

N°28



La restauration collective : un levier pour une alimentation durable

DOSSIER DOCUMENTAIRE

Sommaire

Etat des lieux de la restauration collective	2
Retour en régie directe à la cantine	4
Approvisionner la restauration collective en produits bio et locaux....	5
Accompagner vers une alimentation de qualité	6
Une cuisine 100% bio et locale pour les crèches des Hauts-de-France ..	7
Nos coups de cœur !	8

Décembre 2025



Etat des lieux de la restauration collective

visionnement, préparation des repas (souvent dans des cuisines centrales), distribution, gestion du personnel et maintenance des équipements. Ce mode de gestion permet de bénéficier du savoir-faire et des moyens logistiques d'entreprises spécialisées.

En France, 60 % des services de restauration collective sont en régie directe contre 40 % en gestion concédée. Dans les Hauts-de-France, ces chiffres sont inversés avec une majorité d'établissements en gestion concédée.

Encadrement et législation

En réponse à une demande croissante de la population en faveur d'une alimentation plus saine et durable en restauration collective, la loi Egalim, adoptée en 2018, est venue poser un cadre structurant. Cette loi marque un tournant dans les pratiques alimentaires des établissements publics en introduisant cinq mesures phares.

Objectifs Egalim : un **approvisionnement en produits durables** (au moins 50 % de produits de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique), **la diversification des sources de protéines**, une meilleure **information des convives**, la **réduction de l'usage des plastiques**, et la **lutte contre le gaspillage alimentaire**.



La restauration collective joue un rôle essentiel dans le quotidien de millions de Français en fournissant chaque jour des repas variés, équilibrés et accessibles financièrement.

La restauration collective regroupe quatre grandes catégories de restauration : la restauration scolaire, médico-sociale, d'entreprise et les autres (centres de vacances, prisons, etc.).

Véritable pilier du système alimentaire, elle se distingue par son caractère social : garantir à tous une alimentation de qualité à un coût inférieur à celui de la restauration commerciale. Mais au-delà de cet aspect social, la restauration collective est également un levier stratégique face aux enjeux environnementaux et sanitaires. En privilégiant des approvisionnements en produits locaux, biologiques, de saison et issus de circuits courts, elle peut soutenir une agriculture durable et de proximité. Par ailleurs, la qualité nutritionnelle des repas ainsi que l'éducation au goût et à une alimentation saine sont des enjeux majeurs de santé publique. Ainsi, la restauration collective s'impose comme un acteur clé de la transition vers une alimentation plus durable.

Chaque jour 7 millions de repas sont servis en France par la restauration collective.

Comment fonctionne la restauration collective ?

Le fonctionnement de la restauration collective varie selon le type d'établissement, ses ressources humaines, matérielles et financières. On distingue principalement deux modes de gestion :

- La gestion directe (ou autogérée)

Dans ce modèle, le service de restauration est géré en interne par la collectivité ou l'établissement lui-même. Cela signifie que l'ensemble des opérations est pris en charge par la structure : élaboration des menus, approvisionnement en denrées, préparation des repas, gestion du personnel ou encore entretien des équipements. Cette organisation offre une plus grande autonomie et permet un meilleur contrôle de la qualité et des coûts.



- La gestion concédée (ou déléguée)

Dans ce cas, la collectivité ou l'établissement confie l'ensemble du service de restauration à un prestataire externe spécialisé. Ce dernier assure toutes les étapes : conception des menus, appro-



Au-delà de l'aspect réglementaire, ces mesures ont suscité une véritable prise de conscience au sein de nombreuses collectivités. Elles ont mis en lumière la nécessité d'améliorer la qualité des repas servis, en valorisant l'utilisation de produits frais, de saison, biologiques et locaux, en veillant à l'équilibre nutritionnel, en intégrant davantage de légumineuses et en développant des techniques culinaires favorisant le « fait maison ».

Dans ce contexte, le retour en régie directe apparaît comme une démarche offrant aux collectivités une plus grande maîtrise de leur service de restauration et facilitant la mise en œuvre d'une alimentation plus durable et responsable.

