

A table!!!



Que dit la loi sur la composition de nos menus ?

publié le 16/09/2021

Loi ÉGALim en chiffres au collège Maurice Bedel

Descriptif :

Loi n°2018-938 adoptée par le parlement le 2 octobre 2018 et promulguée le 1er novembre 2018.

Cette loi est issue des États Généraux de l'ALIMENTATION (EGALIM, lancés le 20 juillet 2017) annoncés par le Président de la République sur des questions qui touchent à l'alimentation du type :

- ▶ Comment accompagner la transformation de notre agriculture ?
- ▶ Comment mieux informer les consommateurs ?
- ▶ Comment renforcer la sécurité sanitaire de l'alimentation ?
- ▶ Comment valoriser le modèle alimentaire français ?

Des objectifs ambitieux :

- Renforcer la qualité des produits en favorisant ceux à faible impact sur l'environnement et issus de l'agriculture biologique
- Sur la nutrition : mise en place d'un plan protéines végétales. (d'où 1 menu végétarien par semaine)
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Sur l'environnement : interdiction des gobelets, touillettes plastiques...

5 mesures phares pour la restauration collective scolaire :

- Des produits de qualité dans les assiettes
- Information des convives et affichage
- Diversification des protéines et menu végétarien
- Interdiction des bouteilles d'eau et barquettes en plastique
- Diagnostic du gaspillage alimentaire

Des produits de qualité dans les assiettes : Utilisation de 50 % de produits alimentaires répondant à au moins un critère de qualité suivant :

- 20 % de produits issus de l'agriculture biologique
- Produits bénéficiant de signes officiels d'identification de qualité (Label AOC....)
- Produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable (Label MSC..)

Voici en quelques chiffres, le résultat 2020 pour le collège Maurice Bedel :

 2020_a4_jroc_st-gervais (PDF de 848 ko)