

REPUBLIQUE FRANCAISE



AVIS

PORTANT SUR LE

« PROJET DE DECRET RELATIF A LA COMPOSITION DES REPAS SERVIS
DANS LES RESTAURANTS COLLECTIFS EN APPLICATION DE L'ARTICLE
L.230-5-1 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME »

01 AVRIL 2019

CONSEIL ECONOMIQUE, SOCIAL, ENVIRONNEMENTAL DE LA CULTURE ET DE L'EDUCATION DE MARTINIQUE (CESECEM)
HOTEL DE LA COLLECTIVITE TERRITORIALE DE MARTINIQUE - RUE GASTON DEFFERRE - CLUNY CS 30137 - 97201 FORT DE FRANCE Cedex
Tél. 05 96 59 63 00 - Tél. 05 96 59 80 81 - Tél. 05 96 59 64 53 - Télécopie : 05 96 59 64 31

E-mail : cesecem@collectivitedemartinique.mq

Par courrier en date du 19 février 2019, le Président du Conseil Exécutif de la Collectivité Territoriale de Martinique a saisi pour avis, le Conseil Economique, Social, Environnemental, de la Culture et de l'Éducation de Martinique (CESECEM) sur le

« Projet de décret relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ».

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 et durable » a pour ambition de prévoir une partie importante de la restauration collective publique, qui représente plus de la moitié des 7,3 milliards de repas servis chaque année en France dans la restauration hors foyer, en bio ou en labels de qualité ou de locavorisme. La loi fait de la restauration collective un levier décisif au service de cet objectif.

Le projet de décret indique que dans les restaurants collectifs des établissements d'accueil d'enfants de moins de six ans, de santé, sociaux et médico-sociaux, pénitentiaires, dont les personnes morales de droit privé ont la charge, devront comprendre une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime. Parmi eux, sont visés notamment les produits issus de l'agriculture biologique, dont la part est quant à elle, fixée à au moins 20 %.

Ces mêmes personnes morales ont l'obligation, à compter du 1^{er} janvier 2020, d'informer une fois par an, par voie d'affichage et communication électronique, les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge, de la part desdits produits durables entrant dans la composition des repas servis et des démarches mises en œuvre pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.

Ainsi, au 1er janvier 2022, dans la restauration collective publique, l'approvisionnement, en valeur des achats de produits, devra être constitué avec un minimum de 50 % de produits agricoles locaux ou sous signes de qualité dont les produits issus de l'agriculture biologique :

- Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie
- Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion (cette sous-partie doit représenter en valeur 20% des achats)
- Produits bénéficiant de divers signes, mentions ou écolabels : label rouge, appellation d'origine, indication géographique, spécialité traditionnelle garantie, mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale »

Le CESECEM note que ce projet de décret favorise la sensibilisation ainsi que l'information relatives à l'éducation alimentaire. Il souligne que les nouvelles normes en restauration collective devront s'accompagner d'une structuration de l'offre de ces produits pour faire face à l'accroissement de la demande.

Adopté à l'unanimité des présents en séance Plénière du CESECEM, le lundi 01 avril 2019.