

A S S E M B L É E N A T I O N A L E

X V I ^e L É G I S L A T U R E

Compte rendu

Groupe de travail sur le développement durable de l'Assemblée nationale

– Audition de Mme Sandrine Le Feur, présidente de l'AGRAN . 2

Mercredi 27 mars 2024
Séance à 17 heures 45

Compte rendu n° 10

**Présidence de
M. Jean-Marc Zulesi,**
Vice-président



La séance est ouverte à dix-sept heures quarante-cinq.

Le groupe de travail sur développement durable de l'Assemblée nationale a entendu Mme Sandrine Le Feur, présidente de l'AGRAN.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Nous recevons aujourd'hui Sandrine Le Feur, députée et présidente de l'AGRAN, association chargée de la gestion de la restauration de l'Assemblée nationale.

Selon le dernier bilan des émissions de gaz à effet de serre de l'Assemblée nationale, les repas représenteraient environ 9 % des émissions de l'institution.

Nous nous réjouissons de vous entendre, ce jour, de sorte que vous puissiez nous présenter les actions engagées par l'AGRAN en vue de privilégier les producteurs locaux, l'offre bio et la réduction des émissions de gaz à effet de serre associées à la restauration.

Pouvez-vous nous indiquer comment l'AGRAN a mis en œuvre les différentes mesures relatives à la loi Egalim, les difficultés rencontrées et les pistes envisagées pour l'avenir ?

L'une de nos questions récurrentes sera aussi celle de l'amélioration de l'offre de repas végétariens.

Mme Sandrine Le Feur, présidente de l'AGRAN. Dès ma prise de présidence au début de la législature, nous avons fait le point sur le respect de la loi Egalim, dont les objectifs nous sont chers. Il se trouve que la loi Egalim n'est actuellement pas respectée au sein de l'Assemblée nationale, qui affiche 4,5 % de bio et 39 % de produits durables et de qualité.

Il faut y voir plusieurs raisons, à commencer par les difficultés d'approvisionnement en denrées, ainsi qu'une formation de cuisiniers n'étant pas forcément adaptée au travail des produits bio et au développement des menus végétariens.

À la suite de l'état des lieux préalablement réalisé, nous avons donc entrepris plusieurs actions en vue d'améliorer ces chiffres et de viser au respect de la loi Egalim d'ici fin 2025.

Ainsi, plusieurs catégories de produits passeront entièrement au bio, comme les pains, le café, les fruits et légumes, ainsi qu'une grande partie des produits laitiers. Les marchés sont en cours de passation. Par ailleurs, à la suite de notre signature de la charte ETICA pour l'achat des viandes dans le respect du bien-être animal, nous sommes actuellement bien positionnés pour la viande et l'approvisionnement local.

Un plan d'action est également en cours pour le remplacement des contenants plastiques par des contenants réutilisables, ainsi que pour l'installation de fontaines à eau en vue de supprimer les bouteilles d'eau en plastique au sein du self du septième étage.

Il n'est pas toujours évident de traiter de la même manière les différentes solutions de restauration présentes à l'Assemblée : restauration des parlementaires (huitième étage et buvette), cafétéria en libre-service et self. Manger de la viande est aussi un acte politique et il se trouve que certains parlementaires montrent encore quelques réticences à se limiter en la matière, à l'image de l'entrecôte-frites, qui représente encore 40 % des ventes. Une journée sans viande pourrait donc être assez mal accueillie au niveau de la buvette et du huitième étage.

Il s'agit de travailler à une approche positive des menus végétariens de sorte qu'ils ne soient pas perçus comme une punition. Notre idée a donc été de mettre en avant un plat végétarien comme plat du jour, en traitant différemment le libre-service/self et la buvette des parlementaires. Cet objectif impliquera une formation des cuisiniers pour améliorer l'offre et la rendre plus attractive. Nous envisageons enfin de développer l'offre de crudités à la buvette des parlementaires, notamment par des salades à composer qui pourraient devenir des plats à part entière.

