



Table ronde régionale

« Manger local & Manger français en restauration collective »

en présence de **Stéphane Le Foll**
ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire
et de la Forêt,
Porte Parole du Gouvernement



DOSSIER DE PRESSE

29 avril 2015

Contact presse

Préfecture de la Sarthe

Service départemental de la communication interministérielle

Dominique DEZECOT : 02 43 39 70 22/06 07 40 52 54

pref-communication@sarthe.gouv.fr

Le gouvernement souhaite donner un nouveau souffle à la politique de l'alimentation, en s'appuyant notamment sur la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt portée par Stéphane Le Foll et parue le 13 octobre 2014.

La loi d'avenir pose les bases d'une **politique publique de l'alimentation renouvelée (PNA) basée sur le nouveau mot d'ordre « notre modèle a de l'avenir »**.

Piloté au niveau interministériel par le ministère de l'Agriculture, ce nouveau programme national de l'alimentation (PNA) repose sur quatre axes prioritaires définis dans la loi : **la justice sociale, l'éducation alimentaire des jeunes, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial des actions**.

Avec 3 milliards de repas servis chaque année et 73 000 restaurants, la restauration collective représente aujourd'hui un enjeu alimentaire et économique national, et est au croisement des 4 priorités de la politique de l'alimentation. Parce qu'elle touche des publics très variés (enfants, personnes âgées, salariés de tout type d'entreprises), elle constitue un levier d'action essentiel en permettant notamment d'améliorer la qualité d'une offre alimentaire accessible à tous. La lutte contre le gaspillage y est un enjeu majeur que les acteurs de la restauration ont pris à bras le corps. Les cantines peuvent contribuer à l'éducation à l'alimentation en participant au projet éducatif des établissements scolaires. Enfin, vecteur de valorisation des produits locaux et français, elle a un rôle majeur à jouer vis-à-vis de l'approvisionnement de proximité -incluant les produits sous signe de qualité, dont l'agriculture biologique, en cohérence avec le programme Ambition Bio 2017-, garant de la diversité des produits, du respect de leur saisonnalité, et du développement économique et social des territoires ruraux.

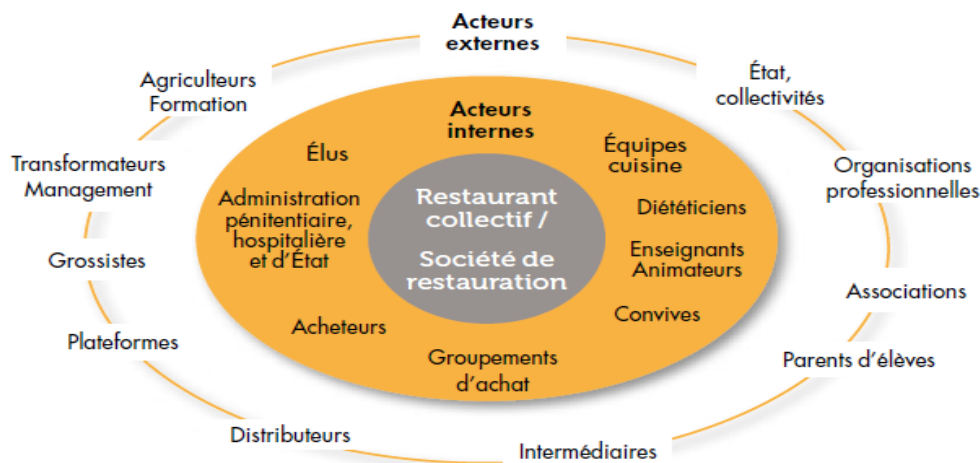
La table ronde organisée mercredi 29 avril 2015 en Pays de la Loire, en présence de M. Stéphane Le Foll, ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Porte parole du Gouvernement, mobilise l'ensemble des acteurs régionaux de la restauration collective, de la production à la remise aux convives (services de l'Etat, représentants agricoles, industries agroalimentaires, collectivités, sociétés de restauration, représentants de cuisine centrale) sur l'enjeu de l'approvisionnement local. Elle s'inscrit dans la dynamique engagée dans les départements ligériens au cours du premier trimestre 2015, au travers d'échanges organisés par les préfetures.

