



MA CANTINE LOCALE

Mieux nourrir nos enfants
Mieux soutenir nos agriculteurs

Ce livret reprend les informations
échangées lors des groupes de travail
réalisés en novembre et décembre 2025

LE PROJET « MA CANTINE LOCALE »

La restauration collective – environ 7 millions de repas par jour, 300 000 salariés² et 20 milliards d'euros de CA¹ – est un levier de débouchés pour soutenir la Ferme France, promouvoir les filières et renforcer la résilience de nos territoires en faveur de la transition environnementale.

7 M
de repas par jour¹

300 000
salariés dans
la restauration
collective²

La loi EGalim demande 50 % de produits de qualité et durable dont au moins 20 % de bio (et depuis 2024, au moins 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons, taux porté à 100 % pour les cantines d'état), mais elle ne reconnaît pas le local.

→ Résultat : les efforts faits par les collectivités pour introduire du local ne sont ni mesurés, ni valorisés, ni encouragés. C'est une opportunité manquée pour notre société.

Relocaliser notre alimentation, c'est un projet **sociétal, social, éducatif, économique et territorial** :

- ✓ Valoriser le savoir faire des cuisiniers, qui cuisinent des produits bruts et transformés sur leur territoire ;
- ✓ Réduire l'empreinte carbone de notre assiette ;
- ✓ Créer des débouchés stables et justes en soutien à nos agriculteurs ;
- ✓ Retisser le lien entre citoyens et agriculture de proximité.
- ✓ Créer de l'emploi local ;

75 %
des 12,9 millions d'élèves scolarisés
mangent au moins une fois par
semaine à la cantine³

60 %
au moins 4 fois par semaine³

8,49 €
estimation du coût moyen d'un repas,
hors participation des familles
(contre 7,63 euros déclarés en 2020)⁴

82 %
des élèves scolarisés
fréquentent les
cantines de leur
école⁴

La compétence
de la restauration scolaire
demeure à la main :

des communes **84 %** de l'intercom-
munauté **12 %**⁴

Mode de gestion déclaré
par les communes et EPCI :

gestion directe **48 %**
gestion mixte **35 %** délégation totale **17 %**⁴



Dans ce contexte, **Nuances d'Avenir** et le **CNRA (Conseil National de la Résilience Alimentaire)** unissent leurs forces pour lancer Ma Cantine Locale, un projet collaboratif national visant à passer d'une logique d'initiatives locales isolées à une doctrine nationale claire, permettant aux collectivités d'acheter local sans risques juridiques et d'échanger leurs bonnes pratiques.

Ce projet se décline en deux étapes :

ÉTAPE 1

Travailler à sécuriser le cadre juridique de l'approvisionnement de proximité.

ÉTAPE 2

Accompagner les acteurs locaux, par des événements, des échanges de bonnes pratiques, des guides, partout sur le territoire.

UN PROJET : 4 ACTIONS



ACTION #1

La première action de notre projet a été de **rassembler un groupe d'acteurs large** qui regroupe toute la chaîne de valeur, qu'on mobilise à travers des groupes de travail.

STRUCTURES AGRICOLES



FOURNISSEURS



ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



STRUCTURES D'ACCOMPAGNEMENT ET CONVIVES



ACTION #2

La deuxième action, en parallèle, une **enquête de terrain** pour identifier les freins et l'ensemble des actions menées pour lever ces freins.



ACTION #3

La troisième action, l'**étude d'impact**, pour chiffrer les bénéfices sociaux économiques et environnementaux du local dans les cantines.



ACTION #4

Enfin, quatrième action, identification des **recommandations** pour sécuriser le cadre juridique du local sur 4 axes : commande publique, Egalim, formation, transition environnementale.

RÉCAPITULATIF DES GROUPES DE TRAVAIL

Ce groupe d'acteurs s'est réuni en **5 groupes de travail** de novembre à décembre 2025 autour des thématiques suivantes, illustrées à chaque fois par des **experts du sujet**.



GROUPE 1

Cadrage de l'approvisionnement de proximité dans les cantines scolaires : de quoi parlons-nous ?

Avec les interventions de :



pour présenter l'étude d'impact
sociaux économiques réalisée
dans le cadre du projet



« Je mange local dans
mon lycée »



la plateforme
d'achat



La Communauté
de Communes

GROUPE 2

Les freins et besoins de la chaîne de valeur

Avec les interventions de :



GROUPE 3

Référencements des produits locaux et méthodes de leur approvisionnement

Avec les interventions de :



CUISINE CENTRALE
DE CAEN

GROUPE 4

Formations des acteurs de la restauration collective

Avec les interventions de :



GROUPE 5

Communication, livrable et plaidoyer

Avec les interventions de :



Les pages suivantes présentent le retour
de chaque groupe de travail **pour faire
avancer le projet et débiter la réflexion
autour du plaidoyer.**



La **définition du local** est diverse et ne doit pas être restreinte, chaque territoire et chaque acteur a la sienne selon son paysage.



