LOI EGALIM :

NOS ENGAGEMENTS

Avril 2021

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

CONTEXTE

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « **EGAlim** », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau Programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour **favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.**

A travers ce document, nous vous indiquons comment Ansamble mets en place les différentes mesures de la loi EGAlim :

- **La qualité des produits**
- **La diversification des sources de protéines et des menus végétariens**
- **La lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **La suppression des plastiques**

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

i EGalim, qu'est ce que c'est ?

des Etats Généraux de l'alimentation

u 30 OCTOBRE 2018

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

SURES PHARES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Menu végétarien
fois par semaine minimum
(Restaurants collectifs scolaires
de la maternelle au lycée)

Plan pluriannuel
de diversification des protéines
(Restaurants servant plus de 200 couverts/jours
en moyenne)

TAIRE

21 OCT 2020

Obligation
de mise en place d'une démarche
de lutte contre le gaspillage

isation d'un diagnostic préalable
mum 12 mois après publication de la loi

TAIRES

:erdiction
rendre impropre
a consommation

1 JAN 2020

1 OCT 2020

Don alimentaire
aux associations
pour les restaurants préparants
plus de 3000 repas/jours

ENVIRONNEMENT ET SANTÉ

1 JAN 2020

Suppression
des bouteilles d'eau plate
en matière plastique
en restauration scolaire

Suppression
des pailles, couverts, ustensiles
en matière plastique
à usage unique

Suppression
des contenants aliment
de cuisson, de réchauffe et de
en matière plastique

>2000 habitants : 1er jan. 2025
<2000 habitants : 1er jan. 2028

QUALITÉ

50% produits sous signes de qualité et durables en valeur d'achats en € HT par année civile

1 JANV 2022

- Label rouge
- Indication géographique protégée
- Appelation d'origine protégée
- Spécialité traditionnelle garantie
- Haute valeur environnementale niveau 2
- Pêche durable
- Région ultrapériphérique

DONT Produits Bio > 20%

+ produits «fermier» (oeufs, fromages, fromage bl
+ produits avec externalités environnementale

1 fois par an, communication sur la part des produits entrants dans la composition des rep

1

LA QUALITÉ DES PRODUITS

CONTEXTE RÈGLEMENTAIRE

Quelle mesure ?

A partir du **1er janvier 2022** (au plus tard), les repas servis dans les restaurants collectifs, dont les personnes morales de droit public ou de droit privé ont la charge, devront comprendre **une part au moins à 50%** (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) **de produits alimentaires, dont 20% de BIO qui répondent au moins à un des critères de qualité SIQO.**

Quel type d'établissement concerné ?

- Administration et établissement publics.
- Service de restauration scolaire, universitaire
- Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans : crèche, loisirs
- Etablissement de santé, sociaux et médico-sociaux, pénitentiaires, qu'ils soient gérés par des personnes privées ou publiques

*Réf : Articles L.230-5-1 et L.230-5-2 du code rural et de la pêche maritime (**LOI n°2018-938 du 30 octobre 2018** – art. 24)*

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

LES PRODUITS DE QUALITÉ ÉLIGIBLES

Les produits alimentaires concernés sont les produits issus de l'agriculture biologique et sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou de mentions valorisantes :

Au moins 50 % de produits de qualité et durables...

- ✓ **Le label rouge**
- ✓ **L'appellation d'origine (AOP)**
- ✓ **L'indication géographique (IGP)**
- ✓ La mention « issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale** » **(HVE).** Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 » **(CE2)** sont acceptés.
- ✓ **La spécialité traditionnelle garantie**
  En France, seule la Moule de Bouchot bénéficie de cette appellation. 54 produits bénéficient de cette appellation de Europe, tels que la mozzarella en Italie ou le jambon Serrano en Espagne.
- ✓ Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'**écolabel pêche durable**
- ✓ La mention « **fermier** » ou « **produit de la ferme** » ou « **produit à la ferme** », uniquement pour les produits où il existe une réglementation des conditions de production. A ce jour en France, **cela ne concerne que les œufs fermiers.**
- ✓ Les produits bénéficiant du logo « **région ultrapériphérique** » issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne en la matière.
- ✓ Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie. *(La filière BBC a fait une démarche dans ce sens, non reconnue actuellement)*

