

La loi EGALIM parue au JO du 01 Novembre 2018 vise à la mise en place d'une alimentation saine durable et accessible à tous.

Vous trouverez ci-dessous un résumé des changements attendus.

**Au 1er Novembre 2019** : les gestionnaires de restauration collective sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien incluant des protéines végétales ou animales (œufs, produits laitiers) .Cette disposition est mise en place à titre expérimentale pour une durée de 2 ans.

**Au 1er Janvier 2020** : il est mis fin à l'utilisation des bouteilles en plastique dans le cadre de la restauration collective, ainsi que des couverts, assiettes, gobelets,...jetables.

**Au 1<sup>er</sup> Janvier 2020** : obligation est faite aux restaurants collectifs d'informer une fois par an les usagers, de la part des produits bio et (ou) de qualité utilisés dans la confection des repas.

**Au 1<sup>er</sup> Janvier 2022** : les repas servis dans les restaurants collectifs publics et privés doivent inclure 50% de produits possédant un signe de qualité ou labélisé (label rouge, bleu blanc cœur,...)dont 20 % de produits bio, obligation est faite d'acquérir des produits du commerce équitable.

**Au plus tard le 1<sup>er</sup> Janvier 2025** : fin de l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en matière plastique.

*Le service de restauration scolaire de la Ville d'Onet-le-Château*