Voici quelques définitions du « local » qui sont ressortis dans les groupes de travail. Chacun a donc la sienne, en voici quelques exemples :

Une matière première brute issue et transformée dans le territoire (exemple : né, élevé, abattu et transformé).

ou

Une matière première issue d'autres territoires et transformée dans le territoire concerné.

ou

Les produits bruts ils doivent être issus à 100 % d'une exploitation agricole située sur le territoire. Les produits transformés : la transformation principale doit être réalisée sur le territoire, ET une part la majorité des matières premières ($\geq 51\%$) doit être issue du territoire. Le territoire correspond à une limite administrative et peut inclure les territoires limitrophes.

ou

Une matière première issue et/ou transformée à l'échelle du territoire ou dans un rayon de 150 km max autour des établissements scolaires.

ou

Une matière première issue à 50 km à vol d'oiseaux du territoire quand celui-ci connaît un approvisionnement suffisant.



EXEMPLE D'ACTIONS ET PROGRAMMES DÉJÀ EXISTANTS



EXEMPLE D'UNE RÉGION AYANT AVANCÉE SUR LE LOCAL



Proposer **80 % de produits de la région** dans la restauration



EXEMPLE D'UNE ASSOCIATION ŒUVRANT POUR LE LOCAL



Plateforme de mise en lien des acheteurs de la restauration collective avec les fournisseurs locaux du département pour favoriser les circuits courts



EXEMPLE D'UNE COMMUNAUTÉ DE COMMUNES TRÈS OPÉRATIONNELLE



Pont entre producteurs locaux et cantine du territoire par une **plateforme logistique**

À NOTER



Le cadre européen de la commande publique ne permet pas de faire référence à un critère géographique. Le code de la commande publique français ne le permet donc pas non plus. Le local ne peut donc pas être défini sans modifier le code de la commande publique et les règlements européens sur les appels d'offre des marchés publics.

→ **Ma Cantine Locale mobilise son réseau parlementaire** afin de créer le débat autour d'une définition du local dans les lois prévues: gaspillage, urgence agricole, éducation à l'alimentation, commandes publiques...

→ **Ma Cantine Locale propose la prise en compte des critères liés à la qualité (produits de saison), environnement (bas carbone), production et économique (rémunération des producteurs).**

Une enquête a été menée début 2026 auprès des cantines municipales afin de connaître les freins et les actions menées par les acteurs de la restauration. 64 personnes ont répondu à ce questionnaire réparti en 4 catégories de métier : chefs, élus, personnels administratifs et employés de cuisine centrale.

73 % d'entre eux proposent **moins de 50 % de produits locaux**, sans que cet approvisionnement soit particulièrement difficile.

FREIN #1 : COÛT, PRODUCTION ET LOGISTIQUE

Pour les chefs de cantine : le coût de la matière première est l'obstacle n°1 (cité par 61 % d'entre eux).

Pour les services des mairies : la logistique prédomine (citée par 52 % de cette catégorie).

Pour les cuisines centrales : le frein majeur est le manque de production à l'échelle du territoire (75 % des responsables interrogés).

FREIN #3 : HUMAIN

Pour les chefs de cantine : le manque de temps et de personnel ressort pour beaucoup (39 % de citations).

Pour les élus : un manque de portage politique est souligné, sans une impulsion forte pour débloquer du budget et inciter au local (frein identifié par 40 % des élus répondants).

Pour tous : la connaissance du terrain est importante : 36 % des acheteurs ne connaissent pas toujours l'offre disponible sur leur propre territoire.

FREIN #2 : JURIDICTIONS ET RÉGLEMENTATIONS

Pour les services administratifs et les cuisines centrales : la rigidité du cadre européen empêche de favoriser explicitement le « local » sans utiliser de critères détournés (fraîcheur, bilan carbone). Ce cadre est un obstacle pour 68 % de ces profils.

Pour les chefs de cantine : particulièrement critiques envers la loi EGALIM. Ils se sentent découragés car le « local » ne compte pas dans leurs statistiques officielles (ressenti par 55 % des chefs).

PERSPECTIVES ET ACTIONS DÉJÀ MISES EN PLACE



L'ADAPTATION DES MARCHÉS (ALLOTISSEMENT)



Plusieurs mairies ont déjà « délotté » leurs marchés publics. En créant de petits lots spécifiques (ex : fruits, produits laitiers), elles permettent aux producteurs locaux de répondre sans être écrasés par les volumes.



LE SOURCING ET LA MISE EN RÉSEAU



Des actions de « rencontres avec le monde agricole » et de sourcing direct ont permis de lever le frein de la connaissance. L'utilisation de plateformes comme Agrilocal commence à se généraliser (citée comme levier par 44 % du panel).