.... dont au moins 20 % de produits biologiques

- ✓ Les **produits issus de l'agriculture biologique** (à hauteur de **20% minimum du total des achats HT sur les 50% exigés**).
  Sont également acceptés les **produits végétaux étiquetés « en conversion »** (en conversion depuis 2 ans au moins).

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

LES PRODUITS NON RECONNUS OFFICIELLEMENT

Les produits suivants ne seront pas comptabilisés dans les 50% :

- ✓ Les produits portant les mentions « **fermier** » (en dehors du cas précisé ci-dessus), **montagne ou produits pays**
- ✓ Les produits issus du **commerce équitable** (même si la loi EGALIM prévoit que les restaurants collectifs doivent développer ce type d'approvisionnements)
- ✓ Les démarches « **Bleu Blanc Cœur » - « MSC » - « Agriconfiance »**
- ✓ Le caractère « **local** » d'un produit **ne répond pas à une définition officielle**, et **n'entre donc pas, selon les pouvoirs publics, dans les 50%**

Ces produits, faisant partie des marqueurs Ansamble, ne sont pas à exclure de l'offre et peuvent être identifiés comme **durables et/ou responsables**. De plus, des démarches sont en cours afin de pouvoir être reconnus comme produits de qualité EGAlim . La démarche est à valider avec le client.

LES PRODUITS EN COURS DE VALIDATION PAR LE GOUVERNEMENT

✓ Focus sur les produits « locaux » :

Les produits « locaux » entrent dans le décompte des 50% uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi (BIO ou SIQUO).

Pour autant, des leviers existent pour ne pas défavoriser les produits locaux, dans le respect du code de la commande publique (garantir l'accessibilité des TPE/PME à la commande publique en recourant notamment au sourcing, promouvoir la fraîcheur et la saisonnalité des produits, en privilégiant des modes de production moins énergivores…).

Ancré dans le territoire dans lequel nous agissons au quotidien, Ansamble s'efforce de favoriser l'économie des bassins de vie **en valorisant les filières et les productions locales** et régionales, en respectant la biodiversité et la saisonnalité, dans une vision à long terme de nos partenariats.

A ce titre, les produits locaux peuvent être valorisés au titre d'achats responsables.

✓ Focus sur les produits « Bleu Blanc Cœur » :

Bleu Blanc Cœur est engagé dans une **démarche environnementale et nutritionnelle** depuis 20 ans

- Réintroduction en France de cultures d'intérêts nutritionnels (herbes, légumineuses, oléagineux…) permettant l'allongement des rotations, la captation du carbone par les sols, l'amélioration de la vie dans le sol, la réduction des intrants chimiques…
- Interdiction de l'emploi d'huile de palme pour nourrir les animaux d'élevage
- Diversité et équilibre nutritionnels des animaux grâce aux végétaux et graines riches en nutriments

Les produits Bleu-Blanc-Cœur garantissent des apports nutritionnels mesurés et répondant à des objectifs de santé publique.

Pour toutes ces raisons, les produits BBC peuvent être valorisés au titre d'achats durables, tout en atténuant l'impact financier. BBC a également développé une méthode de calcul permettant de répondre au critère « du coût des externalités environnementales ».

LES PRODUITS EN COURS DE VALIDATION PAR LE GOUVERNEMENT

✓ Focus sur les produits issus du « commerce équitable »

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%.**

Depuis 2016, la mise en œuvre des PAT permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer l'agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous. Ils constituent donc un outil à mobiliser pour l'atteinte des objectifs de la loi Egalim. Le PNA3 (Programme National pour l'Alimentation) indique l'objectif de développer au moins un PAT par département d'ici 2023.