Un levier pour le développement agricole



La restauration collective contribue activement au dynamisme économique des territoires. En particulier, les collectivités territoriales, en charge de la gestion des restaurants scolaires, occupent une place clé dans ce processus. En orientant leurs choix d'approvisionnement, notamment à travers l'élaboration des menus, elles peuvent encourager le développement d'une agriculture locale, biologique et labellisée.

Le Conseil national de l'alimentation (CNA) souligne que « la restauration scolaire est un lieu privilégié pour apprendre à territorialiser les productions agricoles ».

Prévention santé et éducation nutritionnelle

Avec l'augmentation des maladies chroniques liées à l'alimentation, la restauration collective constitue un enjeu majeur de santé publique. Pour garantir des repas équilibrés et adaptés, des mesures spécifiques ont été mises en place. Le **GEMRCN** (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) établit des repères nutritionnels précis. Ces recommandations servent de référence aux collectivités et aux gestionnaires de restauration collective pour élaborer des menus équilibrés, répondant aux besoins nutritionnels des différents publics.

La restauration scolaire est également un lieu privilégié d'éducation nutritionnelle. Elle permet de comprendre la composition d'un repas type (entrée, plat, dessert), mais aussi de découvrir la diversité des produits, d'appréhender l'équilibre alimentaire et de sensibiliser à la lutte contre le gaspillage. Cette éducation s'appuie autant sur la qualité et la variété des aliments proposés que sur des actions pédagogiques, telles que des campagnes de pesée des déchets ou des ateliers du goût.



Retour en régie directe à la cantine



Témoignage !

ASTRID CHOISNE

1^{ERE} ADJOINTE AU MAIRE DELEGUEE A
L'ENFANCE, L'EDUCATION ET LA JEUNESSE
VILLE DE MARGNY-LES-COMPIEGNE

Quelle a été votre motivation pour passer en cantine « fait-maison » avec des produits frais, bio, locaux et de saison ?

Margny-lès-Compiègne est une commune de 8500 habitants située en périphérie de Compiègne. 850 enfants sont scolarisés dans 6 écoles maternelles et élémentaires et 65% se restaurent chaque jour dans les 4 restaurants scolaires.

Après plusieurs années de réflexion et de diagnostic, la municipalité a décidé de reprendre en gestion directe le service de restauration scolaire à la rentrée 2024. Ce choix, validé par un groupe de travail (élus, agents, parents), fait suite à un constat d'insatisfaction concernant la qualité des repas, le non-respect de la saisonnalité et le manque de transparence des prestataires. Après avoir enrichi le cahier des charges au-delà des exigences légales et face à l'absence de réponse des sociétés de restauration collective lors du dernier appel d'offres, la reprise en régie a été votée en conseil municipal, effective au 1er septembre 2024. Un restaurant scolaire suffisamment dimensionné fait office de cuisine centrale et livre vers les 3 autres restaurants satellites. 550 repas quotidiens sont préparés et 300 sont livrés.

Quels sont les objectifs et enjeux de ce projet ?

Il s'agit tout d'abord de proposer une cuisine « fait maison », élaborée à partir de produits bruts, frais, bio et de saison. Le projet vise également à valoriser les circuits courts et à relocaliser l'alimentation : six producteurs locaux de l'Oise assurent ainsi l'approvisionnement en viande, légumes, fruits et laitages. Une attention particulière est portée à la réduction des déchets, avec la mise en place de bacs en inox, de tables de tri et d'un système de compostage. Par ailleurs,

le projet comporte un volet éducatif fort, avec un engagement en faveur de l'éducation alimentaire auprès des enfants et du grand public. Cela se traduit par des échanges durant les repas, des ateliers organisés avec les écoles et les structures périscolaires, des visites chez les producteurs ainsi que des soirées débat autour des questions alimentaires. Enfin, le projet veille à maintenir le tarif social déjà en place, avec un système de quotient familial et une cantine à 1 euro.

