

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

15 mai 2026

## PROTECTION ET SOUVERAINETÉ AGRICOLES - (N° 2765)

|              |  |
|--------------|--|
| Commission   |  |
| Gouvernement |  |

N° 1044

**AMENDEMENT**

présenté par  
M. Lauzzana et Mme Rey-Rinchet

-----

**ARTICLE 4**

Sous réserve de son traitement par les services de l'Assemblée nationale et de sa recevabilité

À la fin de l'alinéa 8, substituer aux mots :

« issues de la première transformation d'un ou de plusieurs produits agricoles et composées à 95 % au moins de produits remplissant cette condition ; »

Les mots :

« composés à 95 % au moins d'un ou plusieurs produits agricoles répondant à la condition prévue au 3° ; ».

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Le présent article élargit le champ des produits éligibles aux objectifs d'approvisionnement durable de la restauration collective, en y incluant des produits ayant subi une première transformation.

Si cet objectif est bienvenu, la formulation actuelle présente une fragilité juridique : la notion de « première transformation » n'est pas définie dans le code rural et de la pêche maritime, ni dans la réglementation européenne applicable aux denrées alimentaires. Cette imprécision est susceptible de générer des difficultés d'interprétation pour les acheteurs publics comme pour les opérateurs économiques, et pourrait conduire à exclure indûment des produits pourtant faiblement transformés, au détriment de nombreuses spécialités locales et régionales.

C'est notamment le cas du Pruneau d'Agen IGP, produit emblématique du Lot-et-Garonne, fréquemment élaboré sous forme de purée, de crème ou de jus. Cette transformation est d'une faible intensité, et ne modifie pas la nature agricole du produit d'origine.

Cet amendement substitue donc à la référence à la « première transformation » un critère objectif et mesurable : la composition à 95 % au moins en produits agricoles répondant aux conditions de qualité et de durabilité définies au 3°.

Cette rédaction est à la fois plus sécurisante juridiquement et plus inclusive des produits locaux peu transformés, contribuant ainsi à leur valorisation auprès des consommateurs, notamment des plus jeunes, dans les circuits de restauration collective.