

INFORMATION PRESSE | JUIN 2022

## « Il faut sauver la restauration collective » :

**face à l'inflation et au risque de dégradation des menus et de ruptures qui en découle, les différents maillons de la restauration collective ouvriront la 7<sup>e</sup> édition du salon Restau'co avec la signature d'un appel**

**15 JUIN 2022 - PARIS PORTE DE VERSAILLES - 9H**

Déjà mis sous pression par les exigences de montée en gamme des produits proposés aux menus suite à la mise en application en janvier dernier de la loi EGAlim, le budget de la restauration collective doit désormais faire face à un nouvel élément perturbateur : la flambée des prix des matières premières, des matériaux, des emballages, du transport et des énergies. Une situation qui affecte l'ensemble des maillons du secteur et qui pourrait mettre en péril la continuité de la chaîne d'approvisionnement si un effort n'est pas rapidement consenti de la part de l'Etat, des collectivités territoriales et des consommateurs finaux. A cet effet, les acteurs de la restauration collective et de son approvisionnement profiteront du lancement de la nouvelle édition du salon Restau'co pour signer ensemble un appel.

La menace de l'inflation plane depuis quelques temps déjà sur le secteur de la restauration collective. Après la mise en place de premières sessions de réflexion sur le sujet dès décembre 2021, face à la concrétisation du phénomène, en février dernier, des représentants de la FNSEA, de la Coopération agricole, du GECO, de la CGI, du SNRC, du SNERS et de Restau'co avaient souhaité porter le sujet à la connaissance du grand public en lançant un cri d'alerte par le biais d'une tribune et d'une conférence de presse donnée lors du Salon international de l'agriculture. 4 mois plus tard, la situation s'est encore dégradée et les conséquences tant redoutées- altération des menus, ruptures - commencent à se manifester... L'heure n'est plus à la sensibilisation mais à l'action.



## VERS UNE RÉVISION NÉCESSAIRE DU MODÈLE ÉCONOMIQUE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Repenser le modèle économique de la restauration collective afin que chaque acteur soit rémunéré de manière juste et équilibrée : voilà le souhait de la filière entière !

En effet, l'inflation actuelle affecte toute la chaîne, de la production agricole à la restauration, en passant par les transformateurs et les grossistes. En raison des coûts de production, certains fournisseurs ne livrent par exemple plus certains produits alimentaires de base comme l'huile, le poisson, la viande hachée ou encore les produits laitiers. Une vulnérabilité alimentaire qui fragilise le secteur et notamment les opérateurs de cuisine collective qui peinent déjà, avec un budget non revalorisé, à tenir le cap entre les exigences de la loi EGAlim

– à savoir l'intégration dans la commande publique de 50% de produits durables, ou sous signe d'origine ou de qualité, dont 20% minimum de produits bio - et l'augmentation de presque tous leurs postes de dépenses.

### LE SALON RESTAU'CO TÉMOIN DE L'UNITÉ DE LA FILIÈRE

En signant collectivement cet appel à l'ouverture même du salon Restau'co, le rendez-vous incontournable des acteurs de la filière de la cuisine collective, et devant l'ensemble des participants et visiteurs, les principaux syndicats et piliers du secteur tiennent à démontrer le caractère unanime de leur demande. Ils souhaitent s'adresser à l'ensemble des citoyens afin d'éveiller les consciences et faire émaner des solutions de soutien. Des efforts à répartir et à pondérer, selon eux, entre l'Etat, les collectivités territoriales et les consommateurs finaux afin de faire perdurer la cuisine sociale.



*» Pour 40 centimes manquants par repas, la restauration collective, est empêchée dans son rôle social.*

*En milieu scolaire, la totalité des budgets auront été consommés à la mi-septembre. Si aucune action n'est engagée, les cantines ne pourront plus assurer leur service normalement durant le dernier trimestre, ce qui serait dommageable pour de nombreux enfants et adolescents dont l'équilibre alimentaire repose principalement sur le repas pris à l'école.*

*La conséquence de cette difficulté budgétaire est dégradation de la qualité des achats : moins de produits bio, labellisés ou français, moins de diversité, moins de choix... Une direction qui va à l'encontre de la trajectoire de progrès souhaitée par les pouvoirs publics et qui balaie tous les efforts réalisés durant ces dernières années. »*

**Sylvie Dauriat**

**Présidente de Restau'co**



## VOUS SEREZ PRÉSENT.E À LA SIGNATURE ?

Un document reprenant l'ensemble du contenu de l'appel sera disponible sur place sur demande.

Si vous souhaitez échanger avec l'un des signataires, il est possible, pour vous assurer des conditions optimales d'interview, de planifier dès maintenant votre rencontre en vous adressant au contact presse du salon indiqué ci-dessous.



### À PROPOS DE RESTAU'CO :

Depuis plus de 50 ans, Restau'Co valorise les métiers de la restauration collective, en aidant les professionnels sur toutes les problématiques de leur métier : équilibre nutritionnel, restauration responsable, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, formation... Restau'Co est aussi le partenaire privilégié des pouvoirs publics pour la mise en œuvre des politiques alimentaires. Restau'Co représente les acteurs de la restauration collective en gestion directe, soit 60% de l'ensemble du secteur. **En savoir plus sur : <https://www.restauco.fr>**