

ASSEMBLÉE NATIONALE

19 octobre 2018

PLF POUR 2019 - (N° 1255)

Rejeté

AMENDEMENT

N ° II-CE11

présenté par

M. Potier, Mme Battistel et M. Letchimy

ARTICLE 39**ÉTAT B****Mission « Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales »**

Modifier ainsi les autorisations d'engagement et les crédits de paiement :

(en euros)

Programmes	+	-
Compétitivité et durabilité de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la forêt, de la pêche et de l'aquaculture	0	0
Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation	330 000	0
Conduite et pilotage des politiques de l'agriculture	0	330 000
TOTAUX	330 000	330 000
SOLDE	0	

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à mettre en œuvre l'objectif d'offrir une alimentation de qualité et durable dans les cantines tel que voté dans la loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite »EGALIM«).

Il s'agit de ponctionner 330 000 euros de l'action 03 »Moyens des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, des directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et directions départementales des territoires (et de la mer) du programme 215 « Conduite et

pilotage des politiques de l'agriculture » pour abonder l'action 08 « Qualité de l'alimentation et offre alimentaire » du programme 206 « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » (dont le budget ne représente étonnement que 0.7 % du budget total du programme) et ce, afin de créer un « Bonus cantine bio et locale ». Ce bonus, idée développée dans une tribune publiée dans Le Monde le 16 octobre 2018, a pour objectif d'inciter les restaurants collectifs à adopter des pratiques conformes à l'article 11 du texte « EGALIM ».

L'objectif de ce transfert de budget au sein de la mission « agriculture » est d'apporter un soutien financier aux restaurants collectifs publics et privés du secteur scolaire et médico-social en priorité pour le financement de leurs besoins en matériel – légumerie, atelier de découpe – et en formation – achats responsables, nouveaux modes de cuisson, travail des protéines végétales, lutte contre le gaspillage, économies d'énergie. Il est calculé sur la base de 30 centimes par repas et par convive, pour l'atteinte d'au moins 30 % de bio dans l'assiette.

Il s'agit bien ici de soutenir, par le biais d'un bonus, les restaurants collectifs qui s'engagent dans l'amélioration de la qualité des repas (l'article 11 du projet de loi susmentionné a pour objectif d'atteindre 50 % de produits durables et 20 % de produits bio d'ici 2022) mais aussi dans la mise en œuvre de nouvelles pratiques (découlant du Plan protéines végétales ou du Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire).

Le groupe socialiste et apparentés ne souhaite pas ponctionner le programme 215 au profit du programme 206 vu leur budget respectif globalement en baisse ; aussi, les auteurs de cet amendement souhaitent que le gage soit levé sur celui-ci.