

# INFO ÉCOLE



## ACCUEIL DE LOISIRS SANS HÉBERGEMENT



La ville de Bessancourt est inscrite depuis de nombreuses années dans une démarche volontaire de qualité de repas au sein des restaurants scolaires, en intégrant à l'intérieur des menus, un puis trois composants de produits issus de l'agriculture biologique.

Cette démarche s'est considérablement renforcée en septembre 2016 en proposant quotidiennement aux enfants un repas classique et un repas végétarien 100% biologique (hors poissons certifiés « pêche durable »). Aujourd'hui, il est demandé à l'ensemble des collectivités d'appliquer la loi EGALIM dans chacun des restaurants scolaires de France.

### Qu'est-ce que la loi EGALIM ?

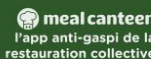
La loi EGALIM est une loi qui a été votée par l'Assemblée Nationale le 2 octobre 2018 et entérinée par le Conseil Constitutionnel dans son ensemble le 26 octobre 2018.

Elle a pour but de favoriser l'équilibre des relations commerciales dans le secteur de l'agroalimentaire.

Elle permet une alimentation saine, durable et accessible à tous.

#### La loi EGALIM a pour objectif de :

- Permettre une juste rémunération des agriculteurs.
  - Mettre fin à la guerre des prix.
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits.


  
l'app anti-gaspi de la restauration collective

## Loi Egalim

1er novembre 2018

---

LOI ISSUE DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

**156 000**  
participants


**69**  
articles

**300h**  
débat


**5 000**  
amendements

QUE DIT LA LOI ?


**3** OBJECTIFS  
SIMPLES



meilleure  
rémunération




meilleure  
qualité




saine, sûre,  
durable


CE QU'IL FAUT RETENIR !



**20%**  
bio  
à la  
cantine

**50%**  
produits  
de  
qualité






EN RESTAURATION COLLECTIVE


STOP

AU GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE





1 repas  
végétarien  
1 fois par  
semaine

INFORMATIONS



consultation des  
menus par voie  
électronique

LABELS



# Quels sont les conséquences de la loi EGALIM dans la restauration scolaire ?

## La loi EGALIM favorise une alimentation saine, sûre et durable...



- À partir du 1er novembre 2019, les restaurants scolaires devront proposer à tous un menu végétarien ou végétalien, au moins une fois par semaine.
- La loi oblige les restaurants scolaires à s'approvisionner avec au moins 50% de produits locaux (ou sous signes d'origine et de qualité) dont 20% issus de l'agriculture biologique à partir de 2022.
- Elle interdit également dans les restaurants scolaires : Au plus tard le 1er janvier 2020, l'utilisation des bouteilles d'eau plate en plastique, et au plus tard le 1er janvier 2025, des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique.
- Les restaurants scolaires doivent aussi lutter contre le gaspillage alimentaire.

## Qu'en est-il de cette loi dans les restaurants scolaires de la ville de Bessancourt ?

### Bessancourt, ville précurseur !

Dans le cadre des objectifs de développement durable poursuivis par la commune en proposant depuis plus de deux ans, des repas 100% BIO (hormis le poisson de pêche durable) tout en intégrant le choix d'un repas végétarien, la commune rentre totalement dans le cadre de la loi EGALIM, le marché passé avec notre prestataire étant plus exigeant. De plus, depuis quelques années, les restaurants scolaires sont inscrits dans une démarche anti-gaspillage :

- Une centrifugeuse est mise à disposition dans chaque office afin de permettre sur le temps du goûter de réaliser des jus avec les fruits non consommés.
- Des composts ont été mis en place au sein de chaque groupe scolaire et sont alimentés par les enfants en y intégrant les déchets de repas des restaurants scolaires. Cela permet d'éviter le gaspillage alimentaire, de nourrir les poules et d'entretenir les potagers existants.
- Les enfants veillent également à la récupération d'eau qui restent dans les brocs à la fin de chaque repas et qui leur permettent d'arroser le potager.
- Les barquettes alimentaires sont recyclables, comme les serviettes et les bavoirs pour les enfants maternels, et récupérées par notre prestataire.

### Conséquences

- Les enfants continuent à avoir le choix entre un repas classique et un repas végétarien, excepté une fois par semaine où, comme l'impose la loi EGALIM, un repas végétarien leur est à tous proposé.

