

## 14ème législature

<b>Question N° :</b> 72053	De <b>M. Xavier Breton</b> ( Union pour un Mouvement Populaire - Ain )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt
<b>Rubrique</b> > agriculture	<b>Tête d'analyse</b> > produits alimentaires	<b>Analyse</b> > restauration collective. productions locales. préférence.
Question publiée au JO le : <b>30/12/2014</b> Réponse publiée au JO le : <b>17/03/2015</b> page : <b>1939</b>		

### Texte de la question

M. Xavier Breton attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement sur la place de la viande française dans les cantines scolaires. Les choix politiques effectués en matière d'approvisionnement en viandes des cantines scolaires comportent des enjeux majeurs sur le plan de l'équilibre et de la sécurité alimentaire, mais aussi économique, environnemental et culturel : acheter français, c'est en effet permettre à nos filières agricoles, en crise, de trouver de nouveaux débouchés ; réduire les émissions de gaz à effets de serre liées au transport des aliments et contribuer à l'éducation au goût et à la découverte du patrimoine gastronomique national des enfants ; Pourtant, à ce jour, 80 % de la viande servie dans les écoles est issue de l'importation ! Les professionnels de la filière élevage et viandes française, face aux difficultés qu'ils rencontrent pour regagner des parts de marché à l'intérieur comme à l'extérieur de l'Europe, déplorent à juste titre une telle absence des viandes françaises dans les restaurants des établissements publics. Ils proposent donc : - d'exploiter toutes les possibilités permettant de renforcer la part de viande française distribuée dans les restaurants gérés par les collectivités territoriales, dans les limites du code des marchés publics et des contraintes économiques de ces structures, - d'engager, à plus long terme, un travail de réforme du code des marchés publics, permettant aux collectivités territoriales de concrétiser l'objectif de « patriotisme alimentaire » en y incluant de nouveaux critères correspondant mieux aux productions agricoles nationales. Aussi, il aimerait connaître la position du Gouvernement sur ces propositions.

### 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 qui leur sont proposés, 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, 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. 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 poursuit le travail engagé notamment en créant un « centre de ressources » pour aider les acteurs au-delà des aspects juridiques ; par exemple pour faciliter la mise en place de plate-formes d'approvisionnement collectif et la mise en réseau des acteurs à l'échelle des territoires, ou pour faire connaître les soutiens publics mobilisables pour accompagner ces démarches. 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 sont organisées par les services locaux du ministère chargé de l'agriculture depuis début 2015, avec l'ensemble des partenaires intéressés.