



## LES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE CHAMPIONNES DE L'ORIGINE FRANCE

*SAINT-OUEN, LE 20 MAI 2026*

*Alors que le projet de loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricole est actuellement débattu à l'Assemblée nationale, le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) publie les résultats de son enquête annuelle 2026 sur les approvisionnements de ses adhérents en 2025.*

*Ces résultats confirment une réalité souvent méconnue : les entreprises de la restauration collective sont parmi les premiers soutiens de l'agriculture et de l'élevage français. Chaque jour, elles servent 6,7 millions de repas dans 28 000 restaurants, tout en faisant le choix d'approvisionnements massivement français et européens.*

# RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE 2026

## SUR LES APPROVISIONNEMENTS 2025

### VIANDES



**78,3%**

**VIANDE  
ORIGINE FRANCE**



**19,8%** ORIGINE UE → **1,90%** HORS UE

**99,66%**

**VIANDE FRAÎCHE  
ORIGINE FRANCE**

#### VOLAILLE



**VOLAILLE : 82,51% France**  
**VOLAILLE FRAÎCHE : 99,72% France**

#### PORC

**PORC :  
93,62% France**

**PORC FRAIS :  
99,31% France**



#### BOEUF



**BOEUF : 76,86% France**  
**BOEUF FRAIS : 97,37% France**

### OEUFs ET PRODUITS LAITIERS



**94%**

**OEUFs & PRODUITS LAITIERS  
ORIGINE FRANCE**



**5,7%** ORIGINE UE → **0,3%** HORS UE

**OEUFs : 99,25% France**

**LAIT : 99,66% France**

**YAOURTS : 98,79% France**

**80% des fromages sont d'origine France et 19,13 % sont européens (comme la mozzarella ou le parmesan).**

### PAIN



**99%**

**PAIN  
ORIGINE FRANCE**

#### À PROPOS DE L'ENQUÊTE 2026 DU SNRC SUR LES APPROVISIONNEMENTS 2025

Réalisée en mars 2026, puis compilée au cours du mois d'avril, l'enquête approvisionnement du SNRC porte sur les achats effectués par ses adhérents au titre de l'année 2025. Les données ont été déclarées en volume, afin de garantir une lecture homogène des approvisionnements entre les différentes familles de produits. Elles ont ensuite été compilées, anonymisées, puis converties en pourcentages pour permettre une analyse consolidée à l'échelle du secteur. L'échantillon recueilli couvre environ 80 à 85 % des approvisionnements des adhérents du SNRC, offrant ainsi une base représentative des pratiques d'achat de la restauration collective concédée.

**82%** 

**FRUITS & LÉGUMES**  
Origine française ou UE

→ **48%** ORIGINE FRANCE

→ **34%** ORIGINE UE

→ **18%** ORIGINE HORS UE

*(Dont banane, ananas, agrumes,  
kiwi, avocat... indispensables  
à la diversité alimentaire)*

## DES RÉSULTATS À REPLACER DANS LA RÉALITÉ DE L'OFFRE AGRICOLE

Les résultats observés pour les fruits et légumes doivent être analysés au regard de la capacité de production française.

Ainsi, la production française de fruits et légumes ne couvre en moyenne que **54% de la consommation nationale sur la période 2021-2023**, selon l'étude d'impact du projet de loi. Ce taux atteint environ **67 %** lorsque l'on exclut les produits exotiques tels que la banane, les agrumes ou l'ananas. Et le taux d'auto-provisionnement en fruits et légumes frais (hors pomme de terre) a diminué de **12 points en vingt ans** (2000-2020) illustrant l'érosion continue de la souveraineté productive française dans cette filière.

Par ailleurs, ces résultats doivent également être observés selon la structure même de la consommation en restauration collective.

Les menus intègrent régulièrement des produits qui ne sont pas ou peu produits en France, voire en Europe (ananas, bananes, agrumes, avocats, etc.), pour des raisons de diversification alimentaire et d'éducation à l'alimentation.

**L'ananas constitue à cet égard un exemple emblématique.** Très présent dans les menus de la restauration collective pour contribuer à la diversification alimentaire des convives, ce fruit est pourtant quasi intégralement importé : la France représente moins de 1 % de la production mondiale et importe environ 140 000 tonnes par an, soit l'essentiel de sa consommation nationale.

Autrement dit, même en privilégiant systématiquement les filières françaises, certains produits indispensables à la diversité nutritionnelle des repas doivent nécessairement être importés.