Ces choix, de nature politique, devront être traités au sein de notre conseil d'administration et vous êtes les bienvenus pour nous y aider.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Pouvez-vous développer votre propos sur vos difficultés à atteindre les objectifs de la loi Egalim ?

Mme Sandrine Le Feur. J'évoquerais d'abord le fait que certains fournisseurs ne sont tout simplement pas en mesure de fournir la quantité de bio souhaitée. Nous avons pris contact avec le Groupement des agriculteurs biologiques d'Île-de-France pour trouver d'autres fournisseurs.

Par ailleurs, les marchés publics doivent être adaptés de sorte à ce que leurs critères mettent réellement en avant les produits bio.

Ensuite vient le sujet du traitement des produits bio par les cuisiniers. Les produits bio sont assurément plus diversifiés que les produits conventionnels. Le temps de préparation des plats végétariens, ou d'une simple augmentation de la part de bio, est plus long que celui des menus avec viande. Les cuisiniers suivront donc des formations pour s'améliorer sur le traitement des produits.

Enfin, nous faisons face à une contrainte de prix. Les prix avaient déjà été augmentés à l'automne dernier et, pour ne pas appliquer de nouvelles augmentations, nous envisageons de demander aux questeurs une hausse de notre subvention qui nous permettrait d'atteindre plus rapidement les objectifs.

Il est toujours délicat d'augmenter le prix des repas et lorsqu'il faut y procéder, nous essayons vraiment de faire porter cette augmentation davantage sur les députés plutôt que sur les collaborateurs.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Est-il envisageable de partager l'augmentation entre les députés et le budget de l'Assemblée ?

Mme Sandrine Le Feur. Il nous faudrait évaluer cette option.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Avez-vous reçu des plaintes à la suite des augmentations ?

Mme Sandrine Le Feur. Non.

Mme Brigitte Klinkert, rapporteure. De quel ordre serait ladite augmentation ?

Mme Sandrine Le Feur. Nous ne l'avons pas encore chiffrée.

M. Charles d'Arailh, directeur de la Logistique parlementaire. Il faudrait évaluer les chiffres plus précisément. Nous connaissons le surcoût du pain bio par exemple, de l'ordre de dix centimes.

Mme Claire Vaudois, cheffe de la division de la restauration. Sur les pains bio, nous sommes passés de 41 à 48 centimes.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Quel serait l'impact du passage au pain bio sur la proportion globale de bio ?

Mme Sandrine Le Feur. Ce choix nous ferait passer de 4,5 à 7,3 % de bio.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Avez-vous tenté d'appliquer une sorte de loi de Pareto permettant d'évaluer si une modification de 20 % d'une certaine gamme de produits améliorerait l'objectif de 80 % ?

Mme Sandrine Le Feur. Non. Je pense en effet qu'il nous faudrait le faire.

Mme Claire Vaudois. Nous avons d'ores et déjà procédé à ce calcul pour les fruits bio. Ainsi le passage à 20 % de fruits bio équivaldrait-il à une augmentation de 250 000 euros par an.

Mme Sandrine Le Feur. À terme, l'idéal reste le passage en 100 % bio sur les fruits et crudités. Du reste, nous pourrions assez rapidement augmenter la proportion de bio sur les pains, les yaourts, les fruits et légumes.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Qu'en est-il de l'approvisionnement local ? J'imagine qu'il est assez compliqué de trouver des tomates de la meilleure qualité dans un rayon restreint.

Mme Sandrine Le Feur. Il est évident que le bio doit être local, sauf pour un produit comme l'huile d'olive par exemple.

Aujourd'hui, nous proposons 40 % de produits durables et de qualité et sommes près d'atteindre les 50 %. L'objectif est bel et bien de 100 % pour les viandes et poissons au self, à la différence de la buvette parlementaire et du restaurant du huitième étage.

Il faut savoir que les achats de produits se font indifféremment de leur destination finale (restaurant, buvette ou self), si bien qu'il n'est pas aisé d'atteindre le 100 % bio sur les viandes et poissons uniquement par la restauration collective.

