



# Sciences de l'alimentation - Loi Egalim en restauration collective

publié le 27/02/2022

## Descriptif :

Documents et liens ressources sur cette loi et son application pouvant intéresser les enseignants de PSE ainsi que les enseignants en CAP PSR et ATMFC.

## La loi Egalim est rentrée en application à partir du 1er janvier 2022.

L'article 24 de la loi EGalim impose notamment à la restauration collective publique d'offrir, au moins 50% de produits durables dont minimum 20% de produits BIO.

Vous trouverez ci-joint des documents et liens ressources sur cette loi et son application. Ces ressources peuvent être utilisées en PSE dans le Module B1 : L'alimentation éco-responsable ou dans les sciences appliquées à l'alimentation en CAP PSR et ATMFC.



Infographie résumant les principales mesures de la loi Egalim. (Source : Site meal canteen)



Infographie précisant les signes ou mentions pris en compte pour l'application du 3° du I de l'article L. 230-5-1 pour les 50% de produits « durables ».

Exemples de mesures relatives à la loi Egalim.

## Sites internet ressources :

- Site du Ministère de l'agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>
- Site Légifrance : [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 \(1\)](#)
- Site Légifrance : [Article 24 de la Loi n°2018-938 du 30 Octobre 2018](#)
- [Site "Ma cantine"<sup>1</sup> -><https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil>] du ministère de l'agriculture avec des informations utiles sur la loi Egalim et un tableur d'aide au calcul de la part de produits bio, durables et issus du commerce équitable.

(1) Site en version bêta c'est à dire que c'est une version d'essai avant une diffusion à grande échelle

#### [Annexe 4.2 Fréquence de Contrôle GEMRCN](#) (PDF de 26.9 ko)

Pour l'établissement des menus, les restaurants collectifs doivent toujours se référer aux Fréquences de Contrôles établis par le GEMRCN.  
L'Annexe 4.2 est la référence pour les populations de métropole à destination des enfants scolarisés, adolescents et adultes.

#### [Décret N° 2019-351 du 23 avril 2019 publié au Journal officiel du 24/04/2019](#) (PDF de 145.9 ko)

Décret relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs présentant les contours de la loi Egalim.

#### [Les mesures de la loi Egalim](#) (PDF de 489.9 ko)

Ce document élaboré dans le cadre du groupe de travail « accompagnement » du Conseil national de la restauration collective (CNRC) constitue un décriptage des textes mais n'a pas de portée réglementaire.



**Académie  
de Poitiers**

**Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.**

**Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.**