Livre blanc pour des

Cantines durables

Guide pratique pour mettre
l'alimentation durable au menu des municipales

nona

Mars 2026

Elu·es, engagez-vous pour des cantines durables !

La transition alimentaire a besoin de vous !

A l'heure où l'urgence écologique, sociale et sanitaire s'impose à chacun d'entre nous, vous, élu·es locaux, avez un rôle central à jouer.

Ce que vous mettez dans les assiettes de vos écoles, crèches ou EHPAD façonne bien plus que des repas. Cela influence la santé publique, l'agriculture locale, la justice sociale et la résilience de votre territoire. L'impact est systémique.

Par ailleurs, nombreux sont les établissements qui le prouvent chaque jour : la cantine saine et durable est possible. Les solutions existent et sont plus accessibles que vous ne l'imaginez.

Aujourd'hui, il ne s'agit plus de débattre de l'opportunité de transformer nos cantines mais de décider quand et comment.

Certes, chacun peut ajuster ses choix individuels de consommation mais ce sont les politiques locales, les marchés publics et les priorités budgétaires qui, in fine, déterminent le changement systémique souhaité.

Porter le sujet de la transition alimentaire dans vos cantines, c'est proposer des actions concrètes, rapides et visibles pour transformer en profondeur votre territoire.

Prêt·es à faire des cantines durables une promesse de campagne ? **Ce livre blanc est une invitation à passer à l'action !**

Sommaire

Introduction

- Préambule p.3
- La restauration collective, levier d'action stratégique p.6
- Introduction au guide p.10

12 étapes clés illustrées

- Penser son menu de manière équilibrée et durable p.20
- Végétaliser les assiettes p.22
- Favoriser le fait-maison et le travail de produits bruts p.24
- S'approvisionner auprès de producteurs locaux p.26
- Choisir des produits issus de l'agriculture biologique p.28
- Actionner le levier des marchés publics p.30
- Diversifier ses sources de financement p.32
- Équiper sa cuisine avec du matériel adéquat p.36
- Lutter contre le gaspillage alimentaire p.38
- Garantir la formation (continue) des agent·es p.40
- Mettre en place des actions de sensibilisation p.42
- S'inscrire dans un réseau de cantines durables p.44

Plan d'action et conclusion

- Nos conseils pour une transition réussie p.48
- La cantine de demain ? p.50
- Pour aller plus loin... p.52

10

Bonnes raisons de faire
de la restauration collective
votre priorité !

3,4 milliards

de repas par an. C'est le poids du secteur de la restauration collective : un levier d'action stratégique et systémique.

17 %

des enfants et adolescents en France sont en surpoids ou obèses. La restauration collective est un outil puissant de santé publique.

16%

de la population française était en situation de précarité alimentaire en 2023. La restauration collective est un moyen efficace pour y faire face.

7 milliards

d'euros d'achats alimentaires. La restauration collective permet le soutien aux producteurs locaux et la structuration de filières agricoles plus durables.

1/4

de l'empreinte carbone des français.es est lié à l'alimentation. C'est un des secteurs clés sur lesquels nous pouvons agir pour protéger l'environnement et préserver sa biodiversité.

1,4 milliard

d'euros de chiffre d'affaires. C'est ce que pourrait rapporter à la filière bio l'atteinte des 20% de bio en restauration collective fixés par la loi EGalim, tout en soutenant l'économie locale.

Résilience

Le choix d'une alimentation durable et de proximité en restauration collective renforce la capacité des territoires et de leurs habitants à faire face aux crises.

7,4 millions

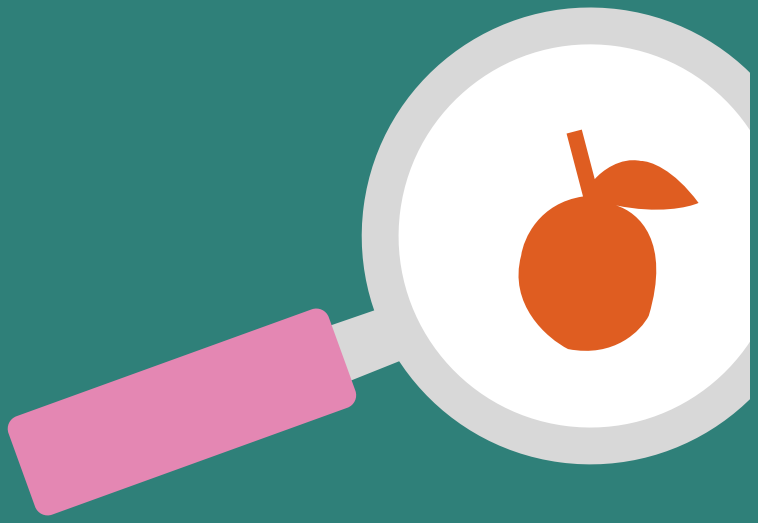
C'est le nombre d'élèves qui mangent à la cantine régulièrement : une opportunité unique pour éduquer au goût, à la santé et aux enjeux de durabilité.

Proactivité

L'inflation réglementaire révèle un vrai changement de paradigme dans le secteur. Mieux vaut l'anticiper !

Clé d'un scrutin

La restauration scolaire pèse dans les choix électoraux. Choisir une alimentation durable, c'est porter une politique cohérente, juste, visible et soutenue par les citoyens.



Savoir d'où l'on part

État des lieux de la restauration collective dans votre commune

Ensemble,
construisons des cantines plus durables

Mettre en place des cuisines durables, c'est possible, et on vous accompagne dans la démarche. Ce guide a été pensé comme un outil "clé en main" pour vous, élu·es, responsables ou agent·es, afin de vous permettre de transformer vos engagements en actions concrètes et visibles sur le terrain.

Introduction au guide

Nous savons que chaque commune est différente. C'est pourquoi ce guide ne propose pas de modèle unique de transition mais 12 fiches-actions inspirantes et adaptables comme autant de portes d'entrée vers des cantines plus saines, justes et durables. Chaque solution avancée s'ancre dans une réalité et vous y trouverez des idées, des conseils d'experts et des initiatives de partenaires pour les rendre possibles sur votre territoire. Nous vous invitons d'abord à réaliser un état des lieux, avant de choisir les leviers les plus adaptés à votre contexte.

Mais jamais je n'aurai le budget !
Détrompez-vous ! Le coût des solutions proposées est variable mais maîtrisable et facilement compensé.

Mais ce n'est pas un mandat qui va changer la donne !
Au contraire ! Nous vous proposons des résultats concrets, rapides et visibles sur du court terme.

L'idée de ce guide n'est pas de révolutionner votre service de restauration du jour au lendemain mais de vous faire franchir la ou les premières étapes clés d'une démarche de transition qui s'inscrit dans le temps long.

Évaluer ses marges de manoeuvre

La restauration collective s'inscrit dans un cadre réglementaire précis, mais laisse aux collectivités locales une latitude d'action souvent sous-estimée.

Les règles sanitaires
Le « paquet hygiène » est un ensemble de règlements européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires (résolution Pack & hygiène de 2004). Il s'inscrit dans une démarche préventive visant à assurer la sécurité sanitaire des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et rend obligatoire le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Le référentiel GEM-RCN
Emet des recommandations quant à l'équilibre nutritionnel des menus proposés depuis 2015.

