



15ème législature

| | | |
|--|--|--|
| Question N° : 45311 | De M. Patrick Hetzel (Les Républicains - Bas-Rhin) | Question écrite |
| Ministère interrogé > Agriculture et alimentation | | Ministère attributaire > Agriculture et souveraineté alimentaire |
| Rubrique > collectivités territoriales | Tête d'analyse > Décret expérimentation de la « réservation » dans la restauration collective | Analyse > Décret expérimentation de la « réservation » dans la restauration collective. |
| Question publiée au JO le : 19/04/2022 Date de changement d'attribution : 21/05/2022 Question retirée le : 21/06/2022 (fin de mandat) | | |

Texte de la question

M. Patrick Hetzel attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur le décret organisant une expérimentation de la « réservation » dans la restauration collective. Il s'agit de l'application de l'article 256 de la loi Climat et résilience. Ce décret prévoit de lancer une expérimentation de « solutions de réservation de repas » dans la restauration collective, en particulier dans les cantines - l'objectif étant « d'adapter l'approvisionnement au nombre de repas effectivement nécessaires ». L'expérimentation est prévue pour trois ans. Le décret précise que les gestionnaires de restaurants collectifs qui souhaitent participer à l'expérimentation doivent transmettre un dossier au préfet de région avant le 1er juillet 2023. Ce sont ces gestionnaires, « en accord avec la collectivité de rattachement », qui piloteront l'expérimentation, *via* un « comité de pilotage » associant toutes les parties prenantes. Cette expérimentation devra faire l'objet d'une évaluation en trois étapes (lors du lancement, trois mois plus tard et à la fin). L'évaluation se fera en mesurant le gaspillage « sur vingt repas successifs » à chacune des trois étapes. Et le décret va jusqu'à préciser : « La mesure du gaspillage alimentaire est basée sur la moyenne des pesées effectuées sur chaque période exprimée en grammes par convive et par jour, en distinguant les pesées des excédents présentés aux convives et non servis exprimées en grammes par convive et les pesées des restes des assiettes exprimées en grammes par convive et en précisant le ratio de la part non comestible rapportée à la part comestible, exprimées en grammes ». Ce décret au caractère ultra-directif a été rejeté par les représentants des élus locaux à trois reprises lors de l'examen du projet de décret au Conseil national d'évaluation des normes (Cnen). Il s'agit là d'un coup de canif de plus à la libre administration des collectivités territoriales. Les communes n'ont pas attendu les injonctions de l'État pour mettre en place des solutions telles que celles prévues dans le décret. Les élus estiment « qu'un simple guide de bonnes pratiques aurait été plus efficient, plus respectueux du principe de libre administration et surtout moins restrictif ». Ils considèrent que c'est une atteinte à la clause de compétence générale. Cette « dérive est d'abord représentative « du manque de confiance » de l'État « dans l'ingéniosité des collectivités pour assurer leurs propres missions ». Mais au-delà, elle témoigne « d'une modification systémique progressive de notre organisation institutionnelle dans laquelle les collectivités territoriales deviennent de simples sous-traitants de l'État ». Si cette tendance devait se confirmer, cela serait, à terme, « la négation pure et simple du principe de libre administration des collectivités locales », qui serait alors « privée de toute portée ». L'inquiétude exprimée est que cette « expérimentation » prévue par la loi débouche, *in fine*, sur « l'adoption de mesures contraignantes » en matière de gestion des cantines. Aussi il lui demande pourquoi le Gouvernement n'a pas tenu compte de l'avis défavorable unanimement émis par les 11 représentants des élus au Cnen.

