

A S S E M B L É E N A T I O N A L E

1 7 ^e L É G I S L A T U R E

Compte rendu

Groupe de travail sur le développement durable de l'Assemblée nationale

- Audition de M. Arthur Delaporte, président de l'AGRAN.. 2
- Audition de Mme Claire Vaudois, cheffe de la division de la restauration et de l'hébergement et de Mme Nathalie Six, chargée de la nutrition, de la coordination de la prévention des risques professionnels et du bilan carbone..... 2

Mardi 24 juin 2025
Séance à 9 heures

Compte rendu n° 5

**Présidence de
Mme Sandrine Le Feu**
Co-rapporteure



La séance est ouverte à 9 heures.

Le groupe de travail sur le développement durable de l'Assemblée nationale a entendu M. Arthur Delaporte, président de l'AGRAN et a ensuite entendu Mme Claire Vaudois, cheffe de la division de la restauration et de l'hébergement et Mme Nathalie Six, chargée de la nutrition, de la coordination de la prévention des risques professionnels et du bilan carbone.

Mme Sandrine Le Feur, co-rapporteuse. Notre groupe de travail a souhaité vous entendre, car il doit formuler des propositions pour améliorer la politique de développement durable menée par l'Assemblée. La restauration joue évidemment un rôle central en la matière.

Le bilan des émissions de gaz à effet de serre réalisé par l'Assemblée pour l'année 2022 montre que les repas pris dans notre institution génèrent un peu moins de 9 % du total de ses émissions, ce qui constitue un poste significatif. Les émissions correspondant aux ruminants (agneau, bœuf, veau) représentent 58 % de ces émissions, alors qu'ils ne correspondent qu'à 19 % des repas pris sur le site de restauration collective. Dans le même temps, les viandes blanches (porc, volailles) représentent 23 % des repas pris sur le site de restauration collective et génèrent 15 % des émissions associées, tandis que les repas végétariens comptent pour 17 % des repas pris, pour 3 % des émissions associées.

Nos marges de progression sont réelles, mais elles supposent de changer des habitudes acquises, d'améliorer l'offre sans viande et de surmonter certaines oppositions politiques très fortes aux repas sans viande.

Le recours à des circuits courts et le respect des dispositions des lois Egalim doivent également guider notre politique en matière de restauration.

Bien entendu, l'AGRAN doit concilier ces objectifs avec les contraintes financières de l'institution, mais également celles induites par la diversité des publics qui fréquentent nos différents restaurants, qu'il s'agisse du 8e, du 7e, des buvettes ou des sites de restauration collective.

Je souhaiterais particulièrement vous entendre sur ces sujets puisqu'en tant qu'ancienne présidente de l'AGRAN, nous avons initié une transition, notamment concernant les repas végétariens et la suppression des contenants plastiques. J'aimerais connaître l'état d'avancement de ce travail. Je reste convaincue que nous ne parviendrons pas à changer les habitudes alimentaires, profondément ancrées dans notre institution et parmi nos collègues, par la contrainte, mais plutôt grâce à une démarche pédagogique approfondie. Je demeure prudente sur la mise en œuvre de ces objectifs, car j'estime que nous devons aller encore plus loin.

M. Arthur Delaporte, président de l'Association pour la gestion des restaurants de l'Assemblée nationale (AGRAN). Je souhaite d'abord souligner le chemin parcouru ces dernières années, notamment sous votre présidence, pour orienter la restauration de l'Assemblée nationale vers une démarche plus durable.

Nous devons conjuguer plusieurs impératifs : le respect de la loi, notamment des objectifs fixés par la loi Egalim et la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (Agéc). Nous nous inscrivons dans ce cadre légal tout en aspirant, en tant qu'institution emblématique

de la République, à l'exemplarité. Cette démarche implique également un important travail d'information auprès des usagers pour favoriser l'acceptabilité et le soutien des convives face à cette transition. Certaines mesures plus contraignantes, comme l'interdiction de certaines catégories d'emballages plastiques, s'imposent indépendamment des préférences des utilisateurs, particulièrement avec la mise en place des services de cantines.

Concernant les résultats que vous évoquiez, effectivement, 17 % des repas pris sont végétariens, avec une variabilité mensuelle, pour seulement 3 % des émissions associées. Ces performances dépendent également du type de contenu proposé, y compris dans les produits carnés et leur mode de préparation.

Les objectifs de la loi Egalim exigeaient 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique à compter du 1^{er} janvier 2022. La proportion d'achats qualifiés de « durables » atteint désormais 65 % pour l'Assemblée nationale, alors que ce taux s'élève à 100 % pour la restauration collective de l'État, notamment pour les restaurants de l'exécutif et les administrations centrales. Nos statistiques sont calculées à partir des volumes d'achats hors taxes en euros des produits alimentaires.

