

ASSEMBLÉE NATIONALE

23 mars 2018

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

Retiré

AMENDEMENT

N ° CD247

présenté par

Mme Le Feu, M. Thiébaud, M. Djebbari, Mme Abba, M. Arend, Mme Pascale Boyer,
Mme Brulebois, M. Buchou, M. Causse, M. Cesarini, M. Colas-Roy, Mme Couillard,
Mme Yolaine de Courson, Mme De Temmerman, M. Dombreval, M. Fugit, M. Haury, Mme Josso,
Mme Kerbarh, M. Krabal, M. François-Michel Lambert, M. Leclabart, Mme Marsaud,
Mme Meynier-Millefert, M. Morenas, M. Orphelin, Mme Panonacle, Mme Park, M. Perea,
M. Perrot, M. Pichereau, Mme Pompili, Mme Riotton, Mme Rossi, Mme Sarles, Mme Tuffnell,
Mme Vanceunebrock, M. Zulesi, M. Ferrand et les membres du groupe La République en Marche

ARTICLE 11

I. - Compléter cet article par les trois alinéas suivants :

« Art. L 230-5-2. – Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les personnes morales de droit public qui ont la charge d'un restaurant collectif utilisent prioritairement des produits de saison, tels que mentionnés à l'article L. 1 du code rural et de la pêche maritime, pour tous les fruits et légumes frais présents dans les menus proposés.

« Pour l'appréciation du caractère de saison du produit, elles s'appuient sur un calendrier régional de saisonnalité.

« En ce qui concerne les fruits et légumes non frais, elles favorisent progressivement l'emploi de fruits et légumes de saison. »

II. En conséquence, à l'alinéa 1, substituer aux mots :

« il est inséré un article L. 230-5-1 ainsi rédigé »,

les mots :

« sont insérés deux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 ainsi rédigés ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

L'utilisation de produits alimentaires hors saison est devenue très courante, au point que les Français pour la plupart d'entre eux ne savent plus quelle est la saison des fruits et légumes, même

les plus courants. Pourtant l'utilisation des produits hors saison est source de dommages environnementaux. Les produits hors saison viennent souvent de loin et leur transport entraîne donc l'émission de gaz à effet de serre et la consommation d'énergie, alors même que l'on peut trouver ces mêmes produits en France lorsque c'est la saison. Les fruits et légumes concernés sont par ailleurs souvent produits sous serres chauffées (telles les tomates produites en Andalousie en hiver), ce qui entraîne une consommation supplémentaire d'énergie.

De plus, en raison de la distance que les fruits et légumes parcourent et de leur maturité insuffisante, ces produits sont moins intéressants du point de vue nutritionnel, et n'ont généralement aucun goût (ce qui ne va pas dans le sens, en milieu scolaire notamment, d'un encouragement à manger suffisamment de fruits et légumes).

Il s'agit essentiellement pour les responsables de la restauration collective d'un changement d'habitudes, consistant à se poser la question de la saisonnalité avant d'élaborer les menus, et à bannir en conséquence certains fruits et légumes hors saison. De nombreuses alternatives existent, par exemple, aux tomates sans goût consommées en hiver, ou aux tartelettes aux framboises proposées en janvier.