



## APPLICATION DE LA LOI N°2018-938 Dite loi EGALIM A MCM POUR 2022

### Qu'est ce que la Loi EGALIM ?

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.

La Loi EGALIM tire son nom des **ETATS GENERAUX DE L'ALIMENTATION** lancés en 2017 et qui avaient notamment pour objectifs de rémunérer plus équitablement les producteurs et de promouvoir une consommation plus saine et durable.

### Quels sont les objectifs des Etats Généraux de l'alimentation

- ➔ Relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition.
- ➔ Permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes.
- ➔ Accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs.
- ➔ Promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.
- ➔ Accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs.
  - Développer les signes de qualité et l'agriculture biologique.
  - Réussir la transition écologique de l'agriculture française.
  - Mettre en œuvre un plan pour la restauration collective.
  - Répondre aux attentes sociétales en matière de bien-être animal.
- ➔ Promouvoir des choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable accessible à tous.
  - Mettre en œuvre une surveillance efficace pour identifier et évaluer les risques.
  - Renforcer les moyens et les pouvoirs de contrôle et de sanctions de l'Etat.
  - Renforcer la coordination européenne dans la lutte contre les fraudes alimentaires.
- ➔ Prendre en compte l'alimentation comme un déterminant majeur de la santé.
- ➔ Renforcer l'information générale du consommateur par une communication simple et positive.
- ➔ Améliorer l'information du consommateur au moment de l'achat.
- ➔ Prévenir le gaspillage alimentaire et favoriser le don.





## QUE MET-ON DANS L'ASSIETTE POUR ATTEINDRE AU MOINS 50% DE PRODUITS DURABLES d'ici 2024



Produits biologiques : AB Agriculture Biologique, Bio

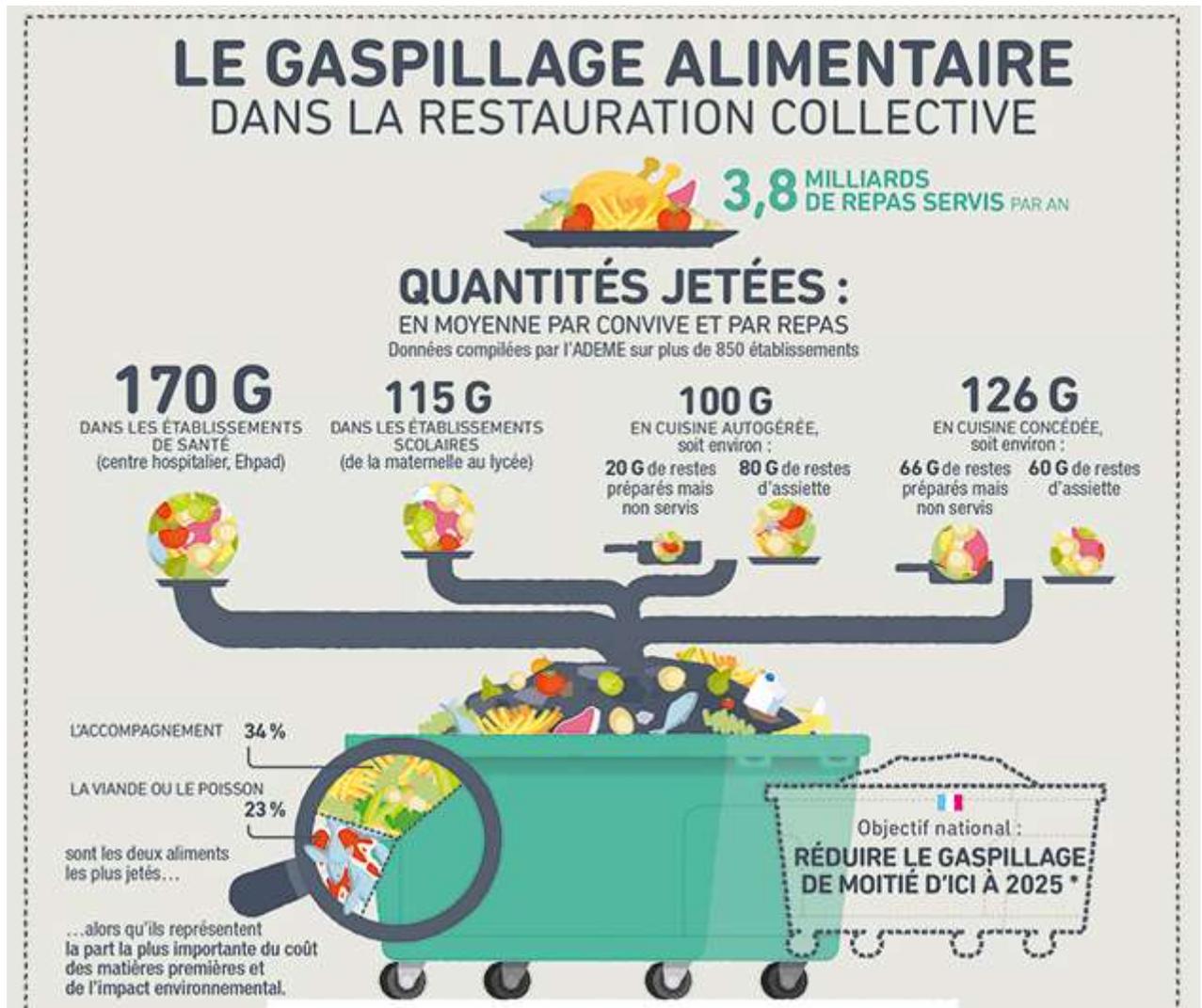
Produits de qualité : AOP Appellation d'Origine Protégé, IGP Indication Géographique protégé, Spécialité Traditionnelle Garantie, AOC Appellation d'Origine Contrôlé, Pêche Durable – Haute Valeur Environnementale – Région Ultra Périphérique – Label Rouge & jusque 2029 : Demain la terre, Verger écoresponsables, Agriconfiance)...