Concernant les produits biologiques, nous avons réalisé une progression remarquable. Entre janvier 2024 et mai 2025, en l'espace d'un an et demi, nous sommes passés de 6 % à 13,8 % de produits bio et avons atteint un pic en février 2025 à 15,8 %. Ces avancées sont néanmoins contraintes par les règles des marchés publics. À chaque renouvellement de marché, nous renforçons systématiquement la part de produits biologiques. Nous atteignons actuellement 78 % de produits biologiques sur l'ensemble de nos approvisionnements.

Quant à la croissance de la part des produits durables, bien que plus lente, elle progresse significativement. Nous sommes passés de 37,2 % en mai 2022 à 43,3 % en mai 2025, avec l'objectif d'atteindre les 50 % d'ici un an.

L'offre végétarienne existe depuis janvier 2016, conformément aux obligations légales. Entre 2021 et 2022, environ 13 % des repas servis étaient végétariens sur l'ensemble de nos sites. Aujourd'hui, cette proportion atteint 19 %. Certaines contraintes demeurent néanmoins, la configuration des lieux compliquant parfois la distribution de plats végétariens. Globalement, nous oscillons entre 19 % et 20 % de repas végétariens et nous poursuivons nos efforts pour progresser.

Un conseil d'administration de l'AGRAN avait proposé d'instaurer des jeudis végétariens avec une carte entièrement végétarienne dans nos restaurants. Cette initiative avait cependant suscité une vive opposition de la part des questeurs de l'époque, particulièrement de droite. Nous pouvons cependant poursuivre nos avancées sur ce sujet, même si l'objectif d'éliminer totalement les repas présentant des situations problématiques reste difficile à atteindre dans l'immédiat. Nous proposons plutôt d'inverser le ratio actuel pour offrir deux options végétariennes contre une option carnée, afin d'optimiser notre offre. Notre second objectif consiste à améliorer significativement la qualité intrinsèque des repas végétariens car, au-delà des préférences individuelles, la finesse et l'excellence de ces repas déterminent leur attractivité auprès du public.

Nous avons développé récemment des marchés publics intégrant une complémentarité entre les processus institutionnels et les petits fournisseurs locaux. Cette approche se traduit concrètement dans nos marchés publics ainsi que dans la part d'achats

directs que nous réservons, dans certains domaines, à de petits fournisseurs hors marché public.

Nous avons également établi des partenariats avec des producteurs fermiers localisés entre les départements de l'Oise et de l'Aisne. Ces collaborations permettent d'approvisionner directement plusieurs de nos sites de restauration. Nous maintenons parallèlement un partenariat avec un acteur majeur avec lequel nous avons conclu un marché public qui nous fournit à la fois des viandes premium et nous permet de collecter une variété de produits non locaux, contribuant ainsi à la diversification de notre offre.

Nos chefs disposent d'une autonomie partielle leur permettant de s'approvisionner en dehors des marchés publics stricts, selon des critères d'exploitation plus flexibles. Par exemple, nous nous approvisionnons localement en produits de saison, notamment en fruits, sur le territoire du Lot-et-Garonne. Nous déployons également un accompagnement spécifique pour permettre aux petites entreprises de répondre efficacement à nos appels d'offres publics, concrétisé par des partenariats avec le secteur de la boulangerie.

Dans le même esprit, nous avons développé un partenariat avec La Table de Solange, société à taille humaine qui élève et transforme ses produits sur le territoire départemental et est spécialisée dans la boucherie et la charcuterie. Nous l'avons accompagnée pour qu'ils puissent intégrer notre dispositif en tant que fournisseur dans le cadre du marché premium.

Concernant les approvisionnements priorités, l'une de nos innovations majeures sur la période récente consiste en un marché conclu avec la société Atypique, spécialisée dans la revalorisation de l'économie circulaire appliquée aux produits dits « moches », parfaitement comestibles mais non conformes aux standards esthétiques habituels. Cette société propose ces produits à des prix inférieurs de 20 % à ceux du marché de la restauration collective, nous permettant ainsi de réaliser des économies tout en luttant contre le gaspillage alimentaire à la source.

Pour le 1^{er} semestre 2025, ces démarches représentent 13,6 % de nos achats, avec toutefois une part de produits biologiques encore insuffisante. Actuellement, 27 % de nos achats de fruits et légumes sont biologiques, 15 % bénéficient d'un label de qualité et 59 % restent standards. Notre marge de progression est donc significative, même si les produits revalorisés ne sont pas systématiquement biologiques mais s'inscrivent néanmoins dans une démarche environnementale vertueuse.

En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, nous avons établi un partenariat avec une société qui gère la collecte des biodéchets et nous fournit des rapports réguliers. Pour le premier semestre 2025, nous comptabilisons 32,6 % de biodéchets collectés, soit approximativement le double du tonnage enregistré pour l'année 2022.

Mme Sandrine Le Feu, co-rapporteuse. Ces déchets sont-ils dus à des problèmes de production en cuisine ou bien sont-ils principalement constitués d'aliments jetés par les consommateurs ? Quelle est la répartition entre ces différentes sources ?

