ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

porcs

Question écrite n° 65545

Texte de la question

M. Guillaume Chevrollier attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, sur les difficultés des producteurs de porcs. Ces difficultés, ressenties notamment dans son département de la Mayenne, se sont accrues ces derniers temps du fait de l'embargo russe. Or, en 2013, 80 % de la viande distribuée en restauration collective, et tout particulièrement dans les cantines scolaires, était issue de l'importation. Ces chiffres participent au mécontentement de la profession. Le code des marchés publics a été modifié en 2011 pour permettre à l'acheteur public de privilégier, à égalité d'offre, les produits commercialisés directement par les producteurs ou les produits en circuit court. Cette promotion des circuits courts est aussi un des axes développé par le ministère de l'agriculture. Le nouveau règlement de développement rural pour 2014-2020 fait aussi du développement des circuits courts une de ses priorités. Le logo « viandes de France », mis en place récemment, répond aussi à une réelle attente des producteurs. Mais les effets de ces différentes mesures sont plus probants dans la grande distribution que dans le domaine de la restauration collective. Il lui demande quelles actions le Gouvernement compte mettre en place pour favoriser le développement de la viande française dans nos cantines, et notamment de la viande de porc.

Texte de la réponse

Alors que l'agriculture française fait face à une concurrence internationale accrue, la restauration collective représente une réelle opportunité pour le secteur agricole de garantir localement des débouchés et de reconquérir une part de la valeur ajoutée de ses produits. Même si tous les agriculteurs ne peuvent rentrer dans une démarche de circuits courts et de proximité, et que ceux-ci ne sont pas la solution à tous les problèmes, il s'agit d'une opportunité supplémentaire pour les agriculteurs qu'il convient de développer. Par ailleurs une large majorité des consommateurs français souhaite contribuer, par l'orientation de ses achats, au soutien de produits locaux. La restauration collective a un rôle majeur à jouer vis-à-vis de l'approvisionnement de proximité, garant de la diversité des produits, du respect de leur saisonnalité, et du développement économique et social des territoires : elle représente un levier pour structurer l'offre et créer une dynamique collective sur un même territoire, en consolidant le lien social entre producteurs et citoyens. La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 a ainsi fait de l'ancrage territorial de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles l'une des finalités de la politique en faveur de l'agriculture et de l'alimentation. Le Président de la République a ainsi fixé le cap : atteindre 40 % de produits de proximité dans la restauration collective à l'horizon 2017. Trop souvent malheureusement, les donneurs d'ordre ou les décideurs considèrent ne pas pouvoir donner toute leur place aux approvisionnements de proximité, en raison notamment des règles du code des marchés publics. Certes, en application du principe d'égal accès à la commande publique et de non-discrimination, un critère d'attribution fondé sur l'origine du bien acheté est prohibé, tout comme la mise en place d'un ensemble de critères dont l'objet serait de fonder l'attribution d'un marché sur l'origine géographique du produit. Pour autant, l'approvisionnement local peut avoir des caractéristiques propres (fraîcheur, saisonnalité, limitation des transports...) qui répondent à des objectifs d'intérêt général reconnus comme légitimes par le code des marchés publics, comme le développement durable

ou la qualité des produits. Il existe ainsi plusieurs leviers prévus par le code des marchés publics, qui sont mobilisables, aux différentes étapes de la commande publique. Ces leviers méritent d'être mieux connus. C'est l'objet du guide pratique « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective » disponible sur le site du ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt. Ce guide pratique a été envoyé par le ministre de l'agriculture à tous les maires de France, aux présidents des régions et des conseils généraux, aux parlementaires ainsi qu'à tous les membres du Gouvernement pour donner à chacun les outils en particulier juridiques à même de faciliter le recours à l'approvisionnement local dans les restaurants collectifs. Il convient également d'aider les filières à se structurer pour proposer une offre correspondant à la demande des donneurs d'ordre. Le ministre de l'agriculture accompagne les filières dans leurs démarches en ce sens. Les Préfets et les services déconcentrés seront mobilisés début 2015 pour faciliter l'appropriation des outils permettant de renforcer la présence de produits locaux en restauration collective (guide juridique, guide sur les plateformes d'approvisionnement...) et pour mettre les acteurs de terrain en relation.

Données clés

Auteur : M. Guillaume Chevrollier
Circonscription : Mayenne (2e circonscription) - Les Républicains
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 65545
Rubrique : Élevage
Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt
Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : 7 octobre 2014, page 8329
Réponse publiée au JO le : 30 décembre 2014, page 10816