

# SO WHAT?

POLICY BRIEF  
N° 33  
JANVIER 2026

www.chaireunesco-adm.com



Chaire UNESCO  
Alimentations  
du monde

La Chaire Unesco Alimentations du monde décroisonne les savoirs sur l'alimentation. La série **So What?** vise à traduire des résultats de recherche en conclusions lisibles pour l'action.

## POINTS CLÉS

- Les collectivités territoriales déploient des démarches très hétérogènes pour rendre leurs approvisionnements alimentaires plus durables. Cette diversité traduit différentes visions de la durabilité, allant de critères environnementaux stricts à des approches centrées sur l'ancrage local.
- Dans les cas étudiés, le levier de la restauration collective apparaît marginal dans les processus d'écologisation des pratiques agricoles.
- Ce levier doit s'accompagner d'une réorientation ambitieuse d'autres politiques publiques visant l'écologisation des pratiques et le soutien aux petites et moyennes exploitations, afin de transformer en profondeur les modèles de production dominants.

## L'approvisionnement « durable » de la restauration collective contribue-t-il à la transition agroécologique ?

Veronica Bonomelli, chercheuse post-doctorante au CIHEAM-IAMM, UMR MoISA, Montpellier, France.

**E**n France, les lois EGalim (2018) et climat et résilience (2021) ont imposé à la restauration collective publique des objectifs chiffrés d'achats d'aliments « durables » et « de qualité ». Ces catégories regroupent des produits dotés de labels aux exigences environnementales très hétérogènes (indications géographiques, label MSC Pêche Durable, Label Rouge, Haute Valeur Environnementale - HVE - agriculture biologique) ainsi que des produits issus d'approvisionnements directs.

Dans ce contexte, les collectivités territoriales responsables de la restauration collective (RC dans la suite du document) expérimentent une grande diversité de stratégies d'approvisionnement alternatif. Celles-ci visent à réorganiser les achats des cantines en intégrant de nouveaux produits et producteur-ice-s (agriculteur-ice-s, transformateur-ice-s, groupements de producteur-ice-s, en rupture avec la dépendance historique aux grossistes et aux circuits de distribution classiques) et ambitionnent souvent d'accompagner la transition des systèmes agri-alimentaires.

Pour mettre en œuvre ces stratégies, les collectivités associent de plus en plus de nouveaux-elles acteur-ice-s à la gouvernance de leurs approvisionnements, notamment des organisations de développement agricole (ODA) comme les FR CIVAM ou les Chambres d'agriculture. Cet élargissement renforce le lien avec l'offre agricole de proximité et peut conduire à des compromis qui influencent la manière même dont est défini un approvisionnement « durable ».

La recherche s'est par ailleurs penchée sur la capacité de la commande publique d'aliments à soutenir des modèles de production plus écologiques. Cette contribution peut être directe, via des critères d'achat intégrés dans les appels d'offres, ou indirecte. En occupant une place privilégiée dans l'agenda politique et médiatique, les cantines - notamment scolaires - peuvent créer une demande nouvelle incitant les producteur-ice-s à adopter des pratiques plus écologiques. Les résultats de ces travaux restent néanmoins controversés.

**Les collectivités expérimentent différentes stratégies d'approvisionnement alternatif**



Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture



Chaire Unesco en alimentations du monde France



Avec le soutien de **Carasso** Daniel & Nina

Fondation pour le Régime de la Fondation de France

En écho à ces travaux, notre étude explore deux questions.

1. Comment se construisent les démarches d'approvisionnement « durable » en RC ? Quels acteur·ice·s associent-elles, quels outils mobilisent-elles et quels modèles de production souhaitent-elles soutenir ?

2. Quelle est la contribution effective de ces démarches à la transition agroécologique ? Cette contribution étant ici examinée du point de vue des acteur·ice·s auprès desquelles les collectivités s'approvisionnent directement.

## Une étude basée sur deux initiatives d'approvisionnement durable dans l'Hérault

Pour y répondre, l'étude s'est appuyée sur deux initiatives d'approvisionnement de la restauration scolaire dans la ville de Montpellier et l'Agglomération du Pays de l'Or.

Lancée en 2016 par la Ville de Montpellier, l'initiative « Ma cantine autrement » articule plusieurs objectifs de durabilité de la restauration scolaire, dont certains liés à l'approvisionnement : augmenter la part de produits locaux et issus de l'agriculture biologique, accroître l'utilisation de denrées brutes et réduire la proportion de produits ultra-transformés. Au moment de l'étude (2022), la restauration scolaire municipale fonctionne en régie directe, avec une cuisine centrale préparant 15 400 repas par jour, distribués en liaison froide vers 88 restaurants satellites desservant 127 écoles maternelles et élémentaires. La gouvernance de l'approvisionnement alternatif, structurée autour d'un groupe de travail, réunit un large éventail d'acteur·ice·s : Chambre d'agriculture, Marché d'intérêt national (MIN), FR CIVAM Occitanie, CIVAM Bio de l'Hérault et Océbio. L'initiative s'appuie sur plusieurs instruments, dont un levier central : l'allotissement fin, qui consiste à découper les marchés publics en lots suffisamment spécifiques pour permettre à des producteur·ice·s peu diversifié·e·s de candidater.

