Amendement n° 2
déposé par le groupe Europe Ecologie Les Verts

Rapport n° 9 – Agriculture biologique - Page 177

Le présent amendement concerne la page 185 (paragraphe 3.1 – Dispositif Bio et local dans mon assiette

Exposé sommaire des motifs :

Sous l'égide du Conseil régional d'Auvergne, une expérimentation « restauration collective de qualité » est en cours depuis mars 2013 dans 12 lycées de la région. Cette expérimentation favorise financièrement l'introduction journalière des produits dits SIQO (Signes d'Identification de la qualité et de l'origine) et les produits locaux comportant une mention valorisante (fermier ou montagne).Elle s'achèvera en juin 2015 suite à la prolongation de l'expérimentation pour une année scolaire supplémentaire, une année durant laquelle le dispositif sera étendu aux agents des lycées.

En parallèle de cette démarche expérimentale, le Conseil régional soutient financièrement depuis 2005 les repas 100% biologiques dans les lycées publics et privés (1€ de subvention par repas), des repas dont le nombre n'a quasiment jamais cessé d'augmenter entre 2005 et 2013, année du début de l'expérimentation « restauration collective de qualité ».

Pour 2015, il est prévu de faire évoluer le dispositif « Repas 100% Biologiques » vers une aide à l'introduction régulière de produits bio et locaux ciblés sur des produits spécifiques au territoire et/ou disponibles en filières locales. Le nouveau dispositif, dénommé « Bio et local dans mon assiette » est basé sur l'introduction mensuelle de deux familles de produits (Viande ou fromage d'une part, Pain, céréales, lentilles, yaourt, légumes et fruits de saison d'autre part).

Le soutien régional prévu dans le cadre de ce nouveau dispositif prend la forme d'une aide forfaitaire à hauteur de 0,30€ par portion de viande ou de fromage bio local et de 0,20€ pour les autres composantes du repas, soit un soutien total de 0,50€/élève/mois.

A l'instar des autres amendements proposés sur ce rapport et sur le rapport 51, cet amendement a pour intention de perfectionner l'harmonisation des dispositifs « Bio et local dans mon assiette » et « l'expérimentation restauration collective de qualité » en 2015.

Il vise en effet à encourager plus fréquemment l'introduction de produits biologiques dans la restauration collective des lycées en attribuant une aide financière aux lycées qui souhaiteraient s'engager sur des objectifs plus ambitieux en matière d'introduction de produits biologiques, autrement dit sur une fréquence qui puisse être supérieure à une fois par mois.

Texte de l'amendement proposé :

Page 185, paragraphe 3.1 – Dispositif Bio et local dans mon assiette

Remplacer le premier paragraphe par : *« Ce nouveau dispositif est basé sur l'introduction une ou plusieurs fois par mois de deux familles de produits, choisis par les établissements ».*

Remplacer le deuxième paragraphe par : « Le soutien régional prend la forme d'une aide forfaitaire à hauteur de 0,30€ par portion de viande ou de fromage bio local et de 0,20€ pour les autres composantes du repas, soit un soutien total de 0,50€/élève/introduction de produits biologiques et locaux ».

Remplacer le premier tiret du troisième paragraphe par : « Assurer une introduction une ou plusieurs fois par mois de deux familles de produits dont une viande ou un fromage bio local, et un autre produit au choix (bio et local) »

Avis de la 1ère Commission :
Remplacer « biologique et local » par « biologique local ».
Amendement sous-amendé (en rouge) **adopté : 6 voix pour ; 2 abstentions.**

Amendement n° 3

déposé par le groupe Europe Ecologie Les Verts

Rapport n° 9 – Agriculture biologique - Page 177

Le présent amendement concerne la page 185 (paragraphe 3.1 – Dispositif Bio et local dans mon assiette

Exposé sommaire des motifs :

Sous l'égide du Conseil régional d'Auvergne, une expérimentation « restauration collective de qualité » est en cours depuis mars 2013 dans 12 lycées de la région. Cette expérimentation favorise financièrement l'introduction journalière des produits dits SIQO (Signes d'Identification de la qualité et de l'origine) et les produits locaux comportant une mention valorisante (fermier ou montagne). Elle s'achèvera en juin 2015 suite à la prolongation de l'expérimentation pour une année scolaire supplémentaire, une année durant laquelle le dispositif sera étendu aux agents des lycées.

En parallèle de cette démarche expérimentale, le Conseil régional soutient financièrement depuis 2005 les repas 100% biologiques dans les lycées publics et privés (1€ de subvention par repas), des repas dont le nombre n'a quasiment jamais cessé d'augmenter entre 2005 et 2013, année du début de l'expérimentation « restauration collective de qualité ».

