



## La Loi EGalim chez Sogeres

### Contexte et réglementation



Loi n° 2018-938 publiée le 1er novembre 2018  
issue des **Etats Généraux de l'Alimentation**  
(EGalim) ou Loi « Agriculture et Alimentation »



Pour l'équilibre des relations commerciales dans  
le secteur agricole et alimentaire et pour une  
alimentation saine, durable et accessible à tous

### 3 objectifs principaux de la loi EGalim



Rémunérer les producteurs de façon plus équitable par une  
meilleure répartition de la valeur

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous et  
respectueuse du bien-être animal

Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle  
des produits pour mieux répondre aux attentes des consommateurs

## Une diversification des protéines et menu végétarien (Article 24)



### Qui est concerné ?

Tous sauf la restauration  
d'entreprises privées



### Quand

Au 1<sup>er</sup> novembre 2019

➤ Uniquement pour les restaurants collectifs scolaires (publics et privés) : proposer au moins un **menu végétarien** par semaine, sur une durée de 2 ans

Sogeres mène un **programme de diversification des protéines** pour ses sites :

### 1 – Dans le choix de ses produits

Par la proposition de nouvelles légumineuses, céréales, fruits à coques, pour diversifier l'apport en protéines végétales



### 2 – Dans ses recettes et menus

- Par la création d'un **programme So'Veggie** qui propose plus de 400 recettes végétariennes innovantes intégrées dans nos menus
- Par la formation de nos chefs au sein de l'Ecole Lenôtre pour encore mieux cuisiner ces recettes

Depuis janvier 2018, la cuisine centrale propose 1 repas végétarien par mois afin de tester les recettes auprès des enfants. *Exemples de recettes appréciées : nuggets de blé, tarte aux fromages, pâtes au potiron carottes et mozzarella, etc.*

Dès **novembre 2019**, la cuisine centrale s'engage à proposer un **menu végétarien par semaine**.

## L'interdiction des plastiques

(Articles 28, 62)



### Qui est concerné ?

Tous les restaurants collectifs et commerciaux

### Au 1<sup>er</sup> janvier 2020

Suppression des pailles, couverts et assiettes en plastique, gobelets, verres jetables, plateaux repas  
(Jusqu'à épuisement des stocks)

Suppression des bouteilles plastiques d'eau plate en restauration collective scolaire (écoles maternelles, élémentaires, collèges et lycées hors universités)

### Au 1<sup>er</sup> janvier 2025

Suppression des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans la restauration scolaire  
(l'échéance est en 2028 pour les communes de moins de 2000 habitants)

### Au 3 juillet 2021

Suppression de tous les contenants en plastique à usage unique cités ci-dessus (même pleins)

Obligation de mettre à disposition des contenants réutilisables ou recyclables pour la restauration commerciale et toute entreprise ayant une activité de vente à emporter



Sogeres a lancé un **plan global de substitution progressive** des contenants et ustensiles en plastique à usage unique.

A date, les filières sur les matériaux alternatifs ne sont pas prêtes pour pouvoir répondre à l'ensemble de nos besoins. Nous travaillons donc en étroite collaboration avec nos fournisseurs pour trouver des solutions.

En attendant, les barquettes de remises en températures utilisées par la cuisine centrale sont recyclables. Les pailles et autres contenants en plastiques à usage unique ne sont pas remplacés.