

14ème législature

Question N° : 55348	De M. Olivier Audibert Troin (Union pour un Mouvement Populaire - Var)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture, agroalimentaire et forêt		Ministère attributaire > Agriculture, agroalimentaire et forêt
Rubrique >enseignement	Tête d'analyse >cantines scolaires	Analyse > viande. provenance.
Question publiée au JO le : 13/05/2014 Réponse publiée au JO le : 27/05/2014 page : 4246		

Texte de la question

M. Olivier Audibert Troin attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, sur la provenance des approvisionnements en viande de la restauration scolaire. En 2013, 80 % de la viande distribuée en restauration collective, et tout particulièrement dans les cantines scolaires, est issue de l'importation. Alors même que la question de l'approvisionnement des cantines comporte des enjeux majeurs sur le plan de la sécurité alimentaire, du développement durable et de l'économie de nos territoires ruraux, cette situation est d'autant plus paradoxale que la France est un des principaux producteurs de viande bovine en Europe et que la filière fait aujourd'hui face à des difficultés majeures. Le Gouvernement entend, notamment dans le cadre de la loi d'avenir pour l'agriculture, valoriser les productions françaises. C'est pourquoi il lui demande de lui indiquer quelles mesures il compte prendre pour favoriser les approvisionnements en viande française dans les cantines scolaires.

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.