

ÉTUDE D'IMPACTS SOCIO-ÉCONOMIQUES DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DANS LES CANTINES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES

*Réalisé par le bureau d'études Vertigo Lab
Pour Nuances d'Avenir
2026*

Table des matières

Contexte et genèse de l'étude	5
Objectifs de l'étude	6
Choix méthodologiques structurants	7
Cadre réglementaire	11
Focus sur la région Pays de la Loire	12
1 Etat des lieux des approvisionnements de la restauration collective	13
1.1 Collecte de données	13
1.2 Entretiens qualitatifs	14
1.3 Analyse des données	18
2 Retombées socio-économiques des approvisionnements locaux de la restauration collective publique dans les Pays de la Loire	24
3 Scénarios de relocalisation des approvisionnements de la restauration collective publique dans les Pays de la Loire et retombées socio-économiques associées	27
Résultats sur le territoire national	31
1 Situation dans les autres régions françaises et extrapolation nationale	31
2 Retombées socio-économiques des approvisionnements locaux de la restauration collective publique et indicateurs consolidés	31
3 Scénarios de relocalisation des approvisionnements de la restauration collective publique sur le territoire national et retombées socio-économiques associées	33
Conclusion	37
Annexes	39
1 Constitution d'un groupe d'Experts	39
2 Identification des critères de choix de la région type	40
3 Présentation d'ImpacTer	44
3.1 Présentation de l'outil	44
3.2 Présentation des multiplicateurs économiques	48
4 Extrapolation à l'échelle nationale	52
4.1 Estimation de la part d'approvisionnements locaux, par région	52
4.2 Scénarios de relocalisation pour chaque région	54
5 Questionnaire mobilisé pour la collecte de données quantitative	56
6 Trame d'entretien qualitative	63

Table des figures

Figure 1 : grille multicritères comparant les caractéristiques de la région Pays de la Loire aux caractéristiques du territoire national (source : auteurs)	12
Figure 2 : Récapitulatif des échanges menés avec la Cuisine Centrale d'Allonnes	14
Figure 3 : Récapitulatif des échanges menés avec la Fabrik Sud Loire	15
Figure 4 : Récapitulatif des échanges menés avec Papillotes & Compagnie	16
Figure 5 : Récapitulatif des échanges menés avec la Cuisine Centrale de Trélazé	16
Figure 6 : Réponses du questionnaire quantitatif à la question « Parmi les éléments suivants, lesquels constituent aujourd'hui des freins concrets à l'augmentation de la part de produits en provenance des Pays de la Loire »	18
Figure 7 : Décomposition des coûts d'une cantine sur place (source : Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire, ADEME)	20
Figure 8 : Résultats du questionnaire en ligne adressé aux établissements de Pays de la Loire concernant la réduction du gaspillage et de l'utilisation du plastique	21
Figure 9 : Résultats du questionnaire en ligne adressé aux établissements de Pays de la Loire concernant le lien entre approvisionnement local et réduction du gaspillage	22
Figure 10 : Résultats du questionnaire en ligne adressé aux établissements de Pays de la Loire concernant le lien entre approvisionnement local et réduction de l'utilisation de plastique	23
Figure 11 : Retombées socio-économiques actuelles des approvisionnements locaux de la restauration collective publique dans les Pays de la Loire, estimés à 38% en 2026	26
Figure 12 : Visualisation des 3 scénarios de relocalisation des approvisionnements en Pays de la Loire	28
Figure 13 : Retombées socio-économiques totales du Scénario n°1 estimant à 40% la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective publique dans les Pays de la Loire	28
Figure 14 : Retombées socio-économiques du Scénario n°2 estimant à 50% la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective publique dans les Pays de la Loire	29
Figure 15 : Retombées socio-économiques du Scénario n°3 estimant à 70% la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective publique dans les Pays de la Loire	30
Figure 16 : Retombées socio-économiques actuelles des approvisionnements locaux de la restauration collective publique sur le territoire national, estimés à 33%	32
Figure 17 : Visualisation des 3 scénarios de relocalisation des approvisionnements sur le territoire national	33
Figure 18 : Retombées socio-économiques du Scénario n°1 estimant à 36% la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective publique sur le territoire national	34
Figure 19 : Retombées socio-économiques du Scénario n°2 estimant à 44% la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective publique sur le territoire national	35
Figure 20 : Retombées socio-économiques du Scénario n°3 estimant à 62% la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective publique sur le territoire national	36
Figure 21 : Présentation des trois types d'impacts calculés par le modèle ImpactTer de Vertigo Lab (source : Vertigo Lab)	45

Figure 22 : Présentation des multiplicateurs de chiffre d'affaires à travers l'exemple du boulanger (source : auteurs)	46
Figure 23 : Position des multiplicateurs de la restauration collective dans les Pays de la Loire par rapport aux autres secteurs	49
Figure 24 : Position du multiplicateur de production (chiffre d'affaires) comparé à d'autres secteurs d'activités	50
Figure 25 : Position du multiplicateur de valeur ajoutée comparé à d'autres secteurs d'activités	51

