

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

Projet de loi n°627

Pour un équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable

## AMENDEMENT

N°1

présenté par

Jennifer DE TEMMERMAN  
Anne-Laure CATTELOT, Valérie PETIT

ARTICLE Modifié

---

Extension aux établissements privés sous contrat

A l' Article 11, alinéa 2

Ajouter après « personnes morales de droit public » : « et les établissements privés sous contrat ».

EXPOSE DES MOTIFS

---

Si les établissements publics sont obligés de servir un minimum de produits locaux, il semble important que les établissements privés sous contrat soient soumis aux mêmes règles.

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

Projet de loi n°627

Pour un équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable

## AMENDEMENT

N°2

présenté par

Jennifer DE TEMMERMAN

Anne-Laure CATTELOT, Dimitri HOUBRON, Valérie PETIT

ARTICLE Modifié

---

Modification des statuts de gestionnaire et chef de cuisine

A l' Article 11, alinéa 3

A la fin de l'alinéa, remplacer "ainsi que" par une virgule; remplacer le "." par : le statut des gestionnaires de restauration collective publique ainsi que celui des chefs de cuisine.

EXPOSE DES MOTIFS

---

Le Décret n° 2011-1716 du 1er décembre 2011 relatif à l'organisation et au fonctionnement des établissements publics locaux d'enseignement institue l'adjoint gestionnaire comme membre de l'équipe de direction et valorise les fonctions de ce dernier au sein des établissements. Dans les faits, l'adjoint gestionnaire ne bénéficie pas de la même grille indiciaire que les personnels de direction, comme les chefs d'établissements adjoints dont ils sont censés être l'équivalent pour la partie logistique, financière et administrative de l'établissement. Si l'article 11 prétend augmenter les responsabilités de ces gestionnaires et par conséquent leur charge de travail, il semble nécessaire qu'ils soient enfin reconnus comme membre à part entière de l'équipe de direction, et leur rémunération alignée sur celle des chefs d'établissements adjoints.

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

Projet de loi n°627

Pour un équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable

## AMENDEMENT

### N°3

présenté par

Jennifer DE TEMMERMAN

Anne-Laure CATTELOT, Dimitri HOUBRON, Valérie PETIT

ARTICLE Modifié

---

Introduction de produits sous signes de qualité, locaux et issus de l'agriculture biologique

A l' Article 11, alinéa 2

Supprimer les mots : « 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. »

et remplacer par les mots : « de 50% de produits saisonniers, produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, produits bénéficiant de signes ou mentions prévus par l'article L. 640-2 du code rural et de la pêche maritime, ou issus du commerce équitable tel que défini dans l'article 94 de la LOI n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire, ou en circuit courts.

En outre, cette composition comprendra une part de 20% de produits issus de l'agriculture biologique ou de surfaces agricoles en conversion, au sens de l'article 17 du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. »

## EXPOSE DES MOTIFS

---

L'amendement proposé vise à inscrire dans le projet de loi les objectifs chiffrés en matière de restauration collective responsable, soit 50% de produits sous SIQO (signes d'identification de la qualité et de l'origine : AOC, HVE, ...), commerce équitable et locaux et 20% de produits biologiques ou en phase de conversion vers l'agriculture biologique.

Ces chiffres sont issus du programme présidentiel et sont donc attendus par la population.

L'agriculture biologique est plébiscitée par nos concitoyens. Ils sont 80% à souhaiter en consommer davantage en restauration collective. L'agriculture biologique est une forme d'agriculture respectueuse de

l'environnement, bénéfique pour la santé des agriculteurs, des consommateurs et des écosystèmes. Elle crée de l'emploi et rémunère correctement les paysans.

Le commerce équitable est une démarche déjà reconnue par les pouvoirs publics français et européens comme participant au développement durable et bénéficie à ce titre de politiques publiques incitatives visant à accélérer et favoriser son développement. Par ailleurs, les directives européennes sur les marchés publics 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014, transposées en droit français par le décret n°2016-360 relatif aux marchés publics publié au JO le 27 mars 2016 favorisent la prise en compte de critères sociaux et environnementaux correspondants aux principes du commerce équitable dans les achats publics et autorisent l'utilisation de labels privés comme gage du respect de ces engagements. De nombreuses collectivités territoriales ont déjà intégré le commerce équitable dans la restauration scolaire et participent déjà au rééquilibrage des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire.

Le Coût cycle de vie est défini à l'article 63 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016. Il inclut des critères environnementaux (GES, transport...) Cependant, il demeure un indicateur compliqué à utiliser par les gestionnaires de restauration collective. La LOI n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche dans sa version consolidée au 13 mars 2018 utilise les termes de : « des produits faisant l'objet de circuits courts de distribution (...) produits saisonniers, produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution ». Il paraît donc opportun de reprendre les mêmes termes.

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

Projet de loi n°627

Pour un équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable

## AMENDEMENT

N°4

présenté par

Jennifer DE TEMMERMAN  
Anne-Laure CATTELOT, Valérie PETIT

ARTICLE Additionnel

---

Observatoire de la restauration collective

Après l' Article 11, alinéa 3

Insérer l'alinéa suivant.