Mme Brigitte Klinkert, rapporteure. Estimez-vous trop ambitieux d'atteindre cet objectif, au motif qu'il serait trop coûteux ?

Mme Sandrine Le Feur. Non, car je crois déjà possible d'atteindre a minima 20 % de bio et 50 % de produits locaux, tout comme je crois possible d'augmenter la part des produits durables, de qualité et locaux.

Mme Anne-Cécile Violland. Pour ma part, je m'étonne encore que les fruits ne soient pas de saison, notamment dans les coupes de fruits proposées en hiver.

Mme Sandrine Le Feur. C'est un vrai sujet. Certains se plaignent de la monotonie des plats, notamment des salades et des crudités.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Par quelle voie se plaignent-ils ? Vous envoient-ils des messages ?

M. Jean-Philippe Guériaux, directeur de la restauration. Nous recevons des retours en direct, en plus du lien Internet du libre-service sur lequel il suffit de cliquer. Globalement, nous ne sommes pas mauvais sur le plan de la qualité, considérant le fait que nous servons près de 300 000 couverts par an et que les retours s'avèrent dans l'ensemble très bons. Il est vrai que le choix reste quelque peu « monotone » en hiver et nous y travaillons. Les formations prévues pour les cuisiniers les porteront à revoir leur approche sur la manière de travailler les produits. Nous sommes sur une ligne de progrès vis-à-vis de la loi Egalim.

Mme Sandrine Le Feur. Nous sommes quand même assez diversifiés. Pour ma part, je peux largement assumer une suppression des tomates et des concombres en hiver par exemple.

Je pense important de nous rencontrer, d'avancer ensemble et de nous soutenir mutuellement sur des sujets comme celui-ci.

Mme Brigitte Klinkert, rapporteure. Nous pourrions déjà agir très vite sur les contenants en décidant de supprimer les bouteilles en plastique pour ne privilégier que le verre recyclable et les fontaines à eau. Ce serait un bon signal.

Mme Lisa Belluco, rapporteure. De la même manière, un *mug* pourrait être remis à tous les usagers du bâtiment.

M. Charles d'Arailh. L'objectif à terme est assurément de supprimer tous les emballages plastiques.

Mme Sandrine Le Feur. J'ai également proposé de supprimer les sodas du self.

Mme Brigitte Klinkert, rapporteure. Cela ne me poserait aucune difficulté. Par quoi les remplacerez-vous ?

Mme Sandrine Le Feur. Les usagers seraient renvoyés vers les distributeurs automatiques. On peut très bien imaginer une mise à disposition de fontaines à la cafétéria, où les bouteilles d'eau sont assez nombreuses.

Mme Brigitte Klinkert, rapporteure. De nombreux usagers achètent des bouteilles à la cafétéria pour les emporter. Il conviendrait de les remplacer par des bouteilles en verre.

M. Jean-Philippe Guériaux. Cela occasionnera au passage une légère perte du chiffre d'affaires.

Mme Claire Vaudois. La loi nous impose la suppression des contenants jetables pour la vente sur place par la cafétéria. Nous sommes en cours de démarchage d'une entreprise de consignes dans cette optique.

Mme Sandrine Le Feur. Par ailleurs, nous allons réduire l'offre de snacking non bio, laquelle restera disponible dans les distributeurs automatiques. Le jus d'orange passera également en 100 % bio (jus d'orange pressé) et les soupes bio seront privilégiées.

Mme Lisa Belluco, rapporteure. J'en déduis que vous n'envisagez pas de modifier l'offre des distributeurs automatiques.

Mme Claire Vaudois. Il est possible d'en faire la demande au fournisseur, dont j'ignore si l'offre de produits bio est actuellement très élargie.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Il me semble qu'un progrès a déjà été réalisé au cinquième étage du 101, rue de l'université, avec l'introduction de produits manifestement plus sains.