Table des tableaux

Tableau 1 : Grille multicritère construite pour sélectionner la région d'étude	8
Tableau 2 : Reconstruction du panier alimentaire moyen de la restauration scolaire en Pays de la Loire	19
Tableau 3 : Grille multicritère simplifiée mobilisée pour l'étude	40
Tableau 4 : Tableau des potentiels de relocalisation dans les régions métropolitaines (hors Corse)	52
Tableau 5 : Tableau de calcul des approvisionnements locaux par région (1/2)	53
Tableau 6 : Tableau de calcul des approvisionnements locaux par région (2/2)	53
Tableau 7 : Scénario n°1 pour l'ensemble des régions comparé à la situation actuelle	54
Tableau 8 : Scénario n°2 pour l'ensemble des régions comparé à la situation actuelle	54
Tableau 9 : Scénario n°3 pour l'ensemble des régions comparé à la situation actuelle	55

Contexte et genèse de l'étude

Nuances d'Avenir est une association engagée dans la dépoliarisation des débats sur les enjeux environnementaux. Elle conçoit et déploie des campagnes visant à rapprocher les citoyennes et citoyens des enjeux écologiques en les reliant à des sujets concrets de leur quotidien, accessibles et directement compréhensibles.

Nuances d'Avenir a lancé la campagne « Ma Cantine Locale » en 2025, en partenariat avec le Conseil National pour la Résilience Alimentaire (CNRA). L'objectif de cette campagne est de promouvoir un approvisionnement plus local des cantines scolaires, en mobilisant collectivités, agriculteurs et acteurs de la restauration collective. Dans ce contexte, Nuances d'Avenir a confié à Vertigo Lab une étude visant à objectiver et à quantifier les retombées socio-économiques d'un approvisionnement local dans la restauration scolaire publique, maternelles et élémentaires.

La restauration collective scolaire constitue en effet un levier stratégique de transformation des systèmes alimentaires. Elle se situe à l'interface de multiples enjeux : la santé publique, la structuration des filières agricoles, le développement économique local, la justice sociale et la résilience territoriale. Elle mobilise par ailleurs un écosystème d'acteurs très large, collectivités, élus, équipes de cuisine, agriculteurs, grossistes, prestataires, parents d'élèves, dont les décisions et pratiques structurent les territoires.

Cette étude s'inscrit dans un contexte marqué par deux constats. D'une part, la loi EGalim n'apporte pas de définition réglementaire claire et partagée unanimement de la notion de « local », ce qui rend les comparaisons et les analyses complexes. D'autre part, les données disponibles sur l'approvisionnement local des cantines scolaires restent aujourd'hui rares, fragmentées ou difficilement exploitables. Pourtant, les enjeux liés à la résilience alimentaire, à la transition agricole et à l'ancrage territorial, rendent nécessaire une meilleure compréhension des impacts socio-économiques (et environnementaux) d'un accroissement de l'approvisionnement local.

Cette étude vise à fournir des éléments neutres et concrets pour nourrir et objectiver le débat public.

Objectifs de l'étude

L'étude menée par Vertigo Lab a pour objectif d'évaluer les impacts socio-économiques d'un renforcement de l'approvisionnement local dans les cantines scolaires publiques.

Plus précisément, les travaux réalisés visent à :

- Quantifier les retombées socio-économiques associées à la part actuelle d'approvisionnement local dans la restauration scolaire publique, puis à différents scénarios d'augmentation de cette part.
- Définir un cadre d'analyse opérationnel, fondé sur des données chiffrées et des outils de modélisation éprouvés, appliqué dans un premier temps à la région Pays de la Loire, sélectionnée sur la base de critères de comparaison entre les régions françaises (présentés dans la suite du rapport).
- Alimenter un récit mobilisateur, permettant de montrer les effets de la relocalisation de l'approvisionnement alimentaire de la restauration collective : « *si on parvient à réserver x% d'approvisionnement local pour les cantines, cela pourrait générer x% d'effets socio-économiques, etc.* »

Choix méthodologiques structurants

Pour répondre à ces objectifs, l'étude repose sur plusieurs partis-pris méthodologiques :