Quelles étapes avez-vous dû franchir pour mettre en place cette nouvelle organisation ?

Tout d'abord, un audit du fonctionnement du service et des ressources humaines a été réalisé avant le passage en régie. Par la suite, un travail de sourcing a été effectué auprès de communes ayant suivi la même démarche. Un accompagnement a été assuré par l'agglomération de la région de Compiègne et par plusieurs partenaires : Consultant AGORES, BIO en Hauts-de-France, et la SCIC Nourrir l'Avenir. Des travaux de transformation de la cuisine centrale ont ensuite été entrepris pour adapter les infrastructures aux nouveaux objectifs. Enfin, un chef cuisinier a été recruté et une brigade de six personnes a été constituée. Celle-ci comprend notamment des membres du personnel de cantine réaffectés en cuisine sur la base du volontariat, ainsi qu'une personne dédiée dans chaque restaurant satellite.

L'audit et le diagnostic préalable ont été réalisés deux ans avant la reprise en régie. La constitution de la brigade, les travaux, l'équipement et la formation ont ensuite été menés sur une période d'un an.

Quels retours avez-vous pu constater ?

Une meilleure gestion du gaspillage alimentaire a été constatée, notamment grâce à l'ajustement des quantités servies, la réduction du nombre de composantes des repas (passant de 5 à 4) et la réutilisation des denrées non consommées. La brigade bénéficie d'un retour direct sur l'appréciation des repas par les enfants, ce qui permet un ajustement en temps réel. Cette interaction favorise également un esprit d'équipe et une ambiance de travail positive, avec une valorisation des métiers, l'apprentissage de nouvelles pratiques, et un lien plus direct entre les agents et les enfants. La maîtrise des coûts,

de l'approvisionnement et de la qualité des produits a été optimisée. Cela se traduit par une réduction des grammages en protéines animales et une diversification des apports en protéines végétales, dans le but d'acheter moins mais mieux. Le projet contribue aussi au développement économique local, avec un approvisionnement auprès de six producteurs de l'Oise. Enfin, l'impact environnemental est mieux maîtrisé grâce à un engagement vers des filières agroalimentaires plus respectueuses de l'environnement. Les retours des enfants et des familles sont très positifs, comme en témoignent les messages partagés sur les réseaux sociaux et lors des commissions de restauration scolaire.

Quels conseils donneriez-vous à d'autres communes qui souhaitent s'engager vers une restauration collective plus durable ?

Les comportements alimentaires sont aujourd'hui au cœur de nombreuses préoccupations. Agir sur l'alimentation, c'est répondre à des enjeux économiques en favorisant un approvisionnement local et bio, à des enjeux sociaux, en permettant une alimentation de qualité et à des enjeux nutritionnels et de santé publique (ex : lutter contre l'obésité). La restauration scolaire apparaît comme un facteur important pour développer les bonnes pratiques alimentaires et initier des changements comportementaux concrets. Ce projet est certes ambitieux mais les collectivités jouent un rôle essentiel pour améliorer la santé grâce à une alimentation plus saine et pour préserver l'environnement en favorisant des modes de production plus durables.

Chaque commune a ses propres spécificités et contraintes. Cependant, après une phase d'audit et de diagnostic qui va permettre d'identifier les forces et ressources en présence et d'identifier les freins, diverses solutions sont possibles (reprise en régie seule, mutualisation du service avec d'autres communes, etc...). Un accompagnement continu est essentiel tout au long du processus. Le recrutement précoce du chef est un facteur clé de succès, lui permettant de s'impliquer pleinement dans le projet bien avant son lancement. La concertation avec les acteurs de la restauration scolaire (parents délégués, agents de cantine, ATSEM, enseignants) est cruciale. Elle favorise l'appropriation du projet et une co-construction aboutissant à un consensus, des facteurs clés pour la réussite.

CONTACT

SERVICE ENFANCE, EDUCATION ET JEUNESSE

EEJ@MARGNYLESCOMPIEGNE.FR

03 44 90 73 23

VILLE DE MARGNY-LES-COMPIEGNE



Approvisionner la resto co' en produits bio et locaux

Témoignage !