A ce titre, les produits issus du commerce équitable peuvent être **valorisés au titre d'achats durables**.

✓ Focus sur les produits « MSC »

La démarche **Marine Stewardship Council** prend en compte les objectifs suivants :

- Préservation des stocks de poissons,
- Protection du milieu marin et amélioration des conditions de travail à bord des navires.
- Préservation de la biodiversité marine.

A ce titre, les produits MSC peuvent être valorisés au titre d'**achats durables**.
Il est à noter que **très peu de pêcheries sont labélisées de l'écolabel « pêche durable »** à ce jour.

IMPACT FINANCIER

Incidence tarifaire de l'intégration des produits qualité Egalim

Menus

			Qualité produits	Menus actuels avec 1 Bio jour	Menus Egalim avec MSC et BBC	Menus 100% Egalim
Egalim - Produits responsables	Egalim avec externalités environnementales	Egalim - Produits durables	BIO	20,00%	23,73%	30,56%
			App. Origine Protégée (AOP)	0,58%	1,75%	1,66%
			Haute Valeur Environnementale	0,41%	0,32%	0,26%
			CE2		0,51%	0,50%
			Label Rouge	0,00%	11,57%	14,22%
			Région Ultra Périphérique	0,30%	0,29%	0,28%
			Verger EcoResponsable	3,34%	1,75%	2,57%
			IGP		*11,57%*	*12,79%*
			Sous-total 1	24,63%	39,92%	50,05%
			Bleu Blanc Coeur (BBC)	6,59%	5,85%	4,98%
			Sous-total 2	31,22%	45,77%	55,03%
			Pêche responsable (MSC/ASC)	7,38%	4,29%	4,20%
			Equitable	*3,70%*	*3,28%*	*3,21%*
			Total	38,60%	50,06%	59,23%
			Incidence tarifaire (moyenne pondérée au couvert)		**+ 8%**	**+ 13%**

Les produits indiqués en italiques ne sont pas comptabilisés (volume d'achat déjà identifiés en LR et BIO)

Exemples de produits répondant aux critères qualité Egalim et actuellement disponibles dans notre mercuriale :

- ✓ **BIO** : égrené de bœuf , cuisse/haut poulet, carotte, betterave, p. de terre, pâtes, riz, semoule, poire, kiwi, yaourt sucré, œuf (pour 100% : + rôti de bœuf, orange)
- ✓ **Label rouge** : sauté de bœuf (pour 100% : sauté de dinde)
- ✓ **AOC** : 2 fromages par cycle

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

LA RESPONSABILITÉ DU CLIENT

La responsabilité de la mise en place de cette mesure sera différente selon le mode de gestion :

- En **CONCESSION** = Ansamble est responsable de la gestion de la prestation alimentaire
- En **MARCHÉ PUBLIC** = le client est responsable
- Dans un **CONTRAT PRIVÉ** = le client est responsable

Lorsque le **client est responsable**, il faut :

1- Présenter une **offre tarifée au client répondant aux exigences Egalim**

2- En cas de **refus** du client de mettre en place Egalim, lui rappeler que c'est une **obligation** et obtenir, si possible, un **écrit formalisant cette décision du client**.

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

2

LA DIVERSIFICATION DES MENUS

CONTEXTE RÈGLEMENTAIRE

Quelle mesure ?

Depuis le 30 octobre 2018, les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de **diversification de protéines** incluant des alternatives **à base de protéines végétales** dans les repas qu'ils proposent.

Quel type d'établissement concerné ?

- Service de **restauration scolaire**
- Restaurants collectifs de **+ de 200 repas/jour** :
  - Service de restauration universitaire
  - Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans : crèche, loisirs
  - Etablissement de santé, sociaux et médico-sociaux, pénitentiaires, qu'ils soient gérés par des personnes privées ou publiques
  - Administrations et établissements publics.

