



14ème législature

Question N° : 70633	De M. Marc Le Fur (Union pour un Mouvement Populaire - Côtes-d'Armor)	Question écrite
Ministère interrogé > Premier ministre		Ministère attributaire > Agriculture, agroalimentaire et forêt
Rubrique > agriculture	Tête d'analyse > produits alimentaires	Analyse > cantines. ministère. origine des produits.
Question publiée au JO le : 09/12/2014 Réponse publiée au JO le : 07/04/2015 page : 2663 Date de changement d'attribution : 24/02/2015 Date de renouvellement : 24/03/2015		

Texte de la question

M. Marc Le Fur attire l'attention de M. le Premier ministre 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'économie 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

Développer l'approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective répond à une attente forte des Français, désireux de connaître l'origine des produits alimentaires, leur mode de production, et de s'assurer de leur qualité sanitaire. C'est aussi un moyen d'assurer un débouché à l'ensemble des productions agricoles animales et végétales d'un territoire, et ainsi de structurer l'offre et de créer une dynamique économique territoriale. C'est dans ce contexte, que le Premier ministre a appelé, lors du salon international de l'alimentation le 19 octobre dernier, au patriotisme alimentaire. Cet appel concerne notamment la restauration collective. Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement a donc souhaité élaborer un guide pour favoriser l'approvisionnement de proximité et de qualité dans la restauration collective, pour aider les donneurs d'ordre publics partout en France dans leurs démarches. Ce guide détaille les leviers qui permettent, dans le respect des règles françaises et européennes relatives à la commande publique, de promouvoir l'achat local en restauration collective. Il apportera donc des réponses concrètes aux nombreuses questions que se posent les gérants de la restauration collective au regard des dispositions du code des marchés publics. Il s'adresse d'abord aux acteurs de la restauration collective publique. Mais il intéressera aussi tous les fournisseurs souhaitant diversifier leurs marchés vers la restauration hors foyer, en les éclairant sur les contraintes spécifiques de ce secteur d'activité. Présenté publiquement le 2 décembre 2014 par le ministre chargé de l'agriculture, ce guide a été envoyé à tous les maires de



France, aux présidents de région et de conseil général et aux parlementaires pour leur donner les outils en particulier juridiques à même de faciliter le recours à l'approvisionnement local dans les restaurants collectifs. Ce guide a également été adressé à tous les ministres par le ministre chargé de l'agriculture, afin de leur demander demander des actions concrètes dans chacun de leurs périmètre de responsabilité, partout où cela a un sens, parce que l'État doit être exemplaire en la matière. Dans le même temps, aux côtés d'autres ministères, le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, s'est engagé à montrer l'exemple pour la restauration collective dont il a la charge : une mission d'expertise vient ainsi d'être confiée par le ministre au conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux, afin d'identifier les pratiques actuelles et d'envisager les marges de progrès possibles au sein du ministère de l'agriculture. Le ministère de l'agriculture finalisera rapidement un guide visant à faciliter la mise en place de plate-formes d'approvisionnement collectif et la mise en réseau des acteurs à l'échelle des territoires. En parallèle, les filières les plus concernées, et notamment les filières viandes, établissent des guides plus spécifiques pour mieux faire connaître les caractéristiques de la production française et donner aux décideurs les clés leur permettant de privilégier un approvisionnement français et bien sûr local. Afin de faciliter l'appropriation des outils par les acteurs de terrain, des réunions locales seront organisées par les services régionaux du ministère de l'agriculture début 2015.