



Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Paris, le 25 février 2020

COMMUNIQUE DE PRESSE

—

Restauration collective :

Didier Guillaume signe avec les principaux acteurs une charte d'engagements pour viser 50% de produits de qualité et durables, dont 20% de produits bio d'ici 2022 et, pour tous les produits, favoriser une alimentation ancrée dans les territoires

—

Le ministre de l'agriculture et de l'alimentation, Didier Guillaume, et les principaux acteurs de la restauration collective ont signé le 25 février à l'occasion du Salon international de l'agriculture une charte dans laquelle ils s'engagent à mutualiser leurs efforts pour atteindre un des objectifs phares fixé par la loi EGAlim : atteindre au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques, dans les repas servis d'ici le 1^{er} janvier 2022, et, pour tous les produits, favoriser une alimentation ancrée dans les territoires.

Didier Guillaume, ministre de l'agriculture et de l'alimentation, a signé, le 25 février, une charte intitulée « La restauration collective en action » avec plusieurs opérateurs du secteur : le Syndicat national de la restauration collective (SNRC), le réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe (Restau'co), la Confédération française du commerce en gros et international (CGI), l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA), la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD), la Coopération agricole, la Fédération des marchés de gros de France, les Grossistes des fruits et légumes, la FEDALIS, et l'Association de coordination du frais alimentaire (Acofal).


Déjà fortement mobilisés, les signataires de cette charte confortent leur volonté de mutualiser leurs efforts pour atteindre un des objectifs emblématiques fixé par la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire, dite loi « EGAlim » : proposer des repas composés d'au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques, d'ici le 1^{er} janvier 2022. Cet objectif ambitieux nécessite une mobilisation de tous pour être atteint.

La restauration collective représente en France un secteur essentiel à l'alimentation de nos concitoyens, avec environ 80 000 restaurants concernés, et plus de 3 milliards de repas servis chaque année. Plus de 7 millions de Français prennent chaque jour au moins un de leurs repas dans un restaurant collectif : crèches, restaurants scolaires, universités, établissement de santé, sociaux et médico-sociaux, pénitentiaire, restaurants administratifs.

Contacts presse :

Service de presse de Didier Guillaume - Tel : 01 49 55 59 74 ; cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr
Service de presse du ministère - Tel : 01 49 55 60 11 ; ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Hôtel de Villeroy – 78 bis, rue de Varenne – 75007 PARIS
www.agriculture.gouv.fr - www.alimentation.gouv.fr

 @Min_Agriculture

« La restauration collective est un formidable levier pour garantir l'accès de tous à une alimentation de qualité et accélérer la transition agro-écologique. Il faut valoriser les productions françaises et l'agriculture locale, et l'excellence de nos produits en visant les 50% d'approvisionnement en produits durables et de qualité ! L'Etat s'engage de son côté au travers de ses établissements publics et de ses services de restauration » a déclaré le ministre de l'agriculture et de l'alimentation.