Mme Claire Vaudois. Le distributeur a effectivement été changé, car il n'existait pas de solution pratique pour les contenants en verre précédemment disposés dans des tiroirs. Le nouveau marché a donc été remporté par Jelo ; le bio ou le fait d'offrir des produits de saison faisaient naturellement partie des critères de notation.

Mme Sandrine Le Feur. L'offre est effectivement intéressante et de qualité. L'initiative visait, en sus, à désengorger le septième étage où l'affluence est très forte du mardi au jeudi.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Qu'en est-il des emballages, au regard des critères de la loi et sachant qu'un certain nombre d'usagers s'en plaignent ? Avez-vous travaillé sur cet aspect ?

M. Charles d'Arailh. À ce stade, nous n'observons pas encore complètement la loi. Les contenants devraient être à 100 % réutilisables sur les points de restauration rapide par exemple. Sur le plan purement opérationnel, il se trouve que les aspects informatiques nous posent encore problème. Une fois ces difficultés résolues, néanmoins, les contenants deviendront à 100 % réutilisables pour la restauration rapide, mesure qui sera, à terme, étendue à toute la vente à emporter. J'ajouterais enfin que l'achat de contenants réutilisables représente un investissement assez considérable pour l'Assemblée et que cette phase prend aussi du temps.

Mme Sandrine Le Feur. Je précise que les couverts sont d'ores et déjà réutilisables au restaurant du 101, rue de l'université.

Mme Claire Vaudois. Nous sommes en phase de test sur les cafétérias, avant d'étendre éventuellement la mesure à la vente à emporter – qui représente de 20 à 30 % des ventes selon la saison. Des aspects logistiques sont aussi à considérer, à commencer par le nettoyage des contenants réutilisables.

Mme Sandrine Le Feur. Il est aussi possible de suggérer aux usagers d'apporter leurs contenants.

Mme Claire Vaudois. La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire impose des produits 100 % durables sur les poissons et les viandes, mais en l'état actuel du marché, cet objectif me paraît tout aussi réalisable sur les viandes qu'inaccessible sur les poissons. Les pêcheries françaises ne sont pas en mesure de fournir une très grande variété (autre que du lieu, du cabillaud ou du hareng).

M. le président Jean-Marc Zulesi. Serait-il envisageable de les accompagner dans la recherche de fournisseurs ?

Mme Claire Vaudois. Connaissant assez mal le secteur de la pêche, je ne puis vous répondre.

Mme Sandrine Le Feur. Je crois pour ma part avoir fait le tour du plan d'action.

Nous sommes évidemment preneurs de vos idées éventuelles.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Selon vous, certaines mesures mériteraient-elles un accompagnement particulier ? Les réunions du groupe de travail seraient peut-être l'occasion de l'aborder.

Mme Sandrine Le Feur. Un soutien du groupe de travail serait assurément le bienvenu pour la promotion des menus végétariens. La question est aussi politique. Pour l'heure, je dois dire qu'assez peu de députés s'investissent de manière active au niveau du conseil d'administration de l'AGRAN.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Pouvez-vous nous rappeler le fonctionnement dudit conseil ?

Mme Claire Vaudois. L'ensemble de la restauration de l'Assemblée nationale est géré par l'association AGRAN. Son conseil d'administration se compose des trois questeurs et de quatre députés. La secrétaire générale de la questure en assure le secrétariat. Chaque groupe politique est représenté au sein de l'assemblée générale de l'AGRAN.

Le conseil d'administration décide des mesures de gestion, dont certaines relèvent des questeurs, notamment les mesures en matière de tarifs et de subventions. Le conseil d'administration s'enquiert donc auprès des questeurs des possibilités d'augmentation.

Mme Sandrine Le Feur. J'ai tenu à ce que chaque groupe politique soit représenté au sein de l'AGRAN.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Il me semble comprendre que la présence des députés reste assez épisodique.

Mme Sandrine Le Feur. Effectivement, et je ne sais pas si le débat tenu dans ce cadre est suffisamment représentatif. La représentation au sein de votre groupe de travail me paraît déjà plus large.