Pour 2015, il est prévu de faire évoluer le dispositif « Repas 100% Biologiques » vers une aide à l'introduction régulière de produits bio et locaux ciblés sur des produits spécifiques au territoire et/ou disponibles en filières locales.

Le nouveau dispositif, dénommé « Bio et local dans mon assiette » est basé sur l'introduction de deux familles de produits : Viande ou fromage d'une part, Pain, céréales, lentilles, yaourt, légumes et fruits de saison d'autre part.

A l'instar des autres amendements proposés sur ce rapport et sur le rapport 51, cet amendement a pour intention de perfectionner l'harmonisation des dispositifs « Bio et local dans mon assiette » et « l'expérimentation restauration collective de qualité » en 2015.

Ainsi, il propose d'élargir la catégorie B (Pain, céréales, lentilles, yaourt, légumes et fruits de saison) à l'ensemble des autres composants biologiques du repas dans la mesure où le dispositif « restauration collective de qualité » ne prévoit aucune contrainte sur la nature des produits subventionnés par notre collectivité.

Texte de l'amendement proposé :

Page 185, paragraphe 3.1 – Dispositif Bio et local dans mon assiette

Remplacer le second tiret du paragraphe par : *« catégorie B : autres composants biologiques ».*

Avis de la 1ère Commission :

Remplacer le second tiret du paragraphe par :

« catégorie B : ~~*autres composants biologiques »*~~ ***Pain, céréales, pâtes, lentilles, yaourt, légumes et fruits de saison ».***

Amendement sous-amendé (en rouge) **adopté : 6 voix pour ; 2 abstentions.**

Amendement n° 4

déposé par le groupe Europe Ecologie Les Verts

Rapport n° 9 – Agriculture biologique - Page 177

Le présent amendement concerne la page 185 (paragraphe 3.1 – Dispositif Bio et local dans mon assiette

Exposé sommaire des motifs :

Sous l'égide du Conseil régional d'Auvergne, une expérimentation « restauration collective de qualité » est en cours depuis mars 2013 dans 12 lycées de la région. Cette expérimentation favorise financièrement l'introduction journalière des produits dits SIQO (Signes d'Identification de la qualité et de l'origine) et les produits locaux comportant une mention valorisante (fermier ou montagne).Elle s'achèvera en juin 2015 suite à la prolongation de l'expérimentation pour une année scolaire supplémentaire, une année durant laquelle le dispositif sera étendu aux agents des lycées.

En parallèle de cette démarche expérimentale, le Conseil régional soutient financièrement depuis 2005 les repas 100% biologiques dans les lycées publics et privés (1€ de subvention par repas), des repas dont le nombre n'a quasiment jamais cessé d'augmenter entre 2005 et 2013, année du début de l'expérimentation « restauration collective de qualité ».

Pour 2015, il est prévu de faire évoluer le dispositif « Repas 100% Biologiques » vers une aide à l'introduction régulière de produits bio et locaux ciblés sur des produits spécifiques au territoire et/ou disponibles en filières locales.

A l'instar des autres amendements proposés sur ce rapport et sur le rapport 51, cet amendement a pour intention de perfectionner l'harmonisation des dispositifs « Bio et local dans mon assiette » et « l'expérimentation restauration collective de qualité » en 2015.

Ainsi, il propose d'élargir le dispositif « Bio et local dans mon assiette » aux agents des lycées, autrement dit de viser une typologie de public similaire (élèves et agents des lycées) pour les deux dispositifs.

Texte de l'amendement proposé :

Page 185, paragraphe 3.1 – Dispositif Bio et local dans mon assiette

Ajouter au deuxième paragraphe : « et agent des lycées » après la mention « élève/ »

Avis de la 1ère Commission :

Amendement adopté : 6 voix pour ; 2 abstentions.

Amendement n° 5

déposé par le groupe Europe Ecologie Les Verts

Rapport n° 9 – Agriculture biologique - Page 177

Le présent amendement concerne la page 185 (paragraphe 3.1 – Dispositif Bio et local dans mon assiette

Exposé sommaire des motifs :

Sous l'égide du Conseil régional d'Auvergne, une expérimentation « restauration collective de qualité » est en cours depuis mars 2013 dans 12 lycées de la région. Cette expérimentation favorise financièrement l'introduction journalière des produits dits SIQO (Signes d'Identification de la qualité et de l'origine) et les produits locaux comportant une mention valorisante (fermier ou montagne).Elle s'achèvera en juin 2015 suite à la prolongation de l'expérimentation pour une année scolaire supplémentaire, une année durant laquelle le dispositif sera étendu aux agents des lycées.

