



Chiffres clés

- **100 g** gaspillés chaque jour et par repas dans la restauration collective (moyenne)^[1].
- **2/3** de l'empreinte carbone de l'alimentation est liée à l'étape de production.
- En 2023, on observe une **progression de 8,7 %** de la vente directe des producteurs bio aux consommateurs^[2].
- Produire une tomate sous serre chauffée en France émet **7 fois plus** de GES que de produire une tomate de saison, en plein champ ou sous serre non chauffée^[3].

1. ADEME, Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective, Chiffres clés, 2024.

2. Enquête de l'Agence Bio, 2023.

3. ADEME, données Agribalyse, 2019.



En tant qu'élu(e), je peux...

- Intégrer une part croissante de produits bio, de saison, locaux, de qualité dans les menus grâce à des partenariats avec les producteurs du territoire.
- Diviser par deux le gaspillage alimentaire dans les cantines avec un plan d'action ambitieux (composition des menus, taille des portions, commandes, gestion des restes, etc.).
- Encourager de nouvelles habitudes alimentaires en proposant plusieurs repas végétariens chaque semaine à la cantine, cuisinés le plus souvent possible à partir de produits bruts.
- Accompagner la structuration de filières alimentaires locales durables sur le territoire pour répondre aux besoins des habitants et des cantines, en renforçant le lien entre citoyens et producteurs.
- Favoriser l'installation d'agriculteurs à pratiques durables (agriculture biologique, agroécologie), en priorité sur les aires d'alimentation de captage d'eau potable, par acquisition foncière ou via des outils comme les obligations réelles environnementales (ORE).



ADEME - Juillet 2026 - Ne pas jeter sur la voie publique. Conception/Réalisation/Illustration : CARACTER



012838-2



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



MANGER BON, SAIN ET LOCAL DANS LES CANTINES DU TERRITOIRE



Pourquoi la restauration collective est-elle un levier clé pour les élus locaux ?

Chaque année, 4 milliards de repas sont servis en restauration collective, faisant de ce secteur un levier important pour les élus locaux qui veulent permettre aux habitants de mieux se nourrir. L'alimentation représente un quart de notre empreinte carbone et influence directement notre santé (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires...).

Les élus locaux ont les moyens d'agir concrètement :

- En favorisant les produits locaux, de saison - idéalement bio ou issus de l'agroécologie, pour soutenir les filières agricoles responsables de leur territoire.
- En luttant contre le gaspillage, en limitant la consommation de viande, et en privilégiant des produits de qualité, pour améliorer la qualité nutritionnelle des menus et limiter les impacts environnementaux.
- En s'appuyant sur les circuits courts pour renforcer la souveraineté alimentaire et dynamiser l'économie locale.

