapiers en verre. Cette démarche induit un coût financier certain. Il convient d'attirer l'attention des convives sur le caractère non jetable de ces rapiers (trop de rapiers, d'assiettes et de couverts finissent encore à la poubelle).

Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique : les équipes réfléchissent au remplacement des bouteilles d'eau pour les paniers repas des élèves internes.

Interdiction des contenants alimentaire en plastique : Il reste encore quelques bacs de présentation des entrées froides au restaurant scolaire. Lorsqu'il faudra les renouveler ils seront remplacés par des bacs inox.

5. Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons

- Ce que dit la loi EGalim :

Lutte contre le gaspillage alimentaire : obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec diagnostic préalable (avant le 20 octobre 2020).

Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables à partir du 1^{er} janvier 2020.)

- Ce qui est fait au lycée du Bugey :

Lutte contre le gaspillage alimentaire : le diagnostic et la démarche de lutte doivent être mis en place. Les élèves du CVL et de la commission climat sont sollicités.

Sources :

- loi EGalim : 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
- Publication « les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective », Conseil National de la Restauration Collective, publication janvier 2020