

LOI « CLIMAT ET RESILIENCE »
DISPOSITIONS CONCERNANT L'ALIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », fait suite au rapport de la Convention citoyenne pour le Climat remis en juin 2020. Le titre VI intitulé « se nourrir » ajoute de nouvelles obligations et complète certaines des dispositions concernant la restauration collective, introduites par la loi EGalim fin 2018.

I. Diversification des sources de protéines (articles 252, 253 et 257)

- **Pérennisation du menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire** dès promulgation de la loi « Climat et résilience » (art. 252) ;
- Lancement d'une **expérimentation consistant à proposer une option végétarienne quotidienne obligatoire** pour les collectivités territoriales **volontaires** dès promulgation de la loi et pour une durée de 2 ans. Il est prévu que des outils d'aide à la décision soient proposés pour accompagner cette expérimentation (art. 252) ;
- Obligation de proposer une **option végétarienne quotidienne pour la restauration collective de l'Etat**, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, à partir du **1^{er} janvier 2023** (art. 252) ;
- **Intégration obligatoire de modules sur les bénéfices pour la santé et l'environnement de la diversification des sources de protéines dans les formations initiales et continues de cuisine** au plus tard 2 ans après promulgation de la loi (art. 253) ;
- Extension de l'obligation d'un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit **privé** ont la charge à partir du 1^{er} janvier **2024** (art. 257).

II. Lutte contre le gaspillage alimentaire (article 256)

- Lancement d'une **expérimentation consistant à mettre en place une solution de réservation de repas** pour adapter le nombre de repas nécessaires pour les gestionnaires **volontaires** de services de restauration collective dont les personnes morales **de droit public** ont la charge est lancée dès la promulgation de la loi et pour une durée de 3 ans. Les modalités d'application doivent être définies par décret.

III. Approvisionnements durables et de qualité (article 257)

- **Modification des objectifs d'approvisionnement en produits durables et de qualité :**
 - Ajout de **2 nouvelles catégories entrant dans le décompte de l'objectif de 50%** de produits durables et de qualité fixé par la loi EGalim au 1^{er} janvier 2022 :
 - Produits acquis principalement sur la base de leurs **performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs** ;
 - Produits **issus du commerce équitable** ;
 - Diminution de la période de prise en compte des produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 qui prend fin au **1^{er} janvier 2027** (contre le 1^{er} janvier 2030 dans la loi EGalim) ;
 - Ajout d'un **nouveau sous-objectif spécifique aux viandes et aux poissons** pour lesquels les produits durables et de qualité devront représenter une **part d'au moins 60% à partir du 1^{er} janvier 2024**, et de **100% pour la restauration de l'Etat**, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales ;

- Renforcement des dispositions de suivi de ces objectifs avec la remise d'un **bilan statistique annuel au Parlement** au 1^{er} janvier de chaque année dès promulgation de la loi, précisant la part des différentes catégories alimentaires représentées au sein des denrées alimentaires durables et de qualité, la part de produits répondant à chaque critère de durabilité ou qualité et la part de produits durables et de qualité issus d'un circuit court ou d'origine française ;
- Extension de l'ensemble de ces dispositions (article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime) à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit **privé** ont la charge à partir du 1^{er} janvier **2024** ;
- Renforcement de l'information des convives avec l'obligation, **à partir du 1^{er} janvier 2022**, y compris pour tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge, **d'afficher en permanence dans le restaurant la part des produits durables et de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux servis** ;
- Nouvelles prescriptions en matière de **marchés publics alimentaires** : obligation de prendre en compte les conditions de fraîcheur, la saisonnalité et le niveau de transformation des produits.

Autres dispositions de la loi concernant la restauration collective

- **Obligation pour tous les restaurants collectifs de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour atteindre les objectifs fixés par la loi, y compris par la formation** (art. 252) ;
- Interdiction de la **viande de synthèse** en restauration collective (art. 254) ;
- **Prise en compte par le chef d'établissement (collèges et lycées) des objectifs fixés en matière d'approvisionnements de produits agricoles et de denrées alimentaires définis par la collectivité compétente** et introduction d'un volet relatif à la restauration scolaire, qui vise en particulier à répondre aux objectifs d'approvisionnement de la loi EGAlim, dans les conventions passées (prévues par l'article L. 421-23 du code de l'éducation) entre l'établissement et la collectivité en vue de préciser les modalités d'exercice de leurs compétences respectives (art. 258).
- A compter du **1^{er} janvier 2025**, les services de restauration collective proposant des services de **vente à emporter** proposent au consommateur d'être servi dans un **contenant réutilisable ou composé de matières recyclables** (art. 24).

