

ASSEMBLÉE NATIONALE

13 mai 2026

PROTECTION ET SOUVERAINETÉ AGRICOLES - (N° 2765)

Commission	
Gouvernement	

N° 366

AMENDEMENT

présenté par

Mme Corneloup, Mme Bazin-Malgras, M. Ray, Mme Gruet, M. Tryzna, Mme Sylvie Bonnet,
M. Cordier, M. Hetzel, M. Boucard, Mme Bonnard, Mme Rey-Rinchet et Mme Fruchon

ARTICLE 4

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

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

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

EXPOSÉ SOMMAIRE

L'objectif de la Loi EGALIM est de permettre l'accès à tous, notamment en restauration collective, à une alimentation de qualité, saine, durable et d'origine locale, et en particulier à des produits locaux, BIO ou avec d'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 avant l'établissement de cette Loi.

Les agriculteurs français engagés dans les filières sous signes officiels de qualité (BIO, IGP, AOC, Label Rouge) répondent à des cahiers des charges stricts, avec de nombreux contrôles de leurs garanties et proposent des produits extrêmement qualitatifs et durables. Ces produits « SIQO » ont beaucoup de qualités et font partie de la réponse à la recherche de souveraineté alimentaire française : hautes qualités gustatives et nutritionnelles prouvées scientifiquement, productions durables, respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal (productions extensives, agroécologie, agroforesterie, pâturages, limitation des intrants...), ancrage dans les territoires français, création de valeur et d'emplois tout au long de chaque filière, produits répondant à la demande de produits locaux/d'origine régionale, produits de qualité permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration, produits participant à l'éducation de la jeunesse à une

alimentation goûteuse et de qualité, et à la mise en valeur de la production agricole et alimentaire française.

L'élargissement de la liste des produits inclus dans l'objectif EGALIM de 50% va entraîner leur disparition pure et simple des approvisionnements de la restauration collective car, malgré tous leurs atouts, ils sont un peu plus chers que les autres produits listés et ne seront donc plus achetés. Il est donc important de sanctuariser un % pour ces produits dans l'objectif de 50 %, de même qu'il en est fait pour les produits BIO (et non en remplacement des produits BIO).