Les lois EGalim 1 et 2 (2018 et 2021)
Encouragent une alimentation plus saine, durable et accessible à tous à partir d'objectifs tels que celui d'atteindre notamment 50% de produits de qualité et durable dont 20% en bio ou celui d'instaurer un menu végétarien hebdomadaire.

La loi AGEC (2020)
La loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire fixe des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire, de réemploi et de lutte contre le plastique à usage unique.

La loi Climat et Résilience (2021)
Favorise la transition du secteur en le contraignant au niveau du gaspillage alimentaire et de la gestion des restes, mais aussi sur l'usage du plastique et la durabilité plus globale des pratiques.

Que savez-vous

de la restauration collective sur votre territoire ?

Voici quelques questions pour guider votre réflexion et vous permettre de poser un diagnostic du système de restauration actuel sur votre territoire.

Bonne pratique

Notre conseil : réalisez cette étape de manière participative et concertée ! Organisez par exemple des ateliers courts par thématique ou catégorie d'acteurs.

6 grands axes pour un diagnostic complet

Modèle de gestion

- [ ] Gestion directe, concédée ou mixte ?
- [ ] Type de restauration : sur place, cuisine centrale, liaison froide ou chaude ?
- [ ] Nombre de sites, nombre de repas, types de convives ?
- [ ] Qui décide des menus, achats, recrutements ?
- [ ] Depuis quand ce modèle est-il en place ? Pourquoi ce choix ?

Acteurs et gouvernance

- [ ] Quel·le·s élu·es sont impliqué·es ?
- [ ] Qui cuisine ? Qui sert ? Qui décide ?
- [ ] Quelles relations entre agents, services, partenaires ?
- [ ] Niveau de formation, de stabilité, de motivation ?
- [ ] Producteurs, prestataires ou plateformes locales identifiés ?

Attentes sociales et freins culturels

- [ ] Consultation menée auprès des parents d'élèves ?
- [ ] Habitudes alimentaires spécifiques ? Freins identifiés ?
- [ ] Antécédents de tensions (grèves, conflits, incompréhensions) ?
- [ ] Rapport au bio, au végétarisme, aux changements de menus ?

Pratiques actuelles

- [ ] % de fait-maison, de frais, de frais brut, de surgelé, d'apertisé, de bio, de local et de végétarien ?
- [ ] Mode de service, temps du repas, gaspillage mesuré, actions déjà mises en place ?
- [ ] Organisation logistique : cuisines, stockage, matériel ?
- [ ] Critères des marchés publics (prix, labels, etc.) ?
- [ ] Moyens humains et financiers disponibles

Vision politique et perspectives

- [ ] La restauration s'inscrit-elle dans un projet politique global ?
- [ ] Articulation avec : PAT, PCAET, Agenda 2030, autres plans ? Marchés publics en cours? Possibilités d'évolution?
- [ ] Projets à venir (rénovation de cuisine, régie agricole, etc.) ?

Bonne pratique

Gardez une trace de ce travail : synthèse partagée, cartographie des responsabilités, classement des actions par échelle de temps...

Construire un projet alimentaire solide avec Jean-Jacques Hazan

Ancien gestionnaire de restauration multi-sites, chargé de mission AGORES et consultant depuis plus de 10 ans, Jean-Jacques Hazan accompagne les collectivités dans la mise en place de projets alimentaires durables et adaptés à leur réalité.

Son conseil principal : il n'existe pas de modèle unique, chaque territoire doit construire sa propre solution, en partant de l'existant et en l'optimisant pas à pas.

Dès le départ, et en s'appuyant sur des acteurs locaux (comme la FRAB ou les GAB, etc.), il invite élu·es et équipes à ouvrir le champ des possibles. Questionner les pratiques, la qualité, redéfinir ses objectifs, puis seulement ensuite évaluer la faisabilité avec l'ensemble des acteurs locaux. Cette démarche permet de choisir des solutions réalistes et mobilisatrices.

Son accompagnement couvre l'ensemble de la chaîne, du choix des produits à l'organisation des équipes, en passant par l'adaptation des outils de production et la gestion des déchets. L'optimisation est possible à tous les niveaux, même financier, à condition d'accepter de remettre en question ses habitudes et de lever certains freins culturels.

Jean-Jacques Hazan insiste aussi sur la force de la coopération entre collectivités et intercommunalités : mutualiser les moyens et infrastructures, c'est libérer du temps et des ressources pour ce qui compte vraiment, la cuisine et la qualité des repas.

Enfin, il rappelle qu'un tel projet repose sur une décision politique forte. Cuisiniers et agents ne peuvent réussir durablement seuls, la restauration doit être pensée comme un projet éducatif et territorial global.

Quelques précisions

Les solutions proposées dans ce guide s'adressent principalement aux collectivités en gestion directe, ou souhaitant s'en rapprocher, car ce mode de gestion offre plus d'autonomie sur les achats, les recettes, l'organisation du travail et les recrutements. Il facilite l'introduction de produits locaux ou bio et offre une grande souplesse pour innover.

Cela n'exclut pas pour autant les structures en gestion concédée : via les marchés publics, avec un travail contractuel fin et un engagement partagé, certaines réussissent également à inscrire leur restauration dans une démarche qualitative ambitieuse et durable.

Prêt.e à passer à l'action ?

Fiches actions

12 fiches actions comme
12 solutions !

Penser son menu

selon un plan alimentaire durable, équilibré et gourmand

Laure Sapmaz, Vice-Présidente de Diets&Coll : « Le diététicien nutritionniste joue un rôle central dans la construction d'un menu et intervient sur un large éventail de missions : élaboration des cahiers des charges, identification de fournisseurs locaux, accompagnement technique et réglementaire, actions d'éducation à l'alimentation et stratégies de communication. Son expertise permet de concilier qualité nutritionnelle, respect des normes, et engagement en faveur d'une alimentation plus durable. »

Nos conseils et étapes clés

1. Définir les critères de durabilité visés (bio, fait maison, labellisé, introduction du végétarien, etc.) en s'appuyant sur les textes réglementaires comme EGalim.
2. Construire une trame de plan alimentaire durable avec des recettes variées, de saison et une diversification des sources de protéines, en s'appuyant sur des guides de référence (PNNS, PNAN, ADEME) et des bibliothèques de recettes gratuites (nona, ma.cantine, EMApp).
3. Travailler avec un·e diététicien·ne est recommandé mais l'auto-formation reste une option.
4. Identifier des fournisseurs locaux répondant aux critères et composer ses menus autour de plats "standards" (gratins, tartes, soupes, etc.), plus souples pour intégrer les produits disponibles sur le territoire.
5. Impliquer équipes et convives dès la conception de menu pour sensibiliser aux enjeux d'un plan alimentaire, faciliter l'adhésion et valoriser le projet.

Teddy Saïd et son équipe en cuisine

C'est possible !

Teddy Saïd, Vallon Pont d'Arc (07) - 450 couverts

Dans la cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche, tout est fait maison ! Un engagement fort qui permet maîtrise des goûts, des coûts, et dépassement des ratios EGalim avec notamment 50% de bio sur leurs achats de denrées !

La conception de menu au coeur de notre solution !

Une alimentation durable n'est possible que si nous pensons notre alimentation en fonction des ressources disponibles sur le territoire. Alors que nous réfléchissons généralement du champ à l'assiette, ce n'est qu'en pensant de la fourchette à la fourche que nous parviendrons à changer de paradigme !