Dans l'Agglomération du Pays de l'Or, l'approvisionnement durable s'inscrit dans le programme « Agribio », lancé en 2013. Celui-ci poursuit deux objectifs : développer l'agriculture biologique autour des captages d'eau pour protéger la ressource hydrique et introduire des produits bio et locaux dans les cantines.

Au moment de l'étude, la RC fonctionne également en régie directe avec 4 cuisines préparant 4 000 repas par jour distribués en liaison chaude à 7 crèches, 17 écoles primaires, 2 collèges, 5 centres de loisir et un foyer pour personnes âgées. La nouvelle stratégie d'approvisionnement repose sur un partenariat avec la FR CIVAM Occitanie et le CIVAM Bio de l'Hérault et sur la structuration d'un Groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE), constitué d'agriculteur·ice·s bio du territoire. Ce groupement a pour missions d'approvisionner les cantines tout en développant une organisation pérenne au-delà de ce débouché.

## Les modèles de production ciblés et les déterminants de l'approvisionnement

### Valoriser la production locale

Les nouveaux schémas d'approvisionnement s'appuient sur la recherche de produits de proximité et sur la coexistence de modèles agricoles variés. Malgré des interprétations différentes du « problème à résoudre », les deux collectivités partagent une même logique : valoriser la production locale, avec une attention plus ou moins forte portée aux dimensions écologiques des pratiques agricoles et de transformation.

À Montpellier, où les volumes requis par la restauration scolaire sont significatifs, l'approvisionnement direct mobilise une diversité d'acteur·ice·s. On retrouve des entreprises de transformation, récentes ou récemment consolidées, engagées totalement ou partiellement en agriculture biologique, opérant à l'échelle régionale ou nationale et percevant les cantines comme un marché en expansion après EGalim ; une légumerie travaillant avec des agriculteur·ice·s locaux, dont les systèmes de production sont très spécialisés et les pratiques agricoles







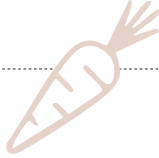








## MÉTHODOLOGIE

Cette étude s'appuie sur une thèse de doctorat en sciences politiques et sociales réalisée à l'Université libre de Bruxelles, soutenue en 2024 et financée par le Fonds de la recherche scientifique (FNRS), avec pour titre : « *Approvisionnements alimentaires de la restauration scolaire : un levier de transition agroécologique pour les acteurs de l'offre ? Analyse de trois initiatives locales en France et en Belgique* ». L'approche par étude de cas permet de saisir la richesse contextuelle et les processus spécifiques à chaque initiative, tout en les inscrivant dans des dynamiques plus larges.

Le travail empirique repose sur 74 entretiens semi-directifs avec des acteur·ice·s impliqué·e·s dans la conception et la mise en œuvre des initiatives étudiées : agent·e·s de collectivités, élu·e·s locaux·ales, organisations de développement agricole, agriculteur·ice·s, transformateur·ice·s et coopératives. Il inclut également des observations participantes ainsi que l'analyse de documents fournis par les collectivités. La thèse mobilise un corpus théorique croisant la sociologie de la traduction (Callon, 1986), le cadre de l'agroécologie (Wezel et al., 2014) et des concepts issus de la sociologie de l'action publique et de la littérature critique sur les circuits agri-alimentaires alternatifs, notamment ceux ancrés dans l'économie politique marxiste (Allen et Guthman, 2006).

Ce croisement permet, d'une part, de saisir la construction locale des initiatives en retraçant leurs trajectoires, les enrôlements et désenrôlements d'acteur·ice·s aux intérêts divergents, les controverses survenues et les obstacles structurels rencontrés. Et, d'autre part, il facilite l'étude des changements que ces initiatives produisent sur l'écologisation des pratiques des producteur·ice·s associé·e·s aux réseaux d'approvisionnement.