L'article L. 230-3 du même code est ainsi modifié :

1° Le premier alinéa est ainsi modifié :

- a) Après le mot : « alimentation », sont insérés les mots : « et de la restauration collective responsable » ;
- b) Sont ajoutés les mots : « , en particulier en restauration collective » ;

2° Le deuxième alinéa est complété par deux phrases ainsi rédigées :

« En liaison avec les observatoires régionaux et interrégionaux de l'alimentation durable et de la restauration collective responsable, il veille au respect de l'article L. 230-5-1. Les gestionnaires, publics et privés, d'activités de restauration collective recueillent et communiquent à l'observatoire les données quantitatives et qualitatives utiles à l'accomplissement de sa mission de suivi. »

## EXPOSE DES MOTIFS

---

Le présent amendement transforme l'observatoire de l'alimentation en observatoire de l'alimentation et de la restauration collective responsable. Il aura pour nouvelle mission de suivre les données qualitatives et quantitatives relatives à la restauration collective responsable : produits de qualité, issus du commerce équitable, circuits courts et de proximité...

L'article 11 du projet de loi ne prévoyant pas de sanction en cas de manquement aux objectifs fixés, il est nécessaire de prévoir un dispositif de suivi d'atteinte des objectifs et de valorisation des expériences réussies. En liaison avec les observatoires régionaux et inter-régionaux existants, l'observatoire s'assurera du respect des objectifs définis à l'article L. 230-5-1. Cette nouvelle mission, en s'appuyant sur les observatoires

infranationaux existants, s'accomplira à charge constante pour l'État et les collectivités. Les données seront recueillies par les gestionnaires lors de leurs achats.

Pour diffuser un modèle qui fonctionne, il est indispensable d'accroître la visibilité des bonnes pratiques et de valider les modèles économiques performants.

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

Projet de loi n°627

Pour un équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable

## AMENDEMENT

N°5

présenté par

Jennifer DE TEMMERMAN

Anne-Laure CATTELOT, Dimitri HOUBRON, Valérie PETIT

### ARTICLE Additionnel

---

Fait maison

Après l' Article 11, alinéa 3

Insérer l'alinéa suivant.

Au premier alinéa de l'article L. 121-82-1 du code de la consommation, après le mot : « commerciale », sont insérés les mots : « , de restauration collective ».

### EXPOSE DES MOTIFS

---

L'amendement prévoit d'étendre le dispositif « fait maison » aux restaurants collectifs qui s'impliquent dans la démarche. Depuis le 15 juillet 2014, la mention « fait maison » s'impose à tous les établissements de restauration commerciale, traditionnelle, de chaîne et rapide.

Le « fait maison » identifie les plats élaborés par le cuisinier et valorise ainsi son métier, dans un secteur où le recrutement est difficile. Pour le consommateur, le « fait maison » permet de distinguer la cuisine d'assemblage de la cuisine confectionnée à partir de produits crus comme on le fait traditionnellement dans une cuisine. Il peut également avoir une vertu pédagogique pour les plus jeunes.

Cette appellation est déjà employée dans de nombreux établissements pionniers en matière de restauration collective responsable. Cette bonne pratique doit être généralisée par l'inscription dans la loi.

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

Projet de loi n°627

Pour un équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable

## AMENDEMENT

N°6

présenté par

Jennifer DE TEMMERMAN

Anne-Laure CATTELOT, Dimitri HOUBRON, Valérie PETIT

### ARTICLE Additionnel

---

Mise à jour des textes règlementaires encadrant le régime alimentaire des français en restauration collective

Après l' Article 11, alinéa 3

Insérer l'alinéa suivant.

A l'Article L230-1 du code rural et de la pêche maritime, ajouter une troisième phrase :

« Le Conseil National de l'alimentation est chargé de proposer de nouvelles fréquences et de nouveaux grammages en matière de protéines animales (viandes et produits laitiers en particulier) afin de limiter la part des viandes rouges, de réduire les apports en produits laitiers et d'augmenter la part de légumineuses dans la restauration, conformément au dernier avis du Haut Conseil à la Santé Publique pour réviser les repères alimentaires au sein du PNNS 2017-2021 et paru en 2017 ».

### EXPOSE DES MOTIFS

---

Les fréquences et les portions recommandées par le gouvernement, et imposés pour partie au secteur de la restauration collective par l'arrêté du 30 septembre 2011, conduisent à une surconsommation de protéines.

De plus, les recommandations précisées dans cet arrêté datant de 2011 sont aujourd'hui obsolètes. Elles ne correspondent plus aux recommandations du Haut Conseil de la Santé Publique, dont le dernier avis pour réviser les repères alimentaires au sein du PNNS 2017-2021 est paru en 2017. Ce dernier avis préconise en effet de limiter la part des viandes rouges, de réduire les apports en produits laitiers et d'augmenter la part de légumineuses dans la restauration. Il convient donc de supprimer ce texte afin d'établir un nouvel arrêté conforme à ces révisions.