M. Arthur Delaporte. Les sources sont de deux ordres : d'une part les déchets de préparation en cuisine et d'autre part les restes alimentaires non consommés, malgré notre politique active de lutte contre le gaspillage. Par exemple, le soir, dans certains points de vente, nous proposons les invendus à moitié prix en fin de service pour écouler les stocks et le

surplus est redistribué. Il existe par ailleurs un dispositif pour les plats chauds qui sont donnés à une association en fin de semaine.

Mme Nathalie Six, chargée de la nutrition, de la coordination de la prévention des risques professionnels et du bilan carbone. Le lundi, nous appliquons une réduction de 50% sur ces produits.

M. Arthur Delaporte. Effectivement, nous pratiquons une réduction de 50%, et les invendus sont donnés à une association. Pour les autres aliments, nous rencontrons certaines contraintes : une fois sortis et présentés, ils doivent être consommés ou jetés conformément aux normes sanitaires. Nous avons néanmoins mis en place des menus anti-gaspillage et nous envisageons d'améliorer notre communication sur ces offres pour inciter les utilisateurs à privilégier ces plats qui permettent de valoriser les surplus.

Mme Sandrine Le Feu, co-rapporteuse. Avez-vous une idée de l'impact de cette démarche auprès des usagers ? S'agit-il principalement de plats encore intacts ?

M. Arthur Delaporte. Il s'agit principalement d'aliments qui n'ont pas été consommés aux buffets, ce qui permet d'améliorer la qualité globale des plats servis dans ces espaces de restauration. De façon générale, nous ne constatons pas encore une forte diminution du gaspillage, malgré une offre diversifiée qui nous permet une meilleure gestion des stocks. Nous disposons également d'une réserve permanente qui permet, en cas d'épuisement d'un produit en soirée, d'utiliser des articles conditionnés sous vide pour maintenir une offre complète. Nous reconnaissons qu'il reste beaucoup à accomplir dans ce domaine.

La lutte contre le gaspillage inclut également une mesure spécifique concernant le pain, avec l'installation d'un système de contrôle d'humidité qui permet de réduire les pertes. Ce dispositif s'avère pertinent car le pain est souvent jeté sans avoir été consommé, représentant un gaspillage significatif.

En ce qui concerne la réduction du plastique, nous avons instauré un système de contenants consignés dans nos deux cafétérias. Cette initiative implique nécessairement des contraintes logistiques, notamment le nettoyage des contenants retournés. Nous devons également sensibiliser les usagers aux bonnes pratiques, car certains conservent ces contenants dans leur bureau avant de les rapporter dans un état nécessitant un traitement plus intensif ou bien retournent des contenants avec des restes alimentaires qui auraient dû être vidés dans les poubelles appropriées.

Nous avons mené un travail d'accompagnement au changement. Les usagers se sont rapidement adaptés au système de consigne pour les saladiers en verre. Pour les autres contenants, l'évolution des habitudes est plus progressive. Cette démarche entraîne des coûts supplémentaires, principalement liés au nettoyage, qui nécessite du personnel additionnel, et à la location des machines de retour des consignés qui s'élève à environ 30 000 euros annuels pour l'institution. J'ai envisagé la suppression de la consigne, considérant que cela représente 60 000 euros de location et approximativement 400 euros de pertes mensuelles dues aux vols. Nous avons toutefois maintenu le système de consigne sur recommandation des responsables opérationnels, qui estiment qu'en son absence, les contenants ne seraient jamais rapportés.

Les emballages de table encore utilisés dans la vente à emporter dans les restaurants, notamment les couverts, sont désormais facturés quelques centimes. Or ces couverts à

emporter sont rarement rapportés par les utilisateurs. Nous constatons régulièrement que les couverts métalliques sont jetés, ce qui crée un effet contre-productif. Nous avons supprimé les couverts en plastique à usage unique aux restaurants et nous utilisons exclusivement des distributeurs et des fontaines d'eau plate et gazeuse qui sont en cours d'installation sur l'ensemble des sites de restauration et qui seront prochainement disponibles dans les restaurants parlementaires, les restaurants collectifs et la buvette des parlementaires. Cette mesure nous permettra d'éliminer définitivement la distribution de bouteilles en plastique qui est encore pratiquée aujourd'hui à la buvette parlementaire.

Le bilan actuel de la consigne indique une économie de 9 m³ d'eau, 341 kg de CO₂ et 217 kg de déchets évités, dont 27 kg de contenants en plastique. En matière d'économies d'énergie, nous poursuivons également le renouvellement du matériel, notamment des fours moins énergivores, dans le cadre de la politique générale de modernisation des cuisines.

J'ajoute que la signature de la charte ETICA nous a beaucoup mobilisés. Elle représente un engagement moral de l'Assemblée nationale, bien que non contraignant juridiquement. Cette démarche nous invite à une vigilance accrue, au-delà des critères écologiques évoqués, concernant le respect du bien-être animal, aspect souvent corrélé à une démarche environnementale plus ambitieuse. Ces initiatives ont incontestablement un impact, même difficilement quantifiable, sur les conditions globales de la restauration collective et la santé publique.

