

Transformation écologique de la restauration collective d'État : faire de la restauration collective un levier de transition écologique

GT « Transformation écologique » du 2 avril 2026

Ce groupe de travail était présidé par Marc RAUHOFF, sous-directeur de la logistique et du patrimoine (SDLP). La présentation était assurée par un agent de la DGAL.

FO Agriculture était représentée par Sylvain THIBAUT

Introduction

Face à l'urgence climatique et à la nécessité de repenser en profondeur les modes de production et de consommation, la restauration collective de l'État occupe désormais une place stratégique dans la transition écologique. Avec plus d'un million de repas servis chaque jour dans les services publics, elle constitue un levier d'action majeur pour réduire l'empreinte environnementale de l'alimentation, soutenir les filières agricoles durables et améliorer la qualité nutritionnelle des repas proposés aux agents. Depuis la promulgation des lois EGalim et Climat & Résilience, cette transformation s'appuie sur un cadre réglementaire renforcé, des objectifs clairement définis et une volonté politique affirmée, portée notamment par la DGAL et le dispositif des Services publics écoresponsables.

A l'occasion du groupe de travail « transformation écologique » du MAASA du 2 avril dernier, la DGAL a présenté aux représentants des personnels sa contribution au plan de transformation écologique de l'État à travers un état des lieux de cette transformation : ses fondements réglementaires, ses enjeux, les résultats obtenus, les difficultés rencontrées et les leviers identifiés pour accélérer la dynamique.

Un cadre législatif ambitieux pour une restauration collective exemplaire

La transformation écologique de la restauration collective constitue un axe structurant de l'action de l'État en matière de transition environnementale. Elle repose sur un cadre législatif et réglementaire exigeant, articulé autour des lois EGAlim et Climat & Résilience, de la Politique prioritaire du Gouvernement et du dispositif des Services publics écoresponsables (SPE). Elle s'inscrit plus largement dans la stratégie conduite par la DGAL pour améliorer la qualité de l'alimentation tout en réduisant l'empreinte environnementale des repas servis dans les services publics. Ces textes fixent des objectifs ambitieux : atteinte d'au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique ; développement d'une offre végétarienne quotidienne lorsque plusieurs choix sont possibles ; diversification obligatoire des sources de protéines dans les structures de plus de 200 couverts ; réduction du gaspillage alimentaire via la réalisation d'un diagnostic et la mise en place d'actions correctives ; limitation de l'usage du plastique ; obligation d'un affichage permanent des résultats pour les convives. L'enjeu est de faire de l'État un acteur exemplaire en matière d'alimentation durable.

Une gouvernance renouvelée et une politique fortement territorialisée

Ces obligations s'accompagnent d'un pilotage renforcé. Une circulaire impose désormais l'inscription de tous les restaurants de l'État sur la plateforme Ma Cantine, qui centralise la déclaration des achats et la publication des données. Les préfets fixent des objectifs territoriaux et assurent le suivi de leur mise en œuvre, dans une logique de territorialisation des politiques publiques. La mesure 10 des SPE vient encore renforcer ce cadre en rappelant les obligations d'approvisionnement durable, de développement de l'offre végétarienne, de réduction du gaspillage et de coopération avec les projets alimentaires territoriaux (PAT). Cependant, le périmètre de la restauration collective de l'État demeure complexe. Il inclut les restaurants des administrations centrales, déconcentrées, ainsi que certains établissements publics, tandis que les restaurants inter-administratifs relevant des préfetures sont suivis dans un cadre spécifique. Cette organisation éclatée complique le déploiement homogène des orientations nationales et rend plus difficile le pilotage global.

Des enjeux multiples au cœur de l'action publique

La transformation écologique porte plusieurs enjeux majeurs. D'abord, un enjeu environnemental, à travers la réduction de l'empreinte carbone et du gaspillage alimentaire, la limitation des plastiques et la diversification des sources de protéines. Elle comporte également un enjeu économique et territorial, grâce au soutien aux filières agricoles durables, à la valorisation des approvisionnements locaux via les PAT et à une meilleure structuration de la commande publique. Un enjeu de santé publique est également présent, avec la promotion d'une alimentation plus équilibrée, l'augmentation de la part des protéines végétales et l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas. Enfin, elle soulève un enjeu de gouvernance, lié à la coordination des multiples acteurs impliqués et à l'amélioration de la traçabilité des achats, un point récemment souligné par le Premier ministre, qui a reconnu que l'État n'était pas encore exemplaire en la matière.

Des résultats en progression mais encore contrastés

Les premiers résultats montrent une dynamique positive. Le taux EGAlim progresse et atteint légèrement moins de 50 % à périmètre constant. Le taux de produits biologiques se stabilise autour de 24 %. L'offre végétarienne se développe, et la participation à la télé-déclaration sur l'application « Ma Cantine » augmente fortement, ce qui améliore la lisibilité des données et facilite le pilotage national et territorial. Des établissements comme Auri ou Arborial affichent des résultats encourageants. Ils atteignent ou dépassent les objectifs en matière de produits durables et développent des actions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire. Toutefois, certains objectifs demeurent hors d'atteinte à ce stade, notamment les 100 % de viandes et poissons durables, un indicateur qui stagne autour de 60 %, illustrant les difficultés persistantes d'approvisionnement. Les résultats restent particulièrement hétérogènes pour la lutte contre le gaspillage alimentaire. Si certains établissements sont très engagés, d'autres accusent un retard important, notamment en raison de diagnostics incomplets ou non réalisés.