Annexes :

1. schématisation de l'évolution des dispositions de la loi EGAlim suite à l'adoption de la loi « Climat et résilience »
2. modification du code rural introduites par la loi « Climat et résilience » concernant l'alimentation en restauration collective

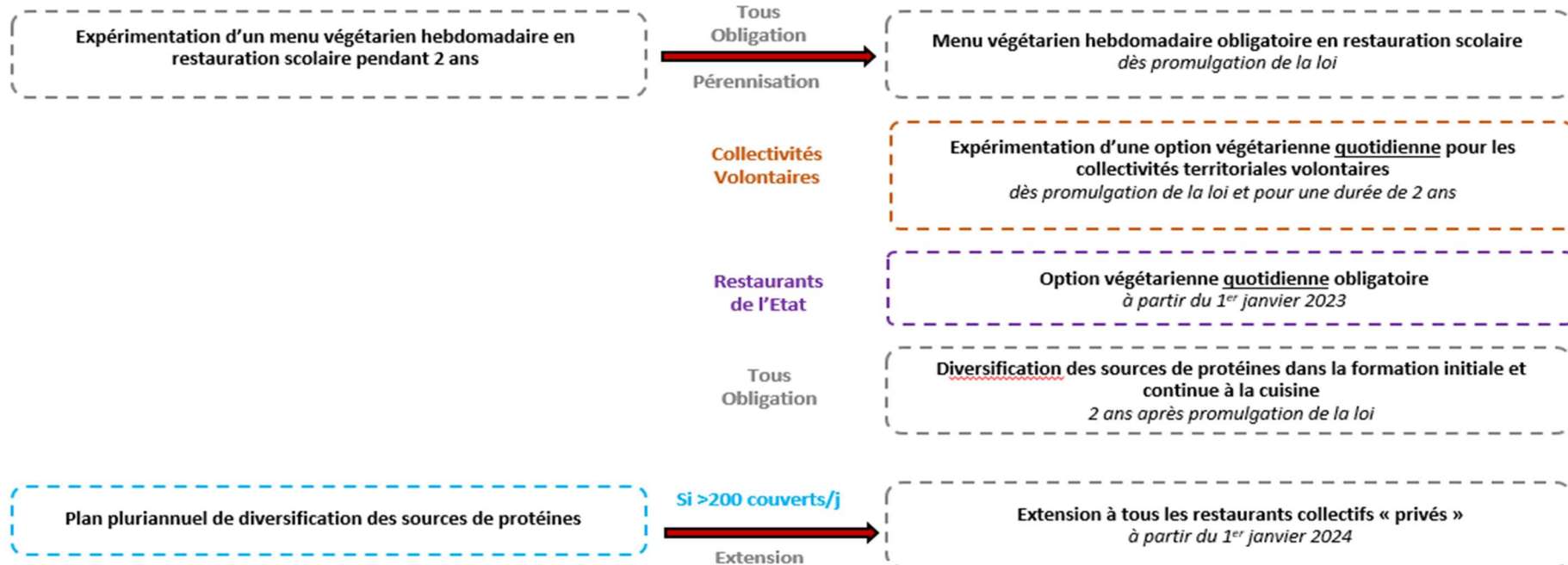
Annexe 1 Schématisation de l'évolution des dispositions de la loi EGalim suite à l'adoption de la loi « Climat et résilience »

