

ASSEMBLÉE NATIONALE
21 octobre 2023

PLF POUR 2024 - (N° 1680)

Rejeté

AMENDEMENT N ° II-CF2110

présenté par
Mme Pochon, Mme Arrighi, M. Ben Cheikh, Mme Sas, M. Bayou, Mme Belluco, Mme Chatelain,
M. Fournier, Mme Garin, M. Iordanoff, M. Julien-Lafferrière, Mme Laernoës, M. Lucas,
Mme Pasquini, M. Peytavie, M. Raux, Mme Regol, Mme Rousseau, Mme Sebaihi, M. Taché,
Mme Taillé-Polian et M. Thierry

ARTICLE 35

ÉTAT B

Mission « Agriculture, alimentation, forêt et affaires rurales »

Modifier ainsi les autorisations d'engagement et les crédits de paiement :

(en euros)		
Programmes	+	-
Compétitivité et durabilité de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt	0	0
Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation	50 000 000	0
Conduite et pilotage des politiques de l'agriculture	0	50 000 000
Allègements du coût du travail en agriculture (TODE-AG)	0	0
Soutien aux associations de protection animale et aux refuges	0	0
TOTAUX	50 000 000	50 000 000
SOLDE	0	

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement prolonge l'action engagée lors du plan de relance : "Développer une alimentation saine, sûre, durable, de qualité et locale dans les cantines scolaires des petites communes", en "soutenant leurs investissements d'équipement et de formation visant à proposer des repas composés de produits de qualité, frais, respectueux de l'environnement et locaux" à hauteur de 50 millions d'euros. Si l'intention de cette disposition était la bonne, le ciblage l'était moins. Deux ans après son ouverture, seulement 1700 communes, soit 15% des communes ciblées, y ont fait appel pour leur restauration scolaire.

Cet amendement vise ainsi à conserver cette mesure du plan de relance et à élargir les possibles bénéficiaires, en ouvrant la possibilité aux plus grandes villes (en charge du scolaire, petite enfance), aux départements (collèges) et aux régions (lycées) d'en bénéficier.

La proposition cherche à ce que la dynamique soit amplifiée dans toute la restauration collective. Les dernières années prouvent qu'avec un investissement et un accompagnement minimum (pour la formation, le travail de sensibilisation et l'achat de matériel), les restaurants font des économies rapides et structurelles (lorsque ces investissements sont ciblés sur la baisse du gaspillage alimentaire, l'introduction de menus végétariens et le travail de produits bruts et de saison), ce qui leur permet de réinvestir dans les produits durables, de proximité et bons pour la santé sans surcoût pour les convives.

La loi EGALIM (2018) impose en effet à la restauration collective publique de grands défis en matière d'approvisionnement bio et de qualité (50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio en 2022), de sortie du plastique ou encore de changement des habitudes de cuisine et de consommation vers des plats moins carnés. Celle-ci a été renforcée par la Loi AGECE puis la loi Climat et Résilience. En 2021 pourtant, seuls 6,6 % des produits servis en restauration collective sont issus de l'agriculture biologique (selon l'Agence Bio).

Cet amendement procède au mouvement de crédits suivant : il abonde l'action 8 « qualité de l'alimentation et offre alimentaire » du programme 206 « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentaire » à hauteur de 50 millions d'euros ; il minore l'action 1 « Moyens de l'administration centrale » (titre 2) du programme 215 « Conduite et pilotage des politiques de l'agriculture » à hauteur de 50 millions d'euros. Il convient de noter que cette proposition de mouvement de crédits est uniquement formelle, afin de respecter les règles budgétaires de l'Assemblée nationale.

Cet amendement a été travaillé par Synabio, Forebio et Coopération Agricole.