**FIGURE 1. Caractéristiques des deux initiatives étudiées**

<b>Porteur de l'initiative</b>	 Ville de Montpellier 	<b>Agglomération du Pays de l'Or</b> 
<b>Restauration collective concernée</b>	 Restauration scolaire municipale	Restauration collective intercommunale 
<b>Organisation (cuisines et légumeries)</b>	 1 unité de production 1 légumerie sur le territoire 	4 unités de production Légumeries intégrées dans les unités de production
<b>Nombre de repas/jour (2021)</b>	 15 400 	4 000 
<b>Montant des achats alimentaires* (2021)</b>	 3 508 683 € 	1 200 000 € 
<b>Acteur-ice-s associé-e-s à la gouvernance</b>	 Chambre d'agriculture, Marché d'intérêt national, FR CIVAM Occitanie, CIVAM Bio de l'Hérault et Océbio	FR CIVAM Occitanie et CIVAM Bio de l'Hérault
<b>Instruments mis en place</b>	 Allotissement fin ; critères exigeants dans les cahiers des charges ; système de points ; accompagnement des producteur-ice-s pour répondre aux marchés publics	Achat direct à un groupement de producteur-ice-s (GIEE) ; calendrier de saisonnalité des produits ; calendrier de planification des commandes

\*Données déclaratives communiquées par le directeur de la cuisine centrale de la Ville de Montpellier et le directeur général adjoint du pôle « Actions sociales et jeunesse » de l'Agglomération du Pays de l'Or, pour l'année 2021.

assez éloignées des dimensions écologiques et, enfin, des agriculteur-ice-s locaux-ales mobilisé-e-s ponctuellement, engagé-e-s dans des circuits semi-longs et disposant de certifications environnementales que nous qualifions de faibles, telles que la certification HVE ou la démarche « Vergers écoresponsables ».

Au Pays de l'Or, l'approvisionnement se fait directement auprès d'un GIEE de l'agglomération rassemblant des profils variés : des maraîcher-e-s bio cultivant de petites surfaces très diversifiées et privilégiant la vente directe ; des maraîcher-e-s bio ou partiellement bio, exploitant des terres de 15 à 30 hectares et combinant circuits courts et semi-longs ou encore un maraîcher spécialisé, dont 60 % de la production est bio, travaillant sur des surfaces plus importantes et fortement inséré dans les circuits longs.

La volonté de valoriser le « local » se heurte par ailleurs à une offre insuffisante pour répondre aux besoins des cantines. C'est particulièrement le cas à Montpellier pour les fruits et légumes bio où, ni les producteur-ice-s spécialisé-e-s tourné-e-s vers l'expédition, ni les producteur-ice-s diversifié-e-s en circuits courts, ne sont en mesure de fournir les volumes nécessaires.

#### **Des choix d'approvisionnement en cohérence avec les politiques alimentaires**

À Montpellier, la collectivité collabore avec des ODA aux orientations diverses. Certaines privilégient surtout l'origine locale des produits, sans objectif écologique

explicite (Chambre d'agriculture, MIN), tandis que d'autres défendent l'agriculture biologique (Océbio, FR CIVAM, CIVAM Bio). Dans un premier temps (2014-2020), les choix d'approvisionnement reflétaient la vision du directeur de la cuisine centrale, en cohérence avec la politique agroécologique et alimentaire de Montpellier, elle-même centrée sur la valorisation de l'agriculture locale. À partir de 2020, la nouvelle mandature réoriente la stratégie vers une plus grande part de produits bio dans les cantines, sans pour autant modifier la composition du groupe de gouvernance des approvisionnements.

Le rôle des ODA est consultatif. Le groupe de travail sur l'approvisionnement - principale instance de concertation - sert essentiellement à créer un lien opérationnel avec les filières agricoles et alimentaires pour faciliter le *sourcing*, sans influencer directement les choix stratégiques. Le pouvoir décisionnel (rédaction des marchés publics, définition des profils de producteur-ice-s ciblé-e-s) reste entre les mains de la collectivité.

Au Pays de l'Or, seules des ODA engagées dans l'agriculture bio sont associées à la gouvernance. Ce choix est cohérent avec les convictions du responsable de la RC, issu de la Fédération nationale d'agriculture biologique et défenseur du rôle des dynamiques collectives pour la transition agroécologique. Sa vision s'inscrit pleinement dans le programme territorial préexistant « Agribio ». Les ODA jouent, ici aussi, un rôle essentiellement consultatif, tout en contribuant à l'animation du GIEE.

## Quels effets sur les pratiques agricoles ?

### Une écologisation limitée

Les collectivités ont tendance à valoriser les pratiques existantes (qu'elles soient écologiques ou non) plutôt qu'à accompagner la transition vers de nouveaux modes de production. Les interactions avec la RC conduisent surtout à des ajustements techniques ou commerciaux : adaptation des gammes (calibres, formats), nouveaux conditionnements (mono vers multi-portion) ou investissements pour s'adapter aux besoins des cantines (acquisition d'équipements de séchage, par exemple, pour améliorer la tenue à la cuisson de certains produits). Concernant l'écologisation des pratiques, certain·e·s transformateur·ice·s travaillant avec la Ville de Montpellier, incité·e·s par les cahiers des charges, ont réduit les emballages et augmenté le recyclage. Des changements parfois étendus à d'autres marchés. De manière générale, les choix d'écologisation des pratiques relèvent davantage des trajectoires individuelles des producteur·ice·s et de facteurs extérieurs à la demande de la RC.

