



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



De nouvelles mesures pour renforcer la qualité de l'alimentation en restauration collective

Paris, le 8 septembre 2021

50 % des viandes consommées dans les cantines scolaires sont aujourd'hui importées. Le Gouvernement a fait de l'approvisionnement en produits frais et locaux en restauration collective, une priorité. Julien DENORMANDIE, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, a annoncé, à l'occasion du salon Restau'Co (Paris), de nouvelles mesures pour renforcer la qualité de l'alimentation en restauration collective.

Informer

Connaître l'origine des produits est le premier pas pour faire changer les comportements. Afin de renforcer la transparence sur l'origine de la majorité des viandes en restauration collective, et plus particulièrement dans les cantines scolaires, **un décret sera pris avant la fin de l'année 2021 pour rendre leur étiquetage¹ obligatoire en restauration collective courant 2022.**

Donner l'exemple

Il faut ensuite que l'Etat donne l'exemple. C'est pourquoi, **l'État devra proposer, avant 2024, 100 % de viandes et de poissons de qualité (labels, Sigo, Bio, HVE...) dans ses cantines.**

Investir

Enfin, proposer des produits frais et des produits locaux suppose des investissements matériels (légumeries, fours...) et immatériels (formations...). **Le plan France Relance permet ainsi d'accompagner les investissements sur l'ensemble de la chaîne logistique :**

- En soutenant les petites communes, à hauteur de 50 millions d'euros. A ce jour, plus de 420 communes ont pu en bénéficier permettant à plus de 100.000 élèves d'avoir accès à plus de produits frais et locaux partout en France. Cet accompagnement [est toujours ouvert pour les gestionnaires de cantines](#).
- En développant, à hauteur de 80 millions d'euros, les projets alimentaires territoriaux (PAT) permettant souvent d'accroître l'approvisionnement des cantines en produits

¹ Seront concernées, les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille

locaux. En un an, le plan France Relance a déjà permis de soutenir 202 PAT sur tout le territoire à la fois dans la création de nouveaux projets et le développement de ceux déjà existants.

« Mon combat, c'est la qualité de l'alimentation dans nos cantines. Pour cela, nous devons permettre à nos enfants de manger plus de produits frais et de produits locaux. C'est pour cela que nous agissons à tous les niveaux, en renforçant la transparence sur l'origine des viandes, en donnant l'exemple au niveau de l'Etat mais aussi en investissant massivement grâce au plan France Relance » commente Julien DENORMANDIE, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation

Contacts presse

Service de presse de Julien Denormandie

Tél : 01 49 55 59 74

cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr

Service de presse du ministère

Tél : 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

@Agri_Gouv