



Évolution des prix des denrées alimentaires à destination des acheteurs de la restauration collective : les indicateurs et cotations établis par le réseau des nouvelles des marchés (RNM)


Pourquoi de nouveaux indicateurs spécifiques pour la gestion des marchés publics en restauration collective ?

Les marchés publics de denrées alimentaires pour la restauration collective sont soumis à des fluctuations de prix importantes, dues à des facteurs saisonniers, météorologiques et économiques. Il est donc important pour les acheteurs et les fournisseurs de pouvoir renégocier les contrats, tel que prévu par les clauses de révision de leurs marchés. Pour cela, il est indispensable qu'ils disposent d'indicateurs de référence d'évolution des prix adaptés et partagés, qui reflètent de manière réactive et fiable les évolutions du marché en matière de denrées alimentaires.

Le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC), qui regroupe les pouvoirs publics et l'ensemble des acteurs impliqués dans la restauration collective, des producteurs aux convives, a inscrit à son cycle de travail 2024-2028, la création de nouveaux indicateurs de prix, plus précis, mieux adaptés que les indices statistiques jusque-là utilisés pour réviser les prix des marchés publics de fourniture de certaines familles de produits. L'objectif visé est que les acteurs de ces marchés disposent d'indicateurs d'évolution tarifaire plus représentatifs des produits et des circuits de commercialisation visés par ces marchés pour l'ensemble des familles de denrées alimentaires concernées.

Comment ont été construits ces indicateurs ?

Pour répondre à cet enjeu, le CNRC a mandaté le Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM) qui publie déjà de nombreux indicateurs de référence sur les produits frais et surgelés ([voir catalogue](#)), pour produire de nouveaux indicateurs.

 Le RNM est un réseau d'information économique public piloté par FranceAgriMer, qui enquête les prix de produits alimentaires frais aux différents stades de commercialisation et publie en temps réel des cotations et indicateurs publics officiels.

Le RNM a conduit un travail en concertation avec des acteurs majeurs de la restauration collective publique, de manière paritaire entre acheteurs et fournisseurs et leurs représentants pour construire ces nouveaux indicateurs.

Des listes de produits représentatifs de l'offre, avec leurs spécifications techniques, ont été établies et des modalités de recueil des bases tarifaires pratiquées ont été convenues avec un panel représentatif d'entreprises fournisseuses de la restauration collective.

Le RNM a défini une méthodologie de traitement de ces données et les règles de calculs des indicateurs. Les résultats obtenus sur une période de test couvrant l'année 2024 ont été considérés comme satisfaisants pour les participants au groupe de travail RNM.

Les nouveaux indicateurs publiés par le RNM sont ainsi construits sur la base des déclarations d'un panel représentatif d'entreprises, de leurs tarifs de vente de base du mois sur une sélection de produits. Le tarif déclaré correspond au prix de vente (au kilo ou à l'unité) du produit livré, en carton complet, à des professionnels utilisateurs, situés en France métropolitaine. Il inclut les frais de livraison et de logistique.

En complément, le RNM organise une commission qui réunit mensuellement fournisseurs du panel et des acheteurs de la restauration collective pour discuter des variations calculées des indicateurs et les expertiser au regard des tendances générales du marché. L'objectif est d'améliorer la fiabilité des indicateurs et de pouvoir commenter les variations mensuelles observées.

Comment ajuster le tarif d'une denrée dont l'intitulé ne correspond pas à ceux de la liste des indicateurs publiés par le RNM ?

Compte tenu de la largeur de l'offre des produits commercialisés à destination de la restauration collective, tous ne peuvent pas disposer spécifiquement de leur indicateur mais ils peuvent toutefois être rattachés à un indicateur RNM, visant un produit de référence suivi par le RNM.

Pour faciliter les rattachements des produits à un indicateur de référence du RNM, des tableaux de correspondances sont mis à votre disposition à la fin de cette fiche pratique.

Où trouver les indicateurs et cotations de référence du RNM pour la restauration collective ?

Les cotations et indicateurs de références destinés aux clauses de révisions de prix définies par le code des marchés publics en restauration collective sont publiés mensuellement en milieu de mois par le RNM. **Elles sont consultables sur le [site internet du RNM rubrique « Restauration collective »](#)** et par courriel, en s'abonnant sur le site internet du RNM au message dédié.

Les références du RNM couvrent l'ensemble des familles de produits suivantes: fruits et légumes, viandes, produits de la mer, produits surgelés, produits d'épicerie, produits charcuterie/traiteur, produits laitiers et œufs.

Le choix des références pertinentes pour une famille de produits peut s'appuyer sur les tableaux de correspondances proposés ci-dessous :

👉 Tableaux de correspondance Epicerie :

[Indicateurs produits d'épicerie en collectivité](#)

👉 Tableaux de correspondance charcuterie/traiteur :

[Indicateurs produits de charcuterie/traiteur en collectivité](#)

FICHE PRATIQUE N°1

mars 2026



ma cantine