ASSEMBLÉE NATIONALE

16ème législature

Part d'alimentation locale dans la restauration collective

Question écrite n° 12705

Texte de la question

M. Romain Daubié attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur les dispositions de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable », dite loi EGalim 1, qui imposent notamment et ce depuis le 1er janvier 2022, la présence de 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % issus de l'agriculture biologique, dans la restauration collective de tous les établissements chargés d'une mission de service public. Cette mesure avait été prise par le prédécesseur de M. le ministre, Didier Guillaume. On compte chaque année 3,7 milliards de repas servis en France dans la restauration collective. Agir sur les objectifs d'approvisionnement de cette filière constitue donc un levier majeur pour la garantie de notre souveraineté alimentaire, mais surtout pour aller vers une alimentation plus saine et durable, notamment en ce qui concerne celle des enfants. Bien que l'objectif d'un pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique soit louable, nous savons aussi aujourd'hui avec le recul que l'étiquette « bio » ne suffit plus à garantir la durabilité ou la qualité d'un produit. Surtout, le « bio » peut venir de partout dans le monde, ayant alors une empreinte carbone bien plus élevée qu'un produit local. À l'inverse, consommer ce que les exploitants sont capables de fournir, juste à côté, diminue considérablement le coût écologique du transport et a également l'avantage de faire travailler les agriculteurs locaux. Il s'agit là de coupler les objectifs de durabilité et de qualité des produits consommés dans la restauration collective, mais aussi d'accompagner cette filière dans sa transition écologique, en préférant, le plus possible, consommer du local. Aujourd'hui, ce sont les collectivités territoriales qui élaborent les cahiers des charges pour les appels d'offres des entreprises de restauration collective. Les collectivités sont encouragées à avoir un projet alimentaire territorial, qui irait plus loin que les dispositions de la loi EGalim, mais l'objectif clair de l'acquisition de produits locaux ne relève d'aucune norme. La mise en place, comme pour l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique, d'un pourcentage plancher d'obligation d'approvisionnement en produits locaux pourrait venir compléter efficacement les dispositions de la loi EGalim. Ainsi, il lui demande s'il compte mettre en place, par un biais législatif ou réglementaire, une obligation d'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective.

Texte de la réponse

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 », a introduit, dans son article 24, l'obligation d'atteindre au 1er janvier 2022 une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables et de qualité (tels que définis par la loi et le décret d'application) dans les repas servis dans les restaurants collectifs, les produits biologiques devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 %. La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « climat et résilience », a complété ces dispositions en ajoutant, à compter du 1er janvier 2024, l'objectif de 60 % de viandes et produits de la pêche de qualité et durables et en étendant ces objectifs à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge. Cette loi a également introduit une nouvelle catégorie de produits durables et de qualité, comptabilisable au titre des 50 %,

pour des « produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique (CCP) ». La mise en œuvre de cette nouvelle catégorie implique l'utilisation conjointe des deux critères, « performances environnementales » et « développement des approvisionnements directs », dans le cadre de marchés publics ou appels d'offres, critères qui peuvent permettre la sélection de produits locaux ou nationaux. Il est nécessaire de rappeler que les principes constitutionnels de la commande publique (liberté d'accès à la commande publique et d'égalité de traitement des candidats rappelés à l'article L. 3 du CCP) et les principes de non-discrimination et de liberté de circulation des personnes, des capitaux et des services énoncés dans les traités de l'Union européenne font obstacle à la prise en compte d'un critère géographique dans l'attribution des marchés publics. Néanmoins, la volonté du Gouvernement et des gestionnaires de restaurants collectifs rendant un service public, en particulier les collectivités territoriales, est bien d'assurer la souveraineté alimentaire et de favoriser les achats de produits locaux, dans des périmètres territoriaux en adéquation avec les filières de production, et dans un objectif de qualité des produits, de soutien de l'économie agricole des territoires, de réduction de l'impact environnemental des filières et de sécurisation des approvisionnements en produits vivriers. Pour cela, des guides pratiques pour les acheteurs ont été produits et récemment révisés dans le cadre des travaux du conseil national de la restauration collective et diffusés sur la plateforme gouvernementale « ma cantine » pour une mise à disposition de tous les acteurs de la restauration collective. Ces guides donnent des clés aux acheteurs pour construire des stratégies d'achats, conformes au CCP, qui permettent aux producteurs (ou groupements de producteurs ou entreprises de production, transformation ou distribution) de candidater sur des marchés publics, avec une offre territorialisée. Ces guides facilitent également la mise en œuvre de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, modifié par la loi climat et résilience, qui indique que les gestionnaires de restaurants collectifs doivent développer « l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux définis à l'article L. 111-2-2 » du même code. Ces projets alimentaires territoriaux (PAT), très majoritairement pilotés par des collectivités territoriales, sont des vecteurs opérationnels permettant le rapprochement des producteurs, transformateurs et distributeurs de denrées avec les consommateurs, et notamment les acheteurs de la restauration collective, sur un territoire. Au 1er janvier 2024, plus de 430 PAT labellisés par le ministère chargé de l'agriculture sont en action ou en construction sur le territoire national.

Données clés

Auteur : M. Romain Daubié
Circonscription : Ain (2e circonscription) - Démocrate (MoDem et Indépendants)
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 12705
Rubrique : Hôtellerie et restauration
Ministère interrogé : Agriculture et souveraineté alimentaire
Ministère attributaire : Agriculture et souveraineté alimentaire

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : 7 novembre 2023, page 9831
Réponse publiée au JO le : 30 janvier 2024, page 657