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOS RECETTES VÉGÉTARIENNES

Chez Ansamble, les recettes Végétariennes s'inscrivent dans une démarche globale qui a pour objectif d'offrir à nos convives une alimentation saine, équilibrée et durable.

Déjà engagée pour une alimentation de qualité qui veille à l'équilibre nutritionnel de ses convives, **Ansamble propose depuis plusieurs années des recettes alternatives dans ses menus**.
Les consommations actuelles et les politiques de santé publique (PNNS*) encouragent la **diversification des sources de protéines** et la **valorisation des légumineuses** dans la restauration d'aujourd'hui et de demain.

UN PLAT VÉGÉTARIEN ?

C'EST UN REPAS QUI **EXCLUT TOUTE CHAIR ANIMALE** (viande, poisson, charcuteries) et qui consiste à consommer des végétaux et des aliments d'origine animale comme le miel, les œufs, le lait ainsi que leurs produits dérivés

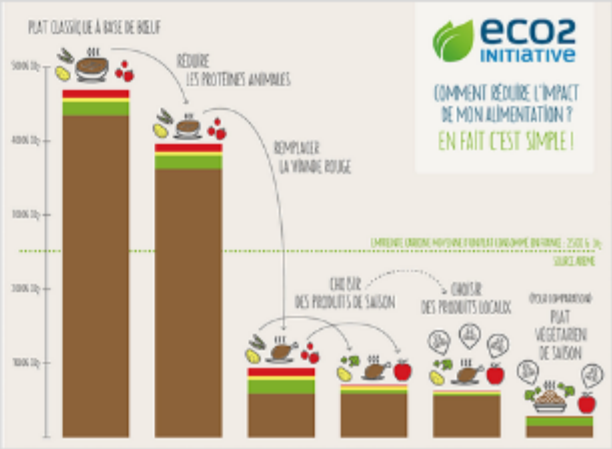
POURQUOI PROPOSER DES PLATS VÉGÉTARIENS ?

Les produits d'origine animale (viande, laitage...) génèrent des impacts environnementaux supérieurs aux produits d'origine végétale car ils cumulent les impacts liés à l'élevage des animaux (émissions de méthane entérique pour les bovins, chauffage des bâtiments...) et les impacts liés à la production d'aliments pour les animaux (engrais, tracteurs...).

Engagés en faveur de la transition écologique, nous vous accompagnons sur le **changement des habitudes de consommation** en vous proposant de nouvelles recettes, permettant de faire **varier les sources de protéines** dans vos assiettes tout en respectant **l'équilibre nutritionnel** et ainsi **réduire considérablement les émissions de CO2.**

BIEN COMMUNIQUER & SENSIBILISER POUR MIEUX CONSOMMER

En étant bien informé des impacts de l'assiette, et en faisant des choix éclairés pour adopter de nouvelles habitudes alimentaires, il est possible de réduire jusqu'à 50% des émissions de gaz à effet de serre de son alimentation et ainsi préserver sa santé et les ressources naturelles.



Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

*PNNS : Programme national nutrition santé

LA LOI EGALIM ET NOTRE OFFRE VÉGÉTARIENNE

Avec la loi Agriculture et Alimentation, les repas végétariens doivent être proposés, depuis le début du mois de novembre 2019, au moins une fois par semaine au sein des restaurants scolaires.

Ansamble propose ainsi, chaque semaine, depuis septembre 2019, une alternance de menus végétariens dans son plan alimentaire, avec au menu, **association de céréales et de légumineuses, plats à base d'œufs, préparations pâtissières.**

LE TEXTE DE LOI EGALIM 2018 PRÉCISE :

« Art. L. 230-5-6.-A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales ».

« L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme. »

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

UNE OFFRE BIEN ÉQUILIBRÉE

SANS VIANDE, SANS POISSON & PRODUITS DE LA MER, MAIS PAS SANS PROTÉINE !

