



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

produits alimentaires

Question écrite n° 70637

Texte de la question

M. Marc Le Fur attire l'attention de Mme la ministre de la décentralisation et de la fonction publique 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

La restauration collective des ministères économiques et financiers est assurée par l'intermédiaire de 282 associations de restauration pour un total de 322 structures de restauration. Par ailleurs, 605 conventions passées avec des restaurants inter-administratifs d'autres administrations ou de structures commerciales, en fonction du contexte local, complètent le dispositif. Sauf exceptions, les associations n'exploitent pas directement les restaurants, qui sont confiés, via un marché, à des prestataires. Toutes structures de restauration confondues, le nombre de repas servis est de l'ordre de 40 000 par jour, soit 8,8 millions de repas par an. S'il n'existe pas de données suffisamment précises pour apprécier l'origine des achats sur l'ensemble des différentes associations de restauration réparties sur tout le territoire, il est en revanche possible de mentionner la politique menée en la matière par l'association de gestion des restaurants des administrations financières (AGRAF) qui concerne 31 structures de restauration sur Paris et partiellement sur l'Ile-de-France. Au demeurant, celle-ci est la structure la plus importante avec 2,3 millions de repas annuels en moyenne, soit 26 % de l'ensemble des repas servis. L'AGRAF est soumise aux dispositions de l'ordonnance du 6 juin 2005 relative aux marchés passés par des personnes privées. Sa politique d'achats de denrées fait l'objet, en raison des montants, de marchés européens dont elle assure la mise en œuvre dans le respect des critères de concurrence. L'intégralité des achats alimentaires est réalisée dans le cadre de ces marchés européens. Plus de 53 % des viandes sont d'origine française. En outre, l'association développe une politique d'achat « local », circuit d'approvisionnement court (région/France) et propose, dans la mesure du possible, des produits issus de filières locales et respectant la saisonnalité. En 2013, 8,5 % des fruits et légumes frais servis à l'AGRAF provenaient d'un approvisionnement local (région Ile-de-France et départements limitrophes). Enfin, l'AGRAF propose quotidiennement des produits de la gamme « fruits et légumes de ma région » sur lesquels elle communique avec ses usagers à travers des affiches indiquant leur site de production et la distance parcourue jusqu'aux lieux de consommation.

Données clés

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

Circonscription : Côtes-d'Armor (3^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 70637

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : Décentralisation et fonction publique

Ministère attributaire : Fonction publique

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [9 décembre 2014](#), page 10167

Réponse publiée au JO le : [5 avril 2016](#), page 2876