SIMON BOUTTE

MARAÎCHER - FOURNISSEUR DU RESTAURANT
SCOLAIRE DE MARGNY-LES-COMPIÈGNE
FERME AU PETIT BOUT D'TERRE

Pouvez-vous présenter votre activité ?

Je suis maraîcher en agriculture biologique à Chevières (60) depuis fin 2022. Mon exploitation, d'une surface de 2,40 hectares, est spécialisée dans le maraîchage diversifié : je cultive entre 40 et 50 légumes différents tout au long de l'année. La majorité de ma production est écoulee en vente directe, que ce soit sur les marchés ou via une AMAP, mais aussi auprès de la restauration scolaire.

Comment avez-vous commencé à travailler avec la restauration collective ?

Étant situé à proximité de la cantine de Margny-lès-Compiègne, j'ai été en relation dès mon installation avec des associations locales, notamment Bio en Hauts-de-France. Cette structure accompagnait justement le retour en gestion directe de la cantine. J'avais connaissance de leur projet et le partenariat s'est mis en place naturellement.

Qu'est-ce qui vous a motivé à vous engager dans ce circuit ?

Avant tout, la proximité. Issu d'une reconversion professionnelle, mon objectif était de contribuer à une activité plus locale. Ce partenariat permet de nourrir chaque

jour environ 500 enfants, dans un rayon de 15 km. C'est aussi un débouché intéressant, qui renforce la stabilité financière de l'exploitation.

La demande de la cantine a-t-elle modifié votre manière de produire ou de planifier vos cultures ?

Oui, dans le bon sens. La restauration scolaire permet d'écouler des volumes qui auraient pu être excédentaires sur d'autres circuits. À l'inverse, certaines variétés peuvent manquer ponctuellement, mais cela reste très positif dans l'ensemble. Les livraisons ont lieu une fois par semaine. Par ailleurs, la cantine intergénérationnelle reste ouverte toute l'année, y compris pendant les vacances (au moins le mercredi), ce qui permet de maintenir une régularité, même lorsque la demande est plus faible.

Selon vous, comment encourager davantage de producteurs et de collectivités à collaborer pour une alimentation plus locale et responsable ?

La restauration collective ne peut pas reposer sur un seul producteur. Le véritable enjeu, c'est de structurer et développer l'offre locale pour répondre à la demande. Il y a tout à y gagner : des produits frais, une plus grande flexibilité dans les commandes et une alimentation plus saine pour tous.



CONTACT
SIMON BOUTTE

06 21 99 40 98

BOUTTE.SIMON@GMAIL.COM

Accompagner vers une alimentation de qualité

Témoignage !

MATHILDE ZIELINSKI
CORESPONSABLE - TERRITOIRES &
TRANSITION ALIMENTAIRE
A PRO BIO

A PRO BIO
Cultivons notre avenir

A PRO BIO a pour mission de soutenir et de développer l'agriculture biologique dans les Hauts-de-France à travers trois axes principaux : accompagner et développer les filières agroalimentaires bio et leurs acteurs - introduire plus de bio en restauration collective - promouvoir la bio auprès des citoyens.

Comment évolue la restauration collective dans les Hauts-de-France ?

Depuis l'entrée en vigueur de la loi Egalim, de plus en plus d'établissements intègrent des produits bio dans leurs menus. L'enjeu actuel est d'aller plus loin en favorisant le bio local, afin de relier les cantines aux producteurs du territoire et de faire de la restauration collective un véritable débouché pour l'agriculture locale.

Comment accompagnez-vous les cantines dans leur transition vers une alimentation plus durable ?