Dans les menus végétariens, de l'entrée au dessert, les sources de protéines sont multiples et plusieurs associations sont possibles pour composer les menus :

- ✓ PROTÉINES ANIMALES : ŒUF, PRODUITS LAITIERS
- ✓ PROTÉINES VÉGÉTALES : LÉGUMINEUSES + CÉRÉALES

Ces plats pourront être proposés sous forme de plat complet ou de plat protidique et accompagnement :

PLATS À BASE D'ŒUFS
Omelette, œufs durs

PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES
Tarte, clafoutis, cake

PLATS COMPLETS LÉGUMINEUSES & CÉRÉALES
Lasagnes, Chili sin carne

Ansamble s'engage à vérifier les apports en protéines sur l'ensemble du repas afin de répondre aux apports nutritionnels conseillés.

MENU VÉGÉTARIEN

Betterave vinaigrette

Parmentier de lentilles corail et carottes

Camembert

Clémentines

Total de 19,17 g de protéines *

** Apports nutritionnels en protéines minimum conseillés pour un élève de primaire lors d'un repas pris au restaurant scolaire : 11g*

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

3

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CONTEXTE RÈGLEMENTAIRE

Quelle mesure ?

Depuis le 21 octobre 2019, l'obligation de mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée.
Par ailleurs, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective à partir du 1er janvier 2020 (amende de 3 750 €).

Depuis le **22 octobre 2020**, les restaurations collectives qui préparent plus de 3000 repas par jour ont **l'obligation de proposer une convention de dons à une association** habilitée.

Quel type d'établissement concerné ?

- Administrations et établissements publics.
- Entreprises privées
- Service de restauration scolaire, universitaire
- Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans : crèche, loisirs
- Etablissement de santé, sociaux et médico-sociaux, pénitentiaires, qu'ils soient gérés par des personnes privées ou publiques

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

En France, le gaspillage alimentaire représente 30 kg par an et par habitant, dont 7 kg d'aliments encore emballés. Cela représente :

- ✓ 10 millions de tonnes par an
- ✓ 18 milliards de repas
- ✓ 16 milliards d'euros
- ✓ 5,3 millions de tonnes équivalent CO_2

Il est donc important de prendre conscience et d'agir sur la réduction de ce gaspillage.

De plus, réduire de 1kg le gaspillage alimentaire permet de financer 3kg de fruits et légumes bio et donc réduire l'impact financier de la mise en place des mesures de la loi EGAlim.

Pour se faire, nous réalisons un **diagnostic** sur nos restaurants afin d'évaluer la gaspillage : sources, quantités....
À partir des résultats, un **plan d'action** sera établi en collaboration avec les différents acteurs (client, convives, Ansamble).
Les déchets restants seront **valorisés le mieux possible via différentes filières** : dons aux associations, vente via Too Good to Go, dons aux animaux, valorisation des bio-déchets pour un retour à la terre...

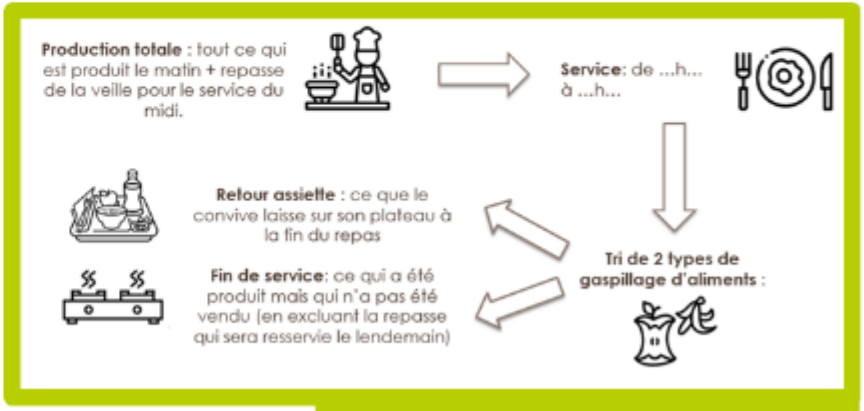
Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MESURER LE GASPILLAGE : NOTRE DIAGNOSTIC

Durant **1 semaine** nous comparons les quantités **préparées** et celles **gaspillées**.

