

ASSEMBLÉE NATIONALE

24 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT**N ° 2847**

présenté par

Mme Kuric, Mme Valérie Petit, M. Herth, M. Becht et les membres du groupe Agir ensemble

ARTICLE 60

Après l'alinéa 2, insérer les deux alinéas suivants :

« aa) Le 2° du I est ainsi rédigé :

« « 2° Et issus de l'agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, y compris les produits en conversion au sens de l'article 62 du règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles ; ou de l'agriculture certifiée haute valeur environnementale ; » ; ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

La loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite « EGalim » est venue intégrer dans le droit positif une obligation pour les services de restauration scolaire et universitaire, les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires dont elles ont la charge de proposer, au 1er janvier 2022, au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques. Dans les faits, l'impact environnemental d'un produit local est bien moindre que celui d'un produit alimentaire « bio » importé de l'étranger. Par exemple, l'importation d'avocats bio a un impact environnemental colossal puisque cultiver 1 kg d'avocat nécessite 1000 litres d'eaux et qu'un kilo d'avocat cultivé émet 1,3 kg de CO₂. En sommes manger local même sans manger bio réduit considérablement les émissions de CO₂. Nous avons pu réaliser ce constat lors de notre dernière édition du Grand Repas dans la Marne où un bilan carbone a été réalisé. En effet, le recours à des produits locaux permet de

diminuer par deux le coût CO2 de l'élaboration d'un repas. Le présent amendement vise donc à augmenter la part de produits locaux dans les établissements de restauration collective, à mettre en valeur les productions agricoles certifiée haute valeur environnementale et d'écarter les produits bio provenant de l'étranger qui ont un coût carbone trop important.