## CONCLUSION

Les initiatives d'approvisionnement étudiées modifient les profils des producteur·ice·s mobilisé·e·s et génèrent des formes d'hybridation, qui nourrissent les récits des collectivités autour de processus d'écologisation. Elles peuvent augmenter la proportion de produits bio à coût maîtrisé – les denrées alimentaires ne représentant qu'un quart du coût d'un repas – mais la part du « local » conventionnel demeure importante et l'impact sur les pratiques agricoles limité. De même, l'effet sur les surfaces cultivées et le chiffre d'affaires des producteur·ice·s est marginal.

Pour que la restauration collective devienne un levier structurant de la transition agroécologique, un soutien politique plus ambitieux s'impose. Aujourd'hui, moins de 1 % du budget de l'État est dédié à la conversion à l'agriculture biologique et à la réduction de l'usage des pesticides (BASIC, 2021).

Les réglementations actuelles sur l'approvisionnement de la RC définissent une « durabilité » très large et consensuelle, favorisant des pratiques hétérogènes, plus ou moins en rupture avec le paradigme agroindustriel dominant. Combinée aux logiques néolibérales de prix, de compétitivité et d'efficacité logistique, cette ambiguïté crée une inertie, faisant de l'approvisionnement des cantines une « entreprise incertaine » pour la transition agroécologique. Enfin, les obstacles logistiques entre l'offre agricole et la demande des cantines montrent que l'approvisionnement direct seul ne suffit pas. Il est nécessaire de renforcer le rôle des plateformes de producteur·ice·s, optimisant la répartition des commandes et le partage de la valeur ajoutée, afin de soutenir de façon significative les modèles de production agroécologiques.

### Les changements vécus par les producteur·ice·s

Pour illustrer les effets de la commande publique sur les producteur·ice·s, trois profils-types - qui peuvent s'entremêler - permettent de saisir les dynamiques à l'œuvre.

1. Les producteur·ice·s en agriculture raisonnée valorisant le local (Montpellier), qui considèrent la RC comme un débouché secondaire (< 4 % du chiffre d'affaires). Exploitant des surfaces moyennes et orienté·e·s vers des circuits semi-longs, ils·elles mettent en avant l'origine locale de leurs produits (traçabilité, fraîcheur) et utilisent les circuits courts pour diversifier leurs revenus et sécuriser leur exploitation, surtout dans un contexte de crise agricole.

2. Les producteur·ice·s bio investi·e·s dans la vie du territoire (Pays de l'Or) pour qui la part de chiffre d'affaires liée à la RC reste marginale (< 1 %). Leur motivation principale est de participer à une dynamique collective territoriale et de contribuer à améliorer la qualité des repas scolaires, tout en étant reconnu·e·s par une collectivité perçue comme engagée. L'implication dans le GIEE renforce les liens entre pairs, favorise les échanges d'informations et permet la mutualisation ponctuelle d'outils entre exploitations aux moyens variés.

3. Les transformateur·ice·s bio soutenu·e·s par la commande publique (Montpellier) pour qui la RC représente un débouché structurant (souvent > 20 % du chiffre d'affaires), parfois dès la création de l'activité. Le cadre contractuel sécurise la demande, soutient les investissements (matériel, équipements, recrutement) et encourage l'adoption de conditionnements plus écologiques. Il ouvre par ailleurs l'accès à d'autres marchés grâce à de nouvelles compétences, à l'élargissement de la gamme de produits et à la légitimité acquise via la collaboration avec la Ville de Montpellier. 

### Références

Allen, P., Guthman, J. (2006). From "old school" to "farm-to-school": Neoliberalization from the ground up. *Agriculture and Human Values*, Vol. 23, n° 4, pp. 401-415.

BASIC (2021). Étude des financements publics et privés liés à l'utilisation agricole de pesticides en France. Rapport de recherche.

Callon, M. (1986). Éléments pour une sociologie de la traduction : la domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc. *L'Année sociologique* (1940/1948), Vol. 36, pp. 169-208.

Wezel, A., Casagrande, M., Celette, F., Vian, J.-F., Ferrer, A., Peigné, J. (2014). Agroecological practices for sustainable agriculture. A review. *Agronomy for sustainable development*, Vol. 34, n° 1, pp. 1-20.

### Auteure

Veronica Bonomelli, chercheuse post-doctorante au CIHEAM-IAMM, UMR MoISA, Montpellier, France.

