

B-2-11  
14 juillet 2011

CONSEIL NATIONAL				
Arrivé le		16 AOUT 2011		
N°				
P	D	PROJET DE LOI		S
Diff	S.A.D.	Acl		

N° 8 8 6

**RELATIVE A L'OBLIGATION D'INTRODUIRE DES PRODUITS ISSUS DE  
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE**

**EXPOSE DES MOTIFS**

L'intérêt croissant pour l'écologie et la prise de conscience accrue de l'importance de la préservation de l'environnement, trouvent un écho logique dans la nécessité d'appréhender l'alimentation, notamment collective, à l'aune du respect de ces valeurs.

D'une manière générale, l'agriculture biologique est l'agriculture gérée de manière durable en respectant les équilibres naturels et la biodiversité. Par la promotion des produits de haute qualité, cette agriculture contribue à la préservation non seulement de la faune et de la flore mais également de la santé humaine en ce qu'elle s'interdit notamment l'utilisation des organismes génétiquement modifiés, les traitements par rayonnement ionisant et restreint l'utilisation de produits chimiques de synthèse.

L'attention portée par les pays membres de l'Union Européenne à l'agriculture biologique a reçu sa première consécration avec le Règlement (CEE) n° 2092/91 du Conseil des Communautés Européennes en date du 24 juin 1991, concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

L'adoption postérieure de 48 règlements communautaires modifiant ce texte, mis en œuvre par le règlement n° 94/92 de la Commission du 14 janvier 1992 établissant les modalités d'application du régime d'importation de pays tiers, est révélatrice de l'intérêt porté par les pays membres de l'Union Européenne à la filière biologique dans sa globalité.

L'intervention d'un législateur national sur la question trouve son origine dans la loi d'orientation de la République italienne du 23 décembre 1999, ayant pour objectif de développer la consommation des produits biologiques.

Ainsi, l'article 59 de la loi susvisée énonce que « *pour garantir la promotion de la production agricole biologique et la qualité, les institutions publiques qui gèrent les restaurants scolaires et hospitaliers prévoient dans l'élaboration de leurs menus journaliers l'emploi de produits biologiques (...)* », précision faite que compte tenu du caractère décentralisé du système institutionnel Italie, l'application de ladite loi a été laissée à l'appréciation des régions et des municipalités.

Dans le pays voisin, faisant suite aux engagements pris à l'occasion du « Grenelle de l'environnement », c'est au Journal officiel de la République française du 20 mai 2008 que paraissait la circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation des produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective, cette circulaire précisant que « *l'objectif pour l'année 2010, est d'introduire 15 % de denrées issus de l'agriculture biologique dans les menus et d'atteindre 20 % en 2012* ».

L'introduction du « bio » dans la restauration collective française n'étant pas obligatoire et demeurant à l'initiative du secteur privé ou des collectivités territoriales, elle ne concernerait qu'1% des repas servis.

Sensible à la problématique de l'agriculture biologique, le Conseil National a, le 10 mai 2011, adopté une proposition de loi n° 196 relative à l'obligation d'introduire des produits biologiques dans la restauration collective.

Son exposé des motifs procède à une analyse de l'utilité de mesures dont tel serait l'objet.

Ainsi, dans le contexte des crises alimentaires ayant marqué l'actualité, qu'il s'agisse notamment de la crise dite « de la vache folle », des organismes génétiquement modifiés, de la dioxine ou encore des pesticides, l'alimentation d'origine biologique se présente comme un élément de réponse aux préoccupations de santé publique et de sécurité alimentaire.

Le recours à l'alimentation biologique permet de concilier diversité, qualité et traçabilité des produits et offre au consommateur l'opportunité de bénéficier des bienfaits de l'acte du manger sain, en accord avec la nature et les saisons.

L'introduction de tels produits dans la restauration scolaire contribue en outre à l'éducation alimentaire des enfants ainsi qu'à la lutte contre l'obésité.

L'importance d'une nourriture saine révèle toute son ampleur au sein des structures sanitaires, s'agissant de bénéficiaires pour lesquels l'alimentation peut constituer un vecteur du maintien ou de l'amélioration de l'état de santé.

Dans ce contexte, le Gouvernement partage la préoccupation, exprimée par le Conseil National dans la proposition de loi précitée, et considère à l'instar de l'Assemblée, le haut intérêt, pour la Principauté, de se doter de règles assurant une consommation de produits biologiques dans la restauration collective.

