

## Mémo « Produits éligibles EGalim »

**Vous avez tous entendu parler de la loi EGalim et des 50% de produits durables et de qualité, dont minimum 20% de produits issus de l'agriculture biologique, qui doivent désormais faire partie de vos approvisionnements**

Mais dans les faits, s'y retrouver n'est pas toujours si simple ! Pour vous, RESET a réalisé ce « Mémo » afin de vous aider à voir plus clair.

**Tout d'abord, la loi EGalim vise plus largement les objectifs suivants :**

- + Davantage d'approvisionnements durables et de qualité
- + La mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- + La diversification des sources de protéines
- + La substitution des plastiques et le réemploi
- + L'information des convives

**Concernant le calcul de vos approvisionnements durables et de qualité, ils se réalisent en valeur hors taxes sur le coût annuel de vos repas. Ainsi, sur 100 euros d'achats alimentaires HT, vous devez avoir 50 euros de produits durables et de qualité DONT minimum 20 euros de produits issus de l'agriculture biologique (ou en conversion).**

### Des pourcentages plus élevés sur certaines catégories

Dans notre « **Mémo alimentation durable** » d'avril 2026, nous rappelons les précisions suivantes :

- + Au plus tard le 1er janvier 2024, les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche doivent représenter une part au moins égale, en valeur, à **60 %** des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche servis,
- + Ce taux étant fixé à **100 %** dans les restaurants collectifs gérés par l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales. » ;

## Les différents produits éligibles

Plusieurs catégories de produits alimentaires sont éligibles aux pourcentages EGalim

- + Ceux sous signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)
- + Les autres labels compatibles
- + Les produits équivalents
- + Les produits prenant en compte les externalités environnementales

## 1) Les Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)

Comment trouver un produit issu de notre région et sous SIQO ?

Rendez-vous sur le site de l'Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) : <https://www.inao.gouv.fr/>

Descendez jusqu'au moteur de recherche de la page et cliquez sur « Plus de critères » :

### Découvrez les produits sous signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) et leurs conditions de production

En France, il existe plus de 1200 produits sous SIQO. Qu'ils soient AOP, IGP, Label Rouge, bio... ils témoignent de la richesse du patrimoine culinaire français grâce à des critères exigeants et des savoir-faire transmis de génération en génération. Découvrez ces produits et leurs cahiers des charges grâce au [moteur de recherche](#) suivant.

#### Sélectionnez les critères souhaités pour affiner votre recherche

##### Signes officiels de l'origine et de la qualité

à noter : les produits "Agriculture biologique" ne sont pas référencés sur cet outil. Les produits STG et Label Rouge ne sont pas liés à une localisation géographique, à l'exception des produits Label Rouge liés à une Indication géographique protégée.

#### Localisation

#### Filières

#### Affiner les résultats par appellation et dénomination

Les indications géographiques (AOP/AOC, IGP, IG boissons spiritueuses) se déclinent par appellation, dénomination et produit. Le moteur de recherche est basé sur les produits. Si vous souhaitez une sélection plus large pour votre recherche, vous pouvez utiliser le champ ci-dessous et entrer l'appellation souhaitée (exemple : Camembert de Normandie, Miel d'Alsace, Bordeaux...) puis la dénomination.

Vous pouvez sélectionner « *Bourgogne-Franche-Comté* » dans la liste déroulante de « *Localisation* », éventuellement cocher un ou plusieurs SIQO ou encore sélectionner des catégories de produits dans la liste déroulante « *Filières et catégories de produits* ».

