

ASSEMBLÉE NATIONALE

12 avril 2018

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

Retiré

AMENDEMENT

N ° CE904

présenté par

Mme Bonnivard, M. Cinieri, M. Cattin, Mme Poletti, M. Saddier, M. Le Fur, M. Brun,
M. Descoeur, Mme Dalloz, M. Bazin, M. Breton et Mme Anthoine

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 11, insérer l'article suivant:**

Les gestionnaires et gestionnaires des groupements d'achat dans les établissements scolaires doivent répondre à des critères de formation qui leur permettent d'optimiser le cadre des marchés publics en matière d'achat local.

Le ministère chargé de l'agriculture contrôle tous les trois ans la réalisation de l'obligation de résultat pour les commandes des lycées en matière d'approvisionnement auprès des marchés locaux et régionaux.

Une part de la rémunération au mérite des gestionnaires comprend des critères de réalisation des objectifs en matière de commande locale ou régionale.

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le cadre des marchés de la restauration collective est très contraignant. Il incite à l'achat en masse de produits conditionnés. Les entreprises françaises ne sont pas celles qui répondent au mieux à ces critères. Dans le secteur de la viande bovine, l'élevage intensif et industriel ne correspond pas à nos modes d'exploitation, par exemple. Aussi, les marchés de la restauration collective favorisent-ils des modèles agricoles qui ne sont pas les nôtres.

Par ailleurs, d'autres obstacles concourent à bloquer l'achat régional ou local des produits. C'est la méconnaissance de l'offre et de la demande, la méconnaissance du tissu et des pratiques agricoles, les difficultés à mobiliser les producteurs pour répondre aux besoins. C'est aussi, en raison de la multiplication des tâches, la réticence du personnel de cuisine qui préfère les produits prêts à cuisiner, ou encore le manque de disponibilité pour passer les marchés auprès de plusieurs fournisseurs et complique la gestion administrative, alors qu'on peut se tourner vers un groupement d'achat.

Certains établissements scolaires sont moteurs, avec 75 % de denrées alimentaires d'origine locale ou régionale qui fournissent la restauration scolaire quand d'autres n'en ont quasiment pas.

Cette disparité peut être atténuée si les gestionnaires de restauration collective sont formés à la passation de marchés avec les producteurs locaux ou régionaux. La Région Auvergne-Rhône-Alpes s'est fixé l'objectif de 60 % de produits régionaux dans les assiettes des lycéens. Favoriser les circuits courts est une démarche qui défend les agriculteurs et les emplois locaux. C'est aussi le gage d'emploi de produits alimentaires de meilleure qualité au service de la santé des élèves.

Cet amendement introduit l'obligation de formation à l'achat local ou régional dans les critères d'attribution de postes de gestionnaires. Cette obligation est contrôlée par le ministère de l'agriculture tous les trois ans.

Une part de la rémunération au mérite des gestionnaires, agents de l'État, dépend de la bonne observance de ce critère local ou régional dans les commandes des établissements scolaires.