Cette initiative témoigne de la volonté de Monaco d'affirmer son engagement dans la voie du développement durable, en donnant une place croissante aux produits obtenus selon des modes de production et de transformation respectueux de l'environnement.

Ainsi, par l'adoption d'un dispositif législatif ayant force contraignante, la Principauté se présenterait comme le premier pays européen introduisant dans son corps législatif l'obligation d'une utilisation des matières premières biologiques pour la préparation de la plupart des repas collectifs, se positionnant ainsi comme un Etat exemplaire en matière de politique environnementale.

En l'état de ces considérations, le Gouvernement Princier a souhaité d'emblée transformer la proposition de loi n° 196 relative à l'obligation d'introduire des produits « bio » dans la restauration collective, en projet de loi.

Sous le bénéfice de ces observations d'ordre général, le présent projet de loi appelle les commentaires ci-après.

-----

Le projet de loi commence par fixer l'obligation d'introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective et détermine son champs d'application *rationae personae*.

Ainsi, les établissements préscolaires, scolaires, de soins et de santé, situés sur le territoire de la Principauté et offrant des systèmes de restauration collective, sont soumis à l'obligation d'introduire des matières premières issues de l'agriculture biologique dans la composition des repas qui sont destinés aussi bien à leurs usagers, leur clientèle ainsi qu'à leur personnel.

L'absence de précision relative au niveau primaire ou secondaire des établissements scolaires concernés par l'obligation mise en place, induit une application de la loi à l'ensemble de ces établissements.

En sens identique, l'utilisation du terme générique « établissements de soins et de santé » renvoie à des structures classiques tels qu'hôpitaux et cliniques, mais également aux maisons de retraite, qu'elles soient ou non médicalisées.

En outre, la loi aura vocation à s'appliquer aux établissements susmentionnés, qu'ils soient publics ou privés.

En conséquence, lesdits établissements, dès lors qu'ils assurent des prestations de restauration collective, se voient imposer l'obligation d'utiliser des produits bio, sans que cette obligation soit généralisée à l'ensemble des aliments entrant dans la composition des repas proposés.

Un arrêté ministériel déterminera les modalités et les proportions des matières premières issues de l'agriculture biologique devant entrer dans la composition des repas.

De fait, alors que la proposition de loi n° 196 renvoyait les modalités de l'introduction des produits bio dans les cantines à une ordonnance souveraine, le Gouvernement a considéré qu'en l'état de notre ordonnancement juridique et du caractère assurément technique de la mise en oeuvre de ce dispositif, l'arrêté ministériel se révélait le véhicule le plus approprié (article premier).

Par ailleurs, il est à rappeler qu'aux fins d'effectivité et d'efficacité du dispositif envisagé, le projet de loi met à la charge des établissements proposant des systèmes de restauration collective une obligation d'introduire des aliments bio dans la composition de leurs repas.

A cet effet, la proposition de loi n° 196 a opportunément projeté de confier aux fonctionnaires spécialement habilités de la Direction de l'Action Sanitaire et Sociale, la tâche de veiller à la bonne application du dispositif et de procéder à cette fin aux contrôles idoines.

Le Gouvernement a souhaité parfaire cette disposition par l'adjonction, en sus des fonctionnaires, d'une mention faite aux agents de l'Etat, s'agissant des personnels de la Direction de l'Action Sanitaire et Sociale habilités à veiller à l'application des dispositions de la loi et de sa réglementation d'application et à effectuer les contrôles subséquents.

Le Gouvernement a en outre jugé utile d'intégrer dans le dispositif envisagé une référence aux prescriptions de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 et plus précisément aux dispositions contenues en son premier chapitre de son deuxième titre, en ce que celles-ci prévoient les modalités du contrôle administratif en matière de sécurité alimentaire (article 2).

Tel est l'objet du présent projet de loi.

-----

## PROJET DE LOI

### Article premier

Les établissements préscolaires, scolaires, de soins et de santé, situés en Principauté de Monaco, qu'ils soient publics ou privés, offrant à leurs usagers, leurs clients et à leurs personnels des systèmes de restauration collective, ont l'obligation de faire entrer dans la composition des repas des matières premières issues de l'agriculture biologique selon les modalités et les proportions qui seront fixées par arrêté ministériel.

### Article 2

Les fonctionnaires et agents, spécialement habilités de la Direction de l'Action Sanitaire et Sociale, veillent à l'application de la présente loi et procèdent aux contrôles appropriés dans les conditions prévues au Chapitre I du Titre 2 de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 relative à la sécurité alimentaire.