C'est pourquoi nona a construit une solution de gestion centrée sur l'aide à la conception de menus durables. En synthétisant de nombreuses données (indice de saisonnalité, disponibilités, budget, cadre nutritionnel...), l'outil nona oriente le choix des recettes, favorise le fait-maison et permet une évolution progressive vers des approvisionnements plus sains et durables.

Végétaliser les assiettes

Plus qu'une obligation réglementaire

Depuis la loi EGAlim, un menu végétarien par semaine doit être proposé dans les cantines scolaires publiques. Mais la végétalisation des repas va bien au-delà : c'est un levier simple et transversal pour transformer les cantines et leurs territoires.

- Réduire la viande allège le coût des repas, économie qui peut être réinvestie dans la qualité.
- Bien diversifiées, les protéines végétales couvrent nos besoins et contribuent à prévenir les maladies chroniques.
- Les alternatives végétales ont un impact bien moindre sur l'environnement et la biodiversité.
- En repensant recettes et quantités, la préparation d'alternatives végétales peut même aider à réduire le gaspillage alimentaire.
- Les menus végétariens peuvent convenir à tous les régimes alimentaires. Bien conçus, diversifiés et valorisés, ils ne sont plus perçus comme une privation et peuvent plaire à tous.

Cap Veggie

Organisme de formation professionnelle et de conseil en cuisine végétarienne, Cap Veggie accompagne les chef·fes et équipes de tout type de cuisine vers une carte plus durable, proposant des options végétariennes gourmandes, de qualité et qui met en valeur notre terroir végétal.

Nos conseils et étapes clés

1. Identifier les besoins de sensibilisation et de formation des équipes et s'appuyer sur son PAT pour accéder à des ressources adaptées et mutualiser les temps de formation.
2. Suivre l'évolution des pratiques après la formation : définir des objectifs précis et réalistes, puis évaluer régulièrement leur taux de réalisation. Ex : Augmenter progressivement la fréquence de recettes mixtes, des menus végétariens, ou ajouter une option "végé" quotidienne.
3. Mesurer également le ressenti des cuisinier·ères et des convives pour améliorer de manière continue les pratiques et les recettes.
4. Encourager l'échange de recettes entre cuisiniers.
5. Déployer des outils de communication pour valoriser chacun des enjeux de la démarche auprès des convives. Il est important de savoir comment nommer l'offre végétarienne par exemple, pour assurer un meilleur taux de prise et une plus grande adhésion.

Bonne pratique

Pour communiquer ses engagements en faveur du végétal, la ville de Paris a réalisé un livret de recettes végétariennes « version famille » reprenant les best-sellers végé des cantines locales, adapté à une cuisine maison.

Favoriser le fait-maison

et le travail de produits bruts

Le fait-maison est un levier central qui donne cohérence et puissance à l'ensemble des actions de transition : en travaillant des produits bruts, on maîtrise davantage ses coûts, on valorise la saisonnalité, la fraicheur, on améliore la qualité nutritionnelle et on redonne sa place à la créativité en cuisine.

Nos conseils et étapes clés

1. Évaluer ses ressources économiques (budgets alimentaires, équipements, salaires), humaines et leur niveau de formation aux techniques culinaires.
2. Identifier la disponibilité locale en produits bruts et ajuster son menu en conséquence.
3. Augmenter progressivement la fréquence du fait-maison en privilégiant la régularité grâce à des préparations simples à réaliser plutôt qu'un repas 100% maison mais ponctuel.
4. Mettre à disposition des agent·es des fiches techniques les plus claires et détaillées possible et ne pas prévoir plusieurs recettes complexes sur un même jour.

C'est possible !

Mathilde Fouilland, Lyon (69) - 150 couverts

En adoptant l'approche des Cuisines Nourricières, la Cinéfabrique a construit, dès ses débuts, un projet alimentaire global impliquant l'ensemble des équipes et élèves, une végétalisation de l'offre et des techniques culinaires optimisées. Résultat : la cuisine y est 100% fait maison, 100% de saison et aujourd'hui 98% bio, très majoritairement locale.

Le Mouvement des Cuisines Nourricières

"Aller vers le fait-maison nécessite de changer de culture alimentaire."

Repenser le rôle nourricier des communes, c'est (re)définir les missions des cantines comme espaces collectifs : bien nourrir, rendre accessible, maintenir en santé, éduquer, soutenir l'économie locale et préserver l'environnement.

Présents partout en France, les membres du Mouvement des Cuisines Nourricières accompagnent ainsi les collectivités dans la construction d'un **Projet Alimentaire de Référence** (PAR) pour définir, de manière concertée, une alimentation collective durable et locale.

A l'origine de cette aproche et afin de répondre aux enjeux propres à la restauration collective, Thierry Marion et Gilles Daveau, cuisiniers-formateurs depuis 30 ans, s'appuient notamment sur deux leviers :

- **la cuisine évolutive** : se réapproprier les techniques de base pour mieux valoriser les produits, optimiser le travail et maîtriser les coûts ;
- **la cuisine alternative** : enrichir et faire évoluer les habitudes alimentaires par une meilleure connaissance des végétaux.

En impliquant l'ensemble des acteurs d'une collectivité (élu·es, cuisiniers, éducateurs, familles) leur approche permer de construire une vision commune et forte de la transition alimentaire sur le territoire. Et ce n'est qu'ainsi que le fait-maison devient possible et prend tout son sens.

+ Pour ouvrir le débat

Aujourd'hui, la mention "fait maison", pensée pour la restauration commerciale, ignore les réalités de la restauration collective et les contraintes sanitaires et nutritionnelles propres au secteur.

Le Syndicat National de la Restauration Collective plaide ainsi pour son adaptation auprès des pouvoirs publics, afin que tout restaurant servant des repas cuisinés à partir de produits bruts et frais puisse revendiquer la mention « fait-maison », y compris dans le cadre d'une cuisine souvent séparée du lieu de service du repas. C'est une revendication forte du secteur, pour valoriser le savoir-faire des équipes en cuisine et mieux informer les convives.

Acheter en circuit court

Gilles Simonneaux, Président du Réseau Manger Bio et producteur laitier en Ile-et-Vilaine

« La commande publique est un levier puissant pour structurer une offre alimentaire de proximité adaptée aux besoins de la restauration collective. Avec une bonne organisation collective, les acteurs de la production disposent des capacités pour répondre en quantité, en qualité et en diversité aux attentes des cuisines. Des filières construites ensemble, de l'amont à l'aval, c'est de la valeur, de la solidarité et du sens pour tous ! »

Nos conseils pour structurer une offre locale

1. Identifier les ressources de votre territoire : producteurs, produits, saisonnalité, capacités de livraison.
2. Planifier les besoins : produits recherchés, volumes attendus, contraintes logistiques ou techniques.
3. Mobiliser les intermédiaires locaux durables (coopératives, distributeurs spécialisés) et tester progressivement de nouvelles sources d'approvisionnement en direct producteur ou via des plateformes territoriales.
4. Sécuriser des approvisionnements réguliers et de qualité via des contrats direct producteurs (mensuels ou annuels) et rédiger des marchés adaptés pour pérenniser les filières locales créées.
5. Communiquer ses engagements auprès des convives, du personnel et des familles. Valoriser par exemple les trois produits les plus consommés en local.

