

# Loi EGAlim

La loi du 30/10/2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation dite EGAlim impose au moins 50% de produits de qualité et durables au 1/01/2022 dont au moins 20% de produits biologiques pour la restauration collective publique.

Les Signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) :



**Label rouge**, signe national qui garantit la qualité supérieure du produit.



**Agriculture biologique** : il existe deux logos, un pour le niveau national, l'autre pour le niveau européen. Ils permettent de garantir le respect de l'environnement de production et du bien-être animal.



**Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** au niveau national et, son équivalent européen, **Appellation d'Origine Protégée (AOP)**. Ils garantissent l'origine du produit.



**Indication Géographique Protégée (IGP)**, signe européen qui garantit le lieu géographique de production ou de transformation.



La **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)**, relève d'un usage, d'un savoir-faire, d'une pratique qui peuvent être réalisés en dehors du pays ou de la région en provenance ou de fabrication du produit.

Pour en savoir plus : <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>

Les mentions, écolabel et certifications concernés par le loi EGAlim :



- La mention « **issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale** » (HVE) garantit que les pratiques agricoles utilisés sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement.

Pour en savoir plus : <https://agriculture.gouv.fr/la-haute-valeur-environnementale-une-mention-valorisante-pour-les-agriculteurs-et-leurs-pratiques>



- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'**écolabel Pêche durable**.



- Les produits bénéficiant du logo « **Région Ultrapériphérique** » (RUP) sont des produits issus des territoires d'outre mer.

- La mention « **fermier** », « **produit de la ferme** », « **produit à la ferme** », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. A ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières, la viande de bovin et la viande de porc (celles-ci doivent bénéficier de SIQO Label rouge)
- Les produits équivalents aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications
- Les produits acquis selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie. A ce jour ils n'existent pas de référentiel ni de méthodologie officiels sur lesquels l'acheteur pourrait s'appuyer.

Les restaurants collectifs sont encouragés à développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT) bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%.