

RESTAURATION SCOLAIRE :**La Ville de Lyon renouvelle son marché avec Elior pour 4 ans**

La Ville de Lyon renouvelle, pour la période 2026-2030, le marché de restauration scolaire pour ses 207 écoles publiques. Ce nouveau contrat, attribué au prestataire Elior, s'inscrit au sein d'un projet d'alimentation globale à l'attention des familles lyonnaises, dans la continuité des orientations municipales en faveur d'une alimentation de qualité, durable et accessible à tous les enfants. Le nouveau marché s'articule autour de quatre ambitions majeures : le bio, le fait-maison, une alimentation saine et durable et la juste rémunération des producteurs.

« Nous sommes honorés de la confiance renouvelée de la Ville de Lyon, qui nous permet de poursuivre notre engagement en faveur d'une alimentation scolaire de qualité. Ensemble, nous œuvrons pour proposer une cuisine variée et équilibrée, faisant une place croissante au végétal et aux produits locaux, tout en accompagnant les enfants dans une démarche d'éducation alimentaire et de transition vers des pratiques plus durables. »

Mickaël GIRARD, directeur général d'Elior France

UNE NOUVELLE ÉTAPE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Avec **25 000 repas servis en moyenne chaque jour dans ses 127 restaurants scolaires**, la Ville de Lyon est un acteur alimentaire important dont les choix ont un impact réel sur l'environnement et le soutien aux filières agricoles.

Le renouvellement du marché s'inscrit dans la continuité d'une politique forte pour la santé globale, l'attention aux enfants et à leurs familles et la transition écologique, avec une **offre axée sur le bio, le local et le fait-maison propose d'aller « du champ à l'assiette » à travers 2 menus équilibrés au choix « jeune pousse » et « petit bouchon ».**

Les 4 axes prioritaires pour la période 2026-2030 sont :

- La montée progressive du bio et plus particulièrement du bio local
- Le renforcement du fait-maison sur les plats principaux
- Le maintien d'exigences fortes en matière de santé publique
- Le renforcement de la démarche de juste rémunération des producteurs du territoire.

Le bio

Le nouveau contrat prévoit des objectifs en progression des produits biologiques servis aux enfants. Ces objectifs sont : **65 % dès l'année scolaire 2025/2026 pour parvenir à 85 % en 2029/2030.** Cette

trajectoire s'accompagne d'une attention accrue aux **approvisionnements de proximité** et au développement des **filières locales**.

Le fait-maison

La cuisine centrale accentuera l'utilisation de produits frais et bruts. Les plats principaux seront progressivement préparés sur site : **100 % des viandes cuisinées et des purées, gratins en fait-maison dès 2026/2027 et 80 % des plats végétariens et des entrées froides**. Cette évolution garantit une meilleure maîtrise nutritionnelle et des recettes plus simples et plus goûteuses. Parallèlement, de nouvelles propositions de desserts maison, de plats chauds et de plats végétariens seront introduites permettant ainsi d'améliorer continuellement la diversité et la qualité de l'offre pour les enfants.

Alimentation saine et durable et santé publique

Concernant la santé publique, la Ville maintient un cadre sanitaire strict avec **la suppression de certains aliments et compositions**, dont notamment : **le thon, 29 additifs, les OGM, les nitrites, l'huile de palme, les édulcorants, des aliments gras et transformés**, ainsi que plusieurs ingrédients à fort potentiel allergisant.

Cette politique volontariste vise à protéger durablement la santé des enfants et à offrir des menus conformes aux meilleures recommandations nutritionnelles.

La juste rémunération des producteurs

Le marché 2026-2030 renforce la démarche de partenariat avec le monde agricole. Les filières locales et le commerce équitable, au Nord comme au Sud, sont encouragés afin de garantir **une rémunération plus juste des producteurs**. Pour cela, la Ville s'appuie notamment sur **une instance unique à l'échelle des collectivités : la commission agricole tripartite** (composée de la Ville de Lyon, du prestataire de la cuisine centrale, de la Chambre d'agriculture du Rhône et d'Agribio Rhône et Loire). Elle doit **poursuivre son travail pour structurer des débouchés durables au bénéfice du territoire**.

Par ce renouvellement, la Ville réaffirme que la restauration scolaire est un levier majeur de politique publique : éducation au goût, transition écologique, soutien à l'agriculture locale, valorisation des circuits courts et lutte contre les inégalités alimentaires. Avec Elior, elle propose à chaque enfant des repas sains, responsables et accessibles à tous.

À propos d'Elior

Leader français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 18 000 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,1 million de convives. Elior France est particulièrement attentive à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.