

“Poulets ukrainiens” et “viande Mercosur” dans la Restauration Collective... Et si on arrêtait de crier au loup ?

Paris, le 14 janvier 2026

Une petite musique s'est installée dans le débat public sur l'approvisionnement et la qualité des repas dans la Restauration Collective qui ne seraient pas exemplaires.

Ces contre-vérités jettent l'opprobre sur le secteur de la restauration collective concédée et ses entreprises, pourtant exemplaires dans leurs choix de soutenir massivement les agriculteurs français et ainsi la qualité des repas.



Le soutien des entreprises de la restauration collective à la ferme France en chiffres

À rebours des affirmations laissant entendre une présence massive de viandes importées d'Ukraine ou du Mercosur dans les cantines françaises, **les données objectives remontées par les entreprises de restauration collective racontent une tout autre réalité.**

Selon l'enquête menée par le SNRC en 2025 sur les achats de 2024 :

- **+ de 99 % des viandes consommées sont d'origine France (70,93%) ou Union européenne (28,15%)**
- **Les viandes hors UE représentent moins de 1 % (0,91%),** majoritairement de l'agneau néo-zélandais, et non du poulet.
- **99,19 % de la volaille fraîche** servie en restauration collective concédée est d'origine France.
- **La volaille hors Union européenne** ne représente que **0,29 %** des volumes.

Parler d'une majorité de poulets ukrainiens ou brésiliens, ou de viande en provenance du Mercosur dans la restauration collective concédée, est donc factuellement faux.

En restauration collective, un choix du "Made in France" assumé malgré les contraintes

Ce soutien massif à l'origine France n'est pas un hasard. Il résulte de choix assumés par les pouvoirs publics (les maires en particulier) et les entreprises de la restauration collective. C'est un investissement fort, synonyme de soutien à la Ferme France malgré un contexte budgétaire contraint. En effet, la restauration collective est une restauration sociale dont le coût du repas est très inférieur à celui de la restauration commerciale classique par exemple.

À titre de comparaison, sur le marché de Rungis :

- poulet ukrainien : ≈ 3 €/kg ; poulet brésilien : ≈ 2,50 €/kg.
- poulet français : ≈ 7 €/kg ; poulet français label rouge ≈ 14 €/kg.

Sources : Anvol, FranceAgriMer et [RNM \(Réseau des Nouvelles des Marchés\) de FranceAgriMer](#)

Malgré un coût notablement supérieur du poulet français, la restauration collective concédée fait très largement ce choix aux côtés de ses clients, confirmant son rôle de partenaire structurant pour les filières agricoles nationales.

Isabelle Aprile, Présidente du SNRC, déclare : « *Nos entreprises s'engagent pour la Ferme France car elles sont conscientes du travail et de la qualité des produits proposés par nos agricultrices et nos agriculteurs. Chaque jour, ils créent de la valeur sur nos territoires et nous sommes fiers de les soutenir par notre politique d'achats, au service de notre souveraineté alimentaire* ».

Soutenir nos agriculteurs et garantir la qualité pour nos convives, au premier rang desquels les enfants et personnes fragiles.

Rappelons-le, tous les produits servis en restauration collective respectent les normes sanitaires françaises les plus strictes. La traçabilité est exemplaire, renforcée par le reporting EGAlim. Elle sera encore améliorée en 2026 avec l'introduction d'une catégorie spécifique “Origine France”, à la demande des entreprises de la restauration collective, pour une information claire et publique.

Remettre la cantine au milieu du village

Ces accusations répétées :

- décrédibilisent les professionnels de la restauration collective,
- sèment le doute auprès des élus et des familles,
- fragilisent des débouchés pourtant stables pour les filières françaises,
- détournent l'attention des vrais leviers de souveraineté alimentaire.

Ces amalgames sont d'autant plus trompeurs qu'ils masquent une réalité essentielle : la restauration collective représente une part minoritaire des volumes agricoles consommés en France.

D'après la Confédération des grossistes de France, à partir des données France Agrimer, Insee et Gira Food (2024) :

- **la restauration collective représente environ 7 % des produits agricoles français consommés en France** (hors export) ;
- **la grande distribution (GMS) concentre près de 68 % des produits agricoles français consommés en France** (hors export) ;

Le SNRC appelle à un débat fondé sur les faits. **La restauration collective n'est pas le problème : elle fait partie de la solution**, en soutenant concrètement la Ferme France, chaque jour, dans les cantines de millions de Français.

Elle très fière de rappeler que sa raison d'être est de permettre à toutes et à tous d'avoir accès à une alimentation saine, sûre, équilibrée et durable, grâce à l'engagement de ses équipes partout sur le territoire.

A 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 servis chaque jour, dans plus de 28 000 restaurants, pour un chiffre d'affaires de 12,5 milliards d'€. 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. Son ambition ? Faire connaître et reconnaître l'exception culturelle, sociale et territoriale de la restauration collective concédée, pour pérenniser son modèle économique au service de l'intérêt général. Sa raison d'être ? Du plus jeune âge au plus grand âge, permettre l'accès à une alimentation saine, sûre, équilibrée et durable. <https://www.snrc.fr>