



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

## Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation

Paris, le 25 avril 2019

### COMMUNIQUE DE PRESSE

—

#### **50 % de produits bio, de qualité et durables dans la restauration collective à horizon 2022**

—

**Didier Guillaume, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, salue la publication au Journal officiel ce 24 avril du décret d'application relatif aux nouvelles obligations instaurées pour les établissements de restauration collective. Au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public devront compter 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.**

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.

Didier Guillaume a tenu à ce que le Conseil national de la restauration collective (CNRC), installé le 13 mars dernier, assure le suivi de la mise en œuvre opérationnelle de ces différentes mesures concernant la restauration collective et l'accompagnement des professionnels au niveau national. Le CNRC devra ainsi œuvrer à l'élaboration d'outils d'accompagnement et de suivi pour aider les professionnels et collectivités territoriales concernés à atteindre les objectifs fixés par la loi. Ce secteur constituera l'un des axes forts du prochain « Plan national pour l'alimentation (PNA) » en cours de concertation au sein du Conseil national de l'alimentation.

« La restauration collective qui représente chaque année 3,7 milliards de repas servis dans notre pays, constitue un formidable levier de progrès pour accélérer la transition vers une alimentation plus saine, durable et accessible à tous. Elle contribue à la transition agro-écologique de nos exploitations, et à la réconciliation entre agriculteurs et citoyens. » a déclaré Didier Guillaume


---

Contacts presse

**Service de presse de Didier GUILLAUME** - Tel : 01 49 55 59 74 ; [cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr](mailto:cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr)  
**Service de presse du ministère** - Tel : 01 49 55 60 11 ; [ministere.presse@agriculture.gouv.fr](mailto:ministere.presse@agriculture.gouv.fr)

---

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation  
Hôtel de Villeroy – 78 bis, rue de Varenne – 75007 PARIS  
[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr) - [www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)

 @Min\_Agriculture