

## 16ème législature

<b>Question N° :</b> <b>5110</b>	De <b>M. Paul Molac</b> ( Libertés, Indépendants, Outre-mer et Territoires - Morbihan )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire
<b>Rubrique</b> >hôtellerie et restauration	<b>Tête d'analyse</b> >Respect des objectifs fixés par Egalim dans la restauration collective	<b>Analyse</b> > Respect des objectifs fixés par Egalim dans la restauration collective.
Question publiée au JO le : <b>31/01/2023</b> Réponse publiée au JO le : <b>21/03/2023</b> page : <b>2642</b>		

### Texte de la question

M. Paul Molac attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur les objectifs fixés en matière de produits servis par les services de restauration collective publique et privée hors entreprises. En effet, 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 fixe un objectif de 50 % de produits durables et de qualité dans l'approvisionnement de la restauration collective, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique à compter du 1er janvier 2022. Si les progrès sont réels, l'objectif est pourtant loin d'être atteint. Effectivement, sur les 50 % de produits durables ou sous signe de qualité, ce taux atteint 22 % dans les restaurants collectifs de l'État et 15 % pour l'ensemble du secteur public. Si la restauration scolaire serait la plus proche de l'objectif fixé, les services de restauration collective des hôpitaux et établissements médico-sociaux sont encore loin du compte ; les dernières estimations annonçant le secteur en dessous de 5 %. Or aucune sanction n'est prévue en cas d'échec. Dans un contexte où, après des années de croissance, l'agriculture biologique traverse une crise sans précédent, le respect des objectifs établis par la loi Egalim au sein de la restauration collective publique apparaît comme un levier incontournable en vue de relancer la filière. C'est pourquoi il lui demande les mesures que le Gouvernement compte mettre en place afin que les objectifs fixés par la loi Egalim puissent être respectés au sein de la restauration collective publique et privée hors entreprises afin de participer à l'enrayement de la baisse de consommation à laquelle la filière biologique est actuellement confrontée.

### 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 environnementale 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 euros (€) 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. L'article 25 de la loi EGALIM prévoit que ce rapport soit actualisé en 2023, dans les mêmes formes, sur la base des données recueillies auprès d'un échantillon représentatif des gestionnaires des établissements visés. Ce rapport sera transmis prochainement au Parlement et 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. D'ores et déjà, dans le contexte de hausse du coût des matières premières, lié au retour de l'inflation, qui affecte le secteur de la restauration collective, 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 ». Par ailleurs, face à la hausse des prix des denrées due à l'inflation, dans le cadre de la loi de finances rectificative 2022, un filet de sécurité est mis en place pour certaines communes ou groupements de communes (sous conditions d'éligibilité), et une dotation complémentaire au titre de l'année 2022 pourra être versée au premier trimestre 2023. De plus, des dispositifs existants peuvent accompagner financièrement les restaurations scolaires pour permettre des approvisionnements durables et de qualité, tout en préservant les tarifs aux familles. C'est notamment le cas de l'aide à la tarification sociale pour les communes éligibles à la dotation de solidarité rurale « péréquation », permettant une tarification à 1 € maximum pour les familles les plus modestes et une aide de 3 € 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. Le programme européen « lait et fruits à l'école », accessible à toutes les restaurations scolaires de la maternelle au lycée, peut permettre quant à lui 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'euros est réservée à la France.