



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Filières d'approvisionnement local pour la restauration collective

Question écrite n° 18249

Texte de la question

M. Hervé Saulignac appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur le risque de déstabilisation des filières d'approvisionnement local pour la restauration collective. La loi EGAlim prévoit, au plus tard le 1er janvier 2022, que les repas servis dans les restaurants collectifs publics, dont les cantines scolaires, doivent comprendre une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à au moins un critère de qualité. Parmi ces critères figurent, par exemple, les produits issus de l'agriculture biologique (qui devront représenter 20 % de la part des produits utilisés), ceux bénéficiant de signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) (label rouge ou écolabel européen, par exemple) et les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liés au produit pendant son cycle de vie ou ceux issus d'une exploitation inscrite dans la démarche menant à la haute valeur environnementale. Un décret en Conseil d'État devait préciser les modalités d'application de ces nouvelles dispositions, notamment la définition des externalités environnementales. Néanmoins, le calendrier fixé par le Premier ministre n'a pas permis au ministère de l'agriculture, en concertation avec l'ADEME, de le faire. Rien n'indique, en outre, que le Gouvernement s'attelle à le faire. Pourtant, la définition des externalités environnementales est un point essentiel, attendue de pied ferme par l'ensemble des producteurs locaux. En effet, toute discrimination géographique étant interdite dans les marchés locaux, il est essentiel de conserver une traduction de la notion d'approvisionnement local. Sans cela, les restaurants collectifs publics devront inévitablement recourir aux importations, ce qui mettra à mal les producteurs locaux, créera des tensions de prix et de rupture sur les produits SIQO en nombre insuffisant pour fournir les quelques 3,7 milliards de repas par an. Aussi, il lui demande que le travail de définition des externalités environnementales soit mené et inclus dans le décret ou arrêt d'application de la loi EGAlim.

Texte de la réponse

L'article 24 de la loi n° 2018-938 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 loi EGALIM, fixe des objectifs d'approvisionnement en produits de qualité et durables dans la composition des repas servis en restauration collective, à atteindre au plus tard au 1er janvier 2022. Ces objectifs sont fixés à 50 % du total des approvisionnements, dont au moins 20 % de produits biologiques ou en conversion. Ils s'appliquent aux établissements gérés par des personnes morales de droit public ou privé, dès lors qu'ils sont en charge d'une mission de service public. Le décret d'application de cette disposition, n° 2019-351, paru le 24 avril 2019, précise notamment les modalités de calcul des objectifs de 50 % et 20 %, la liste des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) et des mentions valorisantes et les modalités de sélection des produits acquis en prenant en compte les coûts imputés à leurs externalités environnementales. Les produits acquis en prenant en compte les coûts imputés à leurs externalités environnementales doivent être sélectionnés en utilisant un critère qui permet de privilégier les produits ayant un profil environnemental intéressant selon les règles figurant dans le code de la commande publique, en tenant compte des spécificités des produits alimentaires. Compte tenu du délai de six mois pour prendre les décrets d'application de la loi EGALIM et dans

la mesure où la caractérisation des coûts imputés aux externalités environnementales nécessite une expertise approfondie et faisant l'objet d'une consultation des acteurs directement concernés, l'option consistant à ne pas lister de critères définis et à ne pas imposer de méthode dans le décret a été privilégiée. Les acheteurs seront accompagnés à l'aide d'un guide de l'achat durable de produits alimentaires, en s'appuyant notamment sur les travaux de l'ADEME en cours sur la question. La prise en compte combinée d'une pondération et d'une note minimale est nécessaire pour s'assurer de la réelle prise en compte du coût des externalités environnementales et donc du respect de l'exigence fixée par la loi. En conséquence, le décret prévoit qu'une pondération minimale (entre 10 % et 30 %) sera fixée pour ce critère par arrêté afin de s'assurer que l'application de ce critère soit suffisamment discriminante. Par ailleurs, le décret impose que le produit obtienne pour ce critère une note suffisamment élevée. Ainsi, la note attribuée au produit doit être au moins égale à 4/10e de la note maximale. Les premiers résultats de l'étude de l'ADEME seront présentés au conseil national de la restauration collective (CNRC) le 5 juillet prochain, ce qui permettra de discuter des suites pouvant lui être données pour proposer à terme un dispositif facilement utilisable par les acteurs de la restauration collective. Dans l'attente de ces résultats, les approvisionnements de la restauration collective concernant les autres catégories de produits ciblés par la loi peuvent progresser. Concernant les produits biologiques, le seuil de 20 % est loin d'être atteint, les estimations faisant état d'un niveau de l'ordre de 4 %. L'offre disponible est en forte croissance et pourra répondre à une augmentation de la demande de la restauration, selon les analyses de l'agence Bio. Concernant l'offre des autres produits sous SIQO, l'analyse de l'institut national de l'origine et de la qualité ne fait pas apparaître de risque important de manque d'offre qui pousserait à une importation forte. Concernant les produits issus d'une exploitation « Haute valeur environnementale » ou ayant une certification environnementale de niveau 2, l'offre est également en progression. À ce jour, 12 000 exploitations possèdent une certification environnementale de niveau 2. Enfin, l'outil « Localim », développé en 2016, est à disposition des professionnels pour accompagner la prise en compte de critères favorisant l'approvisionnement en produits locaux et de qualité. Ainsi, le ministère est pleinement mobilisé sur la question.

Données clés

Auteur : [M. Hervé Saulignac](#)

Circonscription : Ardèche (1^{re} circonscription) - Socialistes et apparentés

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 18249

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(e)s

Question publiée au JO le : [2 avril 2019](#), page 2875

Réponse publiée au JO le : [9 juillet 2019](#), page 6375