Loi EGAlim



Loi Climat et résilience : ajouts / modifications

Diversification des sources de protéines



Lutte contre le gaspillage alimentaire

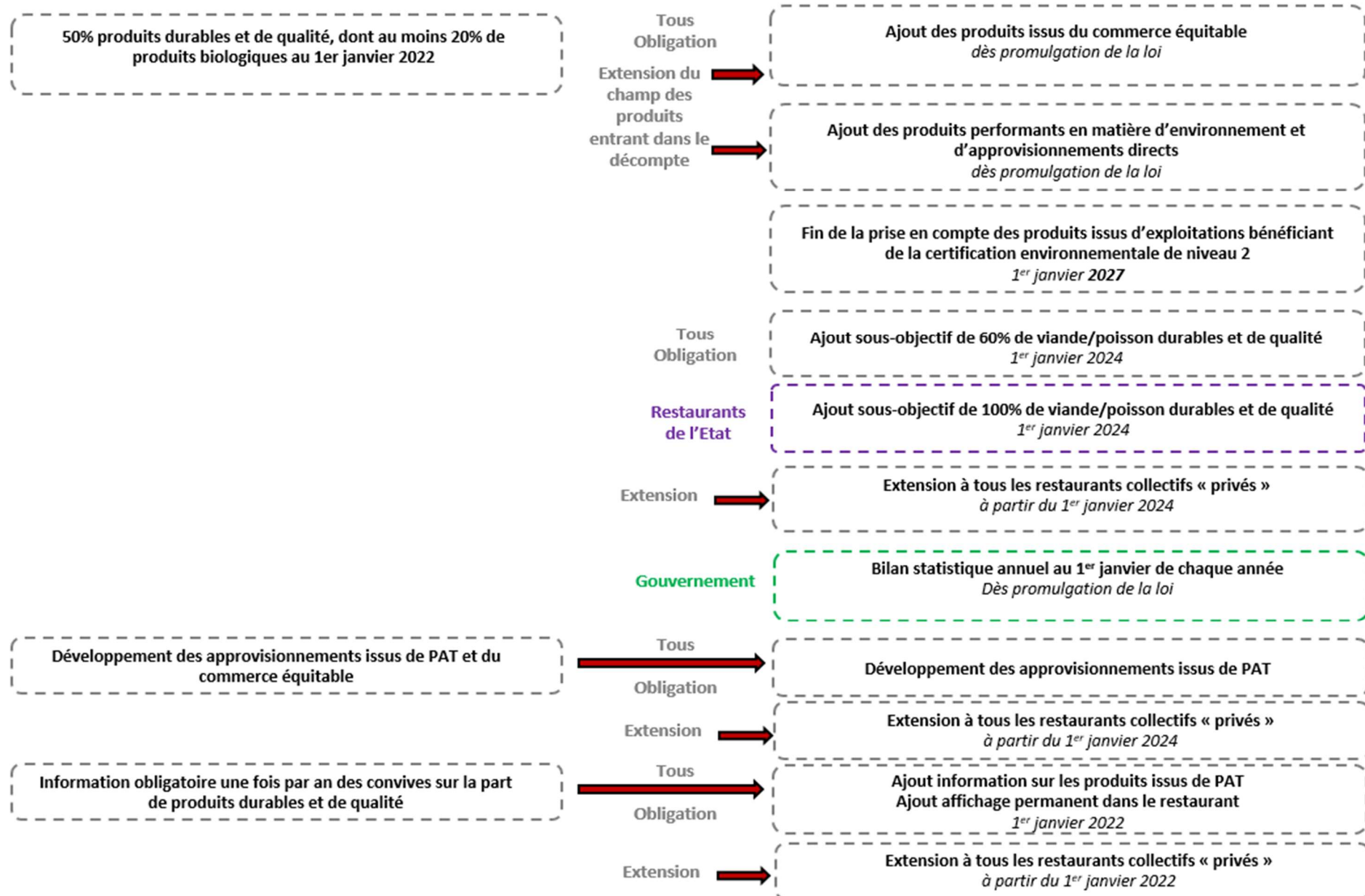


Loi EGAlim



Loi Climat et résilience : ajouts / modifications

Produits durables et de qualité



Annexe 2 - Modification du code rural et de la pêche maritime introduites par la loi « Climat et résilience » concernant l'alimentation en restauration collective

Article L230-5

Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés.

Les règles mentionnées au premier alinéa prévoient notamment l'exclusion des denrées alimentaires qui se composent de cultures cellulaires ou tissulaires dérivées d'animaux ou qui sont isolées ou produites à partir de cultures cellulaires ou tissulaires dérivées d'animaux.

Les agents habilités veillent au respect des règles fixées en application du présent article. Ils disposent à cet effet des pouvoirs d'enquête prévus aux articles L. 511-14 et L. 512-5 du code de la consommation.

Lorsqu'un agent mentionné au **deuxième troisième** alinéa constate dans un service de restauration mentionné au premier alinéa du présent article la méconnaissance de règles relatives à la qualité nutritionnelle applicables en vertu du même article, l'autorité administrative compétente de l'Etat met en demeure le gestionnaire du service de restauration concerné de respecter ces règles dans un délai déterminé. Si, à l'expiration de ce délai, l'intéressé n'a pas déféré à la mise en demeure, cette autorité peut :

- 1° Ordonner au gestionnaire la réalisation d'actions de formation du personnel du service concerné ;
- 2° Imposer l'affichage dans l'établissement concerné des résultats des contrôles diligentés par l'Etat.

