



# ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

## produits alimentaires

Question écrite n° 70631

### Texte de la question

M. Marc Le Fur attire l'attention de Mme la ministre des affaires sociales, de la santé et des droits des femmes sur la provenance des produits consommés dans les lieux de restauration des établissements publics. Une opération récente des jeunes agriculteurs (mouvement rattaché à la Fédération des syndicats d'exploitants agricoles) a révélé, en examinant le contenu des camions de livraison de la cantine du ministère de l'économie que l'origine des produits qui y étaient consommés était rarement française. Ainsi la FNSEA a déclaré que près de deux tiers de l'alimentation destinée à la restauration « hors domicile » étaient importés. Il faut pourtant être conscient de l'importance que représentent les cantines pour l'agriculture française avec un chiffre d'affaires de près de 20 milliards d'euros, selon les chiffres des directions régionales de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt. Alors que le Gouvernement a longtemps vanté les mérites du « Made in France », il convient d'attendre des lieux de restauration collective des établissements publics qu'ils privilégient les produits de producteurs français. Il lui demande donc de préciser l'origine de l'alimentation proposée dans les cantines de ses services.

### Texte de la réponse

Le code des marchés publics ne permet pas de sélectionner des produits sur le critère de provenance : en vertu du principe d'égalité de traitement des candidats, toute préférence géographique, directe ou indirecte, constituerait un délit de favoritisme. Une grande vigilance concernant les exigences alimentaires et nutritionnelles est toutefois apportée lors de la passation des marchés de restauration : - Respect des exigences et recommandations des Programmes Nationaux Nutrition-Santé (PNNS) 1 et 2, - Respect des exigences et recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN), - Respect des exigences en matière d'environnement : il est notamment demandé dans le cadre des marchés publics d'introduire 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus. Une traçabilité complète des produits utilisés en restauration collective est également exigée des prestataires. Afin de favoriser les approvisionnements locaux, il est demandé à ces derniers de réduire leur bilan carbone et de privilégier à cet effet les circuits courts. La saisonnalité des produits est également demandée. Les indicateurs remontés à l'occasion d'enquêtes nationales n'intègrent pas le pourcentage des approvisionnements français ; il n'est donc pas possible de répondre précisément sur ce point. Toutefois, tous les moyens à notre disposition sont mis en œuvre, dans un cadre légal, afin de favoriser les approvisionnements locaux.

### Données clés

**Auteur :** [M. Marc Le Fur](#)

**Circonscription :** Côtes-d'Armor (3<sup>e</sup> circonscription) - Les Républicains

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 70631

**Rubrique :** Agriculture

**Ministère interrogé :** Affaires sociales, santé et droits des femmes

**Ministère attributaire :** Affaires sociales et santé

Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [9 décembre 2014](#), page 10139

**Réponse publiée au JO le :** [22 mars 2016](#), page 2355