Il existe 4 types de gaspillage :

- **Quantité restante en fin de service** (retour production)
- **Quantité restante retour assiette**
- **Pain** (pesé à part)
- **Incompressible** (épluchures, os…) – pas comptabilisé



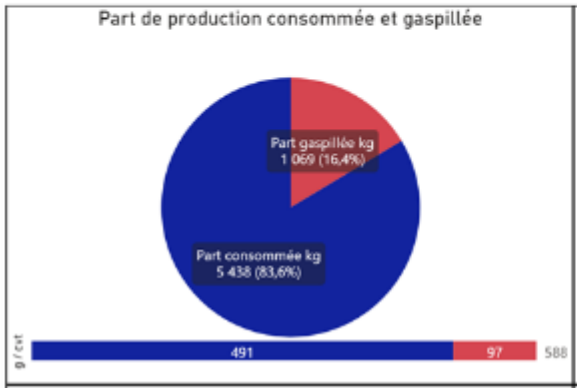
MÉTHODE :

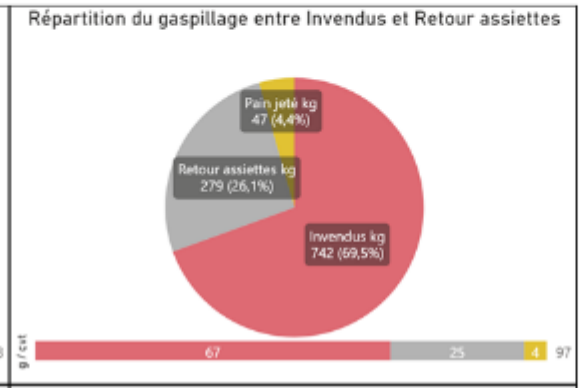
- ✓ **Pesée** du gaspillage à la fin du service et le retour assiettes des convives, grâce à un **tri méticuleux** en plonge et au niveau des kiosques / vitrines.
- ✓ **Saisie des données** dans notre **outil digital Hélios** de suivi
- ✓ Edition d'un **rapport** à la fin de la semaine de pesée
- ✓ Mise en place d'un **plan d'action personnalisé co-construit** avec le client, les convives et Ansamble

LE SAVIEZ-VOUS ?

Chez Ansamble, nous avons sélectionnés **45 sites** pour 2020-2021 afin de réaliser leurs diagnostics.
Sur les diagnostics déjà effectués, nous avons obtenue **une moyenne de 71,41g de gaspillage par assiette, ce qui est inférieur aux 95g mesurés l'ADEME** (soit la moyenne nationale de gaspillage en g/assiette).

Exemples données d'un rapport en fin de pesée :





Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

RÉDUIRE LE GASPILLAGE : NOTRE PLAN D'ACTION ANTI-GASPI

Le plan d'action est personnalisé en fonction des résultats mesurés lors du diagnostic et co-construit avec le client, les convives et Ansamble lors de groupes de travail.

1- Conception des menus

Exemples :

- Proposer un **plat de la veille**
- Proposer des produits pièces plutôt qu'émincés le vendredi
- Elaborer une offre alimentaire en fonction des effectifs et **adapter le nombre de composants**

2- Maîtrise en cuisine

Exemples :

- Bien gérer le nombre de repas et ses achats grâce à notre logiciel.
- Elaborer des **recettes validées par les convives** grâce à une cuisine maison avec des produits de qualité
- Optimiser et transformer les **restes** pour le moins de déchets possible

3- Service adapté

Exemples :

- Changer la **disposition du pain** sur la ligne de self.
- **Eviter la gratuité du pain**
- Proposer des portions différentes

