

Le 27 novembre 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. Par définition, c'est un menu qui ne doit pas contenir de chair animale. Les plats à base d'œuf pourront donc être comptés dans ce type de repas ;
  - 2) **Réduction et diagnostic du gaspillage alimentaire ;**
- A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2020 :
  - 3) **Interdiction de la vaisselle en plastique à usage unique et des bouteilles d'eau plate en plastique ;**
- A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022 :
  - 4) **Approvisionnement à hauteur de 50% en produits durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique ;**
- A partir du 1<sup>er</sup> 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) ; C'est pourquoi nous proposons à nos clients qui sont en service barquettes de passer progressivement sur un service en bac gastronomique.

Dans notre champ d'intervention, nous nous engageons à respecter ces différentes obligations. En effet, API s'inscrit déjà dans cette démarche depuis septembre en proposant un produit BIO et un produit de région par jour. Ceci 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](http://www.egalimapi.com).  
Nous nous tenons aussi à votre disposition pour répondre directement à vos questions via l'adresse mail [egalim@api-restauration.com](mailto:egalim@api-restauration.com).

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

Joël Joly  
Directeur Cuisine  
de Drôme-Ardèche  
**API RESTAURATION**

[www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)

S.A. au capital de 1.000.000 € - Siret 477 181 010 00729 - RC 86 B 348 - n° TVA : FR 67 477 181 010

Tél : 03.20.43.93.60 - Fax : 03.20.47.99.80

API Restauration - 384 rue du Général de Gaulle - BP 85 - 59370 MONS en BAROEUL