

Plusieurs dispositions de la loi dite 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) concernent la restauration scolaire et notamment l'accès des usagers à une alimentation saine, durable et accessibles à tous. Les articles 24 à 27 de la loi dite Egalim relatifs à la restauration scolaire abordent, au-delà des principaux objectifs, l'éducation et l'information des usagers.

Dès novembre 2019 au sein de la restauration scolaire communale suite à la Loi :

L'obligation de proposer un menu végétarien une fois par semaine : Au plus tard le 2 novembre 2019, soit un an après la promulgation de la loi, et pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire **sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien**. L'expérimentation fera l'objet d'une évaluation dont les résultats seront transmis six mois avant son terme.

Autrement dit, à partir de novembre, tous les élèves de France mangeant à la cantine devront apprendre à se passer de viande et de poisson au moins une fois par semaine (**mais pourront toujours manger œufs, lait et fromage...**).

Au plus tard le 1er janvier 2020 :

L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration scolaire, exception faite des services situés sur des territoires non desservis par un réseau d'eau potable ou lorsqu'une restriction de l'eau destinée à la consommation humaine pour les usages alimentaires est prononcée par le préfet.

La part des produits de qualité dans les repas servis : les personnes en charge de restaurants collectifs publics devront informer les usagers, une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, des produits de qualité entrant dans la composition des repas servis et des démarches qu'elles ont entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.

L'affichage de la composition des menus : A titre expérimental, jusqu'au 1er 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 collective dont elles ont la charge.

La mention " fait maison " : Les personnes ou entreprises qui transforment ou distribuent des produits alimentaires doivent déjà préciser sur leur carte ou sur tout autre support qu'un plat proposé est " fait maison ". Cette obligation s'impose désormais lorsque la transformation ou la distribution se fait dans le cadre d'une activité de restauration collective.

Consultation des usagers sur le respect de la qualité nutritionnelle des repas : une obligation d'information et de consultation des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis est mise à la charge des 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.

La lutte contre le gaspillage alimentaire : la loi prévoit qu'une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont dispensées dans les établissements d'enseignement scolaire. Celles-ci s'accompagnent d'un état des lieux du gaspillage alimentaire constaté par le gestionnaire des services de restauration collective scolaire de l'établissement.