Je vous remercie pour votre implication dans ce travail et je salue les équipes qui nous accompagnent avec détermination dans cette politique de transformation de la restauration. Notre démarche répond à un enjeu écologique, mais également à des obligations légales que nous nous efforçons de respecter au mieux. Certaines difficultés persistent, mais les principaux obstacles ne relèvent pas de notre volonté mais sont plutôt d'ordre financier. Cette situation nous a d'ailleurs conduits à solliciter une dotation spécifique pour augmenter la part des achats bio et ainsi atteindre nos objectifs.

Nous poursuivons également un second objectif concernant la réduction de la taille des portions, visant à réaliser des économies tout en améliorant la qualité des repas. Le troisième objectif concerne les consommateurs eux-mêmes. Nous servons une clientèle exigeante, attachée à ses habitudes, que le personnel ne cerne pas toujours parfaitement. Ces résistances ne sont pas liées à des questions juridiques ou financières, mais véritablement à des questions de demande. Je considère néanmoins que nous pouvons encore agir du côté de l'offre. Par exemple, avec une approche pédagogique et informative, nous pouvons orienter les choix, comme la substitution du Coca-Cola par des sodas produits localement. Bien que cette approche puisse paraître directive, elle respecte le principe du choix.

Mme Sandrine Le Feu, co-rapporteuse. Je tiens à saluer les efforts déjà entrepris. À titre personnel, j'estime qu'il existe encore une importante marge de progression concernant les produits bio, particulièrement pour les fruits et les produits laitiers. Ce secteur me semble le plus propice à une amélioration rapide, la viande représentant un défi plus complexe. Madame Six, vos recommandations et observations seraient précieuses.

Mme Christine Pirès Beaune, co-rapporteuse. Je tiens à vous remercier pour la prudence dont vous faites preuve. Cette approche initiée se poursuit avec des efforts d'étalement qui ont été judicieusement orientés. Je renouvelle cette recommandation de prudence concernant les changements d'habitudes, tout en soulignant l'importance d'avancer. Nous devons considérer la diversité de notre clientèle au sein de l'Assemblée.

Nous avons d'ailleurs réalisé une enquête auprès de nos collègues députés qui a recueilli plus de 150 réponses. Le questionnaire comportait une section sur l'alimentation dont les résultats pourraient être pris en compte. Je rejoins Sandrine Le Feu concernant les fruits et légumes, qui semblent constituer un axe d'amélioration prioritaire.

Nous préparons actuellement notre budget pour 2026, qui sera présenté au bureau le 2 juillet 2025. Avez-vous déjà une idée de la subvention qui pourrait être sollicitée ?

Mme Claire Vaudois, cheffe de la division de la restauration et de l'hébergement. Nous avons prévu le même montant que précédemment.

M. Arthur Delaporte. Les légumes surgelés sont également concernés. Le renouvellement du marché des surgelés interviendra prochainement.

Mme Claire Vaudois. Les légumes surgelés sont bien inclus dans ce processus. Les appels d'offres ont été publiés la semaine dernière. Les dégustations avec les candidats auront lieu en septembre. Le marché devrait être attribué en octobre ou novembre.

M. Arthur Delaporte. Cette démarche nous permettra de franchir une étape supplémentaire. J'insiste particulièrement sur l'importance du marché des surgelés, car il constitue l'essentiel de la consommation des collaborateurs et des personnels dans les selfs. Leur alimentation repose principalement sur ces plats, davantage que sur les fruits et légumes frais. La redéfinition de ce marché est donc un enjeu.

Mme Sandrine Le Feu, co-rapporteuse. Pourriez-vous me rappeler le prix d'un repas pour un stagiaire non gratifié ?

M. Arthur Delaporte. Il s'élève à 3 euros. Pour les stagiaires gratifiés, le montant est d'environ 6 euros. Une subvention mensuelle de 90 euros est accordée en complément de la gratification, dont le montant varie. Cette mesure ramène le coût d'un repas pour un stagiaire à environ 2 euros 60. Nous vérifierons que les stagiaires sont correctement informés de ces dispositifs et vous communiquerons les précisions nécessaires.

Mme Claire Vaudois. Pour les marchés, nous allons structurer trois lots : des fruits et légumes conventionnels et des fruits et légumes dits « moches ». Nous souhaitons aussi augmenter notre approvisionnement en fruits et légumes biologiques, bien que nous rencontrions des difficultés significatives. En effet, même lorsque nous commandons 100 % de nos produits en bio, nous n'obtenons pas toujours ce que nous souhaitons. Certains produits s'avèrent particulièrement compliqués à obtenir en qualité biologique, comme des kiwis bio qui semblent pourtant être un produit courant. Par ailleurs, nous examinons attentivement la provenance des produits biologiques. Lorsqu'ils viennent du Costa Rica ou d'ailleurs, nous préférons privilégier un légume non biologique provenant de France ou d'Espagne. Cette approche constitue également une limitation. Malheureusement, le marché des fruits et légumes biologiques ne se porte pas très bien actuellement en France.

Mme Christine Pirès Beaune, co-rapporteuse. Quelle est la proportion des produits hors Union européenne ?

