

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 24 février 2026



LA CANTINE SCOLAIRE, UN LEVIER STRATÉGIQUE DE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ?

Entre le repas à 1 euro et l'annonce du Premier ministre pour que la restauration collective publique se fournisse exclusivement en produits agricoles venus de l'UE, il est clair que la souveraineté alimentaire française ne se joue pas uniquement dans les rayons des supermarchés. Chaque jour, elle se décide aussi dans les choix d'achats publics et dans les repas servis à des millions d'enfants et jeunes adultes en France.

À l'occasion du Salon International de l'Agriculture, Agri-Éthique met en lumière une avancée concrète pour la restauration collective : l'accès, à grande échelle, à des produits issus du commerce équitable français couvrant l'ensemble du repas. Grâce à l'engagement de trois acteurs majeurs du Food Service – Andros, Bonduelle et Sysco, les cantines disposent désormais de solutions de plus en plus structurées pour proposer des menus complets qui soutiennent l'agriculture française.

L'ÉQUITABLE DÉSORMAIS ACCESSIBLE POUR LES CANTINES, DE L'ENTRÉE AU DESSERT

Depuis 2022, les collectivités sont tenues d'intégrer 50 % de produits durables et de qualité dans leurs menus. « Mais derrière ce chiffre, la réalité est plus complexe : seules 29,5 % de celles qui ont déclaré leurs achats à fin 2024 (ce qui ne représente que 40 % du total des cantines en France) parviennent à tenir la promesse. Les freins sont connus : le coût, le manque de volumes et une offre encore insuffisamment diversifiée » annonce **Yann Nieul**, Directeur Andros Foodservice France.

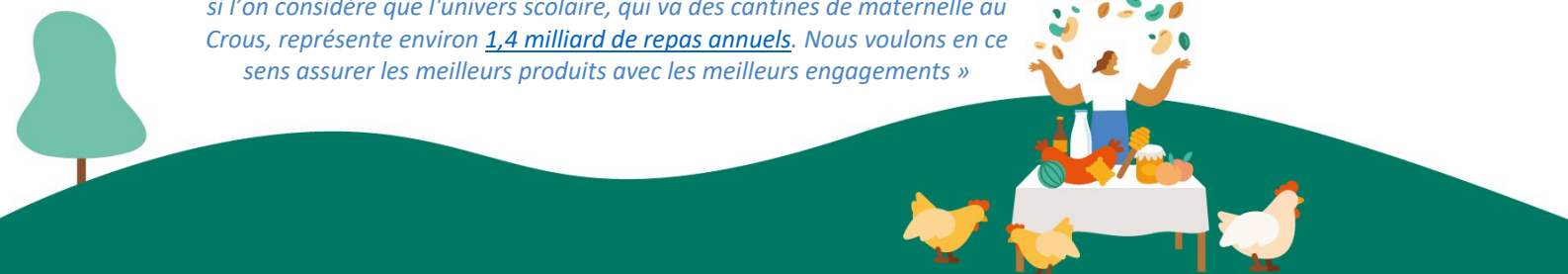
En ce début d'année 2026, une réponse concrète est donnée aux professionnels de la restauration collective. L'offre en commerce équitable français, labellisée Agri-Éthique France, s'élargit significativement avec des produits issus de l'agriculture tricolore, de l'entrée au dessert :

- **des légumes Bonduelle Food Service pour les entrées et accompagnements** : depuis le 1^{er} janvier, l'offre équitable est passée de 70 à plus de 100 références compatibles avec la loi EGalim, en appertisé ou surgelé ;
- **des crêpes, feuilletés et tartes issues de filières françaises équitables via Sysco France**, dont l'ambition équitable se poursuit avec un nouveau cap 2026 ;
- **une gamme de 33 yaourts et desserts Nova - Andros Foodservice**, élaborés à partir de matières premières françaises engagées et labellisés depuis ce début d'année.

			
Date de labellisation	Janvier 2026	2024	Janvier 2026
Nombre de références	Plus de 100 références , représentant plus de 12 000 tonnes de légumes	86 références et près de 4 000 tonnes , sur 4 catégories (entrées, légumes, BOF, desserts)	33 yaourts et desserts de la marque Nova, soit 47 % de la gamme certifiée
Filières concernées	Filières racines, choux, feuilles, graines, courges et légumineuses	Filières blé et œufs	Filière lait

Pour **Ludovic Brindejone**, directeur du label Agri-Éthique : « Cette structuration de l'offre marque un changement d'échelle : l'équitable français devient accessible, concret et opérationnel pour la restauration collective qui se doit de respecter le cadre d'EGalim ».

