

<https://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article2122>

# Accompagnement à la mise en oeuvre des mesures EGALIM

- Filières professionnelles - Filière "Restauration collective et commerciale" - CAP PSR : Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria) - Ressources pédagogiques -

Date de mise en ligne : jeudi 2 juin 2022

---

Copyright © SCIENCES BIOLOGIQUES ET SCIENCES SOCIALES

APPLIQUEES - Tous droits réservés

---

La loi EGAlim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective, avec notamment l'objectif d'un taux d'approvisionnement de 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Le ministère a collaboré avec la Délégation interministérielle au numérique (DINUM) et le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) pour accompagner l'ensemble des acteurs de terrain de la restauration collective. Ainsi, deux outils d'accompagnement sont disponibles. Ils ont été co-construits avec les acteurs du Conseil national de la restauration collective (CNRC).

Des ressources en ligne via le lien ci-dessous :

<https://agriculture.gouv.fr/restaur...>