Vous connaissez déjà le nom du produit que vous recherchez ? Il suffit de le saisir directement dans la barre de recherche « *Indiquez le nom du produit recherché* ». Vous tombez ensuite sur la fiche du produit qui reprend notamment :

- + ses caractéristiques
- + son cahier des charges
- + son aire géographique

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|              | <p align="center"><b>Appellation d'origine contrôlée ou protégée (AOC ou AOP)</b></p> | <p>Sa production, transformation et élaboration sont réalisées sur une même aire géographique délimitée : lien au territoire, notion de « terroir ».</p>   | <p><b>PRODUCTION</b><br/>Obtention de la matière première.</p> <p><b>TRANSFORMATION</b><br/>Obtention d'un produit intermédiaire ou une base identifiable : pressurage, broyage, maturation, vinification...</p> <p><b>ÉLABORATION</b><br/>Caractéristiques organoleptiques définitives : raffinage, affinage, finition, mise en forme, séchage...</p> |
| <p>Exemples : AOP Bœuf de Charolles, Volaille de Bresse, Crème de Bresse, Comté...</p>        |   |  |  |
|            | <p align="center"><b>Indication Géographique Protégée (IGP)</b></p>                   | <p>Deux sur trois de ces étapes (production, transformation et élaboration) sont réalisées sur une même aire géographique délimitée.</p>   |  |
| <p>Exemples : IGP Bœuf Charolais du Bourbonnais, Cancoillotte, Moutarde de Bourgogne...</p>   |   |  |  |
|            | <p align="center"><b>Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)</b></p>                 | <p>La composition, la méthode de fabrication ou de transformation du produit sont fondées sur une tradition et non pas sur son origine géographique.</p>   |  |
| <p>« Bœuf traditionnel de race normande », « Moules de Bouchot » et « Lait de foin »</p>      |   |  |  |
|            | <p align="center"><b>Label Rouge (LR)</b></p>   | <p>Les conditions de production ou de fabrication visent un niveau de qualité supérieure aux autres produits similaires du marché sur les volets sensoriels, de l'image et du service</p> <p>Il n'y a aucune attache géographique, un même label rouge peut être produit partout en France</p> |  |
| <p>Exemples : LR escargots préparés frais et surgelés, jambon persillé, crème anglaise...</p> |   |  |  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p><b>Agriculture Biologique (AB)</b></p> <p>Mode de production qui allie pratiques environnementales optimales, respect de la biodiversité, préservation des ressources naturelles et niveau élevé de bien-être animal. Elle vise le respect de l'environnement, de la santé humaine et du bien-être animal.</p> | <p>Procédés non polluants, respectueux des écosystèmes et des animaux</p> <p>Exclusion des OGM, limite le recours aux intrants, pas de produits chimiques de synthèse, de colorant ou d'arôme chimique de synthèse ni d'exhausteur de goût.</p> |
| <p>Trouver les producteurs proches de chez vous : <a href="https://annuaire.agencebio.org/">https://annuaire.agencebio.org/</a> ou la plateforme coopérative Manger Bio BFC : <a href="https://www.mangerbiobfc.fr/">https://www.mangerbiobfc.fr/</a></p> |   |   |

### Attention aux pièges ! Quelques exemples

La dénomination « Moutarde de Dijon » est un terme générique : on peut en produire partout dans le monde ! La seule moutarde issue de graines de notre région est celle possédant l'IGP « Moutarde de Bourgogne ».

Jambon de Paris désigne une dénomination usuelle de vente (une recette, pas un lieu), Champignons de Paris pour sa part désigne la variété *Agaricus bisporus* de champignons et non pas leur culture parisienne.

La Mozza Fior Di latte est une pseudo mozzarella issue de lait de vache, et non de bufflone comme la recette originelle qui est uniquement vendue sous l'appellation AOP « Mozzarella Di Bufala Campana ».

Pas de SIQO, pas de garantie d'origine ou de qualité pour votre produit !

