



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 68584

Texte de la question

M. Jean-Luc Warsmann attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, quant à l'origine des produits constituant les repas servis dans le cadre de la restauration hors foyer qui comprend notamment la restauration collective. Plus de 6 milliards de repas sont distribués chaque année et seule l'indication de l'origine de la viande bovine est obligatoire. La restauration collective est soumise aux règles des marchés publics interdisant le recours à un critère faisant mention d'une origine géographique, la restauration collective privée ou commerciale n'y est pas soumise. La FNSEA et les jeunes agriculteurs font valoir leur souhait de voir l'indication d'origine de la viande bovine étendue à l'ensemble des viandes, poissons, fruits et légumes afin de permettre au consommateur une meilleure appréciation ainsi que l'autorisation par les pouvoirs publics de desserrer la contrainte des marchés publics en validant par exemple des critères utilisables juridiquement dans les appels d'offres pour promouvoir les produits locaux. Il lui demande sa position sur ces sujets.

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-Luc Warsmann](#)

Circonscription : Ardennes (3^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 68584

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(e)s

Question publiée au JO le : [11 novembre 2014](#), page 9411

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