Des difficultés structurelles à surmonter

Plusieurs difficultés transversales limitent encore les progrès. La qualité et l'exhaustivité des données demeurent insuffisantes. Les pratiques de déclaration sont hétérogènes et l'appropriation des outils numériques varie selon les structures. Les gestionnaires doivent composer avec des contraintes fortes : adaptation des marchés publics, tensions sur certains segments d'approvisionnement durable, surcoûts potentiels, évolution des pratiques culinaires. L'acceptabilité des changements par les convives exige une sensibilisation continue, notamment sur le végétarisme ou le remplacement des protéines animales. La multiplicité des acteurs (administrations centrales, services déconcentrés, établissements publics, préfectures) complexifie la cohérence de mise en œuvre et la remontée d'informations. Le manque de traçabilité des achats alimentaires publics, reconnu au plus haut niveau de l'État, limite la capacité à suivre précisément les financements et leurs effets. L'amélioration de la qualité a un coût. Les produits durables et biologiques sont plus chers. La préparation des repas peut nécessiter plus de main-d'œuvre. Les volumes d'achat peuvent également évoluer.

Pour **FO**, l'acceptabilité sociale des répercussions des mesures sur le coût des repas pour les agents est également à prendre en compte. **FO** alerte également sur la situation des restaurants inter-administratifs, dont le fonctionnement repose sur des associations animées par des agents bénévoles : l'accumulation des obligations EGAlim, les exigences de suivi et de marchés publics et l'insuffisance des outils disponibles risquent de fragiliser ces structures, d'autant que leurs conseils d'administration, composés d'agents mandatés, devront porter ces évolutions sans moyens supplémentaires, alors même que le décret ne prévoit que deux jours de décharge pour le président, un volume très insuffisant au regard des adaptations attendues.

Des leviers d'action identifiés pour accélérer la transformation

Plusieurs leviers permettent de soutenir la montée en puissance de la politique publique. La plateforme Ma Cantine constitue l'outil central de collecte des données, d'accompagnement des gestionnaires et d'information des convives. Des guides, ressources méthodologiques et outils de suivi des achats permettent aux établissements d'améliorer leurs pratiques. Les services déconcentrés, en particulier les DRAAF et les services régionaux de l'alimentation, jouent un rôle essentiel dans l'accompagnement de proximité. Les PAT renforcent les circuits courts et l'ancrage territorial de l'approvisionnement. Le partage de bonnes pratiques, la valorisation des initiatives exemplaires et la formation contribuent à ancrer durablement les évolutions dans les comportements.

FO est attachée à une alimentation de qualité et à la transition écologique, afin que cette transformation reste socialement soutenable pour les agents. Elle demande que l'administration prenne en charge l'intégralité du surcoût occasionné par la mise en œuvre de ces mesures.

Une dynamique engagée mais encore fragile

La transformation écologique de la restauration collective de l'État s'inscrit dans une dynamique ambitieuse, structurée et désormais largement engagée. Les avancées observées témoignent de la capacité des établissements à s'adapter, à innover et à intégrer progressivement les exigences réglementaires. Toutefois, les résultats encore incomplets, les disparités entre structures et les difficultés structurelles identifiées montrent que le chemin à parcourir reste important pour atteindre l'exemplarité attendue de l'État.

La réussite de cette transformation repose sur trois conditions : la consolidation du pilotage et de la traçabilité, l'accompagnement technique des gestionnaires et la mobilisation durable de l'ensemble des acteurs. Elle nécessite également une vigilance particulière quant à son acceptabilité sociale. L'amélioration de la qualité et la montée en gamme des approvisionnements ont un coût, qui ne saurait être supporté par les seuls agents.

À ce titre, pour **FO**, la prise en charge par l'administration du surcoût lié aux mesures doit être envisagée comme un levier essentiel pour garantir une transition écologique qui soit non seulement efficace, mais aussi équitable et soutenable. En conciliant ambition environnementale, cohérence opérationnelle et justice sociale, l'État pourra véritablement faire de sa restauration collective un modèle de transition écologique au service des agents comme de l'intérêt général.

Enfin, **FO** alerte sur la fragilisation des restaurants inter-administratifs, dont les conseils d'administration devront assumer des obligations croissantes sans moyens adaptés, alors que le dispositif actuel — notamment les deux jours de décharge prévus pour le président — reste très insuffisant pour accompagner les évolutions attendues.

FO Agriculture restera pleinement mobilisée pour garantir que la transition écologique de la restauration collective se fasse sans pénaliser les agents, et continuera d'exiger la prise en charge intégrale des surcoûts par l'administration.

*L'équipe **FO Agriculture***



Être solidaires et avancer ensemble
Résister - Revendiquer - Reconquérir

Suivez toute l'actualité sur notre site : fo-agriculture.fr

