



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Extension labellisation Label rouge et IGP Restauration collective

Question écrite n° 41731

Texte de la question

M. Thibault Bazin attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la nécessité d'étendre la comptabilisation des produits prévus à l'article L. 640-2 (signes officiels de qualité et d'origine (SIQO) : Label rouge, IGP, AOP, STG) dans l'objectif de l'article 24 de la loi EGALIM. En effet, Label rouge et IGP se distinguent par rapport à d'autres certifications et signes officiels de qualité et d'origine : leurs cahiers des charges encadrent précisément un certain nombre d'opérations et de types d'opérations concernant le produit pour qu'il bénéficie de ces deux logos, jusqu'à la transformation et le conditionnement des produits Label rouge ou IGP. Mais ces deux logos ne peuvent concerner les présentations souhaitées par la restauration collective car les produits précuits et prétranchés qui intéressent la restauration collective ne sont pas prévus dans les cahiers des charges. Il vient lui demander si le Gouvernement a l'intention de développer ces cahiers des charges afin de permettre l'intégration des produits « issus de produits Label rouge ou IGP » adaptés à la restauration collective, ce qui permettrait de répondre aux objectifs d'EGALIM.

Texte de la réponse

L'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime (CRPM), issu de 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 un objectif quantitatif de produits de qualité et durables dans la composition des repas servis en restauration collective de 50 % (dont au moins 20 % de produits biologiques), à atteindre au plus tard au 1er janvier 2022. En application de cette réglementation, les produits bénéficiant d'un label rouge ou d'une indication géographique protégée (IGP) peuvent notamment être pris en compte. Il découle des articles L. 230-5-1 et R. 230-30-1 du CRPM que la vérification que le produit a bien les qualités requises pour entrer dans le décompte des produits durables et de qualité a lieu au moment de l'acte d'acquisition du produit. Les produits transformés acquis par l'unité préparant les repas doivent donc eux-mêmes présenter une des qualités mentionnées aux articles L. 230-5-1 et R. 230-30-1 du CRPM pour entrer dans le décompte ou être jugés comme équivalents à ces produits par l'acheteur, au cours du processus de sélection. En conséquence, les produits transformés issus d'un produit label rouge, ou IGP, ne peuvent entrer dans le décompte que s'ils correspondent aux formes prévues dans les cahiers des charges, portés par les opérateurs des filières eux-mêmes. Les cahiers des charges des IGP ne comportent actuellement quasiment aucun produit transformé dans leur champ d'application. De nombreuses demandes visant à pouvoir en introduire sont en cours d'examen par l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Pour des raisons juridiques, liées à la classification des produits, seuls certains produits transformés pourront être intégrés dans les cahiers des charges. Pour le label rouge, plusieurs possibilités sont envisageables. Les opérations de précuisson ou de tranchage, qui intéressent la restauration collective, peuvent être ajoutées au champ d'application des cahiers des charges, à la demande des organismes de défense et de gestion (ODG) qui en sont responsables. Un travail a également été mené pour proposer un dispositif simplifié, sécurisé, contrôlé et adapté à toutes les filières, assurant le maintien de la qualité supérieure et permettant d'être réactif aux attentes du marché. Cela s'est traduit par la création d'un répertoire, externalisé aux conditions de production communes et

aux cahiers des charges, et composé de fiches techniques, définissant les spécifications des différents types de produits possibles. À terme, chaque ODG produisant du label rouge pourra bénéficier de ce dispositif. En parallèle, un travail est mené au sein du conseil national de la restauration collective pour établir la façon dont les produits et modes de présentation pourraient être comptabilisés à l'avenir au titre des objectifs EGALIM, sans attendre la fin de l'instruction de leurs demandes d'évolution des cahiers des charges au niveau de l'INAO. Ainsi, l'ensemble de ces travaux permettra d'accompagner les acteurs de l'agroalimentaire et de la restauration collective, dans l'objectif de s'approvisionner à 50 % en produits de qualité et durables, de manière sécurisée juridiquement.

Données clés

Auteur : [M. Thibault Bazin](#)

Circonscription : Meurthe-et-Moselle (4^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 41731

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [12 octobre 2021](#), page 7467

Réponse publiée au JO le : [5 avril 2022](#), page 2222