



Communiqué de presse
L'Isle-Jourdain, le 29 septembre 2022

Ecocert «En Cuisine » et le laboratoire INRAE Occitanie-Toulouse, Agroécologie innovations territoires (AGIR) viennent de publier une étude portant sur la transition vers la durabilité en restauration collective.

Cantines vertes et responsables, comment y arriver ?

Avec 3,8 milliards de repas servis par an, la restauration collective est un formidable levier pour la transition des secteurs agricoles et alimentaires vers davantage de durabilité. Forts de ce constat, Ecocert «En Cuisine » et le laboratoire INRAE Occitanie-Toulouse, Agroécologie innovations territoires (AGIR) viennent de publier une étude qui porte sur les changements de pratiques opérés en restauration collective. Elle a été menée auprès d'un échantillon de 29 chefs cuisiniers partout en France.

A partir de ces expériences, **l'étude confirme que la transition des cantines vers la durabilité est possible et 4 principaux itinéraires de transition ont été identifiés!**

Cette étude empirique est la première à rendre compte de la faisabilité des transitions vers la durabilité en restauration collective. Quel que soit le type de restaurant, ils ont réussi à augmenter l'utilisation de produits biologiques et la fréquence des repas végétariens, et à réduire l'utilisation d'aliments ultra-transformés et le gaspillage en relativement peu de temps, de quelques années à un peu plus d'une décennie dans la grande majorité des cas.

Ces résultats devraient convaincre les décideurs politiques du potentiel de généralisation de ces transitions pour répondre aux défis environnementaux et de sécurité alimentaire.



[Vidéo : 3 minutes pour
comprendre l'étude](#)



[Article complet
\(en anglais\)](#)



[Article version « grand public »
\(en français\)](#)