

ASSEMBLÉE NATIONALE

15 mai 2026

PROTECTION ET SOUVERAINETÉ AGRICOLES - (N° 2765)

Commission	
Gouvernement	

N° 1567

AMENDEMENT

présenté par

M. Taupiac, M. Bataille, Mme Abadie-Amiel, M. Bodart, M. Bruneau, M. Castellani,
M. Colombani, M. de Courson, Mme de Pélichy, M. Favennec-Bécot, M. Habib, M. Huwart,
M. Lenormand, Mme Létard, M. Mathiasin, M. Mazaury, M. Molac, M. Naegelen, Mme Sanquer,
M. Serva, M. Viry, M. Warsmann et Mme Youssouffa

ARTICLE 4

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

Après l'alinéa 25, insérer l'alinéa suivant :

« *I bis.* – Lorsqu'un établissement de santé mentionné à l'article L. 6111-1 du code de la santé publique disposant d'un service de restauration collective n'atteint pas les objectifs mentionnés au I de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, il élabore un plan d'action précisant les mesures mises en œuvre pour y parvenir. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Les établissements de santé demeurent parmi les acteurs les plus en retard dans l'atteinte des objectifs fixés par la loi EGalim en matière d'approvisionnement durable et de qualité en restauration collective.

Or, la restauration hospitalière constitue un enjeu majeur de santé publique, de qualité de prise en charge des patients et de soutien aux filières agricoles engagées dans des démarches de qualité et de durabilité.

Contrairement à une idée reçue, l'introduction de produits durables et biologiques dans la restauration collective n'entraîne pas nécessairement une hausse du coût des repas lorsqu'elle s'accompagne d'une évolution des pratiques. Les travaux de l'ADEME montrent que certains leviers, notamment la réduction du gaspillage alimentaire, l'évolution des menus et la

diversification des sources de protéines, permettent de compenser une grande partie du surcoût des produits de qualité.

Les retours d'expérience relayés par les professionnels de la restauration collective montrent que plusieurs collectivités ayant atteint ou dépassé les objectifs d'approvisionnement en produits biologiques ont même réduit leurs coûts grâce à une meilleure structuration des achats, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'évolution des menus.

Cet amendement vise donc à renforcer l'application des objectifs issus de la loi EGalim dans les établissements de santé publics et privés disposant d'un service de restauration collective, en prévoyant l'élaboration d'un plan d'action lorsque ces objectifs ne sont pas atteints.

Il s'inscrit dans une logique d'accompagnement et d'amélioration continue des pratiques, sans créer de charge nouvelle pour l'assurance maladie.