Lorsque le service relève de la compétence d'une collectivité territoriale, d'un établissement public, d'une association gestionnaire ou d'une autre personne responsable d'un établissement privé, l'autorité administrative compétente informe ces derniers des résultats des contrôles, de la mise en demeure et, le cas échéant, des mesures qu'elle a ordonnées.

Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration collective des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans sont tenus d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Un décret en Conseil d'Etat précise la procédure selon laquelle sont prises les décisions prévues au présent article.

Article L.230-5-1

I.- Au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 % :

- 1° Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

1° bis Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique ;

2° Ou issus de l'agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, y compris les produits en conversion au sens de l'article 62 du règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles ;

3° Ou bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article L. 640-2 dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

3° bis Ou issus du commerce équitable défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises ;

4° Ou bénéficiant de l'écolabel prévu à l'article L. 644-15 ;

5° Ou bénéficiant du symbole graphique prévu à l'article 21 du règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil, et dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

6° Ou, jusqu'au 31 décembre **2029 2026**, issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification prévue à l'article L. 611-6 et satisfaisant à un niveau d'exigences environnementales au sens du même article L. 611-6 ;

7° Ou, à compter du 1er janvier **2030 2027**, issus des exploitations ayant fait l'objet du plus haut niveau de certification prévu à l'article L. 611-6 ;

8° Ou satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/ UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/ CE, de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.

Au plus tard le 1er janvier 2024, les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche répondant aux conditions prévues au présent I doivent représenter une part au moins égale, en valeur, à 60 % des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche servis, ce taux étant fixé à 100 % dans les restaurants collectifs gérés par l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.

II.- Les personnes morales de droit public mentionnées au premier alinéa du I du présent article développent par ailleurs ~~l'acquisition de produits issus du commerce équitable tel que défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises ainsi que~~ l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux définis à l'article L. 111-2-2 du présent code.

Lorsqu'elles déterminent la nature et l'étendue du besoin à satisfaire dans le cadre d'un marché public de fournitures ou de services de produits agricoles et de denrées alimentaires, les personnes morales de droit public mentionnées au premier alinéa du I du présent article prennent en compte les conditions de fraîcheur, la nécessité de respecter la saisonnalité et le niveau de transformation attendu des produits.

III.- Un décret en Conseil d'Etat précise les modalités d'application du présent article, notamment :

1° La liste des signes et mentions à prendre en compte ;

2° La caractérisation et l'évaluation des modalités de prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits pendant son cycle de vie prévues au 1° du I ;

3° Le ou les niveaux d'exigences environnementales prévus au 6° du même I ;

4° Les modalités de justification de l'équivalence prévue au 8° dudit I, notamment les conditions dans lesquelles celle-ci fait l'objet, pour les produits mentionnés au 6° du même I, d'une certification par un organisme indépendant ;

5° Les conditions d'une application progressive du présent article et les modalités du suivi de sa mise en œuvre.

IV. – Les règles fixées au présent article sont applicables à compter du 1er janvier 2024 aux repas servis dans tous les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit privé ont la charge.

V. – À compter de la publication de la loi n° du portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, le Gouvernement transmet au Parlement et rend public au 1er janvier un bilan statistique annuel de l'application du présent article.

Ce bilan s'attache à éclairer le Parlement sur :

1° La part des différentes catégories de denrées alimentaires représentées au sein des produits de qualité servis ;

2° La part des produits de qualité servis répondant à chacun des critères définis à l'article L. 230-5-1 du présent code ;

3° La part des produits de qualité répondant aux critères du même article L. 230-5-1, issus d'un circuit court ou d'origine française.

Article L230-5-2 (abrogation au 01/01/24)

~~**L'article L. 230-5-1 est également applicable aux repas servis dans les restaurants collectifs des établissements mentionnés à l'article L. 230-5 dont les personnes morales de droit privé ont la charge.**~~

Article L230-5-3 (à partir du 01/01/22)

~~A compter du 1er janvier 2020, les personnes morales en charge des restaurants collectifs mentionnés aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 informent, une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-1 entrant dans la composition des repas servis et des démarches qu'elles ont entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.~~

Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif informent à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers, et au moins une fois par an par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-1 et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.

