

ENTREPRISES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
ET INTERPROFESSIONS AGRICOLES ENSEMBLE POUR
PROMOUVOIR UN MODÈLE CHAMPION DE L'ORIGINE FRANCE



Isabelle APRILE
Présidente du Syndicat
National de la Restauration
Collective (SNRC)

"La restauration collective a profondément évolué ces dernières années. Elle n'est plus seulement un service rendu, c'est devenu un véritable projet sociétal, un outil de santé publique et de transition alimentaire. Sur nos approvisionnements par exemple, nous nous engageons à structurer et soutenir les filières locales en travaillant main dans la main avec les agriculteurs pour augmenter la production française, en leur garantissant des débouchés pérennes, des volumes prévisibles et une juste rémunération."



Daniel SAUVAITRE
Président d'Interfel
(Interprofession des fruits
et légumes frais)

"Nous comptons sur les entreprises de restauration collective, et elles le font très bien, pour mettre en valeur le travail de toute la filière et augmenter le taux d'autoapprovisionnement en origine France et en produits de qualité. Soyons fiers du travail qui est fait en restauration collective."



Emmanuel BERNARD
Président de la section
bovine d'Interbev

"Si on veut se donner l'ambition du 100 % viande française, il faut partir avec une vision à moyen terme. Pour faire une vache, il faut 1 000 jours. Cette visibilité est essentielle pour contractualiser et redonner de la perspective aux producteurs. Dans la restauration concédée et la restauration collective autogérée, c'est beaucoup mieux que dans la restauration commerciale. Ça veut dire que c'est possible."



Benoît DROUIN
Secrétaire général d'Anvol
(interprofession de la volaille
de chair)

"Mieux manger, ça a un coût. Il faut l'accepter. Ce n'est pas grand-chose quand on sait ce que représente un repas. La restauration collective est plutôt un bon élève. Il y a une grande motivation au sein des équipes pour essayer d'acheter les produits les plus locaux possibles et trouver des solutions même dans un contexte contraint."



Loïc COULOMBEL
Administrateur du CNPO
(Comité National pour la
Promotion de l'Œuf)

"En France, nous sommes auto-suffisants à 97% pour les œufs. Ce que nous ne produisons pas est importé avec des conditions de production et des normes qui ne sont pas les mêmes que chez nous. Sur les sites des entreprises de la restauration collective, nous sommes à une immense majorité d'œufs français. Je remercie ses entreprises de promouvoir l'œuf français."



Nathalie KERHOAS
Présidente
de Bleu Blanc Cœur

"Investir dans l'alimentation et dans la qualité à la française, ça assoit notre souveraineté alimentaire. En restauration collective, les entreprises le mesurent amplement. Un produit de qualité française permet des rendements améliorés dans l'assiette, parce qu'on a des produits gustativement meilleurs. Une démarche telle que Bleu Blanc Cœur est un atout pour la souveraineté alimentaire, parce qu'elle permet d'expliquer aux consommateurs que l'agriculture française apporte des bénéfices nutritionnels, environnementaux et gustatifs dans l'assiette."



Olivier FENO-FEYDEL
Président de l'UNFGFL
(Union Nationale
des Grossistes en Fruits
et Légumes)

"Notre métier de grossiste, c'est de garantir la juste rémunération pour assurer la production française et permettre aux exploitations de perdurer. Quand on travaille ensemble avec les producteurs français et la restauration collective, on arrive à trouver des solutions."



Gilles SIMONNEAUX
Président du réseau
Manger Bio

"La loi EGalim a été positive pour la bio en restauration collective. Sur cinq ans, notre réseau a connu une croissance continue de 15 %, doublant notre chiffre d'affaires, grâce notamment aux partenariats avec les sociétés de restauration collective."

