



—

RAPPORT
SUR LA PROPOSITION DE LOI, N° 196,
RELATIVE À L'OBLIGATION D'INTRODUIRE DES PRODUITS BIO
DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

(Rapporteur au nom de la Commission de l'Éducation et de la Jeunesse :
M. Pierre LORENZI)

La proposition de loi, n° 196, relative à l'obligation d'introduire des produits « *bio* » dans la restauration collective a été déposée sur le Bureau du Conseil National le 7 avril 2010 et a été renvoyée le même jour pour examen devant la Commission de l'Éducation et de la Jeunesse qui a désigné votre rapporteur lors de sa séance du 5 mai 2011.

Veiller au respect de la qualité de vie des Monégasques et des Résidents ainsi que le développement durable constituent des axes principaux du programme de la Majorité. En effet, la santé passe aussi par l'assiette, à commencer par celle de nos « *chères têtes blondes* ». Ne nous y trompons pas, il ne s'agit pas là de surfer sur un quelconque effet de mode, mais bien d'une conviction selon laquelle, il est aujourd'hui nécessaire de changer nos habitudes alimentaires afin de préserver notre santé mais aussi celle des générations futures et plus largement de notre environnement.

Le terme « *bio* », parfois galvaudé, est un qualificatif que l'on retrouve sur de nombreuses étiquettes ou affiches publicitaires. La simple énumération des grands principes de l'agriculture biologique suffit à elle seule à expliquer en quoi manger « *bio* » est plus sain. En effet, cette agriculture doit être gérée de manière durable en respectant les équilibres naturels ainsi que la biodiversité tout en promouvant les produits de haute qualité dont l'obtention contribue à la préservation de l'environnement, de la santé humaine, des végétaux et des animaux. Elle interdit notamment les traitements par rayonnement ionisant ainsi que l'utilisation des organismes génétiquement modifiés (OGM) et restreint strictement l'utilisation de produits chimiques de synthèse.

Il ne s'agit nullement d'effrayer mais bien de faire prendre conscience qu'il est important et urgent de réagir, que ce soit pour préserver notre santé ou, à plus grande échelle et sur le long terme, pour préserver notre environnement.

De cette manière, l'alimentation biologique représente une réponse en matière de sécurité alimentaire en permettant de concilier variété, qualité et traçabilité. Une alimentation saine apparaît incontestable dans un contexte marqué par l'actualité. On se rappelle à ce propos de la crise de la vache folle ou encore le débat sur les OGM. Mais bien au-delà, elle permet d'offrir à nos enfants le plaisir de manger en accord avec les saisons et la nature, contribuant ainsi à lutter contre le surpoids, risque reconnu en matière de santé publique.

Ainsi, ce texte s'inscrit pleinement dans la démarche impulsée par notre Souverain pour faire de Monaco une Principauté exemplaire en termes de développement durable.

Dès 2007, M. J-C. GARDETTO a engagé publiquement le débat sur l'opportunité que des produits issus de l'agriculture biologique soient inscrits au menu des cantines scolaires et qu'une viande « *bio* » soit servie chaque mois pour les enfants scolarisés en Principauté. C'est ainsi que certains contrats avec les fournisseurs des cantines scolaires de la Principauté de Monaco ont été renégociés. En 2010, à la demande de l'Association des Parents d'Élèves, un effort supplémentaire a été accompli par la Direction de l'Éducation Nationale de la Jeunesse

et des Sports qui a obtenu que des produits « bio » soient proposés, de manière ponctuelle, aux demi-pensionnaires. Mais cette démarche doit aller encore au-delà. C'est pour cette raison que la Majorité a souhaité déposer une proposition de loi ambitieuse puisqu'elle ne concerne pas seulement les établissements préscolaires et scolaires ainsi que les crèches, mais également l'ensemble des établissements de soins et de santé, qu'ils soient publics ou privés, offrant à leurs clients ou usagers et à leurs personnels des systèmes de restauration collective.

Certes, la tâche ne sera sans doute pas aisée, mais si on regarde dans les pays voisins, on se rend compte que certaines communes se sont d'ores et déjà engagées dans cette démarche. Les Italiens ont été les précurseurs en la matière puisque des produits biologiques ont été proposés dans les restaurations collectives à partir de 1999. En France, dès le mois de novembre 2010, à la suite des décisions du Grenelle de l'environnement, de nombreuses expériences en ce domaine ont vu le jour. À titre d'exemple, la Commune du Rouret sert des repas entièrement « bio » depuis onze ans, Mouans-Sartoux a également engagé une démarche progressive depuis 2009.

Selon la formule attribuée à Antoine de Saint-Exupéry « *Nous n'héritons pas la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants* ». Qu'attendons-nous pour participer à cet effort collectif ? Il apparaît évidemment essentiel que Monaco ne reste pas en dehors de cette mouvance.

