



Paris le 9 juillet 2020

COMMUNIQUE DE PRESSE

Restauration collective : poursuivons les efforts en faveur des approvisionnements français !

Les acteurs de la restauration collective se sont réunis à l'occasion du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) plénier ce 9 juillet, dressant un tableau des conséquences de la crise du Covid, qui ont affecté tous les maillons de la chaîne alimentaire. La fermeture de la Restauration Hors Foyer (RHF), débouché majeur pour l'agriculture française, a engendré des stocks importants, fragilisant alors un grand nombre de filières.

En réponse à ces difficultés, l'Etat a annoncé un projet de décret, qui prévoit de faciliter l'écoulement des productions stockées au sein des filières les plus touchées, il s'agit d'une demande forte de la FNSEA depuis le début des encombrements des différents marchés.

Au-delà de ce décret qui constitue une avancée, nous attendons aussi des engagements de la part de l'ensemble des opérateurs de la restauration collective en faveur de l'origine France, au même titre que ceux pris il y a un mois, par certains acteurs de la restauration commerciale devant les Ministres de l'Economie et de l'Agriculture.

La FNSEA appelle l'Etat à montrer l'exemple, en orientant massivement les approvisionnements dont il a la responsabilité vers des productions françaises, afin notamment de contribuer au rééquilibrage des marchés des filières les plus fragilisées. Utilisons les bons outils, dans le cadre des appels d'offre à venir : des bonnes pratiques existent pour définir précisément les besoins des collectivités au regard l'offre agricole locale et dans le respect du code de la commande publique, la FNSEA souhaite que chacun puisse s'en inspirer pour généraliser ce type de démarches.

La FNSEA a également bien pris note de la proposition de la Convention citoyenne pour le climat, qui appelle à élargir, aux produits locaux, la liste des produits éligibles aux 50 % de produits durables et de qualité à horizon 2022 en restauration collective prévus par la Loi EGAlim. Dans cet objectif, il est grand temps de modifier le texte à la lumière de l'attente en produits locaux des consommateurs et convives de la restauration collective.

Contact presse :

Michael Deroche – 06 12 22 76 60 – michael.deroche@reseaufnsea.fr