Article L230-5-4

Les gestionnaires des restaurants collectifs ~~dont les personnes morales mentionnées aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2~~ (suppression à partir du 01/01/24) servant plus de deux cents couverts par jour en moyenne sur l'année 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.

Article L230-5-5

Il est créé une instance de concertation pour la mise en œuvre au niveau régional du programme national pour l'alimentation, dénommée comité régional pour l'alimentation, présidée par le représentant de l'Etat dans la région. Elle est chargée notamment de la concertation sur l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des seuils définis à l'article L. 230-5-1. Un décret fixe la composition de ce comité et précise ses modalités de fonctionnement.

Article L230-5-6

~~A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la 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, pour une durée de deux ans, I-~~ Les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire ~~sont tenus de proposer~~proposent, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales, ~~et respecte, lorsqu'elles s'appliquent, les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas prévues à l'article L. 230-5.~~ Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement.

~~L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme.~~

II. – Sous réserve des conditions fixées par voie réglementaire destinées à garantir l'équilibre nutritionnel des repas servis et du respect d'exigences adaptées aux besoins des usagers, notamment à l'âge des enfants pour la restauration scolaire, et à titre expérimental, les collectivités territoriales volontaires proposent quotidiennement le choix d'un menu végétarien dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

Cette expérimentation débute à la date de publication de la loi n° du précitée, pour une durée de deux ans, et fait l'objet d'une évaluation, notamment sur son application territoriale, sur son impact sur le climat, sur l'évolution de l'approvisionnement des établissements concernés en produits de qualité bénéficiant de signes ou mentions prévus à l'article L. 230-5-1 du présent code, sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation, sur le coût des repas et sur la qualité nutritionnelle des repas servis. Les collectivités volontaires font connaître au représentant de l'État dans la région leur engagement dans l'expérimentation afin d'en faciliter l'évaluation. Le bilan de cette évaluation est présenté par le Gouvernement au Parlement et rendu public au plus tard six mois avant le terme de l'expérimentation.

L'évaluation porte également sur les modalités d'application à la restauration scolaire à menu unique et prend en compte les avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail liés à la qualité nutritionnelle des repas végétariens et l'évaluation citée au présent II pour recommander une généralisation de cette expérimentation.

III. – Au plus tard le 1er janvier 2023, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective de l'État, de ses

établissements publics et des entreprises publiques nationales sont tenus de proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien. Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement.

IV. – Une concertation entre les collectivités territoriales, leurs groupements et le représentant de l'État dans la région est organisée pendant la durée de l'expérimentation afin de veiller à sa mise en œuvre, notamment dans le cadre des comités régionaux pour l'alimentation définis à l'article L. 230-5-5. À l'occasion de cette concertation, les outils d'aide mentionnés à l'article L. 230-5-6-1 font l'objet d'une communication.

Art. L. 230-5-6-1. – Dans un délai d'un an à compter de la promulgation de la loi n° du portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, pour les personnes morales de droit public et les entreprises privées chargées de la restauration collective publique faisant partie des collectivités territoriales volontaires participant à l'expérimentation prévue au II de l'article L. 230-5-6 du présent code, le Gouvernement propose des outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement sur leur territoire, à la formulation des marchés publics et à la formation des personnels concernés, nécessaires à la proposition quotidienne d'un menu végétarien. Les opérateurs de restauration collective mentionnés aux I et IV de l'article L. 230-5-1 mettent en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour garantir la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas et l'atteinte des objectifs prévus au présent chapitre, y compris par la formation de leur personnel. Ces formations concernent notamment la diversification des protéines dans les menus, la lutte contre le gaspillage alimentaire, les approvisionnements durables et de qualité et la substitution du plastique.

Article L230-5-7

Dans un délai d'un an à compter de la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 précitée, le Gouvernement propose aux personnes morales de droit public et aux entreprises privées en charge de la restauration collective publique des outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement sur leurs territoires, à la formulation des marchés publics, à la formation des personnels concernés, nécessaires à l'atteinte des seuils définis à l'article L. 230-5-1 ainsi qu'à l'élaboration du plan pluriannuel de diversification de protéines décrit à l'article L. 230-5-4.

Article L230-5-8

Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans sont soumis aux dispositions **du sixième alinéa du III de l'article L. 541-15-10 du code de l'environnement** ~~du quatrième alinéa du III de l'article L. 541-10-5.~~