

**Après avoir été adoptée par le Parlement le 2 octobre 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1er novembre 2018. Quels sont ses objectifs et que contient-elle concrètement ? Présentation des dispositions clés de la loi.**

La loi issue des États généraux de l'alimentation 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 différentes mesures étalées dans le temps :

**Novembre 2019** : Proposer un menu végétarien sur 20 menus successifs, pour les restaurants scolaires de la maternelle au lycée, **STB a déjà mis en place cette obligation.**

**Dès Janvier 2020, jusqu'en Janvier 2022** : Une période d'expérimentations afin de valider les objectifs suivants :

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous :

- 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20% de produits bio) dans la restauration collective publique
- intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec la possibilité étendue à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire de faire des dons alimentaires
- possibilité d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place dans les restaurants et les débits de boissons, qui doivent mettre à disposition des contenants réutilisables ou recyclables. Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire
- interdiction des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires
- interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020

**Janvier 2025** : interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales.

**STB pratique déjà cette politique d'approvisionnement local qu'il nous faut quantifier pour arriver, d'ici Janvier 2022, à 50 % de produits locaux mais surtout 20 % de produits bio. Progressivement, nous nous fixons cet objectif. Concernant le conditionnement, STB livre 90% de ses repas, dans des bacs gastro inox et invitera les derniers sites livrés en plastique, à passer en inox réutilisable.**

N'hésitez pas à nous solliciter si vous avez besoin d'informations complémentaires, nous vous informerons, au fur et à mesure, des avancées. Comptez sur nous pour être en place définitivement en janvier 2022.