## 2) Les autres labels compatibles

Qui rentrent également dans vos pourcentages de produits de qualité et durables

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>Commerce équitable</b></p>       | <p><b>LES LABELS DE COMMERCE ÉQUITABLE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS</b></p> <p>label uniquement Nord-Sud</p> <p>labels uniquement origine France</p> <p>labels Nord-Sud et origine France</p> <p>Ils garantissent 7 critères dont des prix rémunérateurs pour les producteurs, un engagement commercial pluriannuel ou encore la transparence et la traçabilité des filières.</p> |  |
| <p><b>Région ultrapériphérique</b></p> | <p>Issus de : Azores, Madères, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, La Réunion, Mayotte, Saint-Martin. <a href="#">Liste des produits ici</a></p>  |  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p><b>Haute Valeur Environnementale</b></p> | <p><b>Indicateurs</b> (certification de 3 ans) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stratégie phytosanitaire</li> <li>• Gestion de la fertilisation et de l'irrigation</li> <li>• Protection raisonnée de la biodiversité</li> </ul>  |
|  | <p><b>Mention fermière</b></p>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Viande de volaille</b> : « fermier-élevé en plein air » ou « fermier-élevé en liberté » : <b>uniquement les SIQO</b></li> <li>• <b>Fromages</b> : soit « fabriqué selon les techniques traditionnelles par un producteur ne traitant que le lait de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci »</li> <li>• Soit « dénomination SIQO + fermier »</li> <li>• <b>Œufs</b> : uniquement espèce « Gallus gallus »+ exploitant propriétaire des poules et responsable de l'élevage + produit céréales pour alimentation ou département limitrophe + œufs pas seule source de revenu + pas plus de 6 000 poules + ramassage et tri des œufs manuel et quotidien</li> </ul> |
|  | <p><b>Écolabel pêche durable</b></p>        | <p><b>Indicateurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Écosystème : impacts non significatifs sur les ressources ciblées et non-ciblées et leur habitat</li> <li>• Environnement : réduction énergies fossiles, améliorer la gestion des déchets et la prévention des pollutions</li> <li>• Social : conditions de vie et de travail des équipages</li> <li>• Qualité : niveau élevé de fraîcheur</li> </ul>  |

### Quid du label MSC ?



C'est celui que vous voyez le plus, car le plus diffusé. Il relève d'une marque privée et non d'un label certifié par l'État. Au sein de l'**article L230-5-1**, il est bien spécifié que nous parlons de l'écolabel pêche durable et non pas de MSC.

En 2021, [une question posée au Sénat](#) soulève ce débat :

*« Le label MSC (Marine Stewardship Council) ne peut pas pour l'heure, être ajouté dans la liste des catégories de produits pouvant entrer dans la composition des 50 % de produits durables et de qualité en restauration collective tels que définis par la loi « EGalim ». Cependant, les acheteurs qui exigent des produits bénéficiant du label « Pêche durable » sont dans l'obligation, conformément au code de la commande publique, de prendre également en considération les produits « équivalents », c'est-à-dire les autres produits qui apportent les mêmes garanties. La responsabilité de l'appréciation de l'équivalence incombe aux acheteurs, sur la base des éléments de preuve apportés par le fournisseur. En conséquence, les*

acheteurs sont libres de juger si des produits bénéficiant du label MSC peuvent être considérés ou non comme équivalents à l'écolabel « Pêche durable », à partir des éléments transmis par le fournisseur, et entrer ainsi dans le décompte des 50 % ».

Une transition parfaite pour la suite de ce mémo !

### 3) Les produits équivalents

Pour les autres produits durables et de qualité **n'ayant ni label, ni signe de qualité, ni mention valorisante** (...), il est possible de les comptabiliser sur des critères de sélection de son marché public ou de son appel d'offre sur des coûts imputés aux **externalités environnementales liées aux produits pendant leur cycle de vie**.

Cette catégorie s'appuie donc sur un critère de choix de l'offre, et non pas sur un label, une mention valorisante, une certification ou tout autre signe de qualité.

- Pour évaluer ces critères, l'acheteur s'appuie sur des caractéristiques non discriminatoires et vérifiables de manière objective.
- Dès lors qu'il respecte les exigences du code de la commande publique, l'acheteur ayant recours à ce mode de sélection est libre de définir les modalités d'évaluation de ces critères qui lui semblent plus pertinentes sous sa responsabilité.

L'acheteur qui formule une spécification technique par référence à une norme ou exige un label particulier doit accepter, par tout autre moyen de preuve approprié, toutes les solutions qui satisfont de manière équivalente aux exigences définies.

Tel est le cas lorsqu'un opérateur économique n'a manifestement pas la possibilité d'obtenir le label particulier spécifié par l'acheteur ou un label équivalent dans les délais fixés pour des raisons qui ne lui sont pas imputables.