4- Sensibilisation et formation du personnel

Exemples :

- Utiliser les **ustensiles de services adaptés**.
- **Modules de formation internes** sur la lutte contre le gaspillage

5- Sensibilisation des convives

Exemples :

- Stop-rayons « **C'est mon dernier jour** »
- **Gachimètres à pain**
- **Animations thématiques** sur l'environnement

« le meilleur des déchets est celui que l'on ne produit pas »

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

VALORISER LES SURPLUS : DONS AUX ASSOCIATIONS

Pour Ansamble, le don de denrées alimentaires constitue un levier essentiel de la lutte contre la précarité en permettant l'accès de tous à une nourriture sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante.

C'est pourquoi, nous faisons appel à des **associations locales** comme **Les Restos du Cœur** ou à **la Banque Alimentaire** afin de leur remettre nos invendus propres à la consommation humaine.

Le service HSE Ansamble coordonne ces actions avec le restaurant, le client et l'association près de votre site. Les modalités sont encadrées par une convention avec une association de collecte des denrées alimentaires.

BANQUES ALIMENTAIRES

LES RESTAURANTS DU CŒUR
LES RELAIS DU CŒUR

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

VALORISER LES SURPLUS : AU-DELÀ DE LA LOI EGALIM

Chez Ansamble, nous nous efforçons de valoriser au mieux nos surplus et bio-déchets afin de limiter notre impact environnemental.

VALORISATION DES BIO-DECHETS :

Nos biodéchets peuvent être **compostés ou dégradés par méthanisation**. L'enjeu est de **traiter les biodéchets au plus près de leur lieu de production** grâce à des partenariats locaux pour éviter les émissions de CO2 liées au transport pour une démarche pleine de sens.

Notre compost contribue à **la fertilité des sols et à la séquestration de CO2** en transformant des déchets organiques qui auraient sinon été incinérés ou enfouis en véritable « or vert ».

Nos sites à proximité d'une installation de méthanisation peuvent valoriser leurs biodéchets via ce processus afin de **produire du biogaz**. Ce biogaz sera alors valorisé énergétiquement. La méthanisation est particulièrement adaptée aux déchets gras, sucrés ou humides, difficilement compostables en l'état.

DON ANIMAL :

La valorisation animale consiste à donner des biodéchets encore consommables à des **animaux non destinés à la consommation humaine**. Ce type de méthode est particulièrement adapté aux sites en zones rurales où les associations d'aide alimentaire sont encore peu implantées.
Exemples : Associations de défense et protection animale, centres et parc animaliers, centres équestres…

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

4

LA SUPPRESSION DES PLASTIQUES

Quelle mesure ?

Depuis le 1er janvier 2020, l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire. Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le Préfet.

La mise à disposition des **ustensiles à usage unique en matière plastique suivants a été également interdite pour l'ensemble de la restauration collective** : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

NOTRE DÉMARCHE RESPONSABLE

La loi Egalim vise à réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire. Ainsi elle interdit les bouteilles d'eau plastique mais aussi l'usage des couverts, touillettes et pailles en plastique.

Engagé dans une démarche responsable, **Ansamble va plus loin et choisi de supprimer la totalité du plastique à usage unique**.

Nos restaurants sont équipés de **carafes** et de **fontaines à eau**. Ces dernières raccordées à l'eau de réseau permettent de boire une eau purifiée sans bactéries microbes et autres impuretés.

Nous travaillons également main dans la main avec les industriels pour référencer des **emballages biosourcés, biodégradables et/ou compostables**, tel que le kraft, le bois et le carton pour nos sandwichs, bols à salade, tartes, pâtisseries, pailles et sacs.

Remplacement des consommables concernés par des produits plus durables*

Barquettes et assiette plastique → Carton

Gobelets plastiques → Carton

Couverts plastique → Bois

Sac sandwich → Papier

* Impact financier à évaluer site par site selon l'offre retenue

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES