



## 15ème législature

<b>Question N° : 30334</b>	<b>De Mme Perrine Goulet ( La République en Marche - Nièvre )</b>	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Cohésion des territoires et relations avec les collectivités territoriales		<b>Ministère attributaire</b> > Cohésion des territoires et relations avec les collectivités territoriales
<b>Rubrique</b> >collectivités territoriales	<b>Tête d'analyse</b> >Restauration collective et approvisionnement local dans les collectivités	<b>Analyse</b> > Restauration collective et approvisionnement local dans les collectivités.
Question publiée au JO le : <b>16/06/2020</b> Réponse publiée au JO le : <b>23/03/2021</b> page : <b>2570</b> Date de changement d'attribution : <b>07/07/2020</b>		

### Texte de la question

Mme Perrine Goulet attire l'attention de Mme la ministre de la cohésion des territoires et des relations avec les collectivités territoriales sur les avancées évoquées à l'article 24 de 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 (EGALIM). Le II de cet article, voté par le Parlement il y a un an et demi, rappelle que les personnes morales de droit public, responsables des services de restauration collective ont le devoir de développer l'acquisition de produits dans le cadre de projets territoriaux. Autrement dit, les collectivités locales qui sont responsables de l'approvisionnement des produits alimentaires des établissements publics locaux d'enseignement doivent favoriser les circuits courts. Ce développement n'est pas négociable, au même titre que l'objectif de disposer de 50 % de produits alimentaires durables de qualité, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique d'ici le 1er janvier 2022. En effet, la restauration collective est un moyen non négligeable dans la création de tissus économiques locaux. D'une part, il permet en effet aux producteurs d'écouler leurs produits localement et durablement. D'autre part, il est évident qu'il est préférable pour les usagers de la restauration collective de pouvoir disposer de produits alimentaires frais et locaux. Enfin, favoriser les circuits courts est également un outil efficace pour mettre en avant le patrimoine agricole d'une région et ainsi favoriser son développement. De fait, l'investissement des collectivités locales dans ces circuits courts pour la restauration collective est indispensable pour la réussite de ces derniers. Ainsi, elle souhaite connaître l'effectivité de cette disposition législative, particulièrement dans les cantines scolaires.

### 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, dispose notamment que les personnes morales de droit public développent l'acquisition de produits issus du commerce équitable tel que défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005, en faveur des petites et moyennes entreprises, ainsi que l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux définis à l'article L. 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime. Les projets alimentaires territoriaux ont pour objectif de développer une agriculture durable et une alimentation de qualité sur un territoire donné. Ils sont élaborés de manière collective à l'initiative

des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, transformateurs, artisans, citoyens etc...) et répondent aux enjeux d'ancrage territorial de l'alimentation, de résilience alimentaire et de santé dans leurs dimensions économique, environnementale et sociale. Ces projets participent notamment à la structuration et à la consolidation des filières présentes dans les territoires par différentes actions : rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles. Issu du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, l'article R. 230-30-4 du code rural et de la pêche maritime prévoit qu'à partir de 2023 un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations prévues par l'article L. 230-5-1 est établi annuellement, au plus tard le 31 mars de l'année suivant celle de l'exercice considéré, sur la base des éléments transmis, dans des conditions fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, par les personnes morales de droit public et de droit privé mentionnées aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du même code. Les modalités d'établissement de ce bilan seront définies par arrêté. Cependant, les produits issus des projets alimentaires territoriaux n'entrent pas dans les objectifs quantitatifs de la loi EGalim. Ils sont en outre particulièrement complexes à identifier. L'accroissement du recours aux projets alimentaires territoriaux peut cependant être mesuré par l'accroissement du nombre de ces derniers dans nos territoires, estimés à près de 200 à ce jour, dont une centaine sont labellisés par le ministère en charge de l'alimentation, le programme national pour l'alimentation fixant l'objectif d'au moins un projet alimentaire territorial labellisé par département à l'horizon 2023. La restauration collective et le développement des projets alimentaires territoriaux sont deux leviers fondamentaux du programme national pour l'alimentation dont l'importance est notamment soulignée par la crise sanitaire débutée en 2020. Le plan de relance prévoit ainsi de renforcer le soutien de l'État en leur faveur à travers deux mesures spécifiques : le soutien aux projets alimentaires territoriaux, doté de 80 M€, et le soutien aux cantines des petites communes, doté de 50 M€.