

Le 4 Octobre 2019

Objet : La loi EGalim et la restauration scolaire

Madame, Monsieur,

Suite aux États Généraux de l'Alimentation auxquels nous avons participé, la loi EGalim vient confirmer l'engagement pour une alimentation durable et un approvisionnement responsable. Acteurs ensemble de la transition écologique, nous souhaitons vous informer de cette nouvelle législation.

La loi EGalim légifère sur cinq objectifs qui concernent directement votre restauration scolaire. Les points principaux de cette évolution réglementaire sont les suivants :

- A compter du 30 octobre 2019 :
 - 1) **1 menu végétarien par semaine**, en test pour 2 ans ;
 - 2) **Réduction et diagnostic du gaspillage alimentaire ;**
- A compter du 1^{er} janvier 2020 :
 - 3) **Interdiction de la vaisselle en plastique à usage unique et des bouteilles d'eau plate en plastique ;**
- A compter du 1^{er} janvier 2022 :
 - 4) **Approvisionnement à hauteur de 50% en produits durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique ;**
- A partir du 1er janvier 2025 :
 - 5) **Interdiction des barquettes de cuisson, réchauffe et service en plastique** (uniquement pour les scolaires, le portage à domicile pour les personnes âgées n'est pas concerné).

Dans notre champ d'intervention, nous nous engageons à respecter ces différentes obligations. API s'inscrit déjà dans cette démarche ce qui nous permettra d'atteindre rapidement ces objectifs et notamment les 50% de produits durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Cet engagement passe par la formation et l'accompagnement de nos équipes.

Pour vous donner le détail et les références de ces obligations réglementaires, nous vous partageons un site qui sera tenu à jour au fur et mesure des prochains décrets : www.egalimapi.com.

Nous nous tenons aussi à votre disposition pour répondre directement à vos questions via l'adresse mail egalim@api-restauration.com.

Nous vous remercions pour votre confiance et nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos respectueuses salutations.

Philippe SIMON
Directeur Régional
API Restauration