

ASSEMBLÉE NATIONALE

22 avril 2026

PROTECTION ET SOUVERAINETÉ AGRICOLES - (N° 2632)

Rejeté

N° CE44

AMENDEMENT

présenté par

Mme Corneloup, M. Cordier, Mme Sylvie Bonnet, Mme Rey-Rinchet, M. Rolland et M. Bazin

ARTICLE 4

Après l'alinéa 5, insérer l'alinéa suivant :

« – à la fin, sont ajoutés les mots : « et les produits mentionnés aux 2° et 3° devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 40 % »

EXPOSÉ SOMMAIRE

L'une des conclusions des États Généraux de l'alimentation menés en 2018 était de permettre l'accès à tous, notamment en restauration collective publique, à une alimentation de qualité, saine, durable et d'origine locale, et en particulier à des produits locaux, BIO ou autres signes officiels de qualité Label Rouge/IGP/AOC). Le Président de la République avait d'ailleurs cité le Label Rouge comme exemple dans son discours de Rungis. C'est pour répondre à cet objectif qu'a été rédigé l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime. Le problème est que, tel qu'il a été modifié et interprété au fil du temps, cet article permet désormais à une très grande partie des productions françaises de rentrer dans cet objectif, prenant ainsi la place des produits segmentés du fait de leur prix plus bas. Cela ne répond pas à l'esprit initial de la Loi qui prévoyait au moins 50% de produits offrant des garanties additionnelles à la réglementation (local, bio, qualité...) et 50% d'autres produits. Ainsi, afin que cet article de Loi réponde vraiment à son objectif initial concernant les produits garantis durables et de qualité dont les produits sous signes officiels de qualité, il est important de sanctuariser un % pour ces produits, de même qu'il en est fait pour les produits BIO. Rappelons que ces productions sous signes officiels de qualité (BIO, IGP, AOC, Label Rouge) ont beaucoup de qualités et font partie de la réponse à la recherche de souveraineté alimentaire française : ancrage dans les territoires ruraux français, création de valeurs et d'emplois tout au long de chaque filière, productions durables, respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal (productions extensives, agroforesterie, pâturages, limitation des intrants...), qualités gustatives et nutritionnelles, produits répondant à la demande de produits locaux/d'origine régionale, produits de qualité permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire, produits

participant à l'éducation de la jeunesse à une alimentation goûteuse et de qualité, et à la mise en valeur du patrimoine alimentaire français.