

COMMUNIQUE DE PRESSE

Peyrolles-en-Provence, le 15 Septembre 2026

« Relocalisons »

29 acteurs s'unissent en Région Sud pour lever les freins de
l'approvisionnement local en restauration collective



Changer d'échelle pour transformer nos assiettes. C'est le défi que lance Relocalisons, dont le déploiement opérationnel vient d'être officialisé. Porté par un alliance territoriale inédite réunissant 29 acteurs, cette initiative se déploie sur deux ans en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Grâce à un cofinancement de la Région Sud et du fonds européen FEADER à hauteur de 429 678,78 €, le projet poursuit une mission claire au fort impact social et économique : réancrer durablement l'approvisionnement de la restauration collective (cantines scolaires, hôpitaux et entreprises) au cœur des territoires pour garantir des débouchés aux agriculteurs locaux et une alimentation saine aux citoyens.



Relocalisons

L'urgence du réancrage alimentaire et reconquête de la souveraineté territoriale

La Région Sud est la première région française pour la production de fruits, de légumes frais et de fleurs, mais elle consomme sur place une infime part de ce qu'elle produit. Première pour les cerises, les poires et les salades, deuxième pour les tomates, les pêches et les pommes, elle voyait pourtant, en 2022, seulement 12 % de sa production agricole brute et 38 % de sa transformation agroalimentaire consommés à l'intérieur du territoire (*source : ADEME Provence-Alpes-Côte d'Azur, Diagnostic de la durabilité et de la résilience du système alimentaire de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, étude réalisée par UTOPIES*). Résultat : l'essentiel de la production part ailleurs, tandis que les cantines se fournissent souvent loin.

La restauration collective représente un débouché majeur pour rééquilibrer la donne, à condition de lever les obstacles qui tiennent les producteurs locaux à l'écart des marchés publics. Cantines scolaires, collèges, lycées, établissements hospitaliers et restauration d'entreprise pèsent lourd dans la demande alimentaire régionale et constituent donc un levier concret de relocalisation. C'est tout l'enjeu de la loi EGALIM, adoptée en 2018, qui impose à la restauration collective 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de bio : des seuils que beaucoup d'établissements peinent encore à atteindre avec des produits du territoire.

Une réponse collective, filière par filière

La richesse de la Région Sud tient à sa diversité : maraîchage et arboriculture dans les Bouches-du-Rhône et le Vaucluse, élevage et fruits dans les Alpes, petites exploitations en vente directe dans le Var et les Alpes-Maritimes. Chaque bassin a ainsi ses atouts comme ses contraintes propres. Il n'existe donc pas de solution unique, mais un besoin : **faire coopérer tous les maillons d'une chaîne alimentaire complexe**.

C'est la marque de fabrique de Relocalisons : réunir des acteurs qui, jusqu'ici, ne travaillaient pas nécessairement ensemble. Producteurs de l'amont agricole, logisticiens de proximité, acteurs du commerce équitable, structures d'accompagnement de la restauration collective, collectivités et institutions se réunissent dans une démarche multifilière pour lever les freins de la restauration collective en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Animée par l'association Le Loubatas selon les méthodes de l'intelligence collective, la démarche commence par une phase d'interconnaissance et d'acculturation des équipes : douze visites apprenantes, sur les exploitations, les plateformes logistiques et les lieux de restauration, permettront à chacun de comprendre les contraintes et les réalités opérationnelles des autres. Cette approche immersive, maintenue tout au long du projet, est la condition pour co-construire des solutions réellement adaptées à chaque territoire.



Relocalisons

De la parcelle à l'assiette : les sept axes du projet

Le projet s'articule autour de sept axes de travail complémentaires, qui suivent la chaîne alimentaire de la parcelle à l'assiette :

1. **Favoriser l'interconnaissance et l'acculturation des équipes**, socle de la coopération ;
2. **Identifier les producteurs** en capacité de répondre aux besoins de la restauration collective ;
3. **Adapter les cahiers des charges** des marchés publics pour les ouvrir à une offre locale et de saison, en s'appuyant sur les leviers d'EGALIM ;
4. **Assurer une logistique opérationnelle** alignant la temporalité de l'amont, la planification des cultures, avec celle de l'aval, la composition des menus ;
5. **Transformer les pratiques sur les lieux de restauration**, avec trois établissements pilotes où équipes et convives se font accompagner vers une cantine plus durable, alliant formation aux produits bruts et éducation au goût.
6. **Garantir le juste prix et la juste rémunération des producteurs**, sous la conduite de Max Havelaar France ;
7. **Communiquer et valoriser** les résultats auprès des réseaux régionaux, des collectivités et des Projets Alimentaires Territoriaux.

La gouvernance du projet, elle, s'organise de manière transparente et participative.

« Ce qui fait la force du projet, c'est d'arriver à mettre autour de la table des acteurs qui n'ont pas l'habitude de travailler ensemble : il faut prendre en compte tous les métiers pour relocaliser durablement nos filières. Cela va aussi nous permettre de déployer très rapidement des actions concrètes à l'aide de tous les partenaires, et ce, à l'échelle régionale », explique Laetitia Beutes, coordinatrice du projet Relocalisons, salariée chez Localizz, structure cheffe de file du projet.

En agissant simultanément sur ces sept leviers, de la structuration des filières à la commande publique, de la logistique à la formation des équipes, Relocalisons fait converger ancrage territorial, transition agroécologique et responsabilité environnementale autour d'une promesse simple : une alimentation locale et de qualité, au juste prix, assurant une juste rémunération de celles et ceux qui la produisent.



Relocalis^{ns}

À propos de Relocalisons

Relocalisons est une démarche collective de coopération territoriale visant à relocaliser durablement l'approvisionnement de la restauration collective en Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur. Cofinancé par l'Union européenne, via le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER), et par la Région Sud, il réunit 29 acteurs sur deux ans.

Relocalisons fédère neuf partenaires cofinancés qui couvrent l'ensemble de la chaîne alimentaire : des acteurs de l'amont agricole (Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes, Chambre régionale d'agriculture PACA, coopérative Duransia, Coopération Agricole Sud, Bio de Provence), des logisticiens de proximité (Localizz, Échanges Paysans), l'élevage (Maison Régionale de l'Élevage), l'accompagnement de la restauration collective (Le Loubatas) et le commerce équitable (Max Havelaar France).

Actualités du projet à suivre prochainement sur la page LinkedIn dédiée.