JEUNESSE

Restauration municipale : priorité aux produits de qualité et locaux

Favoriser une alimentation saine et respectueuse de l'environnement, promouvoir les protéin es végétales, lutter contre le gaspillage alimentaire… Tels sont les objectifs de la loi Egalim.

Publié le 10 décembre 2019

La ville d'Aubagne et la Sogeres proposent depuis septembre 2019 un menu végétarien pouvant inclure des oeufs ou des produits laitiers chaque semaine dans toutes les cantines scolaires, par anticipation de la loi Egalim qui l'im pose depuis le 1er novembre 2019. En effet, la Ville a défini des critères stricts d'exigence dans son cahier des cha rges envers son délégataire, en matière de qualité et de provenance des produits : en effet, priorité est donnée à ce ux issus des départements 13, 83, 84, 04, 05, 06, avec 40 % de produits bio, dont le pain fourni par un boulanger de la commune. 50 % de produits émanent des circuits courts, que la loi Egalim impose aux communes d'atteindre en 2022 !

Dans les engagements figurent également d'autres exigences qualitatives : 100 % de viandes fraîches et française s et pour le veau et la volaille 100 % de Label Rouge, 60 % de poissons issus de la pêche responsable et 30 % de fro mages d'Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée (AOC ou AOP).

Des mesures échelonnées dans le temps

La loi Egalim impose également aux opérateurs de la restauration scolaire la suppression progressive des contena nts en plastique : bouteilles d'eau, pailles, couverts et verres jetables dès 2020 et des barquettes pour les plats cha uds dès 2025. La ville d'Aubagne a déjà mis en place des alternatives plus écologiques et a recours depuis la rentré e à des contenants biodégradables.

Au rayon fromage, 80 % des produits sont proposés à la coupe afin de limiter les emballages et le volume des déc hets. À noter que dans le cadre des actions municipales en matière d'écologie positive, le tri des déchets a été favo risé par l'installation, qui sera généralisée progressivement, de bornes de séparation des restes alimentaires et non alimentaires dans les restaurants de 5 écoles (la Tourtelle, Beaudinard, la Garenne, Chaulan, Antide-Boyer), à titre e xpérimental.

La **loi dite « Egalim »** (2018) vise l'équilibre des relations commerciales dans le s ecteur de l'agroalimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tou s. Elle a pour objectifs principaux de permettre une juste rémunération des agric ulteurs, de renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des p roduits et de mieux répondre aux attentes des consommateurs.