

Mise à jour janvier 2026

Approvisionnement

50 %

DONT

produits durables et de qualités (60% de viandes et poissons ; santé et Etat : 100%)



20 %

produits biologique ou en conversion



Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Obligation de lancer une démarche de **lutte contre le gaspillage** alimentaire et d'élaborer un diagnostic
- Les restaurants produisant plus de **3 000 repas / jour** doivent conclure une convention avec des associations habilité



Diversification des sources de protéines

- Les restaurants produisant plus de **200 repas / jour** doivent prévoir un plan pluriannuel de diversification de protéines
- Les restaurants scolaires doivent prévoir **1 menu végétarien / semaine**



Substitution des plastiques

- Interdiction d'utiliser des contenants alimentaires plastiques pour les **établissements scolaires**, les structures **accueillants des enfants de moins de 6 ans** et celles **accueillants des femmes enceintes**
- Obligation d'utiliser des **contenants à emporter réutilisable et/ou recyclables**



Information des convives

- Obligation **d'afficher**, de façon **permanente**, les informations sur les produits durables et de qualités dans les restaurants
- Obligation de mener une **campagne annuelle d'information sur l'utilisation de produit durable et de qualité** dans les restaurants



Pour plus de renseignements : egalim.draaf-centre-val-de-loire@agriculture.gouv.fr
alimentation@paysloirebeauce.fr