S'appuyer sur une coopérative du Réseau Manger Bio, c'est choisir un circuit court structuré et transparent, au service de votre territoire.

Le Réseau Manger Bio (RMB) fédère 21 coopératives de producteurs à travers la France, engagées depuis plus de 20 ans pour approvisionner les cantines en produits bio de proximité.

Ancrées dans leur territoire, ces plateformes accompagnent les collectivités en structurant l'offre locale, en simplifiant la logistique et la gestion des commandes, et en soutenant les outils de transformation (légumeries, ateliers de découpe, laiteries…). Elles créent aussi du lien direct entre producteurs et cuisiniers, pour faire vivre une alimentation saine, locale et durable au quotidien.

C'est possible !

Labelliser « Commerce équitable » les filières locales c'est ce qu'a fait Agri Court dans la Drôme. Depuis 2023, la filière légume bio équitable réunit 17 maraîchers. En 2024, 80T de légumes distribués en restauration collective ont bénéficié de cette reconnaissance, et ce n'est qu'un début !

Pour plus d'info, n'hésitez pas à voir ce mini documentaire :

Choisir des produits bio

Loïc Madeline, co-président de la FNAB et agriculteur bio dans l'Orne : « Pour les agriculteurs et agricultrices bio, la restauration collective présente un double intérêt puisqu'elle permet de structurer des filières dans les territoires et de sensibiliser les consommateurs et consommatrices – notamment les plus jeunes – au bien-manger. Pour une collectivité, favoriser les approvisionnements bio de sa cantine c'est en fait répondre directement aux grands défis de notre époque puisqu'elle soutient ainsi l'emploi local, protège la qualité de son eau et de ses sols et préserve la santé de ses administrés. La bio dans les cantines, c'est gagnant pour tout le monde. »

Déconstruisez les idées reçues !

Intégrer plus de bio ne rime pas avec explosion du budget. Investir dans la bio crée non seulement des bénéfices durables, mais peut aussi permettre de réaliser certaines économies en cuisine. De fait, le surcoût apparent peut être compensé par d'autres leviers : moins de pertes à l'épluchage et à la cuisson, meilleure satisfaction des convives et donc réduction du gaspillage alimentaire.

Nos conseils et étapes clés pour intégrer plus de bio

1. Réorienter progressivement les achats en priorisant certaines composantes et familles de produits stables, facilements maîtrisables : commencer par le pain, puis les laitages, les fruits et légumes, et enfin l'épicerie sèche.
2. Ajuster ses recettes - portions et grammages - et fiches techniques pour réduire les pertes et optimiser le budget.
3. Équilibrer protéines végétales et animales : en vous dirigeant vers des légumineuses brutes vous dégagez du budget à réallouer pour des viandes locales de qualité.

Agence BIO

C'est l'acteur national de référence pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique et un allié précieux pour vos démarches.

À travers ses ressources, observatoires et outils pratiques, l'Agence BIO guide les collectivités dans leurs approvisionnements et valorise leurs engagements auprès du grand public. Elle met à disposition des outils d'information comme Cartobio pour identifier les parcelles bio sur le territoire, mais aussi des outils d'accompagnements et de sensibilisation pour introduire plus de bio en restauration collective dans le cadre d'une campagne de communication « Cuisinons plus bio », financée sur des fonds européens.

C'est possible !

Kevin Breugnot, Cazouls-les-Béziers (34) - 350 couverts

A Cazouls-les-Béziers, une régie agricole a été créée afin d'approvisionner les cantines en légumes bio et locaux. Pour cela, un maraicher a été embauché par la commune pour travailler dans la serre communale. Plus besoin de bons de commande ou de contractualisation lourde, les menus s'adaptent en direct aux récoltes !

Ce choix de désintermédiation incarne un projet communal fort, avec l'alimentation durable au cœur de la politique locale. Il garantit des produits bio et de proximité pour les enfants du territoire et facilite l'organisation de visites pédagogiques.

Actionner le levier

des marchés publics

Nos conseils pour mettre la commande publique au service d'une agriculture locale et vertueuse :

1. Identifier et collaborer dès le départ avec les acteurs locaux (les PAT peuvent être de bon conseil) et les structures spécialisées (RMB local ou GAB par exemple) pour connaître l'offre, comprendre leurs capacités, et garantir un approvisionnement durable et adapté.
2. Adapter l'allotissement des marchés aux capacités de réponse des acteurs locaux, pour leur permettre d'y répondre (moins un marché est alloti, plus il aura de chance de n'attirer que les réponses de gros fournisseurs).
3. Une fois les marchés conclus, veiller à la récurrence des commandes et travailler à leur étalement / faible saisonnalité, pour ne pas déstabiliser l'activité des acteurs de plus petite taille.
4. Echanger le plus régulièrement possible avec les fournisseurs en cours de marché, pour améliorer le travail en commun, développer de nouvelles références, et être au plus proche des réalités climatiques et agricoles
5. Valoriser votre contribution à l'agriculture locale auprès des convives, des professionnels et des parents d'élève, le changement doit également être culturel !

C'est possible !

Jean-Luc Motte, Emmanuel Dieux et Grégory Trancy, Moret-Loing-et-Orvanne (77) - 450 et 210 couverts

En 2024, le passage d'une nouvelle cantine en régie oblige la commune à lancer un nouveau marché public pour ses achats alimentaires. Soucieuse de préserver les liens avec les producteurs du territoire, l'équipe municipale demande une rédaction du marché qui leur permette de répondre : en parallèle de lots plutôt orientés vers les grossistes, des lots adaptés aux producteurs locaux sont publiés, avec des clauses correspondant à leurs spécificités. Un dialogue déjà bien instauré avec les producteurs permet de les rassurer en amont de la publication du marché.
Résultat : 5 producteurs locaux ont pu intégrer le marché, permettant à la commune de conserver 30 % de denrées locales dans ses achats et d'assurer des débouchés à ses producteurs. Ainsi, construit pas à pas et en prenant en compte les caractéristiques des acteurs locaux, le marché public se révèle non plus un frein mais un outil puissant de transition.

Cuisinons nos Paysages

Cuisinons nos Paysages développe un réseau de légumeries-conserveries à travers la France. L'objectif : proposer aux acteurs de la restauration collective, publique comme privée, des produits prêts à cuisiner, adaptés aux contraintes du secteur et issus d'une agriculture locale et vertueuse, tout en pérennisant le modèle économique de ces ateliers agroalimentaires.

Diversifier

ses sources de financement

Mobiliser les aides financières disponibles est souvent un levier sous-estimé pour engager la transition alimentaire. Pourtant, de nombreux dispositifs existent pour soutenir concrètement vos actions, à condition de savoir les repérer... et les activer.

Les financements disponibles varient en fonction du type de dépense (denrées alimentaires, matériel de cuisine, formation, etc.) et peuvent être aussi bien départementaux (Conseils départementaux) que régionaux (DRAAF), nationaux (PNA, SNANC, MASA), ou encore européens (Leader, Feader, LFE).

