

La loi EGALim

La loi EGALim promulguée en 2019 définit 5 mesures phares qui ciblent la restauration collective d'établissements en charge d'une mission de service public (crèches, écoles, collèges, lycées, hôpitaux, EHPAD, etc.), en gestion directe ou concédée à une société de restauration privée pour promouvoir une alimentation durable.



Obligation de proposer 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio à compter du 1er janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privé(en valeur d'achats). Pour la famille viandes et poisson, la part des achats durables doit représenter 60% du montant des achats.



Informers les convives, en fixant une obligation d'information au sujet des produits durables et de la politique d'établissement définie en la matière.



Diversifier les protéines, la loi promeut une démarche d'introduction de protéines végétales en définissant une obligation d'élaboration d'un plan pluriannuel de diversification des protéines.



A compter du 1^{er} janvier 2025

L'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite. Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective.



Obligation de faire diagnostiquer le gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective et obligation de mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.**

En 2024, les achats alimentaires réalisés par le service se sont élevés à **804 260 € HT, soit un coût matière de 2.67 € HT par repas.**

Dans un contexte économique toujours marqué par la hausse des prix des matières premières, des choix de pratiques de consommation plus responsables ont contribué à augmenter la part d'achats de produits durables à 14.2 % des achats alimentaires dont 1% de produit bio.

Les produits labellisés qui vous ont été servis sont les suivants

- **Pommes Bio** servies en fruit cru.
- **Fromages** avec Appellation d'Origine Protégée : Comté, Fourme d'Ambert, Cantal, Pont l'Evêque, Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire et Reblochon.
- **Compotes** de fruits issus d'exploitation respectant le cahier des charges HVE (haute valeur environnementale)
- Cuisses de **poulet** issus de la filière Bleu Blanc Cœur
- Chipolatas à base de **porc** fermier (Label Rouge)
- Filets de **poissons** issus de filières pêche durable (MSC)
- Gamme de **légumes** surgelées (haricots verts, carottes, courgettes, choux de Bruxelles) origine France issus d'exploitation respectant le cahier des charges HVE (haute valeur environnementale)

L'origine et le choix des matières premières

Entrées	Majoritairement à base de produits frais	
Viandes	Origine France garantie à 90 %	
	Agneau	Viande d'agneau origine Union Européenne
	Boeuf	Viande de bœuf origine France
	Porc	Viande de porc origine France
	Veau	Viande de veau origine France
	Volaille	Viande fraîche de volaille origine France
Poissons	Poissons surgelés label de pêche durable MSC majoritairement	
Garnitures	Légumes	Légumes surgelés majoritairement
	Féculents	Produits de marque majoritairement
Fromages	Fromage d'appellation protégée/controlée (AOP ou AOC) à la coupe ou produits de marque majoritairement	
Fruits	Respect de la saisonnalité dans les menus	
Desserts	Pâtisseries surgelées majoritairement	

OBJECTIFS 2025

Nous avons complété nos approvisionnements avec les choix de matières suivants afin de faire évoluer la part de produits de qualité et durables dans nos approvisionnements :

Découpe de poulet (filets, cuisses, émincé) : Filière Nouvelle Agriculture (Bleu Blanc Cœur)

Pâtes : Pâtes bio semi complètes achetées en direct auprès de la Ferme du petit Pâtis à Combrée (49)

Tomates : Du 15 juin au 15 septembre, choix d'une tomate Pleine terre « Locabelle » Origine 44.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Réaliser deux diagnostics gaspillage alimentaire dans les services pour sensibiliser les équipes en cuisine sur le gaspillage en production mais aussi les services de soins pour une meilleure gestion des dotations de pain.

Continuer le plan d'actions en cours en production afin de limiter le gaspillage. (Anticipation des absences des patients, maîtrise des quantités à produire, meilleure gestion des approvisionnements...)

Valorisation des Biodéchets

A partir de l'étude sur la filière déchets réalisée début 2025, travailler avec les services pour trier et valoriser 100% des biodéchets produits par l'établissement.

Diversification des sources de protéines et menus végétariens

L'apport de nouvelles recettes sans viande a permis de passer à 20% de repas végétariens chaque semaine en étoffant l'offre alimentaire et en diversifiant les sources de protéines. L'objectif pour 2025 est d'approcher 30 % de repas sans viande/sans poisson par semaine.

Substitution des plastiques

Depuis janvier 2025 :

Les suppléments sauce sont servis en bac inox. Arrêt des cuissons des plats texturés en barquettes thermoscellées. Arrêt des cuissons des plats texturés en barquettes thermoscellées.