

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

11 avril 2018

---

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

Tombé

**AMENDEMENT**

N ° CE749

présenté par

M. Herth, M. Benoit, M. Leroy, M. Becht, Mme de La Raudière, M. Morel-À-L'Huissier,  
M. Charles de Courson, M. Pancher, M. Naegelen, M. Demilly, Mme Firmin Le Bodo,  
M. Christophe, M. Zumkeller et M. Lagarde

-----

**ARTICLE 11**

À l'alinéa 2, substituer aux mots :

« acquis en prenant en compte le coût du cycle de vie du produit, ou »

les mots :

« répondant à des critères de développement durable, dont ceux ».

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Malgré un fort potentiel, les importations restent majoritaires dans la restauration hors foyer (RHF), comme en attestent les trois exemples suivants pris dans trois filières de production.

Parmi les trois acteurs majoritaires de la RHF (qui représente 80 % du chiffre d'affaires de la restauration collective concédée), 75 % de viande bovine servie est importée, majoritairement en provenance de l'Union européenne (source IDELE). Dans le secteur de la volaille, l'institut technique considère que 87 % de la viande de volaille utilisée en RHF est importé. Enfin, selon une enquête du Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL), près de 75 % des représentants de la restauration commerciale et des collectivités n'accordent pas d'importance particulière à l'origine géographique des fruits et légumes.

L'ambition des États généraux de l'alimentation, et par conséquent du présent projet de loi est de revaloriser la part de l'origine France dans ces restaurants. Or, la rédaction actuelle de l'article 11 faisant référence à l'analyse du cycle de vie des produits comme critère obligatoire d'approvisionnement ne répondra pas à cet objectif. Au contraire, cette méthodologie, issue du secteur industriel, visant à évaluer le « coût carbone » des produits tout au long de leur cycle de production, pénalisera des produits issus des cycles de production les plus longs, donc les plus extensifs et herbagers (les plus vertueux sur le plan environnemental), majoritaires en France.

L'analyse du cycle de vie est, au contraire, de nature à favoriser les produits d'importations issues de systèmes industriels plus intensifs.

C'est cette considération qui avait incité le Parlement français à adopter à l'unanimité, au début de l'année 2017, un amendement au projet de loi Égalité et Citoyenneté prévoyant une obligation d'approvisionnement de la restauration collective en produits bio, sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou « répondant à des critères de développement durable », c'est-à-dire vertueux sur le plan écologique, économique et social. Cet amendement avait été retoqué par le Conseil constitutionnel, considéré comme un cavalier législatif.

Il est donc proposé de revenir à cette terminologie issue du projet de loi Égalité et Citoyenneté de manière à répondre efficacement à l'objectif de « relocalisation » de l'approvisionnement des restaurants collectifs affiché dans le cadre des États généraux de l'alimentation. Par ailleurs, nous pensons que l'approche de durabilité doit primer sur les signes de qualités. Il faut d'abord consommer local avant d'importer des produits sous signe de qualité.