Stéphane Le Foll avait d'ailleurs demandé à tous les préfets de région d'organiser des réunions sur cet objet, afin de lancer une dynamique au niveau des territoires sur ce thème prioritaire pour le gouvernement (<http://www.gouvernement.fr/action/une-nouvelle-politique-de-l-alimentation>).

Cette réunion a pour objectif de :

- mettre en avant les **dispositions du code des marchés publics facilitant l'achat de proximité** ;
- partager les initiatives afin de **favoriser le déploiement des dynamiques adaptées à notre territoire** ;
- faciliter l'émergence et le renforcement des **réseaux d'acteurs**.

La restauration collective au cœur d'une dynamique globale



Des leviers d'action

Développer l'approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective répond à une attente forte des Français, désireux de connaître l'origine des produits alimentaires, leur mode de production, et de s'assurer de leur qualité sanitaire.

C'est aussi un moyen d'assurer **un débouché à la production agricole d'un territoire** et ainsi de structurer l'offre et de créer une dynamique économique territoriale.

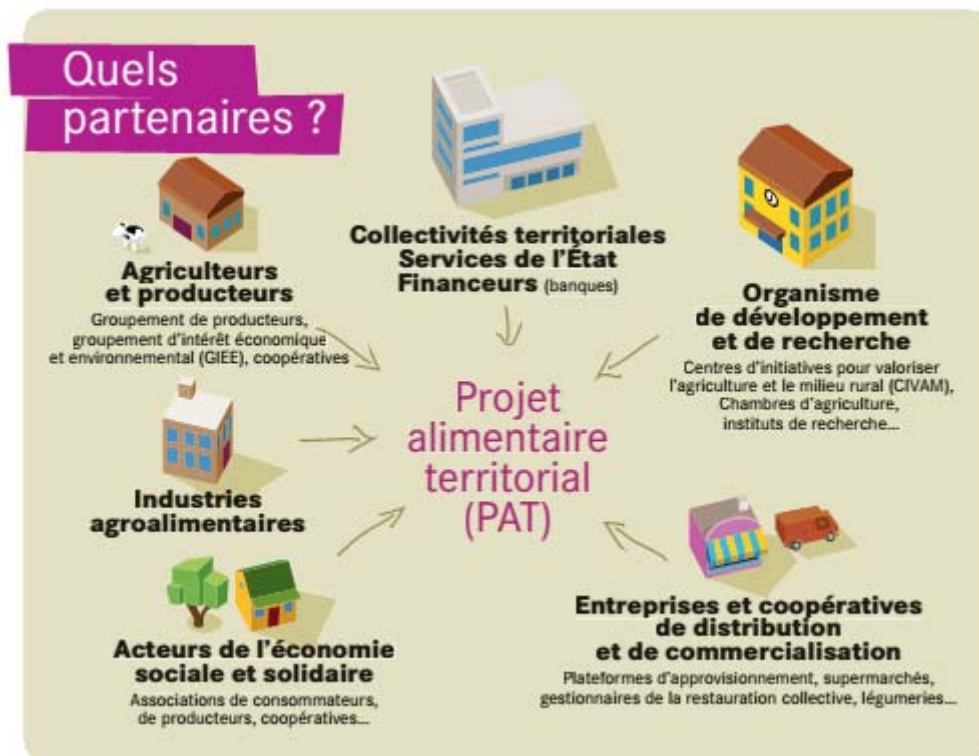
Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture d'octobre 2014, les **projets alimentaires territoriaux** répondent à l'enjeu d'ancrage territorial de l'alimentation.

Les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée à **l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire**. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective. A ce titre, ils revêtent :

- une dimension économique : structuration et consolidation des filières dans les territoires et mise en adéquation de l'offre avec la demande locale ; contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles sans lesquels la production n'est pas possible.

- une dimension environnementale : développement de la consommation de produits issus de circuits de proximité ; valorisation d'un nouveau mode de production agro-écologique, dont la production biologique.

- une dimension sociale : c'est un projet collectif, fondé sur la rencontre d'initiatives, et regroupant tous les acteurs d'un territoire ; il contribue à une identité et une culture du territoire et permet de valoriser les terroirs.



Traduction concrète et opérationnelle de la nouvelle impulsion ministérielle **le guide « Favoriser l’approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective »** à destination des donneurs d’ordre publics partout en France s’inscrit dans les actions découlant de la mise en œuvre de la politique publique de l’alimentation présentée par Stéphane le FOLL en Conseil des Ministres le 8 octobre 2014.

