




[Accueil \(/lesmarches/\)](#) /

[Les acteurs de l'agroalimentaire \(/lesmarches/actu/les-acteurs-de-lagroalimentaire\)](#) /

[Restauration \(/lesmarches/restauration\)](#) / [Sia 2023 , inflation : comment les cantines peuvent co \(/lesmarches/inflation-comment-les-collectivites-ma...](#)

Sia 2023 , inflation : comment les cantines peuvent conserver un approvisionnement français ?

Une table ronde au salon de l'agriculture sur la souveraineté alimentaire en restauration collective a mêlé les réflexions de Restau'Co, du SNRC et de la CGF et du monde agricole.

 Publié le 9 mars 2023 - Par Sylvie Carriat



Découvrez les Marchés pour 1€ le 1er mois puis 73.35€/mois. Sans engagement.

[Je profite de l'offre \(https://boutique.reussir.fr/offre1euro/lm-offre1euro.html\)](https://boutique.reussir.fr/offre1euro/lm-offre1euro.html)

L'augmentation des produits agricoles et alimentaires passe très mal dans les circuits de la **restauration collective**. A l'invitation de la FNSEA au **Salon de l'Agriculture**, des représentants de la restauration en gestion directe (Restau'co), des sociétés de restauration (SNRC) et du maillon grossiste (CGF) ont exprimé leurs doutes sur le maintien de la souveraineté alimentaire française dans les assiettes des convives ; et suggéré des solutions.

Selon **Marie-Cécile Rollin** [↗](#), directrice du réseau **Restau'co**, l'issue est politique et urgente, notamment à l'égard des jeunes et du bien-être social. « *On est en train de faire craquer un système qui prépare les consommateurs de demain* », un système qui est aussi selon Restau'co « *un rempart contre la précarité* [↗](#) ». En dépit des efforts réalisés - « *On cuisine davantage, on diversifie les protéines, on adapte les grammages...* » - la représentante des établissements autogérés a réitéré sa demande d'allongement budgétaire [↗](#). Restau'co avait déjà signalé en juin 2022 qu'il manquait 40 centimes par repas, pour un coût matière plafonnant à 2,20 euros en moyenne.

« Une année rouge » pour les sociétés de restauration

Selon Jean-Yves Fontaine, DG d'**Elior France**, venu représenter le SNRC, seules 10% des collectivités ont répercuté les hausses « *de façon équitable* ». « *Les secteurs de la santé jouent le jeu et les administrations publiques aussi* », a-t-il reconnu. Insuffisant pour maintenir les comptes des sociétés de restauration. Si la grande distribution se prépare à un mois de mars rouge, il estime que les entreprises de restauration vont connaître « *une année rouge* ». Lui aussi appelle les collectivités à davantage de responsabilité.

Le coût matière et le coût global

Laurent Froget, référent Alimentation durable et chef de marché **Restauration scolaire à Sysco**, constate que l'augmentation de la part des produits français dans les achats, poussée selon lui par la loi Egalim, a été stoppée net par l'inflation ; ceci alors que la valeur des achats des collectivités a progressé de 2,25 millions d'euros à 2,45 Meur entre janvier et décembre 2022. Selon lui, « *le vrai centre d'économies est en amont du service, pas dans la lutte contre le gaspillage, puisque les aliments jetés ont déjà été achetés* ». Selon lui les collectivités vont être amenées à réviser les coûts globaux de leur restauration. Il considère qu'un repas revient à 9 euros, dont 2,20 euros de coût matière, 4,40 euros de salaires, 1,50 d'énergies.

