

15ème législature

Question N° : 5151	De M. Jean-Luc Fugit (La République en Marche - Rhône)	Question écrite
Ministère interrogé > Économie et finances		Ministère attributaire > Agriculture et alimentation
Rubrique > marchés publics	Tête d'analyse > Produits biologiques dans les cantines et marchés publics	Analyse > Produits biologiques dans les cantines et marchés publics.
Question publiée au JO le : 06/02/2018 Réponse publiée au JO le : 03/04/2018 page : 2793 Date de changement d'attribution : 13/02/2018		

Texte de la question

M. Jean-Luc Fugit appelle l'attention de M. le ministre de l'économie et des finances quant à la conciliation des principes de la commande publique avec le développement d'une alimentation biologique et issue des circuits courts dans les cantines scolaires. Le Gouvernement a récemment annoncé qu'il entendait parvenir à disposer de 50 % de produits issus de l'agriculture biologique dans les cantines d'ici à 2022. Par ailleurs, nombreuses sont les collectivités locales qui souhaitent privilégier l'agriculture de proximité et l'économie en circuit court pour la fourniture des repas des restaurants scolaires dont elles ont la charge. Aussi, il lui demande comment est-il possible de concilier ces objectifs avec les principes de la commande publique et notamment l'interdiction des discriminations à caractère géographique dans la passation des marchés publics.

Texte de la réponse

Les états généraux de l'alimentation (EGA) ont été l'occasion de mettre en exergue les attentes sociétales en faveur d'une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous. La restauration collective a été citée à plusieurs reprises comme un levier incontournable permettant de faire évoluer les pratiques alimentaires des Français. En outre, parce qu'elle donne accès aux convives à une offre alimentaire de bonne qualité nutritionnelle, elle joue un rôle majeur dans la réduction des inégalités sociales et territoriales en matière d'alimentation. Par ailleurs, afin d'accompagner la restructuration des filières agricoles, il importe de conforter l'ancrage territorial de notre alimentation qui permet à la fois d'assurer de nouveaux débouchés commerciaux pour les agriculteurs et de répondre aux attentes des consommateurs. À ce titre, la restauration collective représente un acteur essentiel. Dans le discours qu'il a prononcé le 11 octobre 2017 à l'occasion de la clôture du point d'étape sur les EGA, le Président de la République a réaffirmé en ces termes l'objectif poursuivi : « l'engagement d'atteindre 50 % de produits bio ou locaux en restauration collective d'ici 2022 est bien confirmé et nous permettra de repenser territorialement notre alimentation et d'accompagner la nécessaire restructuration de certaines filières ». Cet objectif a été confirmé le 21 décembre 2017, lors de la journée de clôture des EGA, par le Premier ministre et par le ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Il a été traduit dans le projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, qui a été déposé à l'assemblée nationale le 1er février 2018, sous une forme compatible avec le droit de la commande publique européen. L'article 11 du projet de loi mentionne ainsi qu'« Au plus tard le 1er janvier 2022, les personnes morales de droit public incluent, dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs dont elles ont la charge, une part significative de

produits acquis en prenant en compte le coût du cycle de vie du produit, ou issus de l'agriculture biologique, ou bénéficiant d'un des autres signes ou mentions prévus par l'article L. 640-2 du code rural et de la pêche maritime ou satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes ou mentions ». Le ministère chargé de l'agriculture travaille depuis plusieurs années sur les leviers permettant de favoriser un approvisionnement local dans le respect de la réglementation. Il a notamment présenté en octobre 2016, avec la direction des achats de l'État rattachée au ministère de l'économie et des finances, une boîte à outils, « LOCALIM », destinée aux acheteurs de la restauration collective publique en gestion directe, qui donne les clefs juridiques et techniques pour développer les achats en produits locaux et de qualité, dans le respect du droit de la commande publique. Ainsi, la connaissance des produits agricoles et agroalimentaires et des filières de proximité, le choix de la forme juridique des marchés, les critères d'attribution et leur pondération ou encore les demandes de prestations complémentaires peuvent constituer des leviers pour privilégier un approvisionnement local et de qualité, dans le respect de la réglementation. La démarche d'approvisionnement local en restauration collective nécessite de plus d'adapter l'organisation de la restauration aux produits locaux disponibles et bouleverse les schémas d'organisation habituels tels que la rédaction des marchés publics, la préparation et le service des repas, la conception des menus, ou encore les livraisons et le stockage des denrées. Pour accompagner les acteurs de la restauration collective dans ces changements, LOCALIM détaille les possibilités offertes par la réglementation pour privilégier un approvisionnement local, mais également les adaptations nécessaires de la part des acteurs de la restauration collective pour atteindre cet objectif. Plusieurs mesures de la feuille de route issue des EGA contribueront, en complément des outils déjà élaborés par le ministère, à mieux accompagner les acteurs de la restauration collective du secteur public dans le développement de l'achat de produits locaux et les changements de pratiques que cela implique. En particulier, les efforts de promotion et d'accompagnement de l'État pour le développement de la mise en place de projets alimentaires territoriaux (PAT) seront renforcés, avec pour objectif l'élaboration de 500 PAT à l'horizon 2020. Les PAT permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer l'agriculture locale et promouvoir une alimentation de qualité. Ils participent ainsi au développement de la consommation de produits locaux, notamment en restauration collective, en œuvrant, entre autres, à la mise en adéquation de l'offre avec la demande locale.