

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

23 mars 2018

---

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 627)

Adopté

**AMENDEMENT**

N ° CD297

présenté par

Mme Maillart-Méhaigner, rapporteure

-----

**ARTICLE 11**

I. – Substituer à l’alinéa 2 les cinq alinéas suivants :

« *Art L. 230-5-1.* – Au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les personnes morales de droit public incluent, dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs dont elles ont la charge :

« – 20 % de produits issus de l’agriculture biologique ;

« – et 30 % de produits bénéficiant d’un des autres signes, mentions ou démarches prévus par l’article L. 640-2 ou de l’écocert mentionné à l’article L. 644-15 ou satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes, mentions, démarches ou écocert.

« Les personnes morales de droit public mentionnées au premier alinéa privilégient les produits de saison, prennent progressivement en compte le coût du cycle de vie du produit et développent l’acquisition de produits bénéficiant des labels de commerce équitable mentionnés au III de l’article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises ou satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces labels.

« Les personnes morales de droit public mentionnées au premier alinéa informent, deux fois par an à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2020, les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge de la part des produits mentionnés aux deuxième et troisième alinéas du présent article entrant dans la composition des repas et des démarches entreprises dans le cadre du quatrième alinéa du présent article.

II. – En conséquence, à l’alinéa 3, après le mot :

« œuvre »,

supprimer la fin de l’alinéa.

---

## EXPOSÉ SOMMAIRE

Le présent amendement vise à réécrire l'article 11 afin de fixer dans la loi les pourcentages de produits qualitatifs devant entrer dans la composition des repas.

Ces objectifs ont été annoncés par le Président de la République pendant sa campagne puis réaffirmés dans son discours aux états généraux de l'alimentation qui a rappelé « l'engagement d'atteindre 50 % de produits bio ou locaux en restauration collective d'ici 2022 ». Ils figurent également dans l'étude d'impact du projet de loi.

Votre rapporteure a ajouté que les personnes publiques doivent privilégier les produits de saison. Tel est déjà le cas dans services de restauration scolaire et universitaire, les établissements publics et privés accueillant des enfants de moins de 6 ans et dans les établissements de santé, sociaux et pénitentiaires.

Au 1<sup>er</sup> janvier 2022, 20 % des produits composant les repas devraient être bio, et 30 % bénéficier d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (label rouge, appellation d'origine, indication géographique, spécialité traditionnelle garantie) ou d'une mention valorisante (mentions montagne, produit de montagne, produit pays, fermier, produit à la ferme, produit de la ferme, vin de pays, haute valeur environnementale) ou d'une démarche de certification des produits.

Votre rapporteure a ajouté à la liste initiale prévue par le Gouvernement les produits sous certification de la conformité des produits, qui sont inclus dans les modes de valorisation des produits visés à l'article L. 640-2 du code rural, et les produits écolabellisés « pêche durable », seul label spécifiquement dédié aux produits de la pêche dans le code rural.

Les démarches de certification des produits engagées par les professionnels doivent néanmoins encore progresser en termes de qualité et il appartiendra au ministère de prendre en charge le relèvement substantiel des exigences posées pour prétendre à la certification de la conformité des produits et qui sont fixées par voie réglementaire.

Votre rapporteure a souhaité exclure du champ des 30 % les produits acquis en tenant compte du coût du cycle de vie du produit et préférer, sur cette question, la mise en œuvre d'une démarche plus progressive. Il apparaît en effet que le coût du cycle de vie du produit est un élément important de la commande publique qui ne doit pas être écarté, bien au contraire. Il permet de faire prendre conscience aux acheteurs de l'impact environnemental d'un achat et devrait permettre, à terme, une réorientation vers une alimentation moins impactante, notamment en termes d'émissions de CO<sub>2</sub>.

Toutefois, cet outil ne permet pas nécessairement de distinguer les produits meilleurs au plan nutritionnel et il ne permet surtout pas de distinguer favorablement les produits locaux, ce qui constitue un enjeu fondamental du présent article. De nombreux exemples démontrent que, pour un même produit et selon le mode de production, le coût du cycle de vie peut être en faveur d'importations dont le transport serait finalement peu émetteur de CO<sub>2</sub> (bateau). Il convient donc de bien faire attention à ne pas tordre le cycle de vie du produit pour lui faire jouer un rôle qui n'est pas le sien, alors même que cet outil constitue un puissant facteur de progrès.

Il convient d'ajouter que les dispositifs de mesure existants, sur lesquels l'ADEME est en pointe, ne sont pas encore pleinement opérationnels pour évaluer de façon robuste, rapide et systématique

l'impact de tous les produits alimentaires. Ils ne sont pas encore conçus pour distinguer différentes filières d'approvisionnement, pays d'origine, etc. Certains impacts ne sont pas encore consolidés (pollution de l'eau par exemple). Ils permettent en revanche d'estimer l'impact d'un menu à partir de ses ingrédients (impact quantifié en moyenne pour une unité produite : blé, tomate, viande, etc. ).

Votre rapporteure a souhaité favoriser l'achat de produits issus du commerce équitable.

Elle a enfin ajouté une obligation d'information des usagers des restaurants collectifs, applicable dès 2020 et deux fois par an.