Nos conseils et étapes clés

1. Désigner en interne une personne en charge du suivi de cette mission et allouer du temps à cette tâche dans son emploi du temps. Ou bien déléguer la tâche à un organisme spécialisé (PAT, GAB, nona, etc.).
2. Identifier les subventions existantes, à disposition (Lait et Fruits à l'Ecole, Cantine à 1 euro).
3. Vérifier son éligibilité.
4. Monter son dossier et collecter les documents requis.
5. Déposer sa demande.

C'est possible !

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Depuis 2017, le programme européen "Lait et fruits à l'école" (LFE) encourage une alimentation plus saine en finançant la distribution de fruits et légumes frais et de produits laitiers de qualité aux élèves, de la maternelle au lycée.

Piloté par FranceAgriMer, ce dispositif compense la différence de coût entre un produit labellisé et un produit conventionnel servi à la cantine. Plus concrètement, dans le cadre de ce programme, une cantine qui sert en moyenne 250 convives peut percevoir jusqu'à 13 000 € d'aides par an, et une cantine de 750 convives jusqu'à 50 000 €. Grâce à ce soutien, de nombreuses communes ont pu faire évoluer leurs pratiques: plus de produits locaux et de fait-maison, sans avoir à augmenter leurs dépenses !

+ Bon à savoir

Demander cette subvention ne demande pas d'effort additionnel aux équipes et élu·es car nona se charge d'effectuer la demande pour eux !

En cuisine

Chez nona

Former les agent.es

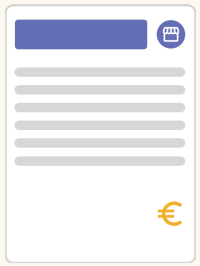
Revoir l'équipement de sa cuisine

Privilégier l'approvisonnement local

Favoriser l'agriculture biologique

Penser son menu selon un plan alimentaire durable

Végétaliser les assiettes



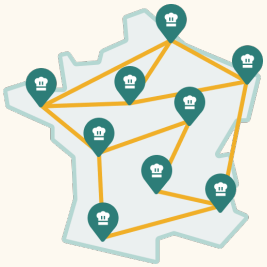
Réorienter ses marchés publics

Demander des subventions

Lutter contre le gaspillage

Favoriser le fait maison et le travail de produits bruts

Sensibiliser l'ensemble des parties prenantes



Rejoindre un réseau de cantines durables

Équiper sa cuisine

avec du matériel adéquat et fonctionnel

Repenser l'aménagement de sa cuisine et renouveler son matériel peut parfois être nécessaire pour travailler davantage de produits bruts. C'est aussi assurer plus de maîtrise, de qualité, et une équipe motivée pour faire vivre la transition.

Nos conseils et étapes clés

1. Identifier ses limites dans l'équipement actuel (manque d'espace de stockage, absence de légumerie, de four basse température, etc.) et estimer ses besoins de renouvellement, en priorisant le matériel en fin de vie, non-conforme, ou sous-performant.
2. Prendre en compte l'art. 58 de la loi AGEC, qui impose au moins 20 % de matériel issu du réemploi ou de la réutilisation dans les achats publics.
3. Mesurer les bénéfices environnementaux potentiels et valoriser votre action. Se référer au PCAET notamment.
4. Lancer ou participer à un groupement d'achats à l'échelle du territoire pour simplifier les démarches.

Entrepôt Vesto

La solution Vesto

Fondée en 2020, Vesto reconditionne du matériel professionnel de restauration (fours, lave-vaisselles, friteuses...) avec l'expertise de techniciens diplômés et des pièces d'origine constructeur.

Son modèle permet aux cantines d'accéder à un matériel fiable, garanti et jusqu'à 50% moins cher que le neuf, tout en respectant la loi AGEC (art. 58) qui encourage le réemploi. Depuis 2021, plus de 260 tonnes d'équipements ont ainsi été rénovées, évitant l'émission de 2600 tonnes de CO_2. Une solution concrète pour concilier performance économique et impact environnemental.

L'équipe Vesto

Lutter contre le gaspillage

La lutte contre le gaspillage alimentaire peut être un moyen de réaliser des économies et d'optimiser son budget.

Nos conseils et étapes clés

1. Suivre régulièrement l'état de ses stocks et DLC puis adapter commandes et menus en conséquence.
2. Mettre en place des pesées à la fin des repas pour évaluer les pertes alimentaires et analyser les grandes tendances de ce gaspillage (types de denrées jetées et fréquence). Penser également à partager les résultats de l'analyse de données aux convives pour les impliquer pleinement dans la démarche.
3. Informatiser ces suivis quantitatif et qualitatif du gaspillage grâce à un outil de gestion.
4. Adapter les fiches techniques des recettes et grammages renseignés en fonction des résultats des pesées.
5. Échanger avec les convives pour évaluer leur satisfaction et prendre en compte ces retours dans l'évolution de ses choix et achats.
6. Valoriser ses surplus de production et mettre en place des partenariats avec des organismes de distribution de dons alimentaires.

Bonne pratique

Les syndicats de gestion des déchets peuvent être de bons partenaires dans la construction de ce projet et la sensibilisation des convives sur ces enjeux.

C'est possible !

Doriane Rolland, Saint-Victor de Cessieu (38) - 170 couverts

La commune s'engage aux côtés de la cheffe pour proposer une cuisine maison locale, équilibrée et gourmande. Et leur travail paye : labellisée ECOCERT niveau 2, la cantine a notamment réduit son gaspillage alimentaire à 10g par assiette (contre 90 en moyenne nationale) !

Restaurant scolaire de Saint-Victor de Cessieu

Kikleo : mesurer pour mieux agir

Grâce à sa caméra intelligente et sa balance connectée, Kikleo détecte, identifie et quantifie automatiquement les aliments gaspillés, qu'il s'agisse de restes servis et non consommés ou de surplus de préparation.

Toutes ces données sont ensuite centralisées dans une plateforme simple et visuelle, offrant aux équipes un tableau de bord clair et opérationnel :

- identification des principales pertes,
- recettes à optimiser,
- grammages à ajuster.

Kikleo permet ainsi aux restaurants de réduire efficacement le gaspillage, de générer des économies durables et d'améliorer la satisfaction des convives, tout en facilitant le travail des équipes.

Former les agent·es

pour accompagner le changement des pratiques

Nos conseils et étapes clés

1. Identifier les besoins de formation des équipes : maîtrise de techniques culinaires, évolutions réglementaires, nutrition, tri des déchets et compostage, transformation et conservation de produits,...
2. Identifier les ressources de formation internes et externes à mettre à disposition des agent·es et leur faire suivre les offres. S'intéresser aux actions mises en place au sein du PAT notamment.
3. Aménager du temps dans l'agenda des agents et assurer leur remplacement pour leur permettre de suivre leurs formations.
4. Privilégier la formation-action (alternance entre la théorie et la pratique) et valoriser les compétences acquises.
5. Impliquer l'ensemble du personnel et créer une dynamique d'équipe.

L'approche de Philippe Galley : C5S pour une alimentation durable

Depuis une quinzaine d'années, C5S accompagne les équipes de restauration et éducatives, les consommateurs, les dirigeants et élus, les associations et les entreprises dans leurs transitions alimentaires à travers une approche globale et responsable, basée sur "les 5S de la qualité" : santé, sécurité, savoirs, saveurs et services. A partir de ces différents leviers, C5S propose une offre variée et modulable de formations pour assurer la montée en compétences de chacun et construire un système alimentaire plus durable.