Mme Claire Vaudois. Elle reste très limitée.

M. Arthur Delaporte. Nous avons, par exemple, fortement réduit la consommation d'ananas en appliquant le principe de ne proposer que des fruits et légumes de saison.

Mme Claire Vaudois. Les importations de fruits et légumes sont vraiment très limitées. Je n'ai pas les chiffres exacts en tête, mais les produits étrangers concernent essentiellement quelques produits exotiques comme la mangue ou l'ananas. Je crois que cela reste très marginal.

M. Arthur Delaporte. Il faut savoir que certains fournisseurs, notamment à la buvette parlementaire, modifient parfois d'autorité nos commandes malgré notre demande de produits français. C'est ainsi que nous nous sommes retrouvés avec du basilic d'Israël alors que nous avons simplement demandé du basilic. Et de même avec les oranges, pour lesquelles nous voulions des produits espagnols.

Mme Christine Pirès Beaune, co-rapporteuse. Dans notre processus d'appels d'offres, nous avons certainement, j'imagine, des clauses spécifiques concernant les provenances.

Mme Claire Vaudois. Oui, effectivement. Nous intégrons des clauses privilégiant les provenances locales et les attributs environnementaux. En revanche, le code de la commande publique nous interdit d'exiger exclusivement des produits français. Nous contournons cette contrainte en demandant de privilégier des origines impliquant de faibles distances de transport. Ainsi, une grande partie de nos viandes proviennent de France. Nous atteignons 100 % de produits français dans les restaurants parlementaires et une très large proportion dans les autres structures.

M. Jimmy Pahun (Dem). Pour le poisson, pourrions-nous envisager de travailler avec certaines entreprises spécialisées ? Je pense notamment à Poiscaille et d'autres structures qui suivent de petites entreprises de pêche et proposent des poissons « moches ». Comment pourrions-nous essayer d'intégrer ces acteurs dans notre approvisionnement ?

Mme Claire Vaudois. Notre difficulté réside dans le fait que nous avons déjà passé un marché auquel Poiscaille n'a pas répondu. Nous pouvons réaliser des achats hors-marché à hauteur de 15 %, mais nous ne pouvons pas nous fournir auprès d'opérateurs qui n'ont pas candidaté à nos marchés.

Mme Nathalie Six. Ces structures ne peuvent pas garantir la disponibilité des produits. Elles travaillent avec des pêcheurs locaux pratiquant une pêche artisanale et leur activité est soumise à un aléa important. Lorsque vous commandez à Poiscaille, vous n'êtes jamais assuré d'obtenir exactement le poisson demandé. Leur offre alterne poissons nobles et poissons moins valorisés. Or les quantités cuisinées à l'Assemblée ne correspondent peut-être pas à ce qu'ils peuvent fournir. De plus, leurs tarifs sont relativement élevés et nous devons également tenir compte des contraintes budgétaires.

Le concept de Poiscaille est remarquable car il respecte de nombreux principes environnementaux, mais je doute que ce modèle soit adapté à une structure de notre envergure. Nous pourrions éventuellement envisager un approvisionnement plus limité, peut-être au huitième étage, avec un poisson du jour. Cela nécessiterait toutefois une équipe habituée à ce type de produits, capable d'adapter la cuisson et la préparation à des poissons potentiellement plus difficiles à travailler, comme certains petits poissons riches en arêtes, contrairement à des espèces plus faciles comme le bar ou le lieu. Sans être cuisinière, je sais que certains poissons présentent davantage d'arêtes. Il faut également considérer les préférences des convives. Tous ces éléments doivent être pris en compte, ce qui complique considérablement la démarche.

Mme Claire Vaudois. Un autre aspect contraignant pour nous, notamment pour les produits biologiques, concerne nos très faibles capacités de stockage dans les locaux de l'Assemblée. Nous devons également composer avec d'importantes variations d'activité en fonction des séances. Nous fonctionnons en flux tendu : nous commandons généralement la veille pour le lendemain selon l'activité parlementaire et la fréquentation prévue des restaurants. Les livraisons arrivent le matin et sont cuisinées immédiatement. Concernant les produits biologiques, nous avons constaté en commandant pour le lendemain que certaines entreprises peuvent assurer ce délai pour les fruits et légumes, mais toutes n'en sont pas capables, loin de là. Certains fournisseurs prennent la commande puis nous indiquent la disponibilité des fruits et légumes. Ils peuvent nous demander d'attendre une semaine après la commande, le temps d'effectuer la récolte. Ce fonctionnement n'est absolument pas compatible avec notre organisation. Nous sommes contraints de travailler avec des entreprises suffisamment importantes, disposant d'un service logistique développé pour assurer des livraisons du jour au lendemain.

