

ASSEMBLÉE NATIONALE

5 août 2018

ÉQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 1175)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

AMENDEMENT

N° 196

présenté par

M. François-Michel Lambert, Mme Racon-Bouzon, Mme De Temmerman, Mme Valetta Ardisson, Mme Khedher, Mme Pascale Boyer, M. Touraine, Mme Rossi, Mme Wonner, Mme Cazarian et M. Molac

ARTICLE 11

Substituer aux alinéas 2 à 17 les quatre alinéas suivants :

« *Art. L. 230-5-1.* – I. – Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les personnes morales de droit public incluent dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs dont elles ont la charge un volume de :

« 1° 40 % de produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou sous mentions valorisantes, définis à l'article L. 640-2, de produits provenant d'approvisionnements en circuits courts ou répondant à des critères de développement durable, notamment la saisonnalité des produits ;

« 2° 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou de surfaces agricoles en conversion, au sens de l'article 17 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 (CE) n°2092/91.

« II. – Le I s'applique aux contrats conclus à compter du 1^{er} janvier 2020 qui sont des marchés publics, au sens de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics, ainsi qu'aux contrats de concession, au sens de l'ordonnance n° 2016-65 du 29 janvier 2016 relative aux contrats de concession. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le lien entre alimentation et santé est indéniable. Une alimentation saine et de qualité permet de réduire les risques sanitaires liés aux maladies dites de civilisation (obésité, maladies cardiovasculaires, diabète...), renforcer l'éducation au goût, et ainsi, le bien-être de manière plus

générale. Or, suivant les lieux d'habitation, les citoyens n'ont pas accès à des produits sains et de qualité de la même manière. Il convient dès lors aux pouvoirs publics de réduire ces inégalités et mettre en place des mécanismes d'équité alimentaire. Le levier de la restauration collective, en proposant au moins une fois par jour des produits de qualité, permet de pallier à ces discriminations et d'assurer un égal accès pour tous à une alimentation saine.

Cet amendement vise l'introduction, dans la restauration collective publique dès 2020, de 40 % de produits locaux, de saison, sous signes de qualité ou provenant d'approvisionnements en circuits courts. Il précise un objectif de 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

Cette obligation s'adresse aux restaurants collectifs dont l'État, les collectivités territoriales et leurs groupements assurent la charge, et qui s'analyse comme une obligation de résultat. Dans leur processus d'approvisionnement, et en particulier dans le cadre de la réglementation relative aux marchés publics, les personnes publiques concernées devront recourir à des critères d'approvisionnement qualitatif de nature à atteindre ces résultats et permettre ainsi de manière concrète aux usagers de ces restaurants d'avoir accès à une alimentation saine et de qualité.

Ces objectifs, issus des propositions formulées à l'occasion des États généraux de l'alimentation, sont d'autant plus réalisables qu'il est prévu d'inclure des produits issus de l'agriculture en conversion. De plus, une marge de manœuvre suffisante est laissée aux acteurs publics pour anticiper et se préparer à cette mise en place avec la prise en compte des contrats conclus à compter du 1^{er} janvier 2020.

Tel est donc l'objet de cet amendement.