LA TRANSFORMATION DES PRATIQUES



Les chefs forment leurs équipes à cuisiner des produits bruts pour compenser le surcoût du local par une réduction du gaspillage et des produits transformés.



L'INNOVATION TERRITORIALE



Certaines communes vont plus loin avec la création de régies maraîchères municipales ou la labellisation (ex : Ecocert, Mon Restau Responsable).



**CONVIVES
PARENTS D'ÉLÈVES**

→ Cantines Maternelles
et Primaires

Demandent

Proposent

Réfléchissent

**Éducation
à l'alimentation**

**Repas sain et santé
des enfants**

Prix des repas

COLLECTIVITÉS

→ Maires et élus
→ Services d'achat
des Municipalités
→ Intercommunalités

+

CHEF DE CUISINE

**Soumis
à la commande
publique**

FOURNISSEURS

→ Agriculteurs en direct
→ Organisations de producteurs
→ Coopératives
→ Groupements d'achats
→ Plateforme Internet
→ Entreprises Privées
→ Grossistes
→ Plateforme de producteurs

Catalogues/Mercuriales

Référencement des produits locaux

Prix des produits

**Questions à se
poser en amont
du projet ?**

TERRITOIRE

→ Quelle production existe ?
→ Quels volumes disponibles ?
→ Quels conditionnements ?
→ Quelle logistique ?
→ Quel prix ?

**Développement
des filières : Conseils,
Formations**

**Accompagnement
aux appel d'offres/
marchés publics**

STRUCTURES D'ACCOMPAGNEMENTS

→ Chambres d'Agriculture
→ Structures de conseils/Assistants de Maîtrise d'ouvrage
→ Syndicats, associations et interprofessions
→ Autres structures d'accompagnement

Quatre fondamentaux sont identifiés pour remettre la cuisine et les équipes de restauration au cœur de la cuisine.



TRAVAILLER LE PRODUIT BRUT

Maîtriser les gestes techniques : savoir travailler et cuisiner le produit local.



MAÎTRISER LA SAISONNALITÉ

Construire des menus en fonction des cycles naturels de production du territoire et s'approvisionner en fonction.



CONSERVER ET TRANSFORMER

Prolonger la durée de vie des produits (conservation...) pour lisser les approvisionnements, stocker et réduire le gaspillage.



GÉRER ÉCONOMIQUEMENT SON APPROVISIONNEMENT

Connaître les producteurs pour savoir quels sont les produits existant sur le territoire, échanger avec les producteurs et envisager des collaborations.

Travailler l'équilibre matière, réadapter l'utilisation des produits, les cuisiniers et adapter les menus permettent de lisser le coût de la matière première

CONCLUSION

Ces fondamentaux permettent de faire vivre son territoire, chaque euro dépensé chez un producteur fait vivre une exploitation agricole, maintien des emplois, préserve les paysages. La cantine devient le client de l'agriculture locale et aide à la souveraineté alimentaire.

Des repas faits maison, avec des produits locaux aident à ce que les enfants découvrent le goût des aliments et leur saisonnalité, qu'ils comprennent d'où viennent ce qu'ils mangent, rencontrent les producteurs.



CONSTAT

De plus en plus de formation sont réalisés :

5,4 %

d'augmentation du nombre d'agents formés entre 2023 et 2024¹

30

métiers différents interviennent pour les repas en restauration collective

55 %

de personnes ont plus de 45 ans dans les SRC, 40 % pour les plus de 50 ans dans les SRC

10 000

postes à pourvoir par an dans la restauration collective

1/2

1 salarié sur 2 formés par an SRC

→ Mais le nombre de formations et la pertinence au regard de l'évolution de la réglementation reste insuffisante.

→ Manque de cadre commun sur les formations existantes, beaucoup de formation sur mesure.

→ Un seul diplôme spécialisé en restauration collective : le CS créé en 2011 proposé par 10 CFA et CFPPA.

→ La demande en formation est faite en cas d'urgence : changement de pratique, réglementaire ou dû à l'insatisfaction de convives.

→ De plus, il y a un vieillissement des effectifs.



NOS PROPOSITIONS

✓ Intégrer davantage la dimension humaine : acheteur et cuisinier dans la formation ;

✓ mieux référencer ces métiers et compétences dans les catalogues de l'Éducation nationale ;

✓ Rendre obligatoire une formation sur comment s'approvisionner en produits locaux (connaissance du secteur, des agriculteurs, saisonnalité et se réapproprier les gestes de cuisine).

