



## 16ème législature

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Question N° :<br/>4001</b>  | De <b>M. Paul Molac</b> ( Libertés, Indépendants, Outre-mer et Territoires -<br>Morbihan ) | <b>Question écrite</b>  |
| <b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et souveraineté<br>alimentaire  |  | <b>Ministère attributaire</b> > Agriculture et souveraineté<br>alimentaire  |
| <b>Rubrique</b> >hôtellerie et<br>restauration   | <b>Tête d'analyse</b><br>>Fragilisation<br>économique de la<br>restauration collective     | <b>Analyse</b> > Fragilisation économique de la<br>restauration collective. |
| Question publiée au JO le : <b>13/12/2022</b><br>Réponse publiée au JO le : <b>07/02/2023</b> page : <b>1108</b> |  |   |

### Texte de la question

M. Paul Molac attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur la fragilisation économique que connaît actuellement la filière de la restauration collective. De la production agricole à la restauration, en passant par les transformateurs et les grossistes, l'ensemble de la filière de la restauration collective subit les effets de l'inflation. Face à la hausse des coûts de production (matières premières, matériaux, emballages, transports, énergies), l'engagement des acteurs de la restauration collective dans un approvisionnement local de qualité et une réduction des produits importés est mis à mal. Cette remise en cause de la souveraineté alimentaire française est d'autant plus dommageable que la première mission de la restauration collective est de rendre accessible une alimentation saine, durable et de qualité, notamment à des populations jeunes ou fragiles (hôpitaux, Ehpad, foyers). La restauration collective contribue par exemple à réduire les inégalités de consommation de fruits et légumes et répond chaque jour aux besoins énergétiques des enfants. Par ailleurs, la fragilisation de la restauration collective représente un risque pour la structuration alimentaire des territoires, de par son rôle indispensable auprès des citoyens et des acteurs économiques. Une dotation budgétaire supplémentaire, allouée aux différents acteurs de la filière, permettrait à la mission de service public de la restauration collective de perdurer. Elle permettrait notamment de soutenir l'objectif de 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques en restauration collective. Dès lors, il lui demande quelles sont les mesures que le Gouvernement entend adopter pour soutenir financièrement la filière de la restauration collective. À cet effet, il sollicite son avis à propos de la possibilité d'adopter des dotations exceptionnelles et complémentaires en direction des collectivités territoriales et entreprises œuvrant pour la filière.

### 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, dans son article 24, l'obligation d'atteindre au 1er janvier 2022 une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables et de qualité dans les repas servis dans les restaurants collectifs, 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 modifié ces dispositions en ajoutant, à compter du 1er janvier 2024, l'objectif de 60 % de viandes et produits de la pêche de qualité et durables et en étendant ces objectifs à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit

privé ont la charge. Elle a également introduit deux nouvelles catégories de produits entrant dans le décompte des produits durables et de qualité (les produits issus du commerce équitable et les produits acquis principalement sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture) et réduit la période de prise en compte des produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementales de niveau 2 qui prendra fin au 1er janvier 2027. Conformément à l'article 25 de la loi EGALIM, le Gouvernement a remis au Parlement, en octobre 2019, un rapport évaluant, par catégorie et taille d'établissements, les impacts budgétaires induits par l'application de ces règles et les leviers permettant de compenser ces impacts budgétaires. Ce rapport avait permis de constater un coût supplémentaire variable selon les types d'établissements et les stratégies mises en œuvre de l'ordre de 0,14 à 0,42 centimes d'euro par repas. Le rapport soulignait que ces coûts supplémentaires pouvaient être compensés pour tout ou partie par des changements de pratiques tels que des progrès dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore le recours accru aux protéines végétales. L'article 25 de la loi EGALIM prévoit l'actualisation de ce rapport. C'est pourquoi dans la continuité de la mission réalisée en 2019, le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire a confié au conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux, dès avril 2022, l'actualisation de ce rapport. Ce rapport prendra en compte les impacts conjoncturels et structurels de l'inflation sur le secteur de la restauration collective générée par la crise sanitaire liée à l'épidémie de covid-19 et la situation en Ukraine. Par ailleurs, dans le contexte de hausse du coût des matières premières, lié au retour de l'inflation, qui affecte durablement le secteur de la restauration collective, déjà fortement impacté par une perte de chiffre d'affaires due à la crise covid, le Gouvernement a pris plusieurs dispositions d'urgence pour accompagner les acteurs de la restauration collective. Un groupe de travail économique du conseil national de la restauration collective a été installé le 8 juin 2022 à la demande des acteurs de la restauration collective. Dans ce cadre, le Conseil d'État a été saisi pour préciser les possibilités et modalités de modification des marchés publics en cours dans le contexte d'imprévision. Son avis rendu le 15 septembre 2022 a conduit à la publication d'une nouvelle circulaire sectorielle Restauration collective, signée par le directeur du cabinet de la Première ministre le 29 novembre 2022 et à la diffusion d'une fiche technique du ministère chargé de l'économie et des finances qui donne des précisions sur les modalités de modifications des contrats dans le cadre de l'imprévision. En outre, des outils ont été élaborés dans le cadre de ce groupe de travail pour faciliter l'exécution des marchés (référentiel d'indices de prix, référentiel commun fournisseurs/acheteurs pour apprécier les demandes, guide pratique pour les acheteurs). Ils sont mis en ligne sur la plateforme gouvernementale « ma cantine ». En outre, dans le cadre de la loi de finances rectificative 2022, un filet de sécurité est mis en place pour les certaines communes ou groupements de communes (sous conditions d'éligibilité), et une dotation complémentaire au titre de l'année 2022 peut être versée au premier trimestre 2023, avec une avance possible en fin d'année 2022 (décret n° 2022-1314 du 13 octobre 2022, pris en application de l'article 14 de la loi n° 2022-1157 du 16 août 2022 de finances rectificative pour 2022). La loi de finances 2023 prévoit la reconduction de ce dispositif et l'étend aux autres collectivités territoriales (départements et régions). Enfin, des dispositifs existants peuvent accompagner financièrement les restaurations scolaires pour permettre des approvisionnements durables et de qualité, tout en préservant les tarifs aux familles. Il s'agit de l'aide à la tarification sociale pour les communes éligibles à la dotation de solidarité rurale « péréquation », permettant une tarification à 1 euro maximum pour les familles les plus modestes et une aide de 3 euros par repas, versée par l'État à la commune qui peut compenser le différentiel de tarification mais aussi une partie du coût de fabrication et de distribution du repas. Il s'agit également du programme européen Fruits et Lait à l'école, accessible à toutes les restaurations scolaires de la maternelle au lycée, qui permet le remboursement d'un forfait correspondant à l'écart de prix entre un produit biologique ou sous signe de qualité (SIQO) et un produit standard (pour les fruits, légumes, lait, produits laitiers, sous condition de préparation et distribution lors du repas de midi). Ce programme a été simplifié pour être accessible au plus grand nombre de restaurants scolaires, sachant qu'une enveloppe de 35 millions d'euro est réservée à la France.