

LES IMPACTS D'EGALIM SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Elle a animé les débats depuis plusieurs mois, elle entrera en vigueur prochainement ... la Loi Egalim s'apprête à impacter les professionnels de la restauration collective. A quel niveau ? Éric Landot, avocat spécialisé, décrypte pour nous son contenu et ses répercussions.



ÉRIC LANDOT

AVOCAT SPÉCIALISÉ

Pendant de nombreuses années, les crises entre les producteurs agricoles et les professionnels de la distribution ont entaché les relations. Soucieux de valoriser le travail des agriculteurs et de protéger les consommateurs, l'Etat entend apporter des mesures concrètes et efficaces. Au fil des

travaux menés pour définir le cadre de la Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, aussi appelé Egalim, les Parlementaires ont souhaité intégrer dans la loi les questions relatives à la restauration collective.

« SOUVENT, UNE FOIS CONSEILLÉS, LES SERVICES CONCERNÉS RÉALISENT QUE LA MARCHÉ EST MOINS HAUTE À FRANCHIR QU'ILS NE LE CRAIGNAIENT. »



Le décret publié ce 24 avril fixe les dispositions d'application l'article 24 de la loi du 30 octobre 2018 dite loi Egalim, en précisant notamment les catégories de produits entrant dans les objectifs d'approvisionnement et les modalités du suivi de ces objectifs.

Ce nouveau texte complète les dispositions réglementaires se rapportant à la restauration collective et plus précisément les décrets du 15 avril 2019 relatif à l'expérimentation de l'affichage obligatoire de la nature des produits entrant dans la composition des menus et du 12 avril 2019 relatif à l'instauration des comités régionaux de l'alimentation qui se verront désormais confier le rôle d'instance de concertation locale pour l'atteinte des seuils d'approvisionnement.

Au 1^{er} janvier 2022, la restauration collective publique et, pour partie, privée (enfance, santé, social...), devra compter, en coûts d'achat, 50 % de produits : avec prise en compte des externalités environnementales, ou bio ou en transition vers le bio (au moins 20 % du tout), ou avec divers labels ou certifications (décret du 23/4/19).

COMMENT CALCULER ?

L'achat de produits labellisés entrant dans la liste des labels reconnus permettra à bon nombre de services de montrer qu'ils remplissent déjà ces conditions en euros dépensés. Les produits cuisinés donnent lieu à plus de difficultés de calcul. La prise en compte des externalités environnementales, différente entre public et privé, permettra aussi, si l'on est habile, de faciliter cette transposition (avec des critères plus complexes que le locavorisme ou le nombre d'intermédiaires, cependant).

Souvent, une fois conseillés, les services concernés réalisent que la marche est moins haute à franchir qu'ils ne le craignaient. Reste qu'il faut adapter les fichiers informatiques, le reporting... D'autant que s'y ajoutent quelques obligations sur le commerce équitable en restauration publique, de nouvelles règles d'information du public, une expérimentation obligatoire du végétarisme entre octobre 2019 et octobre 2021 (1 repas/semaine minimum en restauration scolaire), de nouvelles règles sur l'usage du plastique en restauration scolaire, etc.

#Réserves

Cette loi sera assez aisée à appliquer pour les services qui ont un prix du repas assez élevé.

Les services qui sont déjà le plus étranglés financièrement, et qui n'ont guère de marge en termes de montée en gamme vont, eux, se trouver en grande difficulté pour tenir ces engagements, sauf à se précipiter toujours vers les quelques mêmes produits qui sont à la fois labellisés et peu chers, au détriment de la variété des repas.

De plus, certaines tensions risquent d'apparaître sur les marchés du bio et de certains labels ...