



ASSEMBLÉE NATIONALE

17ème législature

Consignes de la loi dite « EGAlim »

Question écrite n° 2040

Texte de la question

Mme Violette Spillebout attire l'attention de Mme la ministre de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt sur les règles parfois contradictoires émanant de la loi dite « EGAlim ». En effet, la loi impose aux services de restauration collective de proposer 50 % de produits dits de qualité et durables, dont 20 % de produits biologiques. Un produit de qualité et durable au sens de l'objectif fixé par la loi dite « EGAlim » doit bénéficier d'un label parmi une liste précise (AOP, Label rouge, IGP ...). La loi impose également aux services de restauration de proposer une part de produits locaux. Les consignes imposent ainsi l'utilisation de produits biologiques, labellisés et locaux. Or pour certaines communes, ces consignes peuvent s'avérer contradictoires. En effet, toutes les communes ne disposent pas de producteurs locaux labellisés et se voient donc dans l'obligation d'acheter des produits issus d'autres régions. Cela génère des coûts de transport et creuse l'empreinte carbone des communes alors que la loi vise justement à la réduire. L'importance de privilégier les produits locaux a aussi été un message important des récentes mobilisations d'agriculteurs. Aussi, elle attire son attention sur les demandes d'éclaircissement de certaines communes quant aux consignes imposées aux services de restauration collective publics concernant les produits utilisés.

Texte de la réponse

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM », a introduit l'obligation d'atteindre, depuis le 1er janvier 2022, une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables et de qualité (tels que définis par la loi et le décret d'application) dans les repas servis dans les restaurants collectifs rendant un service public, les produits biologiques devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 %. La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », a complété ces dispositions en ajoutant, depuis le 1er janvier 2024, l'obligation de 60 % de viandes et produits de la pêche de qualité et durables et en étendant ces objectifs à tous les restaurants collectifs, publics et privés. Cette loi a également introduit une nouvelle catégorie « EGALIM » de produits durables et de qualité, comptabilisable au titre des 50 %, pour des « produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique ». Par conséquent, la loi n'impose nullement de proposer une part de produits locaux, ce qui serait contraire aux principes constitutionnels de la commande publique (liberté d'accès à la commande publique et d'égalité de traitement des candidats) rappelés à l'article L. 3 du code de la commande publique, et aux principes de non-discrimination et de liberté de circulation des personnes, des capitaux et des services énoncés dans les traités de l'Union européenne. Néanmoins, la volonté du Gouvernement et des organisations-gestionnaires de restaurants collectifs, en particulier les collectivités territoriales, est bien d'assurer la souveraineté alimentaire, dans des périmètres territoriaux en adéquation avec les filières de production, et dans un objectif de qualité des produits, de soutien de l'économie agricole des territoires, de réduction de l'impact environnemental des filières et de sécurisation des approvisionnements en

produits vivriers. La mise en œuvre de la catégorie introduite par la loi climat et résilience citée ci-avant, impliquant l'utilisation conjointe des deux critères, « performances environnementales » et « développement des approvisionnements directs », dans le cadre de marchés publics ou appels d'offre, peut permettre la sélection de produits locaux ou nationaux. Pour cela, des guides pratiques pour les acheteurs ont été produits dans le cadre des travaux du conseil national de la restauration collective (CNRC) et diffusés sur la plateforme gouvernementale « ma cantine », à disposition de tous les acteurs de la restauration collective. Ces guides donnent des clés aux acheteurs pour construire des stratégies d'achats, conformes au code de la commande publique, qui permettent aux producteurs locaux ou nationaux (ou groupements de producteurs ou entreprises de production, transformation ou distribution) de candidater sur des marchés publics, avec une offre nationale, voire locale. Ces stratégies font appel notamment au « sourcing » des fournisseurs et aux techniques d'allotissement des marchés. Par ailleurs, l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, modifié par la loi climat et résilience, indique que les gestionnaires de restaurants collectifs doivent développer « l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux définis à l'article L. 111-2-2 » du même code. Ces projets alimentaires territoriaux (PAT), très majoritairement pilotés par des collectivités territoriales, sont des vecteurs opérationnels permettant le rapprochement des producteurs, transformateurs et distributeurs de denrées avec les consommateurs, et notamment les acheteurs de la restauration collective, sur un territoire. Ainsi, la mise en œuvre des techniques indiquées ci-avant, pour permettre la candidature et la sélection de fournisseurs locaux et nationaux aux marchés publics (sourcing et allotissement), est facilitée dans le cadre d'un PAT.

Données clés

Auteur : [Mme Violette Spillebout](#)

Circonscription : Nord (9^e circonscription) - Ensemble pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 2040

Rubrique : Communes

Ministère interrogé : Agriculture, souveraineté alimentaire et forêt

Ministère attributaire : [Agriculture, souveraineté alimentaire](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [19 novembre 2024](#), page 6013

Réponse publiée au JO le : [11 février 2025](#), page 775