

 **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)