



## **Cantines scolaires : un débouché stratégique pour l'agriculture française**

**Une étude inédite menée par Vertigo Lab pour Ma Cantine Locale, projet porté par Nuances d'Avenir en partenariat avec le CNRA, prouve que l'approvisionnement local dans les cantines scolaires représente un levier majeur de soutien à l'agriculture française. Ainsi, augmenter la part de produits locaux pourrait contribuer à sécuriser durablement les débouchés des producteurs, favoriser leur transition environnementale, créer des emplois dans les territoires tout en renforçant la souveraineté alimentaire du pays.**

Selon les modélisations réalisées, les achats alimentaires locaux dans les cantines scolaires publiques représentent déjà 601 M€ de dépenses et génèrent près de 978 M€ d'activité économique sur le territoire national chaque année (Étude réalisée par le bureau d'études Vertigo Lab pour Nuances d'Avenir, 2026). L'étude met également en évidence un puissant effet multiplicateur : 1 M€ investi dans des produits locaux génère 1,63 M€ d'activité économique en France et soutient 9,2 emplois équivalent temps plein sur l'ensemble de la chaîne de valeur (Étude Vertigo Lab, 2026).

Ces résultats confirment que les cantines scolaires constituent bien plus qu'un service de restauration : elles représentent un débouché structurant pour l'agriculture française, soutenant producteurs, transformateurs, logisticiens et emplois de proximité dans l'ensemble des territoires.

### **La restauration collective, un outil économique sous-estimé**

Avec près de 20 milliards d'euros de chiffre d'affaires et plus de 300 000 emplois (Restau'Co, 2011), la restauration collective publique constitue un débouché structurant pour les filières agricoles et agroalimentaires françaises (ADEME, 2021). Pourtant, malgré les objectifs fixés par la loi EGAlim, la notion de « local » ne bénéficie toujours pas d'une définition harmonisée ni d'indicateurs nationaux de suivi.

L'étude menée par Vertigo Lab est la première à modéliser à grande échelle les retombées socio-économiques de l'approvisionnement local dans les cantines scolaires publiques. Elle démontre que la restauration scolaire peut agir simultanément sur plusieurs enjeux majeurs : revenu agricole, emploi local, structuration des filières françaises, résilience alimentaire et vitalité économique des territoires.

Pour les porteurs du projet Ma Cantine Locale et ses acteurs réunis au sein de la coalition, l'enjeu dépasse largement le contenu des assiettes. Producteurs, collectivités, acteurs de la restauration collective, structures d'accompagnement et partenaires engagés partagent une même conviction : les cantines scolaires peuvent devenir un levier concret de soutien à l'agriculture française et de dynamisation des territoires. Développer l'approvisionnement

local dans les écoles maternelles et élémentaires, c'est sécuriser des débouchés durables pour les producteurs, soutenir l'emploi local et renforcer la résilience alimentaire face aux crises économiques, climatiques ou géopolitiques.

### **Trois scénarios pour mesurer le potentiel du local**

Afin d'évaluer les effets d'un renforcement des approvisionnements locaux dans les cantines scolaires publiques maternelles et élémentaires, qui représentent aujourd'hui 33 %, Vertigo Lab a modélisé trois scénarios prospectifs à l'échelle nationale.

- **Scénario 1** – Une progression réaliste du local : avec 36 % de produits locaux, l'activité économique générée par l'achat de produits locaux par la restauration collective attendrait 1 045 M€ pour 5 886 emplois soutenus dans l'économie grâce aux achats des denrées alimentaire (ne prend pas en compte les emplois dans les cantines) et 310 M€ de richesse créée sur le territoire (Étude Vertigo Lab pour Nuances d'Avenir, 2026).
- **Scénario 2** – Un changement d'échelle : en portant la part de produits locaux à 44 %, l'activité économique générée atteindrait 1 306 M€ pour 7 355 emplois soutenus et 390 M€ de richesse créée (Étude Vertigo Lab pour Nuances d'Avenir, 2026).
- **Scénario 3** – Une transformation structurelle : avec 62 % de produits locaux, l'activité économique générée atteindrait 1 816 M€ pour de 10 300 emplois soutenus et 500 M€ de richesse créée (Étude Vertigo Lab pour Nuances d'Avenir, 2026).