Ce guide vise à donner des clefs **aux gestionnaires de la restauration collective publique** pour leur permettre de s’approvisionner avec des produits de proximité et de qualité, à l’heure où les consommateurs français souhaitent avoir plus d’informations sur l’origine et le mode de production des aliments.

Il apporte des réponses aux questions que se posent les gérants de la restauration collective pour prendre en compte **les dispositions du code des marchés publics**. Il propose des recommandations pratiques et juridiques à l’attention des gestionnaires et responsables de restaurants collectifs désireux de favoriser un approvisionnement local.

Ce guide pratique a été envoyé à tous les maires de France, aux présidents de région et de conseil départemental pour leur donner les outils en particulier juridiques à même de faciliter le recours à l’approvisionnement local dans les restaurants collectifs.

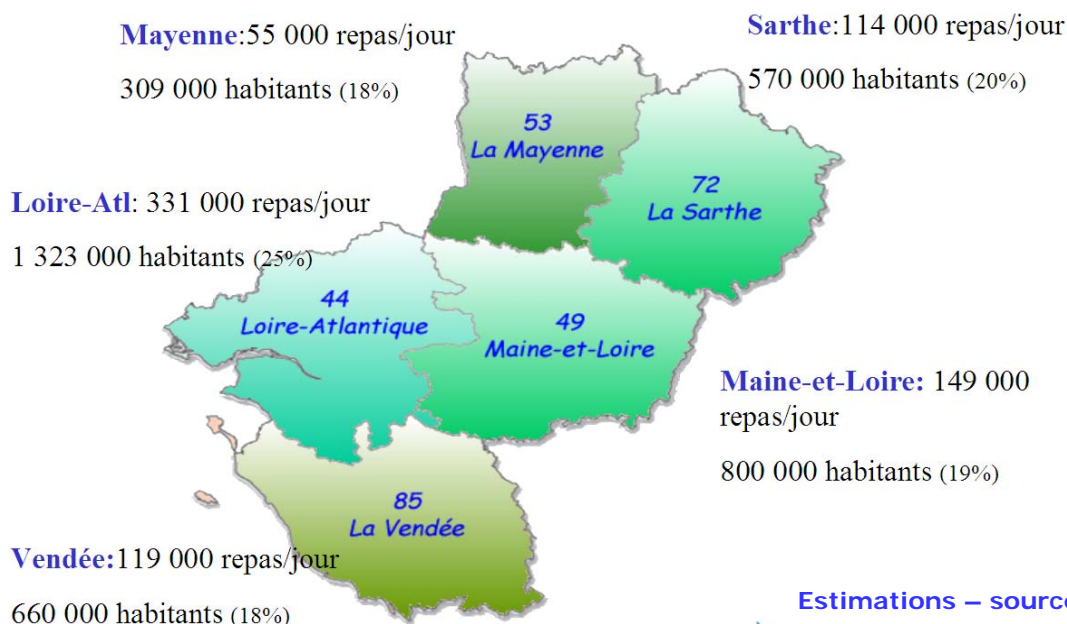
Bien qu’il s’adresse d’abord aux acteurs de la restauration collective publique il intéresse aussi tous les fournisseurs souhaitant diversifier leurs marchés vers la restauration hors foyer, en les éclairant sur les contraintes spécifiques de ce secteur d’activités.



Approvisionnement local et restauration collective en Pays de la Loire

Cette politique publique prioritaire trouve déjà un écho dans les Pays de la Loire, région dans laquelle les enjeux agricoles et ruraux sont importants et où l'adéquation entre les **3 facettes de l'économie : compétitivité – qualité – solidarité** reste essentielle pour assurer le maintien et le développement équilibré du territoire.

