



## Les indicateurs Loi Egalim Ecole Les Viking sur la commune de Turretot

Concernant les menus 4 composantes



	2021	2022	2023
Les produits Bio	25%	25%	➔ 25%
Les menus végétariens	25%	25%	➔ 25%
Les produits dans les assiettes producteur Locaux sur un cycle de menu	50%	75% ➔	➔ 75%
Valorisation de nos déchets	50%	75% ➔	➔ 75%
Intégration de fournisseur locaux	50%	75% ➔	➔ 75%

**Loi Egalim**  
1er novembre 2018

meal canteen  
l'app anti-gaspi de la restauration collective

**LOI ISSUE DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION**

156 000 participants, 69 articles, 300h débat, 5 000 amendements

**QUE DIT LA LOI ?**

3 OBJECTIFS SIMPLES : meilleure rémunération, meilleure qualité, saine, sûre, durable

**CE QU'IL FAUT RETENIR !**

20% bio à la cantine & 50% produits de qualité

**EN RESTAURATION COLLECTIVE**

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : 1 repas végétarien 1 fois par semaine

INFORMATIONS : consultation des menus par voie électronique

LABELS : AGRICULTURE BIOLOGIQUE, ORIGINE, PÊCHE DURABLE MSC

1. Des produits de qualité et durables à hauteur de 50 %, en valeur, dans les repas servis d'ici le 1er janvier 2022, dont au moins 20 % de produits bio ou en conversion.
2. L'obligation de proposer un repas végétarien au moins par semaine dès le 1er novembre 2019.
3. L'interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique au plus tard le 1er janvier 2020.
4. L'interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique à compter du 1er janvier 2025 pour les collectivités territoriales de plus de 2 000 habitants, et du 1er janvier 2028 au plus tard pour les communes de moins de 2 000 habitants
5. L'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec la réalisation d'un diagnostic préalable.