**Loi alimentation : du nouveau dans les assiettes de nos enfants**

Les communes et les communautés de communes sont des acteurs majeurs dans le développement de l’alimentation durable. En restauration collective, le mode d’approvisionnement, le choix des menus, les actions de sensibilisation et d’éducation à l’alimentation durable sont des initiatives locales fortes par leurs enjeux santé, économiques, sociaux et environnementaux.

**Du nouveau pour la restauration collective**

La loi Agriculture et Alimentation, appelée aussi loi EGalim, poursuit trois objectifs :

* payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
* renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
* favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Cette loi prévoit notamment de nombreuses dispositions pour la restauration collective :

* depuis le 1er novembre 2019, la diversification des sources de protéines pour les restaurants scolaires avec, au moins une fois par semaine, un menu végétarien ;
* à partir du 1er janvier 2022, 50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité (dont des produits bio) ;
* la lutte contre le gaspillage alimentaire.

**Pour aller plus loin**

La Mce peut accompagner l’évolution des choix et des pratiques en restauration collective, selon une démarche concertée avec les élus, les parents d’élèves, le personnel de restauration et les équipes éducatives.

*Article rédigé par la Maison de la consommation et de l'environnement – 48 Bd Magenta – 35000 Rennes- 02 99 30 35 50 ou* [*info@mce-info.org*](mailto:info@mce-info.org)