

## 14ème législature

<b>Question N° :</b> 54558	De <b>M. Guillaume Chevrollier</b> ( Union pour un Mouvement Populaire - Mayenne )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt
<b>Rubrique</b> > élevage	<b>Tête d'analyse</b> > porcs	<b>Analyse</b> > restauration scolaire. laïcité. perspectives.
Question publiée au JO le : <b>29/04/2014</b> Réponse publiée au JO le : <b>27/05/2014</b> page : <b>4246</b>		

### Texte de la question

M. Guillaume Chevrollier attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, sur l'inquiétude des producteurs de porcs devant l'exclusion de plus en plus fréquente du porc dans les cantines scolaires. Cette exclusion pénalise l'ensemble des acteurs de la filière et risque de faire perdre l'habitude aux futurs consommateurs d'acheter et de consommer de la viande de porc. Il vient lui demander si le Gouvernement compte responsabiliser les collectivités territoriales compétentes en matière de restauration scolaire et réaffirmer les principes de la laïcité, pilier de notre République.

### Texte de la réponse

Mieux répondre aux besoins du marché intérieur est l'un des objectifs prioritaires de la filière bovine française, réaffirmé dans la stratégie à l'horizon 2025, élaborée à la demande du ministre en charge de l'agriculture dans le cadre de FranceAgriMer. Il s'agit de réduire la part des importations dans la consommation nationale (près de 25 %) et en particulier dans la restauration collective. Les achats des collectivités pour la restauration collective doivent respecter le code des marchés publics qui interdit le recours à un critère d'origine géographique, nationale ou infra-nationale, que ce soit pour le lieu d'implantation d'un fournisseur ou pour la provenance d'un produit. Un tel critère aurait pour effet de favoriser ou d'éliminer certains fournisseurs ou certains produits, en contradiction avec le principe de non discrimination. Aussi seuls des critères non discriminatoires peuvent permettre l'attribution de marchés à des viandes françaises (critère de développement durable tel que le respect de la charte des bonnes pratiques d'élevage, spécifications relatives à la qualité du produit ou aux races). Dans ce cadre juridique, l'action gouvernementale dans le domaine de la restauration collective publique repose sur la notion de circuits courts. Ainsi, le code des marchés publics a été modifié en 2011 pour permettre à l'acheteur public de privilégier, à égalité d'offre, les produits commercialisés directement par les producteurs ou les produits en circuit court (un seul intermédiaire). Par ailleurs, le ministère de l'agriculture a développé des mesures pour faciliter l'accès des gestionnaires de la restauration collective publique à des produits issus des circuits courts : amélioration des connaissances, projets de regroupement de l'offre (plate-forme), sites internet pour la promotion, voire la commande des produits locaux auprès de fournisseurs. L'objectif poursuivi est d'encourager ce type d'innovations et de les mutualiser pour favoriser leur développement. Enfin, le nouveau règlement de développement rural pour 2014-2020 affiche parmi les priorités de financement le développement des circuits courts, avec notamment une nouvelle mesure pour soutenir la coopération entre les acteurs de la chaîne d'approvisionnement en circuits courts. Il reviendra aux régions, autorités de gestions des programmes de développement rural pour 2014-2020, de définir les actions et les volumes financiers dédiés à cette mesure. Le soutien à la production nationale passe aussi par le



déploiement, à partir de février 2014, de la signature « viandes de France » qui s'applique aux viandes nées, élevées, abattues et transformées en France. Le logo, décliné selon les espèces, est apposé par les distributeurs qui adhèrent à cette démarche interprofessionnelle. Facilement reconnaissable par le consommateur, il garantit l'origine et la traçabilité du produit ainsi que le respect de normes strictes, dans le domaine sanitaire, environnemental et social. Des campagnes d'information sont programmées pour faire connaître le logo et les garanties qu'il recouvre. Alors que la dynamique semble bien engagée s'agissant de la grande distribution, il faut désormais avancer dans le domaine de la restauration collective. Les travaux vont se poursuivre avec les représentants de la restauration collective pour comprendre les freins à l'utilisation de viande française et essayer de les lever.