



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

produits alimentaires

Question écrite n° 67262

Texte de la question

M. Jean-Louis Christ attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, sur l'origine des produits alimentaires utilisés et servis dans la restauration hors foyer (RHF). Ce secteur est une cible cruciale pour les filières agricoles françaises, puisque plus de 6 milliards de repas sont distribués chaque année dans la RHF. Or les plats élaborés à base de viande bovine n'ont pas d'obligation en matière de traçabilité liée à l'origine. Les produits servis en restauration ne tombent pas sous la même obligation de mention du pays d'origine. Pourtant, le décret du 25 août 2011, modifiant l'article 53 du code du marché public, permet aux acheteurs publics de favoriser les circuits courts en choisissant des critères liés au développement durable et à la qualité, à des pratiques culturelles, à des délais ou à de la saisonnalité, sans faire référence à une origine géographique. Considérant l'importance de la RHF pour nos filières de production agricole, il lui demande quelles mesures concrètes le Gouvernement entend mettre en oeuvre pour soutenir le « manger français ».

Texte de la réponse

Avec plus de 10 millions de repas par jour dans la restauration collective, la question de l'origine des produits qui y sont servis est un enjeu prioritaire qui correspond à une attente forte des français. Le développement d'un approvisionnement local et de qualité est le gage de la satisfaction de cette attente mais est également un fort vecteur de la dynamique des territoires. Si des règles strictes encadrent la commande publique pour garantir un accès égal à tous les fournisseurs et l'absence de discrimination et interdisent notamment de fixer des critères d'attribution fondés sur l'origine du bien, pour autant, l'approvisionnement local peut avoir des caractéristiques spécifiques qui répondent à des objectifs d'intérêt général reconnus légitimes par le code des marchés publics, tels que le développement durable ou la qualité des produits. Ainsi, afin d'encourager et de mobiliser tous les acteurs impliqués dans la restauration collective, le ministre en charge de l'agriculture a adressé le 2 décembre 2014 le guide « favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective » à tous les maires de France, aux présidents de région et de conseil général et parlementaires pour les éclairer sur les outils, en particulier juridiques, à même de faciliter le recours à l'approvisionnement local dans les restaurants collectifs.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Louis Christ](#)

Circonscription : Haut-Rhin (2^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 67262

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [28 octobre 2014](#), page 8858

Réponse publiée au JO le : [23 décembre 2014](#), page 10690