## LA RESTAURATION COLLECTIVE : UN MODÈLE SOCIAL AU SERVICE DE TOUS

La restauration collective constitue un service essentiel à vocation sociale. Chaque jour, elle permet à des millions de convives, notamment des enfants, des patients et des personnes âgées, de bénéficier d'une alimentation équilibrée et de qualité, à un tarif accessible à tous.

Ce soutien à la ferme France est d'autant plus remarquable qu'il concilie contraintes budgétaires des donneurs d'ordre, publics notamment, l'approvisionnement de qualité et le pouvoir d'achat des Français.





Les entreprises de la restauration collective relèvent ainsi chaque jour le défi de privilégier largement l'origine France, y compris lorsque les produits français, notamment sous signe de qualité ou issus de l'agriculture biologique, sont plus coûteux que leurs équivalents importés.

### COMPARAISON DES PRIX AU KILO DU POULET (MIN) :

-  **Poulet ukrainien** : 3€/kg
-  **Poulet brésilien** : 2,50€/kg
-  **Poulet français** : 7€/kg (x2,3 plus cher)
-  **Poulet français Label Rouge** : 14€/kg (x4,6 plus cher)

### COMPARAISON DES PRIX AU KILO DE LA TOMATE RONDE

(cat. I 57-67mm), selon le MIN de Nantes, unité : € HT le kg

-  **Maroc** : 3€/kg
-  **Espagne** : 3,50€/kg (x1,17 plus cher)
-  **France** : 3,80€/kg (x1,27 plus cher)
-  **France biologique** : 6,98€/kg (x2,33 plus cher)

Cet engagement est d'autant plus significatif que de nombreux produits d'origine française ne sont pas comptabilisés au titre des objectifs de la loi EGALIM, bien que répondant à des standards de production parmi les plus exigeants au monde.



*Les entreprises de la restauration collective sont pleinement au rendez-vous de l'origine France et du soutien à nos agriculteurs, et ce depuis longtemps. Les résultats de nos enquêtes prouvent qu'elles n'ont pas besoin d'un texte de plus pour accompagner leurs donneurs d'ordre dans leurs engagements et pour répondre aux attentes croissantes des Français en matière de transparence et de traçabilité alimentaire.*

*Notre pays a fait le choix d'un modèle de restauration collective exigeant, vertueux, et à dimension sociale, attention à ne pas le fragiliser au risque de le voir disparaître. Il est, plus que jamais, essentiel de continuer à investir dedans pour maintenir et amplifier la dynamique existante au service d'une alimentation saine, durable et souveraine pour tous.*



**Isabelle Aprile,**  
Présidente du SNRC

# UN DÉBOUCHÉ STRUCTURANT POUR LA FERME FRANCE

La restauration collective concédée se place comme championne du soutien à l'agriculture française en restauration hors domicile\*. Les résultats de l'enquête sont le fruit d'engagements de long terme portés conjointement par :

## → LES POUVOIRS PUBLICS

*et en premier lieu les collectivités territoriales, qui ont fait depuis de nombreuses années le choix de soutenir les agriculteurs et les filières locales dans leurs cantines ;*

## → LES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

*qui ont su bâtir des partenariats durables avec nos agriculteurs et nos éleveurs, rendus possibles par la puissance de leurs volumes d'achats.*

Chaque jour, les adhérents du SNRC servent **6,7 millions de repas dans 28 000 restaurants**. Grâce à leurs volumes d'achats, les entreprises de la restauration collective offrent aux agriculteurs français des débouchés sûrs, pérennes et structurants.

La restauration collective constitue donc un partenaire économique capable de consolider, développer ou relancer des filières agricoles sur l'ensemble du territoire.

Elle contribue ainsi à consolider, développer ou relancer de nombreuses filières, en partenariat avec les collectivités territoriales qui ont fait de longue date le choix de soutenir les productions locales dans les cantines.

La restauration collective représente notamment près d'un tiers des achats de produits de la mer issus de la pêche française.



## L'ARTICLE 4 DU PROJET DE LOI : UN OBJECTIF DÉJÀ LARGEMENT ATTEINT

Les résultats de l'enquête démontrent que **les entreprises de la restauration collective répondent d'ores et déjà pleinement aux objectifs poursuivis par l'article 4 du projet de loi.**

Le véritable enjeu n'est donc pas d'imposer de nouvelles obligations aux acheteurs, mais de **restaurer la capacité productive de l'agriculture française** afin de permettre à l'offre nationale de répondre à la demande.

## 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.