AproBio accompagne les établissements de restauration collective dans l'introduction progressive de produits biologiques et locaux. Nous travaillons en partenariat avec des communautés de communes afin de mener une action cohérente à l'échelle de plusieurs établissements. Notre accompagnement comprend l'appui à la rédaction des marchés publics de restauration, notamment grâce à un travail de sourcing pour identifier des fournisseurs adaptés et sélectionner des produits bio et locaux. Il inclut également un accompagnement au changement des pratiques en cuisine, à travers l'organisation d'ateliers culinaires et de temps d'échanges participatifs avec les équipes. Nous proposons par ailleurs des formations destinées aux élus, aux techniciens des collectivités, ainsi qu'aux personnels de cuisine et d'encadrement. Enfin, nous menons des actions de sensibilisation auprès des convives (enfants et familles) afin de favoriser leur adhésion au projet alimentaire et de valoriser les démarches engagées.

Quels freins les collectivités et établissements rencontrent-ils le plus souvent ?

L'introduction de produits bio et locaux peut entraîner une hausse du prix d'achat. Les collectivités cherchent donc à maintenir un équilibre afin que cette évolution n'impacte pas le prix du repas. Le manque de moyens humains, en particulier dans les plus petites communes, constitue également un frein important. Par ailleurs, le cadre juridique impose des règles strictes : par exemple, il n'est pas possible de privilégier un fournisseur uniquement parce qu'il est local. Il peut aussi être difficile d'identifier des fournisseurs capables de répondre à la demande en produits bio et locaux, en quantité suffisante et de manière régulière. L'enjeu est alors d'accompagner les collectivités dans la structuration de leur démarche et de favoriser le développement des filières locales, en

faisant de la restauration collective un levier de débouché durable pour les producteurs du territoire.

Quels sont les leviers pour réussir cette transition ?

Il est important de progresser étape par étape, en adaptant les actions aux moyens et à l'organisation de chaque établissement. Les Hauts-de-France disposent d'un large réseau d'acteurs spécialisés dans l'accompagnement à la transition alimentaire. Ces structures proposent des diagnostics, des conseils et un appui personnalisé. Des formations sont également disponibles pour les cuisiniers, les élus et les équipes éducatives, afin de renforcer les compétences nécessaires à la mise en œuvre du changement. Chaque collectivité peut agir à son échelle, en identifiant les leviers concrets qu'elle peut mobiliser rapidement. Se tenir informé, échanger avec d'autres collectivités et s'inspirer de projets réussis permet de gagner en motivation et en efficacité.

Qu'est-ce que le label Territoire Bio Engagé ?



Le label Territoire Bio Engagé valorise et encourage l'engagement des communes en faveur du développement de l'agriculture biologique. Il s'appuie sur deux critères principaux : une part de surface agricole utile (SAU) cultivée en bio supérieure à 6 % sur la commune, et un taux de produits biologiques introduits en restauration collective représentant plus de 22 % du chiffre d'affaires annuel. En 2024, 58 communes bénéficiaient de ce label dans la région, dont 33 ont été reconnues spécifiquement pour leurs résultats en restauration collective.

CONTACT

MATHILDE.ZIELINSKI@APROBIO.FR
03.20.31.85.26



Une cuisine 100% bio et locale pour les crèches des Hauts-de-France

Témoignage !

CÉCILE RYCKEBUSCH
RESPONSABLE COMMUNICATION
CROC LA VIE



CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

Pourquoi avoir choisi de proposer des repas 100% bio dans la restauration collective, et en particulier pour la petite enfance ?

Convaincu par les bienfaits criants de l'agriculture biologique autant pour la protection des sols et de la biodiversité que pour la santé des nouvelles générations, Anthony Beharelle a créé Croc La Vie en 2009 pour proposer une alimentation saine et locale à une tranche de population vulnérable, pour qui les repas ressemblaient trop souvent à ceux de leurs aînés. A travers ce service de restauration collective, les producteurs bio partenaires de Croc La Vie valorisent aujourd'hui leur production et peuvent développer leurs activités. Petit à petit, c'est toute la filière bio locale qui s'en trouve grandie.

Quelles actions mettez-vous en place pour réduire votre impact environnemental ?

