



8

Alimentation - La loi Egalim



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

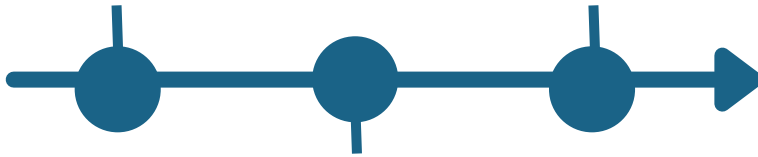
La loi EGAlim du 30 octobre 2018, pose le cadre d'évolution ambitieux pour la restauration collective. Elle a été complétée en 2020 par la loi AGECE (Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire).

30 Octobre 2018 :

Plan pluriannuel de diversification pour les + de 200 couverts/jours

1er Janvier 2020 :

Fin des bouteilles en plastique, et des ustensiles à usages unique.



Novembre 2019 :

Expérimentation sur 2 ans d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire.

22 octobre 2020 :

Tous les établissements de restauration collective privé et public doivent avoir réalisé un diagnostic et une démarche de réduction du gaspillage alimentaire.

1er Janvier 2022 :

Au moins 50% de produit de qualité et/ou durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique (en valeur d'achat).

1er Janvier 2025 :

Interdiction des contenants alimentaires de cuisson de réchauffe ou de service en matière plastique. A partir du 1er Janvier 2028 pour les collectivités de moins de 2000 habitants.



Les objectifs de la loi EGAlim :

- 1- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
- 2- Renforcer le bien-être animal
- 3- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire
- 4- Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production
- 5- Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur



+ d'infos
[ici](#)