La loi Egalim a été complétée par :

- La loi AGECE 2020-105 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.



- La loi Climat Résilience 2021-1104 portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.





## **OBJECTIFS DES MCM LES ENGAGEMENTS DE MCM**

La cuisine centrale « MCM » se prépare à la LoiEGAlim depuis plusieurs années et a déjà entamé des démarches :

- Elle fournit 1 repas végétarien une fois par semaine.
- Elle organise des commissions de menus avec ses clients par cycle de menus. Ces réunions permettent d'échanger et de réajuster les plats appréciés des enfants, et les quantités et tend à lutter contre le gaspillage.
- Elle s'attache à vérifier et confirmer les bons de commandes avec chaque client à J-7 de la production pour garantir les nombres de repas et éviter tout surplus de commandes.
- Depuis 2021, elle a revu son processus de conditionnement de sa production, dans une démarche écocitoyenne, en utilisant pour 100% des barquettes en cellulose fait à partir de résidus fibreux (déchets) de la canne à sucre, compostables et certifiées ISO 9001 et ISO 14001 (normes environnementales). Elle a ainsi pu stopper son utilisation de barquettes plastiques.
- Elle limite drastiquement la fourniture de bouteilles d'eau plastiques. Limité à une crèche encore livrée en bouteille d'eau plastique et aux pic-nics.
- La tournée de livraison a été réétudiée et optimisée.
- Elle s'assure de la sécurité Alimentaire de son lieu de production en faisant réaliser des Analyses Bactériologiques et contrôles mensuels (Laboratoire Mérieux NutriSciences).  
Les analyses sont planifiées à + 5 jours pour nous permettre le cas échéant (ponts, jours fériés) de pouvoir utiliser ces plats en conformité sanitaire avec un délai plus long pour consommation.  
Des analyses sont dorénavant obligatoires dans les cuisines de collectivités pour la recherche de listeria sur les surfaces.
- Elle gère ses reliquats (surplus de production) de repas en les utilisant pour la restauration interne (repas du personnel) des salariés.
- Le chef est très attentif à la qualité des produits et choisi le plus possible des produits et aliments labellisés, certifiés, ou locaux (exemples : poissons systématiquement labellisés MSC).





- Elle commande déjà certains produits bio (yaourts naturels et quelques produits d'épicerie)

## PLAN D'ACTION 2022

La cuisine centrale MCM va poursuivre sa dynamique et se fixe comme objectifs pour 2022 de :

- Mettre en concurrence ses fournisseurs avec offres de produits bios et labellisés.
- Améliorer sa gestion des approvisionnements en mettant en place un logiciel spécifique qui permettra la commande des quantités au plus juste et à terme établir un diagnostic de consommation avec focus des produits bio et certifiés.
- D'augmenter sa part de produits bio et labellisés notamment sur des produits régulièrement utilisés (selon négociations avec fournisseurs).
- De sensibiliser ses clients au gaspillage (réalisation d'un process en cours de finalisation).
- **Objectif :** Réussir à quantifier la part de produits bio ou labellisés utilisés à MCM pour s'inscrire dans une démarche de progrès d'ici 2024