État des lieux de la restauration collective par département en Pays de Loire



Estimations – source DDCSPP 53

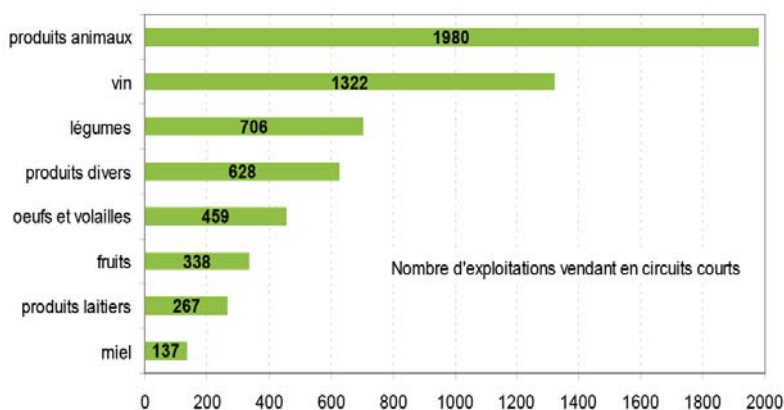
Chaque jour, plus de 700 000 repas servis en restauration collective sont vecteurs de valorisation des produits locaux et français.

Valoriser les produits locaux et français peut prendre des formes variées : cela peut s'appuyer des circuits courts, sur des plateformes permettant de massifier l'offre et de mieux répondre aux besoins, sur des relations privilégiées entre industries agroalimentaires des territoires et opérateurs de la restauration collective, sur les signes de qualité, etc. Chacun d'entre eux a sa place dans la dynamique à construire au niveau des territoires, selon les produits, les acteurs, etc.

Les Pays de Loire ont la chance de pouvoir compter sur des différentes possibilités, avec une agriculture variée, des signes de qualité, un tissu agroalimentaire consistant, une présence importante des circuits courts (cf. focus ci-dessous), etc.

Focus sur les circuits courts en pays de Loire

2 000 exploitations ligériennes vendent de la viande en circuits courts



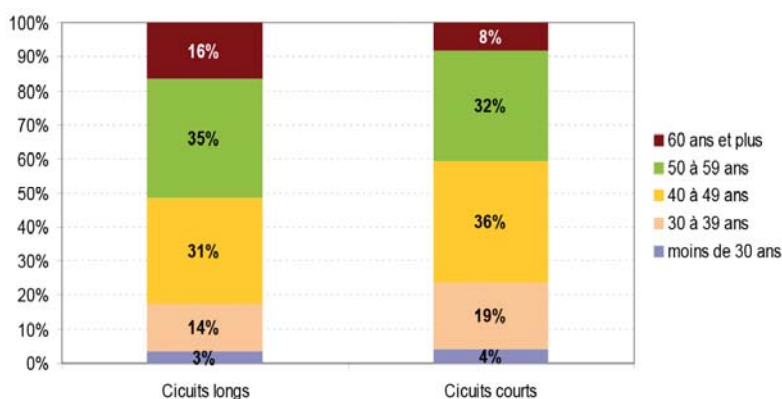
Source : Agreste – Recensement agricole 2010

Les produits animaux autres que le lait, les œufs et les volailles (c'est-à-dire essentiellement les viandes et charcuteries) ainsi que le vin sont, devant les légumes, les productions phares des exploitations ligériennes adeptes des circuits courts.

Ainsi, tradition d'élevage oblige, près de 2 000 exploitations de la région vendent de la viande (hors volaille) en circuits courts.

Les chefs sont plus jeunes en circuits courts : 47 ans contre 50 ans en circuits longs

Structure par âge des chefs d'exploitation selon le type de commercialisation



Clé de lecture : 19% des chefs d'exploitations ont entre 30 et 39 ans en circuits courts, contre 14% en circuits longs

Source : Agreste – Recensement agricole 2010

Les chefs d'exploitations sont plus jeunes en circuits courts : âge moyen 47 ans (49 en France) contre 50 en circuits longs (52 en France). Près d'un quart ont moins de 40 ans (17 % en circuits longs).

La même tendance s'observe pour l'ensemble des co-exploitants : 46 ans d'âge moyen soit 3 ans de moins qu'en circuits longs.

Chefs et co-exploitants sont aussi mieux formés : 22 % sont titulaires d'un diplôme d'études supérieures générales ou agricoles en circuits courts contre 14 % en circuits longs.



En savoir plus :

* sites ministériels : <http://alimentation.gouv.fr/> et <http://agriculture.gouv.fr/alimentation-IAA>

* lauréats du programme national de l'alimentation 2014 : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/1502-AL-PNA-DP-19projets_cle8ba21e.pdf