



Communiqué de presse de Hervé SAULIGNAC

Le 04 avril 2019

**Loi sur l'alimentation :
la déception des producteurs ardéchois est à la hauteur des attentes suscitées**

La Loi EGAlim (alimentation) devait favoriser les filières d'approvisionnement local pour la restauration collective. C'était une loi d'espérance pour les milliers de producteurs locaux ardéchois. Avec l'obligation de servir au moins 50% de produits répondant à des critères de qualité, les enjeux sont déterminants pour le secteur de l'agro-alimentaire ardéchois, premier employeur du Département.

Malheureusement, les déceptions sont à la hauteur des attentes et les soi-disant bénéficiaires deviennent les principales victimes de ce système.

En Ardèche, plus de 16 millions de repas sont servis chaque année, dans 413 restaurants de collectivités. Parmi les critères de qualité auxquels devront à l'avenir répondre les produits de restauration collective figurent :

- les produits issus de l'agriculture biologique (20% de la part des produits utilisés) ;
- ceux bénéficiant de signes officiels de qualité et d'origine (label rouge ou écolabel européen, par exemple) ;
- les produits qui prennent en compte «les coûts imputés aux externalités environnementales», c'est-à-dire les conséquences du produit sur l'environnement (ex : nuisances liées au transport...).

La définition des « externalités environnementales » est un point essentiel, attendue de pieds fermes par les producteurs locaux. En effet, **toute discrimination géographique étant interdite dans les marchés publics, c'est la seule solution pour favoriser l'approvisionnement local.**

Malheureusement, le Gouvernement n'a toujours pas défini les « externalités environnementales » comme il s'était engagé à le faire par décret. Rien n'indique qu'il ne fera prochainement. Pourtant, sans cela, **les restaurants collectifs devront inévitablement recourir aux importations, ce qui mettrait à mal les quelques 6 000 entreprises et 13 000 emplois du secteur agro-alimentaire ardéchois.**

Hervé Saulignac a alerté le Ministre Didier Guillaume sur cette question. Il lui a demandé de travailler sans délai à la définition des « externalités environnementales » pour que l'approvisionnement local et de qualité puisse être privilégié et que les producteurs locaux trouvent rapidement des débouchés dans la restauration collective.