



COMMUNIQUE DE PRESSE

Approvisionnement en restauration collective : les acteurs de la filière se mobilisent et alertent les pouvoirs publics sur les effets dommageables du projet de décret

Paris, le 8 mars 2019

Les représentants de tous les maillons de la chaîne alimentaire, de la production jusqu'à la restauration collective, s'unissent aujourd'hui pour tirer la sonnette d'alarme sur le projet de décret, rédigé dans la précipitation et censé permettre d'atteindre 50% de produits durables et de qualité en restauration collective d'ici 2022.

Dès les États Généraux de l'Alimentation, nous nous sommes mobilisés, convaincus que la restauration collective a un rôle majeur à jouer pour favoriser l'accès à une alimentation de qualité. Ce secteur est un **réel levier pour la transition de notre agriculture** et l'enjeu que représente le décret ne doit pas être sous-estimé.

Nous avons obtenu dans le cadre de la loi EGalim que les produits locaux et l'ensemble des démarches de qualité (telles Bleu Blanc Cœur, Charte bonnes pratiques d'élevage, Global Gap, Collectif de la 3^{ème} voie...) soient éligibles aux 50% de produits considérés comme durables. L'objectif était à la fois d'apporter plus de valeur à chaque maillon de la filière, notamment celui de l'amont agricole, tout en prenant en compte les attentes des convives. Comment expliquer au consommateur que les démarches engagées par les collectivités pour favoriser un approvisionnement de proximité ne pourront être valorisées en restauration collective ? Le Président de la République avait pourtant confirmé à Rungis, « *l'engagement d'atteindre 50% de produits bio ou locaux en restauration collective d'ici 2022* ».

La loi doit encourager un approvisionnement de qualité qui soutient l'activité des filières françaises. Or, le décret, dans sa version actuelle, va avoir l'effet inverse. Il risque de déstabiliser toute la filière, fragiliser les approvisionnements et mettre en péril la montée en gamme de l'agriculture française. Si la liste des produits éligibles est trop restreinte, les professionnels n'auront d'autre choix que de recourir aux importations pour atteindre les seuils fixés. Nous ne pouvons accepter qu'un tel risque soit pris pour les filières françaises.

Conscients de l'enjeu de la loi alimentation pour notre agriculture et nos concitoyens et du poids des 3,7 milliards de repas par an de la restauration collective, nous alertons aujourd'hui sur les **dangers** d'une adoption du décret **en l'état**, et appelons à **une vraie** concertation en filière.

Contacts presse :

FNSEA : Marion Fournier – 07 60 29 56 17 - marion.fournier@fnsea.fr

JA : Thomas Debrix – 06 68 66 15 83 – tdebrix@jeunes-agriculteurs.fr

APCA : Iris Roze - 01 53 57 10 51 - iris.roze@apca-chambagri.fr

Coop de France : Mélodie Deneuve - 06 89 75 30 04 - melodie.deneuve@coopdefrance.coop

GECO Food Service : Valérie Le Chevillier - 01 44 82 46 58 - valerie.lechevillier@consultants.publicis.fr

CGI : Sarah Struk - 01 58 22 21 14 - s.struk@auvray-associes.com

Restau'co : Marie-Cécile Rollin - 06 81 54 02 47 - mc.rollin@restauco.fr

SNRC : Dominique-Philippe Benezet – 06 11 47 17 65 - benezet@snrc.fr