À travers un travail minutieux sur nos marchés, notamment pour la viande et le poisson, nous sommes parvenus à identifier des fournisseurs de taille intermédiaire, assez grands pour garantir des livraisons rapides sans être pour autant des centrales alimentaires géantes. Pour les fruits et légumes, nous espérons atteindre le même objectif. Malheureusement, les petits producteurs biologiques, comme Latour avec qui nous travaillons occasionnellement, refusent de répondre à nos marchés publics. Ce producteur n'a jamais soumissionné et ne souhaite pas s'engager dans cette démarche. Pour la boulangerie, nous avons véritablement accompagné les artisans, mais contrairement à ces boulangers, Latour possède déjà une clientèle suffisante et ne souhaite pas s'embarrasser des contraintes d'un marché public. C'est également une limite de l'exercice.

Mme Christine Pirès Beaune, co-rapporteuse. Concernant les travaux prévus, notamment à l'avenir pour la cafétéria, avec la fin de la liaison froide et le développement de la production sur place, avez-vous analysé les implications pour votre activité ? Ces changements permettront-ils de diversifier votre autonomie opérationnelle et peut-être d'intégrer davantage de produits locaux de façon générale ?

Mme Claire Vaudois. Nous espérons effectivement établir une production autonome à la buvette et limiter la liaison froide. Ces changements impliqueront probablement une modification de notre carte, avec une certaine simplification. Notre objectif consiste à développer des plats cuisinés sur place, à partir de produits frais, et à réduire la proportion de plats préparés. Nous prévoyons également d'installer un bar à salades à la buvette des parlementaires. Nous avons initialement avancé rapidement sur ce projet, mais la direction de l'immobilier et du patrimoine nous a indiqué qu'une étude patrimoniale préalable était nécessaire pour déterminer les types de mobilier adaptés. Cette contrainte a quelque peu freiné notre élan, mais nous poursuivons l'analyse avec leurs services. Notre intention reste de proposer davantage de produits variés et non transformés aux parlementaires, d'offrir une salade composée ainsi qu'une base de produits bruts que les députés pourront agréementer selon leurs préférences. Nous espérons ainsi augmenter la consommation de produits végétaux tout en réduisant celle des protéines animales à la buvette.

M. Arthur Delaporte. Nous avons augmenté de deux euros le prix de l'entrecôte pour inciter les députés à diversifier leur alimentation.

Mme Christine Pirès Beaune, co-rapporteuse. Ce réaménagement de la buvette pourrait certainement constituer une opportunité propice pour proposer une offre plus diversifiée.

Mme Claire Vaudois. L'approche pertinente consiste à développer dans tous les sites de restauration une offre de produits frais et non transformés. Les usagers pourront ainsi composer leurs propres salades ou plats. Cette orientation s'inscrit en complément d'une offre traditionnelle de restaurant.

M. Arthur Delaporte. Le nouveau self du boulevard Saint-Germain, à l'horizon 2032, permettra de développer l'offre bio.

Mme Nathalie Six. En France, la restauration collective sert 3,5 milliards de repas chaque année, ce qui représente approximativement la moitié de la restauration hors domicile. Ce secteur revêt donc une importance essentielle et constitue un acteur stratégique tant sur le plan de la nutrition et de la santé publique que du développement durable. Il possède la capacité d'impulser des changements significatifs dans les habitudes alimentaires.

À l'Assemblée, nous servons environ 220 000 repas annuels dans les libre-service, auxquels s'ajoutent désormais les repas consommés dans les buvettes, qui rencontrent un succès notable. Nous poursuivons depuis plusieurs années trois objectifs majeurs en matière environnementale et nutritionnelle : réduire l'impact environnemental de l'alimentation, sensibiliser les convives et valoriser les bonnes pratiques, proposer des menus simples, équilibrés et responsables.

Cette démarche implique de développer l'offre de produits végétaux, de produits labellisés, durables et biologiques, conformément à la loi Egalim, mais aussi de promouvoir la qualité nutritionnelle et des choix alimentaires avisés pour répondre aux enjeux de santé publique.

La santé publique me tient particulièrement à cœur car, aujourd'hui en France, 47 % des adultes se trouvent en situation de surpoids, dont 17 % en situation d'obésité. Cette tendance ne fera qu'augmenter. L'État orientera probablement ses politiques en conséquence et le traitement de l'obésité deviendra un enjeu majeur. Même si notre population présente des caractéristiques spécifiques, nous ne sommes nullement exempts de ces problématiques. Il convient également de rappeler qu'à l'Assemblée nationale, nous accueillons une population très sédentaire, même si elle peut pratiquer une activité sportive.

Le plan national nutrition santé, actuellement dans sa quatrième version qui devait s'achever en 2023 mais a été prolongé en 2024, formule plusieurs recommandations pour les adultes en bonne santé : consommer cinq portions de fruits et légumes quotidiennement, intégrer des céréales complètes et des légumineuses au moins deux fois par semaine, consommer deux à trois produits laitiers par jour, limiter la viande rouge à moins de 500 grammes hebdomadaires et la charcuterie à moins de 150 grammes par semaine. Il préconise également de réduire les apports en sucres simples à moins de 10 % de la ration énergétique journalière, l'Organisation mondiale de la santé recommandant même un seuil inférieur à 5 %.

Ces apports en glucides devraient idéalement se composer aux deux tiers de glucides complexes pour un tiers de glucides simples, avec un maximum de 100 grammes par jour, et minimiser les produits ultra-transformés.

