

 **Acofal**  
LES PRODUITS FRAIS



  
LA  
COOPÉRATION  
AGRICOLE  
Construisons en commun  
l'avenir de chacun

 **GECO**  
Food Service  
Nos secteurs alimentant votre performance

 **cgi** LES PROFESSIONNELS  
DU NÉGOCE

**SNRC**  
Syndicat National de la Restauration Collective

  
**SNERS**  
Syndicat National des Entreprises  
de Restauration et Services

**RÉSEAU**  
**RESTAU'CO**  
DU PRODUIT AU CONVIVE

# L'APPEL DU 15 JUIN



## 40 centimes dans l'assiette pour sauver la restauration collective à la rentrée

Le 14 février, nos organisations ont signé une tribune : la filière restauration collective en danger, dénonçant le risque de rupture qui pèse sur l'ensemble des maillons.

Depuis, la situation s'est aggravée et le quotidien des cuisines des hôpitaux, cantines scolaires, restaurants d'entreprises ou ehpad est désormais rythmé par les ruptures.

Huiles, poisson, viande hachée, œufs, volailles, produits laitiers, ... pourtant des produits indispensables pour assurer chaque jour des menus équilibrés, sains et variés, connaissent une flambée des prix rendant difficile, voire déjà impossible, leur achat par les cuisines collectives.

Face à la flambée des prix, le panier alimentaire des cuisines de collectivité ne tient plus. Aujourd'hui il manque 40 cts par assiette pour assurer l'achat de produits de qualité. A ce rythme, les budgets seront épuisés dès la rentrée.

La restauration collective nourrit 10 millions de personnes par jour et en particulier les plus fragiles. Elle répond à une mission de santé publique et de lutte contre la précarité, en donnant une égalité d'accès à une alimentation saine, sûre et durable. Aussi, investir, pour assurer le maintien et la qualité des repas en collectivité, doit être une priorité commune.

Nous appelons à une revalorisation urgente pour sauver les repas de la restauration collective et, à travers eux, les milliers de producteurs et entreprises de la filière hors domicile en France.

A Paris, le 15 juin

Christiane LAMBERT  
Présidente de la FNSEA

Dominique CHARGE  
Président de  
La Coopérative  
Agricole

Laurent REPELIN  
Président de GECO  
Food Service

Philippe BARBIER  
Président de la CGI

Laurent GRANDIN  
Président de l'ACOFAL

Daniel ROCHER  
Président du SNERS

Philippe PONT-NOURAT  
Président du SNRC

Sylvie DAURIAT  
Présidente de  
Restau'co



### **La restauration collective en chiffres :**

- ✓ 3,7 milliards de repas par an pour 10 millions de personnes nourries chaque jour
- ✓ 81 000 lieux de restauration
- ✓ 1,80 euros par assiette : le budget achat alimentaire moyen des cuisines
- ✓ 7 milliards d'€ par an : budget total des achats alimentaires du secteur
- ✓ 7% des achats alimentaires en France : les achats de la restauration collective
- ✓ 300 000 salariés

### **Calcul du budget manquant pour les cuisines collectives :**

**40 cts d'€** par repas répartis comme suit : 20 cts pour EGAlim (Rapport CGAAER)  
+ 20 cts pour l'inflation constatée de 10% (chiffres filière consolidés)