

PROPOSITION DE LOI

<http://brigitteallain.eelv.fr/ma-proposition-de-loi-pour-manger-local/>

L'ANCRAGE TERRITORIAL DE L'ALIMENTATION

PRÉSENTÉE PAR
BRIGITTE ALLAIN
ET LES MEMBRES
DU GROUPE ÉCOLOGISTE



#MangerLocal

GROUPE
ÉCOLO
ASSEMBLÉE NATIONALE

Contact

Bureau de Brigitte Allain

01 40 63 96 05 / 06 43 29 86 99

ballain@assemblee-nationale.fr

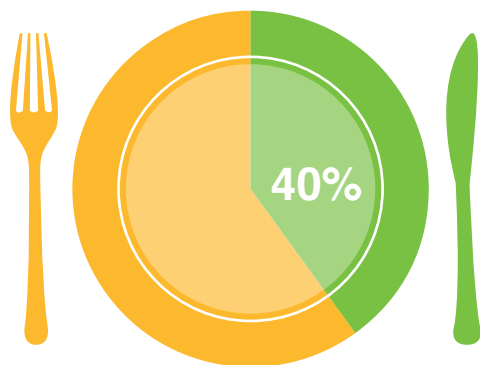
Le jeudi 14 janvier 2015, l'avenir de notre alimentation est en jeu à l'Assemblée.

De nombreuses collectivités sont engagées dans une démarche responsable.

68% des parents et **53%** des salariés veulent voir des produits bio dans l'école de leurs enfants ou sur leur lieu de travail.

→ **Pour une alimentation de qualité dans nos cantines, soyez au rendez-vous !**

Selon une enquête 2015 d'UFC Que Choisir la **traçabilité alimentaire** est un enjeu pour **78%** des consommateurs. **63%** des personnes interrogées affirment aussi se soucier d'une **agriculture respectueuse** de l'environnement. Enfin, un français sur deux souhaite des **produits plus durables**.



Un engagement pour les restaurants collectifs !
40% de produits locaux, de saison, bio et de qualité dans les cantines, c'est possible !

Article 1

La proposition de loi prévoit, dans son article premier, l'introduction dans la restauration collective publique de **40%** de produits issus de l'alimentation durable, locaux, de saison dès 2020.

Si le bio se développe dans la restauration collective, c'est avant tout sous l'impulsion du secteur public, dont **70%** des établissements en proposent cette année, contre **44%** dans le secteur privé. **Pourtant les achats bio ne représentent que 2,7% au total !**

Et cela ne coûtera pas un euro de plus !

30% de l'alimentation est jetée dans les cantines ! En réduisant le gaspillage, c'est autant d'argent économisé pour réinvestir dans les produits locaux et de qualité. Par exemple, la ville de Mouans-Sartoux a fait passer son coût matière de **2.02€** en 2012 à **1.86€** en 2013 grâce à leur politique anti-gaspillage.

La réflexion doit aussi être lancée à l'échelle de la gestion de la cantine. Selon une étude de Corabio de janvier 2012 sur le prix des produits bio et conventionnels, les carottes râpées coûtent trois fois plus cher que les carottes bio en vrac.

Un observatoire des circuits de proximité pour mesurer si l'on progresse .

Article 2

Il est confié à l'observatoire de l'alimentation une nouvelle mission pour veiller au développement des circuits courts et de proximité.

Les régions devront se soucier davantage de l'alimentation.

Article 3

Les Plans Régionaux d'Agriculture Durable deviendront des Plans Régionaux d'Agriculture et d'Alimentation Durables. Ces plans seront ouverts à la participation d'acteurs variés et provenant de la société civile.

Inciter les grandes entreprises à se lancer.

Article 4

L'alimentation durable fera partie des engagements de « Responsabilité Sociale et Environnementale » dont les grandes entreprises devront rendre compte annuellement.

On cuisine, on « fait maison » !

Article 5

Pour valoriser les cuisiniers qui cuisinent vraiment, et informer les convives du soin apporté à leurs plats, la mention **fait maison** pourra être utilisée par les restaurants collectifs.

SCANNEZ ET RETROUVEZ

Le dossier législatif vers la proposition de loi :
http://www.assemblee-nationale.fr/14/dossiers/ancrage_territorial_alimentation.asp