Pour ma part, je suis prête à assumer la part du menu végétarien à mettre en avant, comme je suis prête à assumer des mesures allant beaucoup plus loin que celles que je propose aujourd'hui. Si nous procédons de concert, je les assumerai sans aucune difficulté.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Pourriez-vous déjà nous partager par écrit quelques mesures que vous estimez centrales ?

Mme Sandrine Le Feur. Bien entendu. Je peux tout à fait vous transmettre un plan d'action que j'estime consensuel et applicable, comme je peux vous partager des mesures plus personnelles.

Mme Brigitte Klinkert, rapporteure. Ces mesures que vous préconisez, peut-être moins faciles et/ou acceptables, pourraient déjà être expérimentées de sorte à en évaluer les premiers retours.

Mme Sandrine Le Feur. En effet. Par exemple, mon souhait serait d'instaurer un jour par semaine entièrement végétarien, sans aucune proposition de viande. C'est très politique.

Mme Lisa Belluco, rapporteure. Nous en avons déjà discuté et étions prêts à vous soutenir, *a minima* sur un repas, peut-être pas une journée. Nous reparlerons assurément de cette idée que nous serions prêts à mettre en œuvre.

Mme Sandrine Le Feur. Y compris avec des groupes comme Les Républicains ou le Rassemblement national ?

Mme Lisa Belluco, rapporteure. Il faudra voir.

Mme Sandrine Le Feur. Il importera aussi de ne pas donner l'impression d'un traitement différent entre les collaborateurs et les députés. Un repas végétarien servi uniquement le vendredi, jour où les députés sont absents, pourrait être vécu comme une punition par les collaborateurs et l'administration.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Le sujet est effectivement délicat.

Mme Brigitte Klinkert, rapporteure. Il me paraît judicieux, dans un premier temps, de mettre en avant le menu végétarien en tant que menu du jour, sans éliminer les viandes pour autant. Cela permettrait au personnel et aux collaborateurs, comme aux députés de s'y habituer progressivement.

Mme Claire Vaudois. En effet. D'ailleurs, plutôt que « journée sans viande », nous pensons parler de « journée de découverte des légumes et légumineuses ». Nous pensons également à mener des sondages en ligne sur des menus susceptibles de plaire et à communiquer davantage pour susciter l'adhésion.

Les députés reçoivent souvent des invités, lesquels pourraient être contrariés de ne trouver qu'un menu végétarien le jour de leur présence. Il s'agit véritablement que cela ne soit pas trop punitif. L'idée serait d'abord de proposer un plat du jour végétarien et de garder une alternative de viandes.

M. le président Jean-Marc Zulesi. Qu'en est-il des œufs, très consommés par les députés ?

M. Jean-Philippe Guériaux. Les œufs sont 100 % bio.

M. le président Jean-Marc Zulesi. C'est une très bonne chose. Par ailleurs et jusqu'à récemment, on ne trouvait que du miel de la marque « Lune de Miel », qui ne propose qu'un mélange de miels alors que la loi Egalim nous impose désormais d'en connaître précisément la provenance. Confirmez-vous qu'il n'en sera plus question ?

M. Jean-Philippe Guériaux. Je vous le confirme. Nous y faisons particulièrement attention. La buvette nous a récemment fait une proposition d'un miel de la marque Locavor, produit à proximité de la région parisienne.

Mme Sandrine Le Feur. Le même sujet s'est posé avec les petits-beurre de la marque « Président », dont le lait est d'origine « UE » et donc assez vague.

M. Jean-Philippe Guériaux. Pour les petits-déjeuners, nous avons sélectionné des beurres de Poitou-Charentes.

Mme Claire Vaudois. Toutes nos équipes sont effectivement mobilisées pour trouver des fournisseurs. Il faut toujours un peu de temps pour trouver le bon fournisseur. Parallèlement, nous avons organisé une dégustation de produits bio conçus à partir de pois chiches. Sur les jus d'orange pressés, nous recherchons le bon calibre d'oranges.