En ce qui concerne les enfants : d'après l'étude INCA 3, ces derniers consomment en moyenne 55 g de protéines par jour, soit entre 200 et 400% des Apports Nutritionnels Conseillés par l'ANSES (sachant pour rappel que les ANC sont déjà, «par sécurité», supérieurs aux besoins). Un constat partagé par l'étude ELANCE, qui a suivi plusieurs dizaines d'individus depuis leur naissance jusqu'à leurs 20 ans. Un fort apport en protéines animales, et en particulier celles issues des produits laitiers, est associé à des risques surpoids et des risques liés à l'obésité plus tard. Ceci n'est pas le cas avec des protéines végétales. Une situation de surpoids chez l'enfant peut avoir des conséquences importantes sur sa santé d'adulte : obésité, diabète, troubles



ostéo-articulaires, maladies inflammatoires de l'intestin, troubles hépatiques... avec de plus un risque accru de dépression à l'adolescence.

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

Projet de loi n°627

Pour un équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable

## AMENDEMENT

N°7

présenté par

Jennifer DE TEMMERMAN  
Anne-Laure CATTELOT, Valérie PETIT

ARTICLE Modifié

---

Questions de responsabilité en cas de Toxi-Intoxication Alimentaire

A l' Article 12, alinéa 7

ajouter à la fin de l'alinéa « et de définir la transmission de responsabilité en termes de TIAC. »

EXPOSE DES MOTIFS

---

Si de nombreux acteurs de la restauration collective publique sont soucieux depuis longtemps de la question de l'aide alimentaire, la question de la responsabilité en cas de Toxi-Infection Alimentaire est souvent un frein au passage à l'acte.

Il paraît donc nécessaire de définir très précisément à quel moment de la chaîne du don s'opère la transmission de la responsabilité en cette matière.

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

Projet de loi n°627

Pour un équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable

## AMENDEMENT

N°8

présenté par

Jennifer DE TEMMERMAN  
Anne-Laure CATTELOT, Valérie PETIT

ARTICLE Additionnel

---

Bien-être animal

Après l' Article 13, alinéa 5

Insérer l'alinéa suivant.

III.- A l'article L214-5 du Code rural et de la pêche maritime, les mots « d'apporter une expertise technique et de contribuer à la diffusion des résultats de la recherche et des innovations techniques » sont remplacés par « d'apporter une expertise technique, de contribuer à la diffusion des résultats de la recherche et des innovations techniques et de promouvoir les éleveurs et professionnels des filières agroalimentaires animales "bien-êtreants" ».

Le centre national de référence sur le bien-être animal peut décerner aux éleveurs et professionnels un label « Viande éthique » selon des critères définis en concertation avec les parties prenantes».

## EXPOSE DES MOTIFS

---

Après les scandales sanitaires de ces dernières années et les images terribles tournées dans des abattoirs français, de nombreux consommateurs souhaitent pouvoir manger de la viande provenant d'animaux bien-êtreants pendant leur élevage et leur abattage (poules pondeuses, porcs, bœufs, etc.). En France, des labels de qualité (label Rouge ou certification Agriculture Biologique) permettent de guider les consommateurs dans leur choix.

Un label « Viande éthique » englobant à la fois la qualité de l'élevage et celle du bien-être animal est réclamé depuis plusieurs années par différentes ONG en France. Même s'il faut continuer à dénoncer vigoureusement les mauvaises pratiques, il est absolument essentiel de ne pas stigmatiser les acteurs du secteur et de promouvoir les meilleures pratiques visant à mieux prendre en compte le bien-être animal. La plupart des acteurs des filières de la viande restent respectueux des animaux et se sentent mis à l'index par un certain nombre d'associations aux méthodes parfois contestables.

La loi [n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 - art. 41](#) a instauré l'article L214-5 :

« Le ministre chargé de l'agriculture peut désigner des centres nationaux de référence en matière de bien-être animal, chargés notamment d'apporter une expertise technique et de contribuer à la diffusion des résultats de la recherche et des innovations techniques. »

Le Centre national de référence sur le bien-être animal prévu par la Loi d'Avenir pour l'agriculture est devenu réalité mardi 28 février dernier. Un tel amendement a donc vocation à mettre davantage en avant les «bientraitants » du milieu.

# ASSEMBLÉE NATIONALE

---

Projet de loi n°627

Pour un équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable

## AMENDEMENT

N°9

présenté par

Jennifer DE TEMMERMAN  
Anne-Laure CATTELOT, Valérie PETIT

ARTICLE Modifié

---

Interdiction de la publicité pour les produits phytopharmaceutiques

A l' Article 14, alinéa 4

Après l'expression « toutes pratiques équivalentes », le point est remplacé par une virgule et les mots suivants ajoutés « ainsi que la publicité. »

EXPOSE DES MOTIFS

---

Afin de réduire l'utilisation des produits phytopharmaceutiques, la seule interdiction des remises, rabais et autres pratiques commerciales de ce type n'est pas suffisant. L'impact de la publicité sur les conduites des acheteurs n'est plus à démontrer, il est donc nécessaire d'aller jusqu'à l'interdiction de la publicité, à l'instar d'autres produits reconnus dangereux pour la santé comme le tabac ou l'alcool.