L'objectif de la présente proposition de loi est d'enclencher la réflexion sur l'introduction progressive de produits issus de l'agriculture biologique au sein de la restauration collective mais également d'initier les démarches concrètes.

À l'occasion de l'élaboration de la présente proposition de loi, la Commission a rencontré les différents acteurs de la restauration collective en Principauté. Ces échanges fructueux ont été marqués par l'intérêt suscité par cette démarche auprès des professionnels mais également d'une volonté d'agir, pourquoi pas d'une manière collective par un regroupement. Il est à noter que certains d'entre eux œuvrent déjà en ce sens. L'Association

des Parents d'Élèves de Monaco, soucieuse de la qualité des aliments servis aux scolaires, participe à l'élaboration des menus avec la société détentrice du marché des cantines, et a ainsi pu obtenir, une fois par mois, l'intégration d'un fruit issu de l'agriculture biologique dans la composition des repas pour les scolaires.

Il faut toutefois préciser qu'il n'est nullement question, ici, d'introduire dans l'immédiat du 100 % « *bio* » dans toutes les cantines scolaires mais d'instaurer, de manière progressive, la distribution de certains aliments « *bio* » dans les repas. Les spécialistes en matière de nutrition recommandent d'ailleurs de commencer par certains aliments comme le pain, les fruits ou encore les légumes. Il s'agit donc de changer en douceur les habitudes des enfants et du personnel de restauration, tout en respectant la filière biologique et en maîtrisant les coûts.

À propos de la question du prix, on entend de manière récurrente que les produits issus de l'agriculture biologique ont un coût élevé. En réalité, le surcoût doit être relativisé puisqu'il ne serait supérieur que de 10 %, voire 15 %, soit entre 0,48 et 0,60 euros par repas. En effet, il s'avère que l'augmentation du prix concerne seulement les matières premières, soit 20 % à 30 % du coût total d'un repas.

Les acteurs monégasques consultés dans le cadre de l'étude de la présente proposition de loi ont proposé des solutions qui permettraient de réduire les coûts et de lever certaines contraintes logistiques, telles que la création d'une antenne ou d'un groupement d'achat pour la Principauté, la planification des achats avec les fournisseurs, l'intégration de la démarche au travers du cahier des charges de la restauration collective, la réalisation des repas sur site dans les nouveaux établissements ou encore, d'une cuisine centralisée. Les pistes de réflexion ne manquent pas et des professionnels motivés sont prêts à nous accompagner dans cette démarche. Cependant, le « *bio* » a un coût certain, même s'il existe des moyens de le limiter. Reste à savoir quel prix nous sommes prêts à mettre pour préserver notre environnement, notre santé et celle des générations futures. Par ailleurs, cette proposition de loi laisse une marge de latitude quant à la maîtrise des modalités et des proportions de produits « *bio* » à introduire dans la composition des repas servis dans le cadre de la restauration collective.

Cette souplesse, recherchée par les auteurs du présent texte, permettra de faire évoluer les proportions en fonction des capacités des fournisseurs, de la diversité des matières premières et des produits référencés.

Persuadée que cette démarche n'est plus un choix mais une nécessité, la Commission de l'Éducation et de la Jeunesse est toutefois consciente des contraintes liées à un tel projet. Les échanges avec les professionnels de la restauration collective ont permis de mettre en exergue la nécessité de s'orienter vers une démarche progressive afin de permettre aux infrastructures, aux organisations mais aussi aux mentalités d'évoluer sereinement, dans une démarche maîtrisée et comprise.

Votre rapporteur tient à remercier particulièrement l'ensemble des acteurs monégasques consultés pour leur contribution à l'élaboration de ce texte : les représentants des établissements monégasques concernés, l'Association des Parents d'Élèves, la Mairie, les crèches municipales et de la Croix-Rouge, la Maison d'Arrêt, la Société des Bains de Mer et le Centre Hospitalier Princesse Grace mais également les représentants des établissements de la distribution, la SOGERES MONACO SAM, les exploitants de la boutique SOLIS BIO et M. Jean TONELLI, producteur d'huile d'olive « *bio* ».

Au-delà de l'objectif 100 % « *bio* », une politique volontariste d'achat visant les produits locaux de qualité, à faible impact écologique, pourrait être satisfaisante. Pour nous y aider, nous pourrions nous appuyer sur l'expérience de communes proches étant, à ce titre, confrontées aux mêmes contraintes que nous. Il est ici question de santé publique et d'environnement, problématiques universelles auxquelles chacun tente de répondre par des solutions durables. Il est grand temps que Monaco s'y attèle !

C'est dans cet esprit que la Commission a estimé pleinement justifiées les options prises par les auteurs de la présente proposition de loi. Ainsi, votre Rapporteur vous invite à adopter sans réserve la présente proposition de loi.