LES DATES-CLÉS

2018

30 OCTOBRE
Loi EGAlim

- Développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable et des produits issus des PAT
- Plan pluriannuel de diversification des protéines
- Extension du « fait maison » à la restauration collective

2019

13 MARS

Mise en place du CNRC

14 AVRIL

Début de l'expérimentation facultative de l'affichage de la nature des produits entrant dans la composition des menus

21 OCTOBRE
Ordonnance gaspillage

- Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage
- Proposition d'une convention de dons

1er NOVEMBRE

Début de l'expérimentation obligatoire d'un menu végétarien en restauration scolaire (2 ans)

2020

1er JANVIER

- Information des usagers 1 fois/an sur la part des produits durables et de qualité dans les menus et les démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable
- Interdiction de l'utilisation de bouteille d'eau plate en plastique en restauration scolaire (sauf conditions particulières)
- Interdiction de la mise à disposition d'ustensiles en matière plastique à usage unique
- Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables

22 OCTOBRE

Fin du délai d'un an pour la mise en œuvre de ces mesures

2021

31 OCTOBRE

Fin de l'expérimentation

2022

1er JANVIER

Au moins 50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20 % de produits biologiques

2025

1er JANVIER

Interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson / réchauffe / service en matière plastique en restauration scolaire, universitaire et crèches