

## 14ème législature

<b>Question N° :</b> <b>70630</b>	<b>De M. Marc Le Fur</b> ( Union pour un Mouvement Populaire - Côtes-d'Armor )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé &gt; Défense</b>		<b>Ministère attributaire &gt; Défense</b>
<b>Rubrique &gt; agriculture</b>	<b>Tête d'analyse &gt; produits alimentaires</b>	<b>Analyse &gt; cantines. ministère. origine des produits.</b>
Question publiée au JO le : <b>09/12/2014</b> Réponse publiée au JO le : <b>10/03/2015</b> page : <b>1752</b>		

### Texte de la question

M. Marc Le Fur attire l'attention de M. le ministre de la défense sur la provenance des produits consommés dans les lieux de restauration des établissements publics. Une opération récente des jeunes agriculteurs (mouvement rattaché à la Fédération des syndicats d'exploitants agricoles) a révélé, en examinant le contenu des camions de livraison de la cantine du ministère de l'Economie que l'origine des produits qui y étaient consommés était rarement française. Ainsi la FNSEA a déclaré que près de deux tiers de l'alimentation destinée à la restauration « hors domicile » étaient importés. Il faut pourtant être conscient de l'importance que représentent les cantines pour l'agriculture française avec un chiffre d'affaires de près de 20 milliards d'euros, selon les chiffres des directions régionales de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt. Alors que le Gouvernement a longtemps vanté les mérites du « Made in France », il convient d'attendre des lieux de restauration collective des établissements publics qu'ils privilégient les produits de producteurs français. Il lui demande donc de préciser l'origine de l'alimentation proposée dans les cantines de ses services.

### Texte de la réponse

En 2002, le ministère de la défense a fait le choix de massifier l'essentiel de ses approvisionnements de denrées alimentaires en recourant à l'Economat des armées (EDA), centrale d'achat publique unique sous statut d'établissement public à caractère industriel et commercial, placée sous sa tutelle. En 2006, la rationalisation de la fonction « restauration » du ministère s'est poursuivie par l'adoption du système « Vivres Métropole », mis en oeuvre par l'EDA, qui permet aux restaurants des armées de bénéficier d'un approvisionnement centralisé, respectant le code des marchés publics, et d'un accès à un catalogue unique en ligne proposant 2 000 référencements de produits, permettant de couvrir la quasi-totalité des besoins des armées et services du ministère. A ce jour, les achats de denrées au profit des restaurants du ministère représentent 150 millions d'euros par an qui se répartissent comme suit : 70 % des approvisionnements sont effectués auprès du dispositif « Vivres Métropole » ; 10 % sont effectués auprès de distributeurs régionaux retenus par l'EDA au profit du ministère via le dispositif de l'intermédiation contractuelle ; enfin, 20 % sont effectués directement par les cercles interarmées de base de défense via d'autres marchés, essentiellement locaux. Comparé aux pratiques du secteur privé, ce dispositif général d'approvisionnement apparaît particulièrement favorable aux producteurs français. En effet, le système « Vivres Métropole » permet un accès très large des producteurs français à la commande publique en raison, d'une part, d'un allotissement très fin (210 contrats pour 70 renouvelés annuellement) conçu en fonction de la présence ou non d'un réseau de producteurs prêts à répondre à la demande, d'autre part, de la séparation entre marchés d'approvisionnement et marchés de transport logistique, ce qui supprime la contrainte logistique pour les producteurs(1). Par ailleurs, les marchés régionaux passés en intermédiation contractuelle par l'EDA au profit des



cercles interarmées de bases de défense en métropole et en outre-mer favorisent également la production locale et régionale française (30 marchés régionaux de produits et légumes frais permettent aux restaurants de proposer des produits régionaux français de saison). En outre, les achats effectués au niveau local par les cercles interarmées de base de défense profitent essentiellement au tissu productif local français (pain et viennoiserie frais, poisson frais, spécialités régionales...). D'une façon générale, les acteurs ministériels portent un intérêt permanent à la vitalité du tissu économique local, notamment, au travers de la participation de l'EDA aux rencontres PME/PMI organisées sous l'égide de la mission « achats » du ministère, et à l'occasion des initiatives locales d'offres structurées des producteurs et des transformateurs appliquant les principes de la commande publique, tel le dispositif « AGRILocal » (portail de commandes auprès de producteurs locaux, créé à l'initiative de plusieurs conseils généraux). A ce jour, les trois-quarts du chiffre d'affaires des restaurants des armées sont réalisés auprès de producteurs français et la moitié auprès de producteurs ou de transformateurs français de moins de 250 salariés. S'agissant de l'affichage de l'origine des aliments proposés dans les restaurants du ministère, le service du commissariat des armées, responsable de la filière restauration du ministère, est actuellement engagé dans une réforme profonde de l'offre de service de restauration, incluant une amélioration de la politique d'information aux usagers. A ce titre, les données relatives au respect des prescriptions légales et réglementaires régissant les normes de traçabilité des aliments, bien que d'ores et déjà strictement observées par le ministère, feront l'objet d'une plus large diffusion. Ainsi, en massifiant ses achats de denrées auprès de l'EDA, le ministère de la défense a réussi à obtenir des gains à la fois financiers, de productivité et de maîtrise des processus, tout en renforçant la qualité et la sécurité sanitaire des produits sélectionnés. Cette centralisation, réalisée de façon raisonnée, permet également un accès large des PME et PMI françaises aux marchés de l'EDA ainsi que la passation de marchés régionaux et locaux. (1) L'EDA s'attache tout particulièrement à maintenir un lien étroit avec la totalité des acteurs de l'agroalimentaire et participe à de nombreuses opérations (salons professionnels, conférences professionnelles, élaboration des recommandations du Groupe permanent d'études des marchés pour les denrées alimentaires), afin de toujours mieux être en mesure d'adapter son offre.