

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Entreprises de la Restauration collective et interprofessions agricoles ensemble pour promouvoir un modèle champion de l'origine France



Lancement de la conférence par Isabelle Aprile, Présidente du SNRC et Daniel Sauvaitre, Président d'Interfel



Table-ronde sur l'origine et la qualité des approvisionnements en restauration collective, en présence de (gauche à droite) Olivier FENOFEYDEL, Président de l'UNFGFL, Nathalie KERHOAS, Présidente de Bleu Blanc Cœur, Gilles SIMONNEAUX, Président du réseau Manger Bio, Isabelle APRILE, Présidente du Syndicat National de la Restauration Collective, Loïc COULOMBEL, Administrateur du CNPO, Benoît DROUIN, Secrétaire général d'Anvol



Emmanuel BERNARD – Président de la section bovine d'Interbev



Isabelle Aprile en échange avec les Ministres Serge Papin et Mathieu Lefèvre

Saint-Ouen, le 26 février 2026

Pour la première fois, les entreprises de la restauration collective et les interprofessions agricoles (INTERFEL, INTERBEV, ANVOL, CNPO) ont pris la parole ensemble au salon de l'Agriculture, accueillies par le Président d'INTERFEL, Daniel Sauvatre, pour défendre une réalité et un cap clair : la restauration collective est un pilier de la souveraineté alimentaire française.

Réunis lors d'une table ronde exceptionnelle, tous les acteurs ont affirmé leur volonté commune d'investir durablement dans le modèle de la restauration collective, modèle d'intérêt général au service des citoyens, des territoires et de l'agriculture française. Cet engagement a été soutenu par Serge Papin, ministre des Petites et Moyennes entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat, lors de l'échange qui a suivi.

Des engagements clairs et communs

85% des Français déclarent vouloir consommer local — mais à peine la moitié y parvient pour des raisons économiques.¹ Ce paradoxe résume à lui seul le défi que les entreprises de la restauration collective et les représentants de filières agricoles doivent relever chaque jour : **nourrir des millions de convives avec des produits locaux et de qualité**, dans un contexte où l'offre alimentaire cède de plus en plus aux importations.

Pour relever le défi collectif d'une alimentation souveraine et de qualité, les entreprises de la restauration collective et les représentants d'ANVOL, du CNPO et d'INTERBEV se sont engagés à :

- **Défendre un modèle agricole d'excellence**, en privilégiant la viande française, issue d'élevages familiaux essentiels à l'économie des territoires, tout en veillant au respect du bien-être animal et des normes les plus strictes.

¹ Sondage SNRC x Ipsos | L'opinion des Françaises et des Français à l'égard de la restauration collective | Février 2026

- **Structurer et soutenir les filières locales**, en travaillant main dans la main avec les agriculteurs pour augmenter la production française, en leur garantissant des débouchés pérennes, des volumes prévisibles et une juste rémunération.
- **Privilégier le fait maison et les produits bruts**, pour offrir des repas savoureux et d'une grande qualité nutritionnelle, et valorisant le savoir-faire de nos cuisiniers.
- **Garantir transparence et traçabilité aux convives**, sur l'origine des produits cuisinés et servis.
- **Valoriser le coût réel de l'alimentation de qualité**, en défendant publiquement l'idée qu'une alimentation saine, durable et de qualité, a un prix et constitue un investissement collectif.
- **Appeler au renforcement des budgets consacrés à la restauration collective et aux achats de matières premières**, car sans moyens adaptés, il n'est pas possible de s'approvisionner en produits issus de l'agriculture française et de qualité.

Les entreprises de la restauration collective : levier concret et reconnu de l'avenir agricole français

Chaque jour, **les entreprises de la restauration collective servent 6,7 millions de repas. Elles sont par ailleurs championnes de l'origine France : 71 % de viandes origine France** (70,75% de volaille française, 99% de la volaille fraîche), **95 % d'œufs français et 99 % de lait français.**

Nos concitoyens ne s'y trompent pas :

- 76 % des Français considèrent que les entreprises de la restauration collective sont un maillon essentiel pour l'avenir des agriculteurs
- 88 % jugent par ailleurs important de consommer des produits qui soutiennent les agriculteurs français.

Les Français soutiennent clairement un investissement accru dans la restauration collective

Les chiffres sont sans appel :

- 71% considèrent que les entreprises de la restauration collective permettent une alimentation saine et équilibrée
- 81 % considèrent qu'investir dans une restauration scolaire de qualité réduit les dépenses de santé publique à long terme
- Pour ces raisons, ils sont 91 % à demander davantage de moyens pour les collectivités malgré un contexte budgétaire contraint

Isabelle Aprile déclare : « ***Pour la première fois, les entreprises de la restauration collective et les interprofessions agricoles s'allient publiquement pour défendre ensemble la souveraineté alimentaire et le bien manger. Chaque année, la mauvaise alimentation coûte 125 milliards d'euros à la société française. La restauration collective doit être vue comme un investissement qui soutient les agriculteurs français, la santé de notre économie, de notre planète et des Français, et pas comme une dépense*** ».

Le fait-maison reconnu : une avancée majeure

Deux mois après avoir annoncé la volonté de révision et l'extension du dispositif "Fait Maison" à la restauration collective, le Ministre Serge Papin est venu rappeler son engagement aux côtés des agriculteurs français et des entreprises de la restauration collective. Il a salué le travail quotidien des près de 100 000 femmes et hommes du secteur, qui cuisinent à partir de produits bruts et de qualité.

Il déclare : ***“Franchement, voir la restauration collective et les interprofessions agricoles avancer ensemble est une excellente chose, pour le soutien à notre agriculture comme pour la promotion du bien manger et du « Fait Maison ». On peut être fier en France que les entreprises de la restauration collective s’engagent plus que dans n’importe quel autre pays pour la qualité des repas qu’ils préparent et qu’ils servent.”***

À propos du SNRC

Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) rassemble les entreprises de la restauration collective sur l’ensemble du territoire français. Nos PME familiales et régionales, entreprises de taille intermédiaire et grands groupes leaders mondiaux, servent 6,7 millions de repas chaque jour, dans plus de 28 000 restaurants, pour un chiffre d’affaires de 12,5 Mds €. Le SNRC est l’organisation représentative de la branche reconnue par le Ministère du Travail depuis 1983, avec près de 100 000 emplois non délocalisables, ancrés dans les territoires.

Contacts presse

Snrc@adsentis.com

06 45 09 57 96 / 06 13 15 18 25