24 % de dossiers d'appels d'offre infructueux

Eric Juttin, responsable des marchés publics du **groupe Pomona**, signale que les grossistes-distributeurs sont non seulement très impactés par les hausses de prix des matières premières, mais qu'ils « *subissent régulièrement des cahiers des charges qui ne sont plus adaptés aux réalités et à la gestion de dossiers de commandes publiques* ». La CFG a par conséquent enregistré 24 % de dossiers d'appels d'offre infructueux pour le 3^e trimestre 2022. Quant aux fluctuations de prix, il insiste pour que cahiers des charges intègrent des clauses de réexamen. « *Il faut une clause d'actualisation tarifaire au premier jour d'exécution du marché* », a-t-il insisté à la conférence, et « *des fréquences de révisions adaptées, de trois mois au maximum* ». Il rappelle aussi que le ministère de l'Economie déconseille les clauses de sauvegarde. Enfin il milite, comme son confrère Laurent Froget, pour l'établissement de cotations officielles [↗](#) en épicerie, produits réfrigérés et fruits et légumes de 4^{ème} et 5^{ème} gammes, ainsi que la refonte des déclaratifs

Découvrez les Marchés pour 1€ le 1er mois puis 73.35€/mois. Sans engagement.

[Je profite de l'offre \(https://boutique.reussir.fr/offre1euro/lm-offre1euro.html\)](https://boutique.reussir.fr/offre1euro/lm-offre1euro.html)

collective

Les produits estampillés Bleu-Blanc-Cœur s'intègrent parmi les achats Egalim à travers deux conditions (formulées dans la Foire aux questions (Faq) du site ministériel Ma Cantine : la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales tout au long de son cycle de vie et le développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture. Ils répondent par ailleurs aux desideratas d'**apport nutritionnel (les Omega 3)**. Un partage d'expériences sur l'usage de ces produits en restauration collective s'est tenu au Sia sur le stand de cette filière. L'intitulé de la conférence reprenait les termes de la loi Egalim « pour une alimentation saine, durable et accessible à tous ». Le représentant du Lycée Saint-Joseph de Lamballe a témoigné que leurs prix d'achats supérieurs étaient compensés par moins de gaspillage. Celui de l'**Economat des Armées** a déclaré un taux de 40% d'achats Egalim et témoigné de « *beaucoup de retours positifs* » sur la viande de volaille, le produit Bleu-Blanc-Cœur acheté par les Armées. Il a souligné que le prix du repas a été revalorisé. Celui de la restauration universitaire de Nantes a plaidé pour « *le plaisir de faire plaisir* » et assuré que les **étudiants** soutenaient la démarche Bleu-Blanc-Cœur, consommant 100% de viandes de **volailles**, de porc et d'œufs de cette filière, et de plus en plus d'ovoproduits.



Lire aussi : Egalim : Où en est la bio en restauration collective ? [🔗](#)

[LES ACTEURS DE L'AGROALIMENTAIRE \(/LESMARCHES/ACTU/LES-ACTEURS-DE-LAGROALIMENTAIRE\)](#)

[COLLECTIVITÉS \(/LESMARCHES/COLLECTIVITES\)](#)

[RESTAURATION \(/LESMARCHES/RESTAURATION\)](#)

[FILIERE \(/LESMARCHES/FILIERE\)](#)

[INFLATION \(/LESMARCHES/INFLATION\)](#)

[SALON DE L'AGRICULTURE \(/LESMARCHES/SALON-DE-LAGRICULTURE\)](#)

[COLLECTIVITÉS \(/LESMARCHES/COLLECTIVITES-0\)](#)

Découvrez les Marchés pour 1€ le 1er mois puis 73.35€/mois. Sans engagement.

[Je profite de l'offre \(https://boutique.reussir.fr/offre1euro/lm-offre1euro.html\)](https://boutique.reussir.fr/offre1euro/lm-offre1euro.html)

Découvrez les Marchés pour 1€ le 1er mois puis 73.35€/mois. Sans engagement.

Je profite de l'offre (<https://boutique.reussir.fr/offre1euro/lm-offre1euro.html>)

Découvrez les Marchés pour 1€ le 1er mois puis 73.35€/mois. Sans engagement.

Je profite de l'offre (<https://boutique.reussir.fr/offre1euro/lm-offre1euro.html>)