



## 15ème législature

<b>Question N° :</b> <b>2192</b>	<b>De M. Bruno Questel ( La République en Marche - Eure )</b>	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et alimentation		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture et alimentation
<b>Rubrique</b> > agroalimentaire	<b>Tête d'analyse</b> > Avenir de la filière volaille en France	<b>Analyse</b> > Avenir de la filière volaille en France.
Question publiée au JO le : <b>24/10/2017</b> Réponse publiée au JO le : <b>13/03/2018</b> page : <b>2094</b> Date de renouvellement : <b>06/02/2018</b>		

### Texte de la question

M. Bruno Questel appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la situation de la filière de la volaille française, notamment en ce qui concerne la croissance de sa consommation dans la restauration collective et principalement dans les cantines scolaires. En effet, alors que la filière représente 60 000 emplois, les grossistes se tournent de plus en plus vers les pays limitrophes pour assurer un coût moindre de leur prestation sans pour autant avoir les mêmes exigences de qualité ; ce sont ainsi plus de 80 % des poulets consommés dans la restauration publique qui sont aujourd'hui importés. À l'échelle nationale c'est plus d'un tiers de produits consommés qui sont importés. Alors que la filière française s'engage sur des critères précis en termes de qualité, de traçabilité et de protection environnementale, il est plus qu'important que les pouvoirs publics s'engagent eux, en contrepartie, à promouvoir la filière France de la volaille. Pour toutes ces raisons, il lui demande de lui préciser les actions qu'il entend mettre en place pour accompagner effectivement la filière volaille dans sa volonté de transformation, de progrès et de développement.

### Texte de la réponse

Les états généraux de l'alimentation (EGA), qui viennent de s'achever, visent à relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition, permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes, accompagner la transformation des modèles de production pour mieux répondre aux attentes des consommateurs et promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable. La restauration collective a été citée à plusieurs reprises comme un levier incontournable permettant de faire évoluer les pratiques alimentaires des Français. En outre, afin d'accompagner la restructuration des filières agricoles, il importe de conforter l'ancrage territorial de notre alimentation qui permet à la fois d'assurer de nouveaux débouchés commerciaux pour les agriculteurs et de répondre aux attentes des consommateurs. À ce titre, l'approvisionnement de la restauration collective représente un levier essentiel. Dans le discours d'étape qu'il a prononcé le 11 octobre 2017, le Président de la République a réaffirmé en ces termes l'objectif poursuivi : « l'engagement d'atteindre 50 % de produits bio ou locaux en restauration collective d'ici 2022 est bien confirmé et nous permettra de repenser territorialement notre alimentation et d'accompagner la nécessaire restructuration de certaines filières ». Cet objectif est inscrit dans le projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable qui a été présenté en Conseil des ministres le 31 janvier 2018. Plusieurs mesures annoncées par le Gouvernement le 21 décembre 2017 contribueront à accompagner les acteurs de la restauration collective du secteur public pour leur permettre d'atteindre l'objectif fixé. En premier lieu, le

groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN) sera réactivé et son action, renouvelée, notamment pour faciliter le transfert de bonnes pratiques. Il aura notamment pour mission d'accompagner les professionnels de la restauration collective et les personnels d'animation et d'encadrement. Ainsi, il renforcera les bonnes pratiques par la formation, par la diffusion de guides et de fiches techniques et par la mise en œuvre d'outils et de logiciels d'aide à la décision sur l'ensemble des pratiques professionnelles. Il aura notamment en charge de sensibiliser à l'utilisation de LOCALIM, la boîte à outils des acheteurs de la restauration collective, fournissant un appui dans l'élaboration des marchés en vue de développer l'approvisionnement en produits locaux et de qualité, dans le respect de la réglementation. Parallèlement, la diffusion d'outils prédictifs sera encouragée. L'amélioration de la gestion des approvisionnements, notamment en quantité, devrait permettre de dégager des marges de manœuvre permettant d'investir dans des produits de qualité, tout en maintenant au même niveau le coût des repas. En ce qui concerne l'approvisionnement local, les efforts de promotion et d'accompagnement de l'État pour le développement de la mise en place de projets alimentaires territoriaux (PAT) seront renforcés, avec pour objectif l'élaboration de 500 PAT à l'horizon 2020. Les PAT permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer l'agriculture locale et promouvoir une alimentation de qualité. Ils participent ainsi au développement de la consommation de produits locaux en œuvrant, notamment, à la mise en adéquation de l'offre avec la demande locale. D'autres mesures, plus transversales, participeront au développement de l'approvisionnement en produits locaux. En particulier, des diagnostics territoriaux des besoins en emplois et en compétences dans les métiers de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'environnement seront réalisés afin de permettre une meilleure adéquation de l'offre à la demande. Les référentiels de formation, les diplômes et les certifications seront également revus afin de mieux répondre aux besoins des filières et des territoires. Ainsi, la restauration collective publique participera pleinement au soutien, au développement et à la pérennisation des filières agricoles locales de qualité, en adaptant sa demande et en facilitant l'accès des filières locales à ses marchés. Dans son plan de filière qui a été remis fin décembre 2017, la filière volailles de chair s'est donnée pour objectif d'augmenter de 20 % les ventes de volaille label en restauration hors domicile. Elle pourra s'appuyer sur l'ensemble de ces mesures pour atteindre cet objectif. La filière volailles de chair s'est également fixé l'objectif de reconquête de 10 % de part de marché sur le marché français en 10 ans en volaille standard, notamment dans le secteur de la restauration hors domicile. L'atteinte de ces objectifs passe notamment par une meilleure organisation de la filière à travers la création de l'interprofession volailles de chair qui doit aboutir d'ici mai 2018. L'État sera au côté des filières et notamment de la filière volailles de chair pour les accompagner dans la mise en œuvre de leur plan de filière, notamment grâce au grand plan d'investissement.