Pour les auteurs de l'étude, ces résultats montrent que la restauration scolaire peut devenir un véritable levier de la souveraineté alimentaire et de développement territorial.

### **Une attente forte des Français**

Cette dynamique répond également à une attente croissante des consommateurs. Selon une étude Ipsos pour le Syndicat national de la restauration collective, 85 % des Français considèrent qu'il est important de consommer local, même si moins d'un Français sur deux déclare y parvenir régulièrement (Ipsos pour le SNRC, 2026).

Dans ce contexte, la restauration scolaire apparaît comme un levier particulièrement stratégique. Alors que trois élèves sur quatre déjeunent à la cantine (ADEME, 2021), celle-ci peut jouer un rôle clé pour reconnecter agriculture, éduquer à l'alimentation et dynamiser les territoires, tout en rendant une alimentation locale plus accessible au quotidien.

### **Le défi : passer à l'échelle**

Si les initiatives en faveur de l'approvisionnement local se multiplient partout en France, leur généralisation reste confrontée à plusieurs obstacles. À travers une étude qualitative menée par Nuances d'Avenir en 2026, 3 principaux freins ont été identifiés : -les volumes, la logistique, la réglementation.

Pour les porteurs du projet Ma Cantine Locale, ces freins ne remettent toutefois pas en cause la dynamique engagée. De nombreuses collectivités démontrent déjà qu'un modèle plus local, plus résilient et économiquement viable est possible. Certaines structures atteignent aujourd'hui jusqu'à 74 % de produits locaux, parfois associés à une réduction significative du gaspillage alimentaire.

L'enjeu désormais n'est plus d'expérimenter, mais de permettre un véritable changement d'échelle à l'échelle nationale. « Les cantines scolaires peuvent devenir un outil concret de soutien à l'agriculture française, de transition environnementale et de résilience des territoires. Le défi aujourd'hui n'est plus d'expérimenter, mais de permettre le passage à l'échelle. » Louis Dumoulin, Directeur Nuances d'Avenir

## **Le projet Ma Cantine Locale**

Lancée en 2025 par Nuances d'Avenir en partenariat avec le Conseil National pour la Résilience Alimentaire (CNRA), Ma Cantine Locale est un projet national visant à développer l'approvisionnement local dans les cantines scolaires publiques.

Le projet rassemble des acteurs de l'ensemble de la chaîne alimentaire — producteurs, collectivités, restauration collective, fournisseurs et structures d'accompagnement — autour d'une conviction commune : les cantines scolaires peuvent devenir un levier concret de soutien à l'agriculture française, de résilience alimentaire et de dynamisation des territoires.

À travers des actions de terrain, des travaux d'étude et la mobilisation des acteurs publics, Ma Cantine Locale souhaite favoriser le passage à l'échelle des initiatives locales déjà engagées partout en France.

## **Qui porte le projet ?**

**Nuances d'Avenir**, association apaisane à but non lucratif ayant pour ambition de mobiliser une plus large part des citoyens sur la question environnementale afin de dépolier les débats et tendre vers une transition juste, pragmatique et ancrée dans les territoires. Nous souhaitons notamment adresser les Français ne se sentant pas représentés dans les débats environnementaux actuels.

**Le CNRA (Conseil National pour la Résilience Alimentaire)**, association à but non lucratif qui réunit des initiatives agissant concrètement, et proposent des solutions innovantes répondant au défi alimentaire des territoires : "Proposer une alimentation saine pour tous grâce au rééquilibrage de l'offre alimentaire vers plus de local et à la simplification des chaînes de dépendance".

Sources : Étude réalisée par le bureau d'études Vertigo Lab pour Nuances d'Avenir, Avril 2026 ; ADEME 2021 ; Ipsos pour le SNRC 2026 ; loi EGAlim ; Évaluation menée par Restau'Co 2011

## **A propos**

Ma Cantine Locale est née de la rencontre entre deux associations complémentaires convaincues que la restauration collective peut devenir un levier puissant de transformation des territoires, à condition de réunir les bonnes personnes autour de la table