Les objectifs de santé publique et de développement durable s'avèrent intrinsèquement liés. L'augmentation de la part des protéines végétales et la diversification des sources protéiques, conformément aux lois Egalim et « climat et résilience », permettent à l'Assemblée de réduire simultanément ses achats de produits carnés et son empreinte carbone, tout en respectant les objectifs de santé publique concernant la diminution de la consommation de viande et l'augmentation des protéines végétales. Ces orientations contribuent également à la lutte contre l'obésité et certains cancers.

J'ajoute un détail nutritionnel important : l'augmentation des glucides complexes améliore la satiété. On trouve ces protéines complexes dans les légumineuses, qui apportent également une quantité importante de fibres, dont la population française manque cruellement aujourd'hui. Notre attention portée aux produits sucrés s'inscrit dans la lignée des récentes législations instaurant des taxes sur les produits contenant des sucres ajoutés, ce qui concerne notamment, mais pas uniquement, les boissons comme le Coca-Cola, que nous proposons actuellement et dont nous pourrions éventuellement réduire l'offre.

La restauration collective constitue véritablement un levier de santé publique dont l'importance ne cessera de croître, car elle représente un espace d'éducation permettant de modifier les habitudes alimentaires, même si cette démarche s'avère plus aisée auprès des enfants. Jusqu'à présent, l'État a principalement ciblé les enfants et les populations vulnérables, conscient de l'importance cruciale de la nutrition. Cependant, les adultes ne constituent pas une population aux habitudes figées. Nous avons clairement observé, après la crise du covid, comment les individus ont modifié leurs comportements alimentaires et comment nous avons dû nous adapter à cette évolution de la demande.

Mme Sandrine Le Feu, co-rapporteuse. Lorsque nous comparons l'offre du libre-service du 101 avec celle du self, nous constatons des différences significatives, notamment concernant les yaourts. Au self, nous disposons de yaourts locaux. Pourquoi ne proposons-nous pas les mêmes produits partout ? Les produits du 101 sont-ils davantage transformés ?

Mme Nathalie Six. Les achats s'effectuent selon des procédures différentes, mais nous pourrions effectivement envisager une homogénéisation. Nous pourrions même aller plus loin en développant une approche plus neutre qui favoriserait la participation d'acteurs locaux, notamment les fromagers.

Ce projet fait régulièrement l'objet de discussions. Nous envisageons, par exemple, d'installer des fontaines à yaourt, un dispositif déjà adopté dans de nombreux établissements. Ces fontaines permettraient de proposer différentes variétés de yaourts, y compris le skyr actuellement très prisé pour sa richesse en protéines et sa faible teneur en matières grasses, tout en soutenant l'économie des fromagers locaux. Cette solution réduirait considérablement les emballages.

L'idée fondamentale consiste à proposer une base neutre que chacun pourrait accommoder selon ses préférences. Sans vouloir faire de prosélytisme, je considère que plus nous offrons des options neutres, plus les convives disposent de liberté pour les personnaliser, et peut-être finiront-ils par renoncer aux accompagnements considérés comme moins bénéfiques pour la santé.

Nous ne pouvons ignorer notre responsabilité en matière de santé publique, qui incombe plus largement à l'ensemble du secteur de la restauration collective. Cette dimension

prendra une importance croissante à mesure que les coûts de santé augmenteront. Nous ne pourrons pas nous passer de la restauration collective comme levier d'action, et nous devons absolument soutenir cette approche. Je ne prétends pas que tout découle exclusivement de l'alimentation, mais nous nous en approchons.

Nous savons que la prévention représente un investissement conséquent, mais les mesures curatives s'avèrent infiniment plus coûteuses. Malheureusement, l'obésité engendre des dépenses qui ne cesseront d'augmenter. Je comprends la difficulté de modifier les habitudes alimentaires, mais nous pouvons commencer par des actions extrêmement simples.

Prenons l'exemple des yaourts et des disparités entre les différentes offres. Le sucre, et la comparaison pourra sembler brutale, peut être assimilé à un opioïde. Comme la cocaïne, il crée une véritable dépendance. Nous avons longtemps considéré que les individus disposaient d'une pleine autonomie dans leurs choix alimentaires et d'une capacité de discernement suffisante. Cette vision s'avère erronée. Aucune personne en situation d'obésité ne vous dira qu'elle s'épanouit dans cette condition. Cette situation s'apparente à celle d'un fumeur à qui vous présenteriez un paquet de cigarettes : il lui serait extrêmement difficile de résister. Le sucre produit exactement le même effet et exerce un impact comparable sur la santé.

Nous ne pouvons plus affirmer que les convives qui se servent au self-service disposent d'une liberté totale et porter sur eux la responsabilité de leurs choix potentiellement néfastes. Cette approche est désormais obsolète. La restauration collective, dans son ensemble, devra assumer cette responsabilité et éviter d'orienter les consommateurs vers des options qu'ils ne pourront maîtriser.

