

## **CANTINES : INTERBEV APPELLE AUX ENGAGEMENTS CONCRETS POUR SOUTENIR LA VIANDE DURABLE ET DE QUALITE**

Paris, le 4 mai 2026 – Alors que le gouvernement invite à l'exemplarité de l'État dans l'application de la loi EGALim en restauration collective, INTERBEV rappelle que ce secteur constitue un levier immédiat et stratégique pour renforcer la souveraineté alimentaire nationale et garantir la pérennité de la filière Elevage et Viande en France. Dans un contexte marqué par la baisse du cheptel bovin et la hausse des importations, l'interprofession Elevage et Viande appelle à passer des objectifs aux moyens concrets afin de soutenir l'approvisionnement en viandes locales et de proximité.

Pour y répondre, le modèle herbager, véritable atout de l'élevage bovin français, joue un rôle clé, à la fois économique et environnemental. Ancré dans les territoires, il dynamise l'économie locale, entretient les paysages, favorise la biodiversité et contribue au stockage du carbone dans les sols. En choisissant des viandes de bœuf et de veau issues des élevages de nos territoires, la restauration collective peut devenir un véritable moteur de cette dynamique vertueuse, tout en garantissant des viandes de qualité répondant aux attentes sociales et environnementales des consommateurs.

Pour Emmanuel Bernard, président de la section bovine d'INTERBEV : « *La restauration collective doit être perçue comme une opportunité exceptionnelle de défendre nos valeurs et notre souveraineté. En choisissant des viandes issues de nos terroirs, en valorisant les circuits de proximité et en misant sur la transparence, elle peut devenir une vitrine de la qualité française.* »

### **Mobiliser la commande publique pour renforcer la souveraineté alimentaire**

La souveraineté en viande bovine et viande de veau recule : le cheptel a diminué d'un million de vaches en huit ans, tandis que 55 % de la viande consommée en restauration hors domicile est aujourd'hui importée, fragilisant les filières françaises et les territoires qui en dépendent. Dans ce contexte, la commande publique constitue un levier déterminant pour orienter les achats vers des viandes durables et de qualité.

Si les lois EGALim et Climat & Résilience fixent des objectifs ambitieux, notamment 60% de viandes durables et de qualité en restauration collective, leur mise en œuvre reste encore insuffisante. Les contraintes budgétaires et le manque de moyens alloués aux commandes publiques freinent leur application.

**INTERBEV appelle à activer pleinement ce levier, en revalorisant les budgets alimentaires, en intégrant des critères de durabilité et de traçabilité dans les marchés publics et en favorisant les circuits de proximité, notamment via des clauses de responsabilité sociétale dans les appels d'offres.**

## Garantir l'équilibre nutritionnel des repas dans les cantines

Au-delà des enjeux économiques, la restauration collective joue un rôle central en matière de santé publique et d'équité sociale. Pour certains publics, la cantine représente le seul repas complet de la journée.

Garantir des apports nutritionnels équilibrés est donc essentiel. Les viandes apportent des nutriments clés (protéines, fer, zinc, vitamine B12) indispensables à différentes étapes de la vie, notamment pour les enfants, les femmes enceintes et les personnes âgées.

**INTERBEV demande que les repères nutritionnels du Programme National Nutrition Santé (PNNS) restent fondés sur les besoins réels de santé publique, en prenant pleinement en compte ces populations plus vulnérables pour lesquelles des apports suffisants en protéines de qualité, en fer et en micronutriments essentiels sont déterminants. La restauration collective doit pouvoir s'appuyer sur des recommandations nutritionnelles qui reflètent ces besoins et en assurent la traduction concrète dans les menus proposés. À ce titre, le maintien d'une présence régulière de viande rouge dans les menus des restaurants scolaires, notamment sous forme piécée, est indispensable pour garantir aux élèves des apports adaptés à leurs besoins spécifiques.**

## Renforcer la transparence de l'origine et l'éducation alimentaire

Face à une attente croissante des citoyens, la transparence sur l'origine des produits s'impose comme un enjeu majeur en restauration collective. L'affichage de l'origine des viandes, y compris lorsqu'elles sont intégrées dans des plats transformés, est un levier clé pour éclairer les choix des convives et valoriser les viandes durables et de qualité.

Par ailleurs, le restaurant scolaire doit être un lieu d'apprentissage des repères alimentaires et des bases d'une alimentation équilibrée (produits bruts, diversité, saisonnalité, origine...), permettant aux élèves de mieux appréhender les produits et les modes de production, notamment le modèle d'élevage français de ruminants.

**INTERBEV plaide pour rendre obligatoire un affichage clair de l'origine dans les cantines et restaurants, y compris lorsque la viande est utilisée comme ingrédient dans des plats cuisinés. C'est un enjeu de transparence pour les convives et la condition d'un choix éclairé en faveur de la souveraineté alimentaire.**

## Quels sont les outils concrets déjà activés sur le terrain ?

Pour accompagner les acteurs de la restauration collective, INTERBEV et ses comités régionaux, mettent à leur disposition des outils opérationnels pour faciliter l'approvisionnement en viande locale, durable et de qualité, disponibles sur la plate-forme [viandes-rhd.fr](http://viandes-rhd.fr) :

- ✓ **catalogue des fournisseurs locaux** pour identifier facilement les fournisseurs de viandes présents dans les territoires ;
- ✓ **guide d'achat des viandes** durables et de qualité, conformes aux exigences d'approvisionnement définies par les lois EGalim et Climat ;
- ✓ **simulateurs d'achat (impactomètres)** pour optimiser les coûts tout en diversifiant les morceaux utilisés, permettant l'équilibre-matière ;
- ✓ **guide** pour aider à la mise en œuvre concrète d'une démarche d'achat à l'équilibre, favorisant

---

l'équilibre-matière

- ✓ **fiches techniques** pour définir ses besoins en viande avec une approche par le plat ;
- ✓ **formations gratuites et accompagnements terrain** assurés par les comités régionaux d'INTERBEV, pour une meilleure connaissance de la filière et de ses produits, des techniques d'approvisionnement et de préparation, visant ainsi une montée en compétence des professionnels de la restauration.

En complément, des **tables rondes** sont organisées toute l'année dans chaque région de France pour accompagner les professionnels de la restauration collective dans la mise en œuvre de ces leviers et améliorer concrètement les démarches d'approvisionnement en viandes durables et de qualité.

### À PROPOS D'INTERBEV :

INTERBEV, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, représente depuis 1979 les acteurs de la filière française de l'élevage et des viandes, qui compte plus de 500 000 emplois répartis entre les élevages, la mise en marché, l'abattage-transformation, la distribution et la restauration collective. L'interprofession couvre l'ensemble du territoire via ses 12 comités régionaux et rassemble 22 organisations nationales des filières bovine, ovine, équine et caprine, engagées à proposer des produits durables et identifiés tout au long de la chaîne. Au service d'une alimentation raisonnée et de qualité, les professionnels de la filière sont mobilisés depuis 2017 dans une démarche RSE labellisée, le « Pacte Sociétal », portée par la communication collective « Aimez la viande Mangez-en mieux. » signée « Celles et ceux qui font la viande ».