La loi EGalim au lycée du Bugey
Période du 1er janvier au 26 septembre 2021

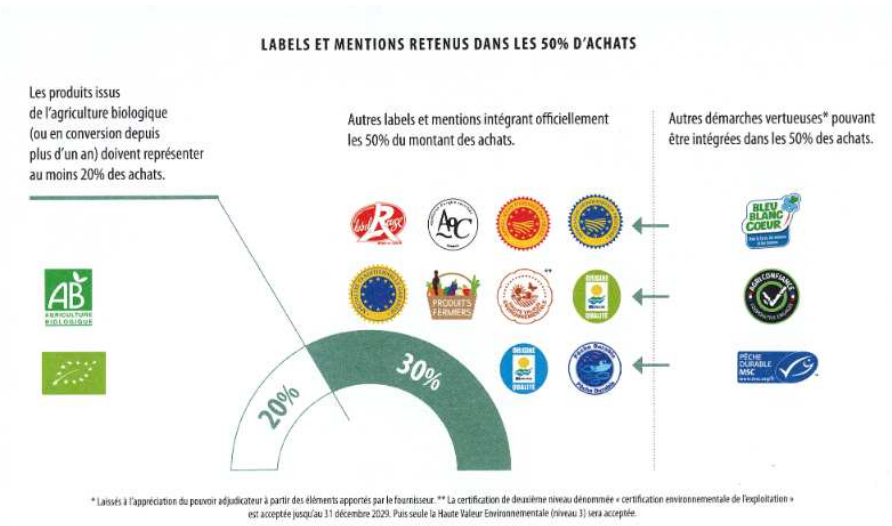
« Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous ».

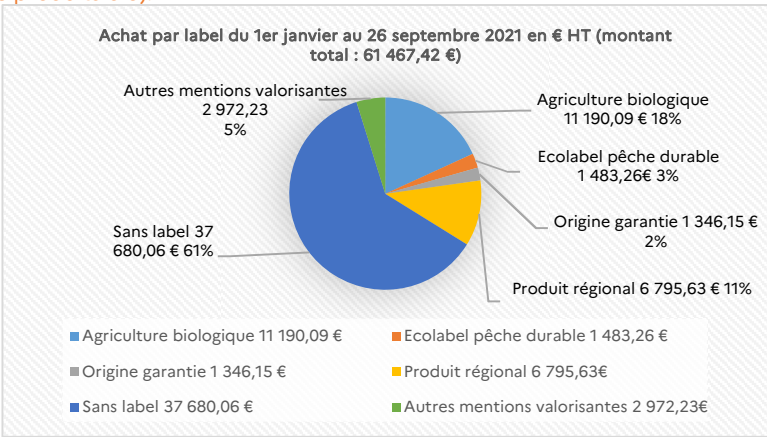
La loi a pour ambition de promouvoir des choix alimentaires respectueux de l'environnement, de la santé, du travail des agriculteurs et de réduire les inégalités d'accès à une alimentation saine, sûre et durable.

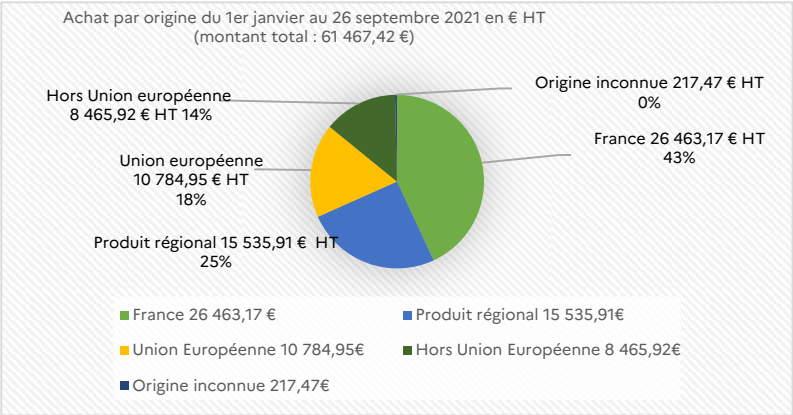
La loi comprend différentes mesures qui ciblent la restauration collective des établissements en charge d'une mission de service public.

1. Un approvisionnement durable et de qualité.

Ce que dit la loi EGalim	Ce qui est fait au lycée du Bugey
Au 1er janvier 2022 les restaurants collectifs doivent proposer des menus contenant au moins 50 % (en valeur HT d'achats) de produits de qualité et durables dont 20 % de produits biologiques.	Entre le 1er janvier et le 26 septembre 2021, le lycée du Bugey a présenté 39 % de produits de qualité et durable dont 18 % de produits biologiques (rappel 2020 : 31 % de qualité et 14 % de produits bio).







2. Information des convives et affichage.

Ce que dit la loi EGalim	Ce qui est fait au lycée du Bugey
Information obligatoire des convives : à partir du 1er 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.	Information obligatoire des convives : information des convives lors des commissions restauration et hébergement, affichage du tableau comparatif dans le couloir administratif et 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	Ce qui est fait au lycée du Bugey
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 1er 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).	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 plus du repas végétarien il y a une fois par semaine le midi un fléchage végétarien (3 composantes céréales, légumes, légumineuses) identifié sur les menus par le symbole . Expérimentation d'un repas végétarien une fois par semaine : avant même le 1er novembre 2019 des menus végétariens ont été proposés au restaurant scolaire. Depuis le 1er novembre 2019 un plat végétarien par semaine est présenté le midi et le soir.

4. Substitution des plastiques.

Ce que dit la loi EGalim	Ce qui est fait au lycée du Bugey
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique : à partir du 1er janvier 2020. Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique : au plus tard le 1er 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 1er janvier 2025 l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite.	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 raviers en verre. Cette démarche induit un coût financier certain. Il convient d'attirer l'attention des convives sur le caractère non jetable de ces raviers (trop de raviers, d'assiettes et de couverts finissent encore à la poubelle). Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique : il restait des bouteilles d'eau plate en plastique pour les paniers repas des élèves, désormais les élèves ont une gourde (pour le midi (protocole sanitaire) et pour le soir). 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	Ce qui est fait au lycée du Bugey
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 1er janvier 2020.	Lutte contre le gaspillage alimentaire : un diagnostic a été élaboré en mars 2021 (pesée des déchets) : entre le 1er et le 12 mars 2021 le poids des déchets s'élève à 224,515 kg pour 1974 repas servis, soit environ 0.114 kg / personne. Le poids des déchets correspond pour un peu plus de 79 % aux déchets « plateaux » (aliments pris et non consommés par les convives et emballages ou serviettes : la distinction n'est pas faite). Les 21 % restant correspondent aux déchets cuisine fin de service (repas présentés, non distribués et jetés en raison des normes d'hygiène). Diagnostic à poursuivre (et à affiner dans la mesure du possible pour différencier poids des déchets et poids des emballages). Démarche de lutte envisagée : - Augmenter l'achat de produits « vrac » et l'utilisation de raviers verre (yaourts…). - Utiliser des petits bacs gastros afin de présenter moins de portions en fin de service et refroidir directement les plats préparés pour pouvoir les présenter à nouveau les jours suivants. Par ailleurs, dans une démarche de limitation du gaspillage alimentaire, l'établissement a mis en place depuis plusieurs années la réservation des repas pour tous les convives. 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