M. Arthur Delaporte. Nous avons considérablement réduit l'offre de yaourts au septième étage de façon autoritaire. Notre raisonnement était que les produits n'étaient pas coûteux en achats ou en années d'amortissement. Nous avons donc pris la décision de nous approvisionner presque exclusivement en yaourts locaux et bio, en toute conscience de ce choix, avec un supplément de prix. Des changements ont malheureusement été apportés par la suite. Nous avons limité la disponibilité des yaourts améliorés, mais nous maintenons une offre de base bio. Le changement est désormais plus complexe à mettre en œuvre car nous n'avons pas affaire aux mêmes processus d'achat. Chaque buvette sélectionne ses produits indépendamment. Cela nécessite une négociation individuelle avec chaque responsable de buvette.

Mme Claire Vaudois. Pour revenir sur les yaourts, notre impulsion a effectivement modifié la tarification. Nous proposons maintenant systématiquement une offre de yaourt nature bio simple à 83 centimes, tandis que les yaourts fruités ou chocolatés sont désormais classés dans la catégorie dessert. Cette démarche, adoptée en toute conscience, porte leur prix à 1,13 euro. L'objectif est de repositionner ces produits comme des desserts plutôt que comme des produits laitiers de base, incitant ainsi le consommateur à une prise de conscience. Toutefois, l'insuffisance d'affichage des prix compromet cette stratégie, car les utilisateurs ne perçoivent pas nécessairement les distinctions tarifaires que nous avons instaurées.

M. Jimmy Pahun (Dem). À l'Assemblée, le consommateur est-il conscient des prix pratiqués ?

M. Arthur Delaporte. Le député ne l'est certainement pas. Je me souviens précisément d'une réunion lors de laquelle certains députés ont indiqué ne pas connaître les prix de la buvette. C'est ce qui nous a conduits à formuler cette proposition.

Mme Nathalie Six. Il faudrait augmenter les prix de manière beaucoup plus significative pour obtenir un véritable impact, comme cela a été fait pour le tabac. Le seul effet notable s'est produit lorsque les prix des cigarettes ont considérablement augmenté. Nous pouvons certainement tenter d'influencer les comportements, mais l'accompagnement au changement représente un véritable défi. Les habitudes sont profondément ancrées chez les consommateurs. Je doute qu'une augmentation de seulement 10 centimes produise une réelle différence. Cette initiative mérite néanmoins d'exister et constitue déjà un bon point de départ. Nous pourrions effectivement améliorer l'affichage, mais également envisager une réduction de l'offre.

Le changement doit venir de tous. Nous attendons une évolution des habitudes de la part des convives, mais nous devons également adapter nos propres pratiques. Ce n'est pas nécessairement évident, car les cuisiniers ont été formés selon certaines méthodes traditionnelles. Nous sommes contraints de reconsidérer l'ensemble des règles établies. Cette démarche requiert beaucoup de temps, d'autant que nous devons composer avec des contraintes structurelles. Nous ne pouvons pas modifier l'agencement des meubles, ce qui soulève des questions de stockage et de nombreux autres aspects logistiques. La question du sucre va certainement devenir cruciale dans un avenir proche. Que nous le voulions ou non, cela représentera un véritable enjeu de santé publique. Mon propos peut sembler alarmiste et je ne prétends pas détenir la vérité absolue, mais l'ensemble de la littérature que je consulte aborde systématiquement ce sujet. Dans le cas précis de nos yaourts, nous pourrions envisager d'élargir davantage l'offre de produits neutres et de nous orienter vers des fontaines à yaourts qui valoriseraient les productions de nos agriculteurs locaux.

M. Charles d'Arailh, directeur de la logistique parlementaire. En tant que directeur de service, je tiens à saluer l'action de Nathalie Six. Comme vous pouvez l'imaginer, ces décisions ont suscité des débats animés. Les cuisiniers conservent parfois une vision plus traditionnelle de leur métier. Nous nous efforçons néanmoins de satisfaire les consommateurs tout en respectant les objectifs de santé publique, et Nathalie Six maintient fermement le cap. Cette approche contribue également à rehausser la qualité du service, ce qui constitue une différence notable.

Mme Christine Pirès Beaune, co-rapporteuse. J'aimerais vous inviter à faire preuve de vigilance quant aux labels, particulièrement après avoir reçu plusieurs exploitants agricoles. L'appellation « fait à la ferme » ne constitue pas un label officiel mais une simple mention commerciale. Je me permets cette précision car j'ai moi-même été critiquée pour avoir confondu ces notions.

M. Arthur Delaporte. L'exemple des confitures illustre parfaitement les contraintes auxquelles nous sommes confrontés et la complexité inhérente à ces transformations.

L'audition s'achève à dix heures.

Membres présents ou excusés

Groupe de travail sur le développement durable

Réunion du mardi 24 juin 2025 à 9 heures

Présents. - Mme Sandrine Le Feur, M. Jimmy Pahun, Mme Christine Pirès Beaune

Excusés. - Mme Yaël Braun-Pivet, Mme Anne-Cécile Violland