Du choix de nos partenaires (producteurs, prestataires...) à la gestion de nos déchets, notre engagement écologique guide l'ensemble de nos actions au quotidien : choix des matières premières 100% bio et les plus locales possible, cuisine économe en énergie avec le recours aux énergies renouvelables, production des repas calculée au plus juste des besoins des clients, optimisation des tournées de livraison, achat de matériel réemployable et/ou de seconde main, espaces verts sauvages ou encore appel à des prestataires spécialistes des déchets qu'ils valorisent.

Comment assurez-vous la qualité nutritionnelle et l'adaptation des repas aux besoins spécifiques des jeunes enfants ?

Nous favorisons avant tout le métier de cuisinier en ayant recours aux produits bruts, transformés par nos soins. Alors que nos menus respectent les recommandations nutritionnelles pour les moins de 3 ans (PNNS et GEMRCN), nos recettes et textures sont le fruit de 15 ans d'expérience et d'un travail de fond autour de l'apprentissage de la diversification alimentaire et de l'éveil gustatif. Nous proposons aujourd'hui 5 menus différents pour suivre au plus près le développement des enfants.

Nous garantissons des produits de première fraîcheur et de saison pour optimiser leur qualité nutritionnelle. Enfin, nous n'utilisons pas de produits à controverse sanitaire ou environnementale.

Quels sont les principaux défis que vous rencontrez pour maintenir une restauration à la fois durable, saine et accessible ?

Croc La Vie se donne pour mission de proposer des repas 100% bio au plus grand nombre de tout-petits dans le Nord et le Pas-de-Calais. Cela passe par des partenariats durables avec nos producteurs que nous soutenons malgré les difficultés de leur métier qui peuvent sembler de plus en plus importantes.

Le secteur de la petite enfance n'est pas en reste en ce qui concerne les contraintes économiques. Aussi, notre travail consiste à garantir des volumes et des prix d'achat satisfaisants chez nos fournisseurs bio tout en maintenant des tarifs de repas accessibles pour nos crèches partenaires.

Quels sont les retours des familles ? Sont-elles plus sensibles à leur alimentation ?

Nous sommes régulièrement en contact avec les familles lors d'ateliers parents-enfants, de conférences ou par l'intermédiaire des professionnels de la petite enfance. Il semble que si une partie des familles est déjà convaincue des apports bénéfiques d'une alimentation saine et variée, d'autres peuvent être surpris de voir leur enfant se régaler de tant de légumes. Notre équipe poursuit son travail de sensibilisation pour donner aux plus jeunes tout le capital santé nécessaire à leur avenir, à la crèche comme à la maison.

CONTACT

CROC LA VIE
RESTAURATION COLLECTIVE 100% DANS LE NORD
ET LE PAS-DE-CALAIS
CONTACT@CROC-LA-VIE.COM
03 62 27 83 43

Nos coups de coeur !

Bibliographie

- La restauration collective, reflet de la culture alimentaire française. (février 2020). Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. [<https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-reflet-de-la-culture-alimentaire-francaise>]
- Le rôle et les missions de la restauration collective - SNRC. (2019). [<https://www.snrc.fr/le-snrc/role-et-missions/>]
- Ma cantine. (octobre 2022). [<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/25/>]
- Restauration collective : manger mieux tout en respectant l'environnement. (2024). Economie Circulaire. [<https://economie-circulaire.ademe.fr/restauration-collective>]

Pour aller plus loin :

- La librairie ADEME. (2021). Vers une alimentation plus durable en restauration collective. [<https://librairie.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/4679-vers-une-alimentation-plus-durable-en-restauration-collective-9791029715808.html>]
- Réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective - Guide méthodologique et pratique. (2012). [<https://www.cpie-hautsdefrance.fr/cpie/content.aspx?ID=152851>]
- Hauts-De-France, D. (2023). Ressources documentaires et guides pour la restauration collective. DRAAF Hauts-de-France | Direction Régionale de L'Alimentation, de L'Agriculture et de la Forêt. [<https://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr/ressources-documentaires-et-guides-pour-la-restauration-collective-a3834.html>]