Bonne pratique

La formation continue des équipes est un investissement décisif pour la réussite de toute démarche de changement ! Les échanges entre collectivités (visites de cuisines, ateliers interterritoriaux) sont un excellent moyen de diffuser des pratiques concrètes et inspirantes.

C'est possible !

Thierry Charlot, Montbron (16) - 1000 couverts

Dans la cuisine centrale de Montbron, en Charente, le chef Thierry Charlot mise sur la formation continue de son équipe pour transformer en profondeur la restauration collective. Son objectif : atteindre le 100% fait-maison d'ici cinq ans. Avec exigence et bienveillance, il accompagne quotidiennement ses huit coéquipières pour qu'elles gagnent en autonomie et soient fières de leur métier. Transmission des savoir-faire, valorisation des produits bruts et pédagogie du goût auprès des enfants sont au coeur de sa démarche.
Son exemple souligne toute la dimension collective d'une démarche de transition en montrant comment la formation et la responsabilisation des agent·es peuvent devenir le moteur d'un projet durable et partagé.

Thierry Charlot et son équipe en cuisine

Sensibiliser

l'ensemble des parties prenantes

... afin d'expliquer le sens de la démarche, de créer l'adhésion autour d'un projet collectif et de donner à chacun les clés pour agir à son échelle.

Nos conseils et étapes clés

1 Identifier vos publics à impliquer, au-delà de l'équipe en cuisine : convives, familles, agent·es, équipes pédagogiques et encadrants, élu·es, producteurs... et les impliquer à chaque étape du projet pour renforcer sa pertinence et son appropriation.

2 Choisir les bons formats : ateliers cuisine, animations pédagogiques, visites de ferme, expositions, conférences, dégustation, concours, menus à thème...

3 Varier les messages et supports de communication pour toucher l'ensemble des profils.

5 Rythmer les actions dans le temps pour maintenir l'intérêt.

6 Mesurer l'impact des actions mises en place pour ajuster et valoriser la démarche.

C'est possible !

Heidi Geoffroy, Pouilly-en-Auxois (21) - 200 couverts

A la Maison Familiale Rurale Auxois Sud Morvan, la sensibilisation passe par l'action. La cheffe implique ainsi régulièrement les jeunes en cuisine, à travers divers ateliers, pour les sensibiliser au bien manger et aux enjeux de durabilité. Dernier défi en date : concevoir une semaine de menus en intégrant toutes les contraintes qui entrent en jeu - saisonnalité, budget, effectifs variables, réglementations - puis cuisiner un service test. Un exercice concret qui éclaire les choix du quotidien.

L'école comestible

Association d'intérêt général fondée en 2019, L'école comestible a pour mission d'éduquer les enfants à une alimentation saine, soutenable, accessible et savoureuse, de la terre à l'assiette.

Elle propose des parcours d'ateliers ludiques et pédagogiques à l'école, autour des légumes de saison, des cultures potagères, des goûts et des sens, de l'anti-gaspi et de la cuisine fait-maison, afin de sensibiliser les plus jeunes et d'accompagner les enseignants et les familles dans cette transition alimentaire.

Bonne pratique

Depuis plus de 10 ans, la démarche de labellisation ECOCERT "En Cuisine" est motrice dans la transition alimentaire des cantines.

Accompagnement des équipes, évaluation des progrès et valorisation du parcours effectué, le label envoie un signal fort d'engagement aux convives et motive chacun à aller encore plus loin.

Créer, animer ou s'inscrire

dans un réseau de cantines durables

La transition alimentaire ne se fait jamais en solo : elle se construit en réseau.

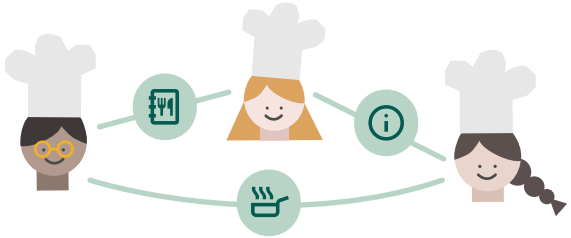
Nos conseils et étapes clés

1. Identifier les réseaux existants : associations locales ou nationales, réseaux d'élus, initiatives intercommunales, groupements de commandes, plateformes d'approvisionnement.
2. Rejoindre un ou plusieurs de ces réseaux pour partager son expérience et s'inspirer de celle des autres à travers des rencontres régulières (physiques ou en ligne) : visites de cuisines, partage de recettes, retours d'expérience sur l'organisation, les marchés publics ou les animations.
3. Associer tous les acteurs : cuisinier·es, gestionnaires, élu·es, associations, producteurs, structures d'insertion.
4. Mutualiser des moyens : achats groupés, formations communes, outils de suivi ou de communication partagés.

Depuis plus de 40 ans, AGORES fédère les acteurs de la restauration collective autour d'une vision commune : faire évoluer les pratiques pour conjuguer qualité, durabilité et service public.

Adhérer à AGORES, c'est :

- Rejoindre un réseau dynamique rythmé par différents temps forts, les réunions régionales et le forum AGORES annuel notamment.
- Avoir accès à des ressources documentaires et juridiques quotidiennnes pour se tenir informé des dernières actualités et garantir la conformité de son établissement.
- Retrouver du lien et du sens dans ses activités.
- Bénéficier du partage d'expériences de ses pairs et de formations qui facilitent et accélèrent la transition alimentaire sur chaque territoire.



Restau'co, Réseau Interprofessionnel de la restauration collective, est le porte parole de 60% du secteur. Son rôle : valoriser ses métiers et s'engager pour l'amélioration de ses pratiques.

Le réseau accompagne ses adhérents sur tous les territoires :

- par des échanges entre professionnels à l'écoute de nouvelles solutions,
- à travers la démarche Mon Restau Responsable, pour engager chaque établissement vers une alimentation saine et durable,
- en accompagnant le changement de pratiques par un catalogue de formations sur-mesure (certifiées Qualiopi),
- par la valorisation des équipes de cuisines avec le concours Le Gargantua
- lors du rendez-vous annuel, le salon Restau'co, à Paris.

Plan d'action

Pour vous accompagner dans votre transition !

Les clés de la réussite

Pour une transition durable et maîtrisée, voici quelques repères concrets pour piloter le changement sur votre territoire.

Mobilisez largement

Dès le départ, impliquez l'ensemble des parties prenantes autour d'une vision claire et fédératrice et célébrez chaque victoire, même modeste, pour entretenir cet élan collectif.

Faites-vous accompagner

Sollicitez de l'aide. Vous n'êtes pas nécessairement spécialiste des sujets de restauration collective et ne pourrez pas porter un tel projet, seul, durablement.

Identifiez vos forces et faiblesses

Identifiez les leviers à disposition et anticipez les résistances, cela maximisera vos forces et les chances de réussite de votre projet.

Fixez des objectifs SMART

Commencez par des objectifs clairs, facilement atteignables à court terme, mais significatifs et mesurables.

Commencez simplement

Le projet n'a pas à être parfait d'emblée, l'essentiel est de se lancer. Pour cela, appuyez-vous sur des dynamiques existantes (producteurs locaux, PAT,...) et renforcez-les.

