



**POUR UNE COMMANDE PUBLIQUE RESPONSABLE,
soutenue par un portage politique
au service de la souveraineté alimentaire en restaurations collectives**

Depuis 6 ans, malgré le confinement et la fermeture d'une grande partie des établissements de restauration, l'inflation inédite, les difficultés d'approvisionnement, le télétravail, l'ensemble des maillons de la filière de la restauration collective ont répondu présent pour trouver des solutions et tendre vers l'atteinte des objectifs de la loi EGalim, applicables depuis le 1^{er} janvier 2022, à savoir acheter 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio.

Depuis 6 ans, nous portons les impératifs de transition écologique, dont l'expression la plus concrète se trouve dans les orientations de la Loi Climat et Résilience.

L'ensemble des professionnels responsables et engagés de la filière investissent et se mobilisent pour répondre aux exigences et ambitions affichées par les pouvoirs publics. Toute la filière est consciente du levier essentiel que représente la commande publique pour soutenir et développer une alimentation durable en lien avec les territoires, qui rémunère correctement la filière dont nos producteurs agricoles.

Au quotidien, la restauration collective c'est 10 millions de repas servis chaque jour dans les 81 000 lieux de restauration avec un budget moyen de 2 € par repas. C'est toute une chaîne de maillons essentiels avec les agriculteurs pour cultiver, élever et produire une alimentation variée, avec les entreprises agroalimentaires pour transformer et assurer la conservation en toute sécurité de chaque production, avec les grossistes pour sourcer, rassembler, acheminer et répartir auprès de chaque cuisine des restaurateurs où sera préparé un repas complet, varié, sain, de qualité et adapté à chacun des convives, quelle que soit la restauration, scolaire, universitaire, en crèche, en EHPAD, en entreprise, dans l'administration, à l'hôpital, à l'armée ou en prison.

La vocation sociale et de santé publique de la restauration collective n'est plus à démontrer ; le covid nous a rappelé que la cantine était encore trop souvent le seul repas complet de la journée pour nombre de citoyens. Un repas qui devrait faire l'objet d'une revalorisation budgétaire, à fortiori lorsqu'on le met en regard du coût social de l'obésité évalué à 11 milliards d'euros par an (étude : cabinet Asterès 2023).

Si la restauration collective a eu ces 3 dernières années des avancées notables et le lancement de travaux indispensables, notamment au sein du CNRC, pour aider à la rédaction des marchés publics, nous demandons une mobilisation générale des décideurs publics, AMF, ADF, ARF, mais également des ministres concernés Santé, Éducation National, Travail, Solidarités et Famille et Collectivités Territoriales, et ce afin de faire de la restauration collective une priorité nationale aux vues des enjeux à relever et en allouant des budgets suffisants pour l'atteinte des objectifs EGalim au service de la filière agricole et agroalimentaire française.