Mme Sandrine Le Feur. Nous sommes mobilisés, volontaires et tout appui de votre part sera le bienvenu.

Mme Lisa Belluco, rapporteure. Serait-il possible d'imaginer aller au-delà de la loi Egalim, sur le bio par exemple ?

Mme Sandrine Le Feur. À titre personnel, j'aimerais passer au 100 % bio sur le pain, les produits laitiers, les fruits et légumes. Nous travaillons aussi sur les légumineuses, certes un peu moins locales. Sur le riz, les pâtes et les légumineuses, nous avons encore une marge de manœuvre assez grande pour augmenter le passage au bio. Sur la viande, en tant que signataires de la charte ETICA, nous n'avons pas d'impératifs bio, à la différence des fruits et légumes. Pour cause, il se trouve que la différence est assez minime entre des viandes dites conventionnelles et des viandes dites bio. Tel n'est pas le cas des céréales, des fruits ou des légumes.

Mme Lisa Belluco, rapporteure. La charte ETICA impose en outre des exigences d'élevage en plein air, ce qui écarte d'emblée les élevages industriels.

Mme Sandrine Le Feur. En effet. Nous suivons naturellement les chiffres au regard des objectifs, mais au fond, ce n'est pas cela qui compte. L'idéal serait évidemment de dépasser la loi Egalim.

Mme Anne-Cécile Violland. Tout cela souligne la nécessité de communiquer davantage, sachant que vous ne représentez pas, à vous seuls, tout le travail effectué sur ces questions au sein des services. La communication aurait aussi une vertu pédagogique.

Mme Sandrine Le Feur. Il me semble pourtant que la communication est assez présente au self.

M. Charles d'Arailh. Les grands panneaux numériques dispensent effectivement de l'information.

Mme Lisa Belluco, rapporteure. Plusieurs prestations sont apparemment disponibles pour les collations ou les repas pour les groupes.

M. Jean-Philippe Guériaux. Tout est géré par l'AGRAN, mais les interlocuteurs peuvent parfois différer.

Mme Claire Vaudois. Nous nous chargeons des réservations pour tous types de prestations en salle ; pour des volumes très importants, nous faisons appel à un prestataire.

Mme Lisa Belluco, rapporteure. Les plats des différents sites de restauration sont-ils cuisinés sur place ?

M. Jean-Philippe Guériaux. Les plats viennent de la cuisine centrale.

Mme Sandrine Le Feur. Vous aurez peut-être remarqué que la qualité des plats s'est beaucoup améliorée au 101 de la rue de l'université, car ils sont justement réalisés sur place.

M. Charles d'Arailh. Les usagers sont très contents de la nouvelle cafétéria.

Mme Sandrine Le Feur. En effet.

Globalement, l'alimentation végétarienne ne paraît pas toujours très appétissante. La culture française a axé toute sa cuisine autour de la viande. La cuisine végétarienne ne s'appréhende évidemment pas de la même manière. Il est donc essentiel que les cuisiniers s'y forment et s'y habituent. Les salades, très prisées des végétariens, sont plus faciles à préparer, surtout s'il y a la possibilité de les composer.

Mme Claire Vaudois. Très prochainement, l'AGRAN mettra à disposition un bar à salades (crudités, légumineuses, céréales).

M. Jean-Philippe Guériaux. Sur votre demande, Monsieur le président, nous pourrions tout à fait organiser une visite de la cuisine centrale par le groupe de travail.

La séance est levée à dix-huit heures trente trois.

Membres présents ou excusés

Groupe de travail sur le développement durable

Réunion du mercredi 27 mars 2024 à 17 h 45

Présents. - Mme Lisa Belluco, Mme Brigitte Klinkert, Mme Anne-Cécile Violland, M. Jean-Marc Zulesi

Excusés. - Mme Nathalie Bassire, Mme Yaël Braun-Pivet, Mme Alexandra Masson