✓ Prise en charge des formations par l'état ;

✓ Adapter les formations au agenda des équipes de restauration : par exemple formation sur site ;

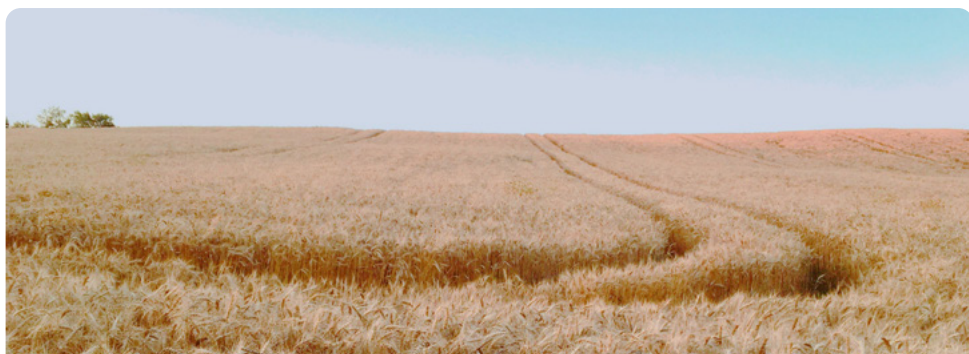
¹ Source : CNFPT rapport d'activités 2024

11 propositions pour valoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective publique

- 1 Donner une définition aux approvisionnements de proximité, par un cadre commun flexible et sécurisé juridiquement, en concertation avec les acteurs de la restauration collective

ADAPTER LA COMMANDE PUBLIQUE POUR SÉCURISER L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ

- 2 Augmenter le seuil de dispense de procédure de 60 000 à 100 000 € HT (alignement sur les marchés publics de travaux) spécifiquement pour les denrées alimentaires
- 3 Sécuriser et systématiser l'allotissement pour les marchés passés par les cantines
- 4 Renforcer l'identification de la provenance des produits et la rendre visible dans les catalogues des sociétés de restauration collective, logisticiens, grossistes et distributeurs, en gestion directe comme en gestion concédée



PERMETTRE LA VALORISATION DE L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ DANS EGALIM

- 5 Comptabiliser dans EGAlim les critères déjà utilisés par les acheteurs et producteurs pour valoriser les produits de leurs territoires
- 6 Encourager les acheteurs à remplir les critères d'origine dans le site "Ma Cantine" pour mieux mettre en avant le travail déjà effectué sur le terrain
- 7 Renforcer la coordination des PAT au niveau régional, en lançant une concertation pour définir l'organisation entre les acteurs de cet échelon (DRAAF, préfet, régions, etc.)

DIFFUSER LES BONNES PRATIQUES, FORMER ET SENSIBILISER LES PARTIES PRENANTES

- 8 Mieux coordonner, sous la tutelle du Premier ministre, les actions de l'État. Ce chef de file pourra fournir aux mairies des modèles de marchés publics «clés en main», pré-validés juridiquement par Bercy et le ministère de l'Agriculture. Ces outils permettront aux acheteurs de favoriser la fraîcheur, les circuits courts et la qualité nutritionnelle sans craindre de recours juridique pour discrimination.
- 9 Systématiser la formation continue à destination des cuisiniers et des acheteurs publics
- 10 Créer une campagne de communication nationale mettant en avant les initiatives locales en oeuvre partout sur le territoire en matière de restauration collective et de produits de qualité et de proximité

AFFIRMER LE RÔLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE COMME LEVIER D'ACCOMPAGNEMENT DES AGRICULTEURS DANS LEUR TRANSITION ENVIRONNEMENTALE

- 11 Mieux documenter l'impact des pratiques de la restauration collective sur la transition environnementale agricole

QUI PORTE LE PROJET ?



Nuances d'Avenir, association apaisane à but non lucratif ayant pour ambition de mobiliser une plus large part des citoyens sur la question environnementale afin de dépolariser les débats et tendre vers une transition juste, pragmatique et ancrée dans les territoires. Nous souhaitons notamment adresser les Français ne se sentant pas représentés dans les débats environnementaux actuels.

CONTACTS

Emma Ngo
Chargée de campagnes
emma@nuancesdavenir.fr

Géraldine Henrion
Consultante externe
gghenrion@gmail.com



Le CNRA (Conseil National pour la Résilience Alimentaire), association à but non lucratif qui réunit des initiatives agissant concrètement, et proposent des solutions innovantes répondant au défi alimentaire des territoires : « Proposer une alimentation saine pour tous grâce au rééquilibrage de l'ordre alimentaire vers plus de local et à la simplification des chaînes de dépendance ».

CONTACT

Béatrice Mottier
Délégue Générale
beatrice.mottier@cnra-france.org

Mieux nourrir nos enfants
Mieux soutenir nos agriculteurs

Directeur Nuances d'Avenir : Louis Dumoulin – Rédacteurs : Géraldine Henrion, Emma Ngo, Eva Pied