Pierre Bidault, Directeur commercial Bonduelle Food Service France, ajoute : « Notre mission est à la fois tournée vers la pédagogie envers les publics (enfants, adolescents, acheteurs, service public...) et la réponse qui nous est exigée par EGalim. Est-ce un levier stratégique pour la souveraineté ? Bien sûr, si l'on considère que l'univers scolaire, qui va des cantines de maternelle au Crous, représente environ **1,4 milliard de repas annuels**. Nous voulons en ce sens assurer les meilleurs produits avec les meilleurs engagements »



DES INITIATIVES FORTES DANS DES FILIÈRES EN TENSION

Dans un contexte de fragilisation de plusieurs filières agricoles stratégiques, les engagements portés par les partenaires du label Agri-Éthique apportent des réponses concrètes et durables à la crise agricole.

« Quand on entend parler du Mercosur, des pénuries, des crises sanitaires, nous faisons un seul et même constat : nous avons fait le bon choix, au bon moment, avec les bonnes personnes et nous sommes au bon endroit pour parler de souveraineté alimentaire » souligne **Pascal France**, Directeur du développement commercial, Sysco France.

La filière laitière, confrontée à des difficultés structurelles en ce début d'année, peut trouver de nouveaux leviers de stabilité, comme le prouve Andros Foodservice. L'entreprise a décidé de se réapproprier son amont laitier avec la labellisation Agri-Éthique France et des engagements forts en termes de transparence dans le prix payé, dans les volumes contractualisés et dans une relation de longue durée (5 ans).



« Notre objectif est double et prend tout son sens dans un marché du prix du lait en tension. Premièrement, le prix bas pratiqué par le marché ne va pas être répercuté sur nos agriculteurs, avec qui nous avons contractualisé en Agri-Éthique. C'est cette protection que nous recherchons avec une telle démarche. Deuxièmement, nous apportons des solutions adaptées aux besoins des professionnels de la restauration. La gamme de 33 yaourts et desserts Nova est désormais la plus large du marché en RHD. Ces produits de qualité, issus de l'agriculture française, permettent aussi d'éduquer notre jeunesse sur ce qu'elle consomme » explique **Yann Nieul**, Directeur Andros Foodservice France.

Du côté des filières blé et œufs, dont la pénurie a marqué l'année 2025, Sysco France renforce sa démarche initiée avec Atlantique Alimentaire sur sa gamme de crêpes en développant des contrats pluriannuels dans le cadre des produits transformés dans son atelier de Barbezieux (Charente), et sur sa gamme de feuilletés salés et tartes sucrées. Ces engagements permettent de sécuriser les volumes, d'assurer des débouchés pérennes et de soutenir la structuration des filières françaises.

« Sysco France a été pionnier en RHF, en étant le 1^{er} distributeur à s'engager sur des prix et des volumes dans des contrats multipartites de 3 ans. Nous remplissons un triple objectif : soutenir les agriculteurs français en amont, accompagner les collectivités en aval dans leurs objectifs EGalim, proposer des produits français, accessibles et certifiés. Des produits comme ceux de Bonduelle et Nova que nous commercialisons mais aussi nos propres produits labellisés. Nous voulons créer, ensemble, un effet d'entraînement sur de nouvelles filières de production française » relate **Pascal France**.



La filière légumes bénéficie elle aussi de cette dynamique avec Bonduelle Food Service, engagée depuis janvier 2026 en Agri-Éthique avec plus de 100 références produits. Une réponse à une demande croissante des cantines, notamment dans le cadre du développement des repas végétariens hebdomadaires : 96,7% des cantines respectent cette obligation et, dans la restauration de l'État, 65,8% proposent une option végétarienne quotidienne.

Pour **Pierre Bidault** : *« Le scolaire, c'est là où tout démarre pour l'éducation au goût et aux habitudes alimentaires ! Pour nous, cet engagement et cette évolution contribuent d'une part à revaloriser la production légumière française et d'autre part à ancrer durablement ces produits dans les menus de la restauration collective ».*



En savoir plus