En parallèle de cette démarche expérimentale, le Conseil régional soutient financièrement depuis 2005 les repas 100% biologiques dans les lycées publics et privés (1€ de subvention par repas), des repas dont le nombre n'a quasiment jamais cessé d'augmenter entre 2005 et 2013, année du début de l'expérimentation « restauration collective de qualité ».

Pour 2015, il est prévu de faire évoluer le dispositif « Repas 100% Biologiques » vers une aide à l'introduction régulière de produits bio et locaux ciblés sur des produits spécifiques au territoire et/ou disponibles en filières locales.

A l'instar des autres amendements proposés sur ce rapport et sur le rapport 51, cet amendement a pour intention de perfectionner l'harmonisation des dispositifs « Bio et local dans mon assiette » et « l'expérimentation restauration collective de qualité » en 2015.

Cet amendement a effectivement pour but de préciser les modalités du critère géographique de provenance des produits biologiques dont l'introduction dans la restauration collective des lycées est subventionnée par le Conseil régional : les produits « locaux » s'entendent ainsi comme des produits d'Auvergne et des départements limitrophes.

Texte de l'amendement proposé :

Page 185, paragraphe 3.1 – Dispositif Bio et local dans mon assiette

Remplacer le quatrième tiret du troisième paragraphe par : « Limiter l'origine des produits à l'Auvergne et aux départements limitrophes »

Avis de la 1ère Commission :

Remplacer le quatrième tiret du troisième paragraphe par :
« Limiter l'origine des produits à l'Auvergne et aux départements limitrophes **de préférence ».**

Amendement sous-amendé (en rouge) **adopté : 6 voix pour ; 2 abstentions.**

Amendement n° 6
déposé par le groupe Europe Ecologie Les Verts

Rapport n° 51 – Restauration de qualité et démarches de développement durable - Page 579

Le présent amendement concerne la page 580

Exposé sommaire des motifs :

Sous l'égide du Conseil régional d'Auvergne, une expérimentation « restauration collective de qualité » est en cours depuis mars 2013 dans 12 lycées de la région. Cette expérimentation favorise financièrement l'introduction journalière des produits dits SIQO (Signes d'Identification de la qualité et de l'origine) et les produits locaux comportant une mention valorisante (fermier ou montagne). Elle s'achèvera en juin 2015 suite à la prolongation de l'expérimentation pour une année scolaire supplémentaire, une année durant laquelle le dispositif sera étendu aux agents des lycées.

En parallèle de cette démarche expérimentale, le Conseil régional soutient financièrement depuis 2005 les repas 100% biologiques dans les lycées publics et privés (1€ de subvention par repas), des repas dont le nombre n'a quasiment jamais cessé d'augmenter entre 2005 et 2013, année du début de l'expérimentation « restauration collective de qualité ».

Pour 2015, il est prévu de faire évoluer le dispositif « Repas 100% Biologiques » vers une aide à l'introduction régulière de produits bio et locaux ciblés sur des produits spécifiques au territoire et/ou disponibles en filières locales.

A l'instar des autres amendements proposés sur le rapport 9, cet amendement a pour intention de perfectionner l'harmonisation des dispositifs « Bio et local dans mon assiette » et « l'expérimentation restauration collective de qualité » en 2015.

Il prévoit en effet pour 2015 un soutien financier exclusif de notre collectivité sur les produits locaux (produits d'Auvergne et départements limitrophes), qu'ils soient biologiques, sous SIQO ou mention valorisante. Ainsi il prévoit des critères géographiques similaires pour les deux dispositifs.

Texte de l'amendement proposé :

Page 580

Remplacer le premier tiret du quatrième paragraphe par : *« Prise en charge temporaire du surcoût lié à l'introduction de denrées alimentaires exclusivement locales (produits d'Auvergne et des départements limitrophes) et SIQO / mentions valorisantes dans les approvisionnements des établissements, grâce à une aide forfaitaire de 0,20€ par composant, par apprenant et par agent des lycées sur la base de cinq composants par semaine ».*

Avis de la 1ère Commission :

Remplacer le premier tiret du quatrième paragraphe par : *« Prise en charge temporaire du surcoût lié à l'introduction de denrées alimentaires exclusivement locales (produits d'Auvergne et des départements limitrophes **de préférence**) et SIQO / mentions valorisantes dans les approvisionnements des établissements, grâce à une aide forfaitaire de 0,20€ par composant, par apprenant et par agent des lycées sur la base de cinq composants par semaine ».*

Amendement sous-amendé (en rouge) **adopté : 6 voix pour ; 2 non participations au vote.**

Avis de la 2ème Commission :

La 2ème Commission ne s'est pas prononcée.

Avis de la 3ème Commission :

La 3ème Commission ne s'est pas prononcée.