

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

1er août 2018

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

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

**AMENDEMENT**

N° 66

présenté par

M. Descoeur, M. Straumann, Mme Louwagie, M. Gaultier, M. Verchère, M. Lurton, M. Schellenberger, M. Sermier, M. Vialay, M. Cinieri, M. Abad, M. Gosselin, M. Thiériot, M. Leclerc, Mme Meunier, M. Boucard, Mme Anthoine, Mme Valentin, M. Bazin, M. Saddier, M. Fasquelle, Mme Dalloz, M. Emmanuel Maquet, M. Masson, Mme Corneloup, M. Viala, Mme Beauvais, Mme Lacroute, M. Di Filippo, Mme Genevard et M. Savignat

-----

**ARTICLE 11 BIS AB**

Rétablir cet article dans la rédaction suivante :

« À la seconde phrase du troisième alinéa du III de l'article L. 1 du code rural et de la pêche maritime, les mots : « à mettre en œuvre » sont remplacés par les mots : « et financements permettant l'atteinte des objectifs fixés ». »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Cet amendement vise à ce que la politique nationale de l'alimentation se donne les moyens pour financer la transition et atteindre les objectifs qu'elle s'est fixés. Concernant la restauration collective, un restaurant, et notamment scolaire, souhaitant faire évoluer son approvisionnement doit entreprendre une démarche globale pour repenser la manière de concevoir les menus, d'acheter les matières premières, de cuisiner les repas, de communiquer sur ces repas etc. Cette démarche globale demande de la formation et du temps des équipes, une modification du contexte globale (offre locale en bio et produits de qualité, identification de l'offre...), une modification du matériel (légumerie...), de l'engagement de différents acteurs (cuisiniers, gestionnaires, élus, agriculteurs...) et donc souvent, dans un premier temps, du budget supplémentaire.

C'est pourquoi cet amendement propose de se donner les moyens de la transition en mettant en place un dispositif d'aides financières publiques pour accompagner la montée en gamme des produits servis en restauration collective, qu'il s'agisse de produits bio, sous signes de qualité ou locaux, ainsi que la formation des cuisiniers de collectivités, l'achat d'équipements, type légumerie.