Ayez une approche itérative, de long terme

Vous allez certainement rencontrer des difficultés et aurez à réaliser des ajustements. Ces derniers ne doivent pas remettre en question la démarche mais au contraire la renforcer. La transition se construit par étapes et dans la durée.

Soutenez les équipes opérationnelles

Investissez dans la formation, le temps de concertation et l'écoute des agents. Ce sont eux qui porteront concrètement le changement au quotidien.

Suivez, mesurez et ajustez

Mettez en place des indicateurs simples. Valorisez les résultats. Ajustez au besoin.

Communiquez sur votre démarche

Prenez le temps d'expliquer votre projet et montrez que c'est possible en valorisant vos avancées : votre expérience peut inspirer d'autres collectivités.

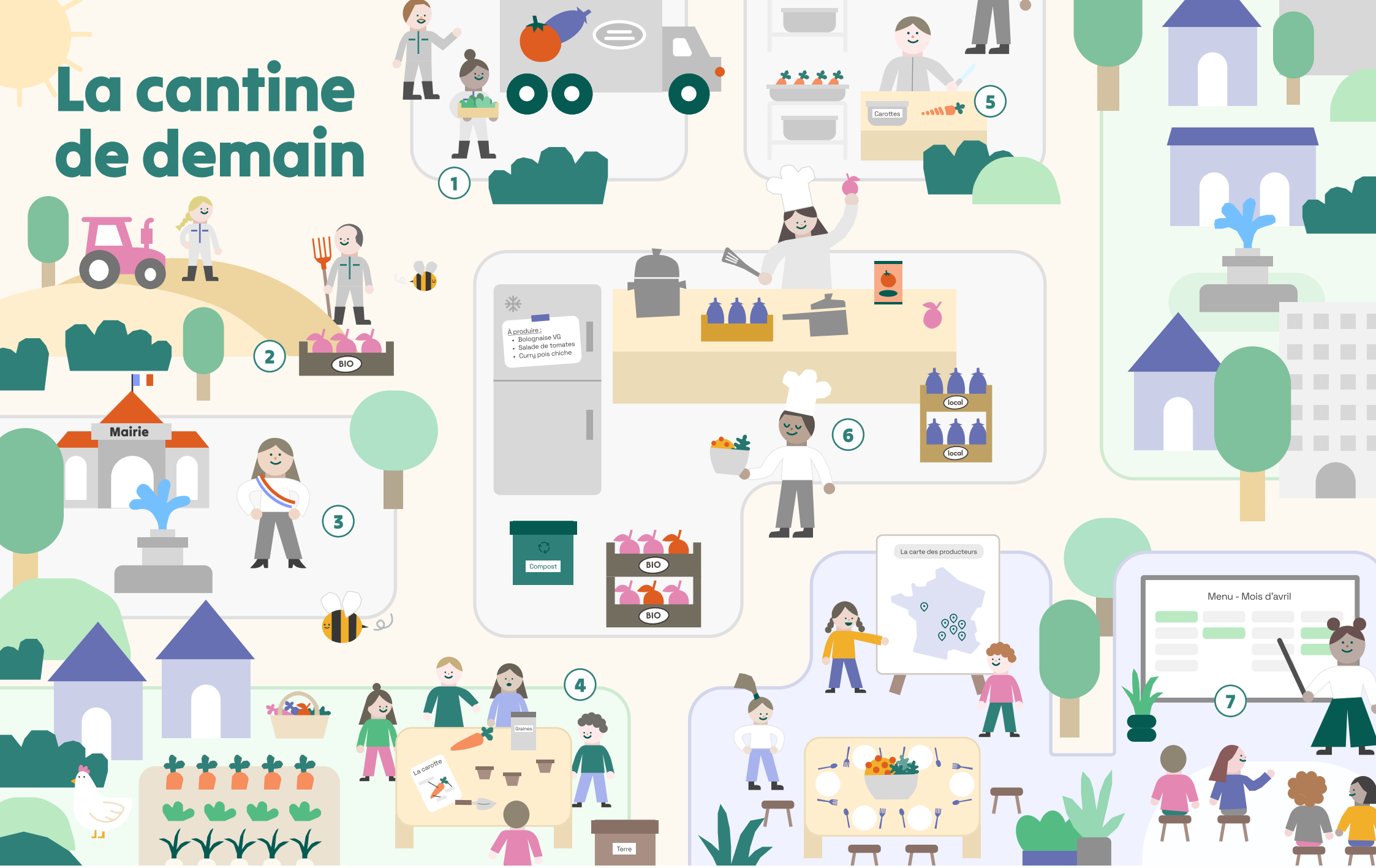
Besoin d'aide ?

Vous voulez transformer vos cantines mais ne savez pas toujours par où commencer ? **Le Champ des cantines** rassemble un collectif d'acteurs qui outille et accompagne de manière transverse celles et ceux qui agissent déjà partout en France.

Formations, ressources, partages d'expériences : un appui précieux pour accélérer concrètement vos projets de transition.

Pour plus d'information : bienvenue@lechampdescantines.fr

La cantine de demain



1 - Des approvisionnements en circuit court
2 - Une agriculture respectueuse de son environnement
3 - Des élu·es engagé.es pour une alimentation durable
4 - Des ateliers pédagogiques et rencontres de producteur.ices
5 - Des légumeries qui assurent des débouchés aux agriculteur.ices et facilitent le fait maison
6 - Des cuisinier.es qui voient leur métier revalorisé
7 - Des menus pensés avec les convives

Qui sommes-nous ?

Depuis 2020, nous outillons les cuisiniers de restauration collective pour les accompagner dans leur transition alimentaire en réduisant leurs frictions de gestion quotidiennes et en favorisant le choix de pratiques plus durables par un retour au fait-maison.

Une approche transversale et coopérative

La solution nona, c'est :

- un outil tout-en-un accessible et collaboratif ;
- l'accès à de nombreuses recettes et fournisseurs engagés ;
- du conseil à l'échelle des cantines et des collectivités.

Plus de 700 cuisines et 20 territoires nous font déjà confiance !

Pourquoi ce livre blanc ?

La qualité de l'alimentation dans les cantines concerne chacun d'entre-nous. Les municipales vont être l'occasion de porter un projet territorial global, fédérateur, dont les engagements et impacts seront systémiques. Alors seulement, la transition est possible ET durable.

Un logiciel de gestion adapté à vos besoins

Avec ses trois modules complémentaires, notre outil s'adapte à tout type de structure et favorise la collaboration entre les équipes.

Module MENU

- Conception de menus
- Organisation et gestion de la production
- Communication transparente

Module ACHAT

- Espace de commande multi-fournisseurs
- Gestion des stocks
- Suivis de budget, statistiques d'achat et télédéclaration ma.cantine

Module HYGIENE

- Enregistrements des auto-contrôles sur tout support et hors-connexion
- Alertes et suivi des non-conformités
- Rapport d'activité de l'établissement

Un accompagnement sur-mesure

Qualiopi processus certifié — RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Nos formations certifiées Qualiopi vous permettent de prendre l'outil en main en moins de 3 mois.

