



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Objetivo\_RC2030 /

La ley francesa 'Egalim' avanza para una restauración colectiva más sana y sostenible

## La ley francesa 'Egalim' avanza para una restauración colectiva más sana y sostenible

Miércoles, 19 de febrero 2020

**La llamada ley 'Egalim' francesa va avanzando y cumpliendo los plazos fijados para su desarrollo. Este año entran en vigor diversas obligaciones respecto a la información relacionada con el suministro sostenible de alimentos, los planes de lucha contra el desperdicio alimentario o la prohibición efectiva de ciertos plásticos como desechables, pajitas, etc. En 2022, la restauración colectiva pública deberá servir al menos el 50% de sus productos con un sello de calidad o certificación ambiental.**

La ley para la Agricultura y la Alimentación ('Egalim') aprobada en Francia en otoño del 2018, sigue su curso este año con varias novedades, por ejemplo la de que desde el 1 de enero de 2020, los usuarios deberán ser informados (al menos una vez al año) de los productos sostenibles y de calidad utilizados en los menús de sus respectivos centros.

Además, el 22 de octubre de 2020, como muy tarde, los operadores de servicios de restauración públicos y privados habrán tenido que realizar un diagnóstico que incluye el suministro sostenible de alimentos antes de la implementación de un enfoque para luchar contra el desperdicio de alimentos. Una ordenanza vigente desde el 1 de enero de 2020 impone a quienes preparan más de 3.000 comidas al día la obligación de ofrecer un acuerdo a asociaciones o entidades de ayuda alimentaria para la donación de alimentos consumibles y no vendidos. Aquellos que no cumplan con esta visión estarán sujetos a una multa de 3.750 €.

En 2022, la restauración colectiva pública deberá servir al menos el 50% de sus productos con un signo de calidad o una certificación ambiental, teniendo en cuenta los costos atribuidos a las externalidades ambientales vinculadas a su ciclo de vida. El 20% de estas compras deberá estar relacionado con productos de agricultura ecológica o integrada.

Al hilo de esto, los restauradores que trabajen con productos de agricultura ecológica y deseen promover su acercamiento a sus usuarios pueden, desde el 1 de enero de 2020, certificar su nivel de compromiso gracias a una nueva especificación desarrollada por el Instituto Nacional del Origen y de la Calidad que establece tres niveles de certificación:

- **Categoría 1**, que corresponde a la introducción del 50% al 75% de ingredientes ecológico en el valor de compra (es decir, la participación del valor de las compras de productos ecológicos sobre el valor total de las compras ecológicas y no ecológicas por parte del restaurador);
- **Categoría 2**, para la introducción del 75% al 95% de ingredientes ecológicos en el valor de compra;
- **Categoría 3**, que corresponde al uso de al menos el 95% de ingredientes ecológicos en el valor de compra.

### Hablando de residuos

Desde julio de 2016, los profesionales tienen la obligación de clasificar cinco tipos de desechos: papel/cartón, metal, plástico, vidrio y madera en contenedores dedicados; y en caso de incumplimiento, corren el riesgo de recibir sanciones administrativas y judiciales. Desde el 1 de enero de 2020, el 70% de las cadenas de comida rápida deben cumplir esta obligación; el 90% antes del 31 de diciembre de 2020 y el 100% antes del 31 de diciembre de 2021. Esto pone a los restaurantes de comida rápida bajo una gran presión. ¡Por fin!

Igualmente, a partir del 31 de diciembre de 2023 (teniendo en cuenta la nueva Directiva (UE) 2018/851), todos los residuos orgánicos, independientemente de su volumen, tendrán que ser clasificados no para su eliminación, si no para su valorización.

A partir del 1 de julio de 2021, los establecimientos de restauración comerciales en los que se pueda comer y beber en el sitio deberán poner a disposición de sus clientes, si lo solicitan, recipientes reutilizables o reciclables que les permitan llevarse lo sobrante a su casa. Con respecto a la comida rápida y las empresas, el recipiente ofertado en este caso también deberá ser reutilizable y reciclable.

**Plásticos no, ¡gracias!**

A partir del 1 de enero de 2020, se han prohibido cuatro productos plásticos de un solo uso en Francia: platos y vasos de plástico en los supermercados, los bastoncillos de algodón y botellas de agua en los comedores escolares. Está previsto prohibir más plásticos de un solo uso en los próximos años:

- **En 2021**, se prohibirán las pajitas, cubiertos, agitadores, tapas de vasos, confeti, contenedores de espuma de poliestireno y envases plásticos para frutas y verduras que pesen menos de 1,5 kg.
- **En 2022**, se prohibirán las bolsas de te envueltas en plástico y los juguetes que se distribuyen de forma gratuita en los restaurantes de comida rápida. Igualmente, se prohibirán los platos desechables en los restaurantes de comida rápida y la distribución de botellas de plástico en las empresas. Por otra parte, las fuentes de agua serán obligatorias en todos los establecimientos públicos.
- **En 2025**, los recipientes plásticos para cocinar, calentar y servir estarán prohibidos en los establecimientos escolares (incluyendo guarderías) y universitarios. Aquellos que sirvan a colectividades de más de 2.000 personas tienen hasta el 1 de enero de 2025 para encontrar soluciones alternativas 'en beneficio del uso de materiales inertes y duraderos'; las de menos de 2.000 personas hasta el 1 de enero de 2028.

Estas prohibiciones tienen algunas exenciones:

- Las tiendas que vendan los productos prohibidos podrán continuar vendiéndolos durante seis meses después del 1 de enero, siempre que hayan sido producidos o importados previamente.
- El decreto francés incluye una exención temporal para productos compostables que contienen al menos el 50 por ciento de materiales orgánicos, así como para los cubiertos utilizados en instalaciones sanitarias y correccionales y en los medios de transporte, como trenes y aviones. Las exenciones expirarán en julio de 2021.

Estas medidas marcan los primeros pasos hacia el objetivo del gobierno francés de eliminar gradualmente todos los plásticos de un solo uso (aquellos que no están diseñados para ser reutilizados 'para un uso idéntico al que fue destinado') para 2040 y reciclar el 100 por ciento de los plásticos para 2025, en conformidad también con las directivas de la Unión Europea.

El año 2020 ha comenzado y ya se han impuesto nuevas obligaciones en la restauración colectiva y comercial en Francia. Otras están por venir y sin duda las seguiremos atentamente para no quedarnos atrás en esta transición a nivel europeo hacia un sistema agro-alimentario más sostenible, pues el nuevo gobierno español también ha incluido en su hoja de ruta diversas medidas similares a las mencionadas.

## Noticias Relacionadas

- [Barcelona reduce la carne roja y aumenta la proteína vegetal en los menús escolares](#)
- [La ikastola Argia de Tudela implanta un proyecto de alimentación saludable, local y ecológica](#)
- [Cinco claves para un servicio de restauración medioambientalmente responsable](#)
- [El sector sociosanitario ante el desafío de ser el mayor generador de residuos de la RC](#)

Paola Hernández **Paola Hernández** es graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y del Máster Europeo de Salud Pública. Es técnica de proyectos en la asociación [Mensa Cívica](#) y ha sido representante en el grupo de trabajo de la Comisión Europea para la elaboración del Pliego de Compras Verdes en la UE. @: [phernandezolivan@gmail.com](mailto:phernandezolivan@gmail.com). ([Todos los artículos](#)).