

QUESTION ORALE DU GROUPE L'ÉCOLOGIE ENSEMBLE

SESSION DES 21 ET 22 DECEMBRE 2023

QUESTION ORALE relative à l'atteinte des objectifs fixés par le « Plan d'actions prioritaires pour l'agriculture en Pays de la Loire »

Exposé des motifs :

Réuni en session plénière le 26 février 2016, le Conseil régional votait un « Plan d'actions prioritaires pour l'agriculture en Pays de la Loire ». Parmi les actions, la mesure n°8 fixait l'objectif pour la restauration collective des lycées et CFA de « *tendre vers 100% français, 50% régional et 20% bio ou sous signes de qualité au 31 décembre 2017* ».

Les lois EGalim, Climat et résilience et AGEC fixent des objectifs clairs : 50% de produits durables ou de qualité et 20% de produits bio.

Si la restauration collective des écoles primaires est souvent exemplaire, l'ensemble des régions de France sont loin d'atteindre cette cible dans le cadre des approvisionnements pour les lycées. Le Ministère de l'Agriculture offre quelques outils aux collectivités, comme la plateforme « Ma cantine », visant à accompagner la transition alimentaire et les filières agricoles, sur laquelle moins de 5% des cantines des lycées de la Région sont inscrites.

Lors du Conseil national de la restauration collective (CNRC) le 7 décembre 2023, Marc Fesneau, le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, a appelé à la mobilisation les acteurs de la restauration collective. « *Selon la dernière enquête menée par les services du ministère auprès des établissements inscrits sur la plateforme « ma cantine », le taux d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique est de 13 %.*

L'atteinte des objectifs Egalim par l'ensemble de la restauration collective représenterait un marché de près de 2 milliards d'euros supplémentaires pour l'agriculture biologique ».¹

Selon les derniers chiffres communiqués par la Région, les objectifs réglementaires ne sont pas atteints en Pays de la Loire. Au premier semestre 2023, ils sont même en baisse, avec seulement 22,48% de produits durables ou de qualité et 9,88% de produits bio servis dans les lycées.

Les acteurs de la restauration collective sont aussi en attente d'actes forts de la Région en vue de structurer les filières, de soutenir en particulier la bio, pour répondre à ces obligations, qui rappelons le, si elles ne sont pas aujourd'hui coercitives, sont autant d'outils pour atteindre nos objectifs de baisse d'émission de gaz à effets de serre, réduire les pesticides de synthèse, favoriser la qualité et la quantité d'eau sur notre territoire, et offrir une alimentation de qualité à nos élèves.

Dès lors, Madame la présidente, nous vous demandons :

- **Les objectifs d'approvisionnement énoncés dans le « Plan d'actions prioritaires pour l'agriculture en Pays de la Loire » de février 2016 sont-ils atteints ?**
- **Quels outils sont mis en place en matière de structuration des filières agroalimentaires locales pour atteindre les objectifs EGalim ?**



Sabine Lalande
Conseillère régionale



Claire Schweitzer
Conseillère régionale

¹ Source Restauration21.fr