Des résultats concrets et visibles

Utiliser nona, c'est :

de gaspillage alimentaire en moins

de recettes de saison et végétariennes

du temps de travail journalier économisé sur l'administratif

Contactez-nous !

www.nona.fr +33 6 44 64 81 27 contact@nona.fr

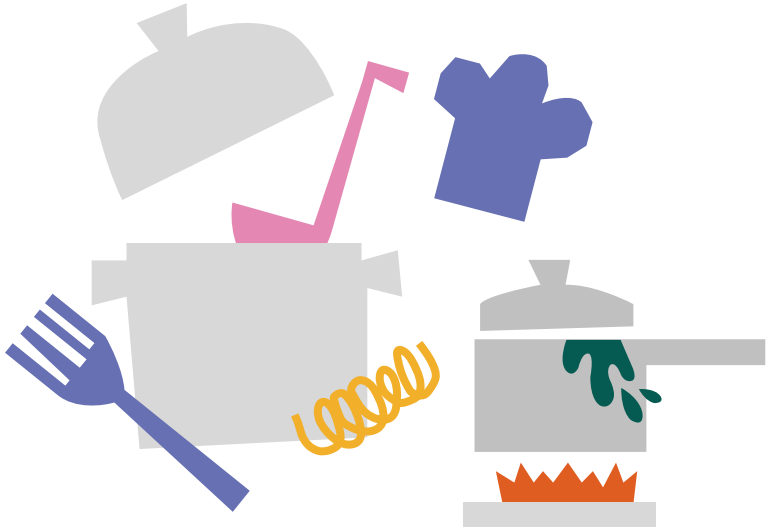
Un travail collectif

Ce projet s'est construit avec le soutien et l'expertise de partenaires engagés, issus de divers horizons, et leur contribution reflète ce en quoi nous croyons profondément : la transition alimentaire est un projet collectif, politique et territorial.

Chacun propose des outils, ressources et accompagnements complémentaires. N'hésitez pas à vous rapprocher d'eux pour découvrir plus en détail leurs solutions.

Nos partenaires

Agence Bio	julien.picq@agencebio.org
Agores	faury.eric@gmail.com
Cap Veggie	laure.mardoc@capveggie.com
Le champ des cantines	bienvenue@lechampdescantines.fr
Cuisinons Nos Paysages	augustin@cuisinonsnospaysages.fr
Philippe Galley - C5S	c5s@c5s.fr - 06 36 65 71 86
Diets&Coll	dietsetcoll@gmail.com
Ecocert	labelbiocantine.com - 05 62 07 71 62
L'école comestible	communication@ecolecomestible.org
La FNAB	07 67 89 00 24
Jean Jacques Hazan	jeanjacqueshazan@gmail.com
Kikleo	contact@kikleo.com
Le Mouvement des Cuisines Nourricières	contact@cuisinesnourricieres.org
Le Réseau Manger Bio	contact@reseaumangerbio.fr
Le SNRC	info@srnc.fr
Territoire Bio Engagé	o.louis@interbionouvelleaquitaine.com
Vesto	contact@vesto.fr



Lexique

Agriculture biologique
Mode de production sans pesticides ni engrais de synthèse, respectueux des cycles naturels.

Allotissement
Division d'un marché public en plusieurs lots pour faciliter la concurrence et l'accès aux fournisseurs locaux.

Circuit court
Mode de commercialisation comprenant au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Cuisine centrale
Unité de préparation culinaire produisant pour plusieurs sites en liaison chaude ou froide.

Cuisine satellite
Site recevant les repas d'une cuisine centrale pour remise en température ou conditionnement avant service.

Cuisine simple ou autonome
Organisation où les repas sont préparés sur le site de restauration, sans dépendance d'une cuisine centrale.

DSP
Délégation de service public : Contrat par lequel une collectivité confie la gestion de son service à un tiers.

Fait-maison
Plats cuisinés sur place à partir de produits bruts ou peu transformés.

Gammes alimentaires
Classement des produits alimentaires en fonction de leur niveau de transformation ou de conservation (frais, surgelés, pasteurisés, sous vide, etc.).

Gaspillage alimentaire
Aliments produits mais non consommés et jetés, évitables par une meilleure gestion.

Gestion concédée
Mode de gestion où la restauration est confiée à un prestataire privé par contrat.

Gestion directe ou régie
Mode de gestion où la collectivité assure elle-même sa restauration (achats, recettes, recrutements).

Légumerie
Espace de stockage et de préparation des fruits et légumes bruts, facilitant l'utilisation de produits locaux et de saison. La grande majorité des unités de préparation en est dépourvue.

Liaison chaude
Livraison et service de repas à plus de 63 °C.

Liaison froide
Livraison de repas préparés à l'avance, stockés et transportés entre 0 °C et 3 °C, puis réchauffés avant service.

Marchés publics
Règles encadrant les achats de denrées et services par les collectivités.

Menus durables
Menus respectant santé, saisonnalité, équilibre nutritionnel et impact environnemental réduit.

Produit brut
Aliment non transformé (légumes, viande, poisson, céréales...), préparé directement en cuisine.

Produit local
Produit cultivé, élevé ou transformé à proximité du lieu de consommation, réduisant l'empreinte carbone.

Produit (ultra)-transformé
Aliment ayant subi une ou plusieurs étapes de transformation industrielle.

PNA
Programme National pour l'Alimentation définissant la politique publique française de l'alimentation.

PNNS
Programme National Nutrition Santé (2001) visant à améliorer l'état de santé de la population par la nutrition.

Transition alimentaire
Ensemble des changements de pratiques vers un système alimentaire plus durable, sain et équitable.

SIQO
Pour signes officiels de qualité : Label Rouge, IGP, AOP, AB...

Végétalisation de l'offre
Augmentation de la part de protéines végétales et des légumes dans les menus pour des raisons sanitaires et environnementales.

Sources

- ADEME - https://www.ademe.fr/presse/communique-national/restauration-collective-vers-une-alimentation-plus-durable-grace-aux-professionnels-et-aux-collectivites/
- Agence BIO - https://www.agencebio.org/observatoire-de-la-production-bio-sur-votre-territoire/ et https://www.agencebio.org/vos-outils/fonds-avenir-bio/
- ANSES - https://www.anses.fr/fr/content/la-restauration-scolaire
- Banque des territoires - https://www.banquedesterritoires.fr/blog-des-territoires/restauration-collective-alimentation-durable
- CESE - https://www.pleinchamp.com/actualite/pour-le-cese-le-paquet-sur-les-pat-et-l-assaut-sur-la-restau-co-contre-la-precarite-alimentaire
- France PAT - https://france-pat.fr/2025/05/05/avis-du-cese-faire-de-lacces-a-une-alimentation-de-qualite-une-grande-cause-nationale/
- Territoire BIO Engagé – label qui récompense les collectivités et établissements qui s'engagent en faveur de l'agriculture biologique, en mettant en avant l'utilisation de produits bio dans leur restauration collective - https://territoirebioengage.fr/
- Ministère du Travail, de la Santé, des Solidarités et des Familles - https://sante.gouv.fr/systeme-de-sante/strategie-nationale-de-sante/priorite-prevention-rester-en-bonne-sante-tout-au-long-de-sa-vie-11031/priorite-prevention-les-mesures-phares-detaillees/article/la-sante-par-l-alimentation
- Portail Achats-durables.gouv.fr - https://achats-durables.gouv.fr/accelerer-transition-pratiques-dachats-plus-durables-secteur-lalimentation-342
- Restau'Co - https://www.restauco.fr/mieux-nous-connaitre/la-restauration-collective

Imaginé par nona,
avec la participation de :

nona