L'appréciation de l'équivalence doit se faire dans le respect du code de la commande publique.

**Exemple** (source CNRC « Restauration collective en régie directe – Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité ») :

| Caractéristiques   | Questions pouvant être associées   |
|--|--|
| Conditions d'élevage (produits animaux)                                  | Quel type de nourriture est fourni aux animaux ?   |
|  | Non-présence d'OGM dans les aliments ?   |
|  | Aliments produits sur l'exploitation ? % d'autonomie alimentaire pour les animaux ?  |
|  | Nombre de jours de pâturage ? Mise en œuvre de démarches permettant le maintien des prairies et la protection de la biodiversité ? |
|  | Aliments à base d'oléo-protéagineux et ou de légumineuses fourragères ?  |
|  | Aliments ne contenant pas des ingrédients issus de modes de production participants à la déforestation importée (ex : soja) ?      |
|  | Les animaux ont-ils accès à l'extérieur ?  |
|  | Actions mises en œuvre pour le traitement des effluents ?  |
|  | Valorisation ?   |
|  | Actions mises en œuvre pour optimiser et réduire l'utilisation d'intrants, en premier lieu les antibiotiques ?                     |
| Actions mises en œuvre pour économiser l'énergie (chauffage notamment) ? |  |

## 4) Les produits cumulant externalités environnementales et approvisionnements directs

Pour les autres produits durables et de qualité **n'ayant ni label, ni signe de qualité, ni mention valorisante** (...), il est également possible de les comptabiliser sur des critères de sélection de son marché public ou de son appel d'offre sur des critères **cumulés** concernant :

- la performance en matière de protection de l'environnement
- ET la performance en matière de développement des approvisionnements directs

Pour l'évaluation de ces critères, les acheteurs s'appuient sur des caractéristiques non-discriminatoires et vérifiables de manière objective et qui n'impliquent, pour les sous missionnaires, qu'un effort raisonnable dans la fourniture des données demandées. Ni la loi EGALIM, ni le code de la commande publique n'imposent de soumettre la méthodologie de calcul du coût des externalités environnementales liées aux produits à une validation de l'administration.

Dès lors qu'ils respectent les exigences du code de la commande publique, les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous leur responsabilité.

Certaines démarches collectives et/ou certains fournisseurs accompagnent déjà les acheteurs dans la mise en place d'une méthode. A défaut d'une autre démarche officiellement labellisée à ce stade, les acheteurs pourront notamment s'appuyer sur la démarche collective Bleu Blanc Coeur, étant entendu que le recours à ces modalités de sélection relève du libre choix et de la responsabilité de l'acheteur, dans le respect du code de la commande publique.

La loi n'indique pas d'encadrement pour la pondération des critères et pour la note, mais indique que l'acquisition est fondée principalement sur ces deux critères.

## Une ressource à mobiliser

Pour ces deux dernières catégories, le « **Clausier pour un approvisionnement durable et de qualité de denrées alimentaires en restauration collective publique** » réalisé par le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) constitue une ressource importante à mobiliser :



## Foire aux questions

### Qu'en est-il des viandes « Origine France » ?



Elles ne constituent pas un signe officiel d'origine et de qualité en elles-mêmes et ne rentrent donc pas dans vos calculs liés à la loi EGalim. Cependant, la France important plus de 30% de sa viande consommée et plus de 50% pour certaines spécifiques comme la volaille (données AGRESTE), votre démarche est la bonne et vous ne devez ni l'arrêter, ni la freiner ! Vous pouvez la valoriser autrement, auprès de vos convives notamment et dans votre communication institutionnelle.

### Et pour les produits locaux ?

Vous pouvez les valoriser à travers la 4<sup>ème</sup> catégorie « Produits cumulant externalités environnementales et approvisionnements directs » s'ils en respectent la définition.

## Contact et renseignements

**Anastasia FRAGNAUD**  
Alimentation Durable en Santé et Médico-social

**BIO BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ**

06 46 96 70 25

anastasia.fragnaud@biobfc.org

[www.reset-bfc.fr](http://www.reset-bfc.fr)

**RESET** - Réseau des Etablissements de Santé en Transition