

# Mettons la cantine au menu des municipales !

*S'engager pour une cantine plus locale et durable, c'est faire le choix de repas qui nourrissent les habitants, les agriculteurs et l'ensemble du territoire.*

Dans beaucoup de communes, la cantine est perçue comme un service du quotidien, essentiel mais discret, qui assure la continuité scolaire et la stabilité d'un repas pour pas moins de **7 enfants sur 10<sup>1</sup>**. Pourtant, derrière les **14 millions d'assiettes servies chaque jour<sup>2</sup>**, de la crèche à l'EHPAD, se cache un potentiel bien plus large : celui d'un véritable projet de territoire. Agriculture, économie locale, santé publique, éducation alimentaire : **la cantine** est au croisement de tous ces enjeux et **façonne notre société**. Faire évoluer la restauration collective vers **plus de qualité et de durabilité, c'est possible**. Concrètement, cela implique de privilégier une cuisine faite maison, travaillée à partir de produits bruts, bio, locaux et de saison. La cantine durable n'est donc pas seulement un choix alimentaire, c'est un acte politique fort, celui de revaloriser les acteurs qui nous nourrissent, de retisser le lien entre le champ et l'assiette et de prendre soin de la santé des citoyens.

En 2018, la loi EGALIM a fixé ce cap pour l'alimentation en France : mieux rémunérer les producteurs, renforcer la transparence sur l'ensemble de la chaîne alimentaire et encourager l'achat de produits locaux et durables. Depuis, le secteur de la restauration collective s'est engagé dans une dynamique de transformation progressive encourageante. Si les objectifs fixés par la loi sont encore loin d'être atteints – en 2024, seuls 5,5 % des achats alimentaires sont issus de l'agriculture biologique, pour un objectif de 20 %<sup>3</sup> – ils ont surtout permis de mettre en lumière un levier clé de la transition alimentaire : la commande publique. Représentant près de **7 milliards d'euros d'achats alimentaires par an<sup>4</sup>**, la cantine pourrait être un outil structurant pour accompagner les filières agricoles locales. Son potentiel reste malheureusement encore sous-exploité.

Les centaines de communes pionnières à travers le territoire en témoignent, "manger local" ne se résume pas à changer de fournisseurs. **C'est un projet collectif** qui transforme en profondeur l'organisation et le quotidien de la collectivité. En travaillant autour d'un plan alimentaire, les services municipaux, les équipes de cuisine, les producteurs, les élus et les partenaires locaux sont amenés à échanger, à planifier ensemble et à construire des solutions communes. La cantine devient alors un espace de dialogue, de coopération et de reconnaissance du travail de chacun, recréant du lien social là où il avait parfois disparu.

Cette transformation suppose un investissement initial, principalement lié à l'achat de denrées de meilleure qualité et à l'évolution des pratiques en cuisine. Toutefois, les études montrent que cet effort reste limité et maîtrisable lorsqu'il s'inscrit dans une démarche globale et cohérente. Selon l'étude Citera Basic menée pour l'ADEME (octobre 2023), atteindre 20 % de produits biologiques, proposer un menu végétarien hebdomadaire et réduire de moitié le gaspillage alimentaire se traduit par un surcoût moyen de seulement 8 centimes par repas<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> [Défenseur des droits \(2019\). Un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants.](#)

<sup>2</sup> <https://www.restauco.fr/mieux-nous-connaître/la-restauration-collective>

<sup>3</sup> Note d'Agence Bio sur la base du Bilan statistique annuel 2025 de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective (Données d'achats 2024), n°32 (2025-2026).

<sup>4</sup> [Chiffre communiqué par le gouvernement sur achats-durables.gouv \(2024\)](#).

<sup>5</sup> BASIC & Citexia. (2023). Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : Quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? ADEME.

Par ailleurs, **chaque euro investi circule sur le territoire**, générant des retombées tangibles : emplois, cohésion sociale, dynamisme économique, préservation des ressources et éducation au goût. Plusieurs territoires l'ont démontré, à l'image du Grand Autunois Morvan, où le Projet Alimentaire Territorial a engagé un travail de fond entre la cuisine centrale, les éleveurs et les producteurs. En révisant les menus, en planifiant les volumes et en accompagnant la diversification des cultures, le territoire a non seulement structuré ses filières mais a aussi préservé son abattoir local — outil indispensable à la viabilité des élevages et à la relocalisation de l'alimentation. C'est dans cette dynamique que **le projet de cantine durable transforme un budget déjà existant en moteur de développement**.

Ce pouvoir local, longtemps sous-estimé, n'exige ni grands discours ni investissements démesurés. Chaque initiative, aussi modeste soit-elle, compte et contribue à faire de la cantine un outil de structuration, de résilience et d'attractivité pour les communes. Dans un contexte où les moyens municipaux sont comptés, où les habitants attendent des actions concrètes et où les producteurs ont besoin de soutien, **la cantine durable offre un point de convergence politique rare**.

La cantine durable **soutient l'économie locale** en sécurisant des débouchés pour les producteurs.

La cantine durable **renforce la cohésion sociale** en revalorisant le travail des cuisiniers et des producteurs et en garantissant à tous les enfants des repas de qualité.

La cantine durable **participe à la transition écologique des territoires** en préservant les ressources, en réduisant le gaspillage et en soutenant une agriculture plus résiliente.

La cantine durable ne résout pas tout mais transforme beaucoup — et rapidement.

Alors, à l'approche des municipales, **nous appelons les candidates et candidats à inscrire la restauration collective au cœur de leur programme**, en portant un projet alimentaire clair et opérationnel pour les six années à venir : montée en gamme des repas, soutien aux filières bio locales, lutte contre le gaspillage alimentaire, formation des agents, sensibilisation des usagers, investissements ciblés dans les outils de transformation.

**Les solutions existent, pour tous les territoires** : signez la tribune collective sur notre site<sup>6</sup> pour témoigner votre engagement.

Et nous, acteurs engagés pour une restauration collective plus durable, serons aux côtés des futures équipes municipales pour transformer ces engagements en actions concrètes.

<sup>6</sup> <https://www.cantinesdurables2026.fr/>