- Sélection d'une région représentative à partir de critères objectifs afin d'étudier les retombées socio-économiques actuelles, construire les scénarios de relocalisation des approvisionnements et définir les hypothèses d'extrapolation à l'échelle nationale ;
- Territoire national : le périmètre de comparaison exclut la Corse ainsi que les départements et régions d'outre-mer, dont les structures agricoles, les logiques d'approvisionnement et les contraintes logistiques présentent des spécificités majeures qui ne permettent pas une comparaison homogène avec les autres territoires.
- Périmètre restreint : restauration collective scolaire publique, niveaux maternelle et élémentaire ;
- Définition du local : restreint, pour cette étude, aux limites de la région administrative pour concilier cohérence territoriale et capacité d'analyse comparative ;
- Typologie de produits : tous les produits d'origine animale ou végétale, à l'exclusion du poisson pour lequel l'application d'un critère de provenance régionale n'est pas applicable à l'ensemble des régions ;
- Nature des impacts étudiés : limités aux retombées socio-économiques ;
- Impacts socio-économiques¹ : ensemble des effets mesurables qu'une activité produit sur la richesse économique, l'emploi et la dynamique économique d'un territoire. A noter qu'une partie de l'augmentation des retombées socio-économiques associées à la relocalisation à l'échelle du territoire national peut être expliquée par des effets de substitution. Ainsi, une cantine qui remplacerait ses achats provenant d'une autre région française pour les relocaliser dans sa région n'augmenterait pas forcément les impacts socio-économiques à l'échelle du territoire national. L'effet net à l'échelle nationale (à savoir une augmentation de l'activité) n'est observé que si la cantine achetait des produits alimentaires importés (qui sont produits hors du territoire national). Ce qui est estimé dans cette étude concerne uniquement les activités économiques qui sont soutenues par les dépenses alimentaires locales
- Constitution d'un groupe d'experts : acteurs travaillant sur la relocalisation de l'alimentation ou la restauration collective, qui ont accompagné le cadrage méthodologique et fait le lien entre la science et le terrain. Nous remercions vivement l'ensemble des personnes ayant participé à ces travaux et nous ayant partagé leurs expertises.

Cette étude a été conduite selon une méthodologie structurée en 4 étapes consécutives :

¹ A noter que cette étude s'est concentrée sur l'estimation des impacts socio-économiques. La dimension environnementale n'a pas fait l'objet d'analyse spécifique même si certains retours ont été collectés et sont partagés dans la suite du document.

- Etape 1 : Cadrage méthodologique et choix de la région représentative
 - o Construction d'une grille d'analyse multicritère pour sélectionner la région d'étude
 - o Validation de la méthode d'analyse

Thématiques	Critères
Restauration scolaire et démographie	Population en 2024
	Nombre d'enfants de 3 à 10 ans (enfants scolarisés en écoles maternelles/primaires) 2022
	Nombre d'établissements scolaires (maternelles/primaires) publics
	Nb établissements déclarant sur Ma Cantine (vs nb établissements régionaux)
Production/ Transformation agricole	SAU régionale (milliers ha)
	SAU/élève (ha/élève)
	Part de l'agriculture dans l'économie régionale
	Taux de résilience alimentaire (en %) : capacité théorique du territoire à nourrir sa population
	Note de diversification agricole
	Nb emplois dans les IAA
Politique et influence	Nombre de PAT labellisés niveau 1 et 2
	Politique régionale sur l'alimentation locale

Tableau 1 : Grille multicritère construite pour sélectionner la région d'étude

- La construction et l'analyse de cette grille nous ont amenés à sélectionner la région Pays de la Loire comme région d'étude.

— Etape 2 : Etat des lieux de l'approvisionnement de la restauration collective des Pays de la Loire

- o Collecte de données quantitatives et qualitatives via un questionnaire en ligne diffusé à toutes les communes de la région, et des entretiens semi-directifs qui ont permis des échanges guidés par une trame de questions tout en laissant aux personnes interrogées la liberté de développer leurs réponses et leurs expériences
- o Calcul des retombées socio-économiques du fonctionnement actuel de la restauration collective dans la région.

Focus sur le calcul des retombées socio-économiques :

Le calcul des retombées socio-économiques s'appuie sur l'outil ImpacTer, développé par Vertigo Lab.

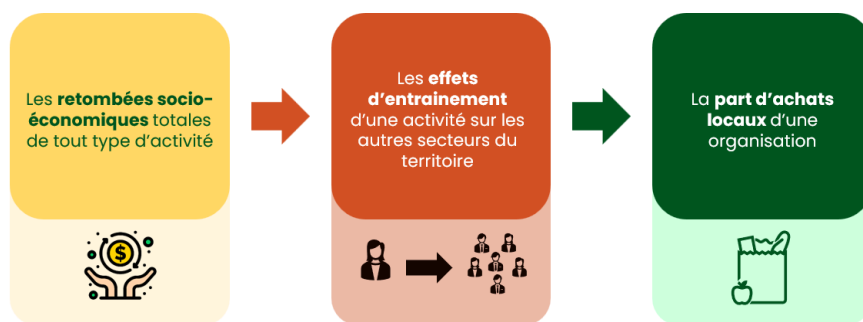
Cet outil permet de répondre à une question simple : *si une cantine dépense 1 euro localement, combien cela génère-t-il d'activité économique et d'emplois dans la région ?*

Il s'appuie sur le modèle des Tableaux Entrées-Sorties (TES) régionalisés, ici pour la région Pays de la Loire, construits à partir de références académiques en économie régionale (Flegg et al., 1995² & Flegg et al., 2013³). Les TES permettent de mesurer comment l'activité d'un secteur se diffuse dans l'économie locale, grâce à des effets dits « multiplicateurs », qui sont spécifiques à chaque secteur et à chaque territoire.

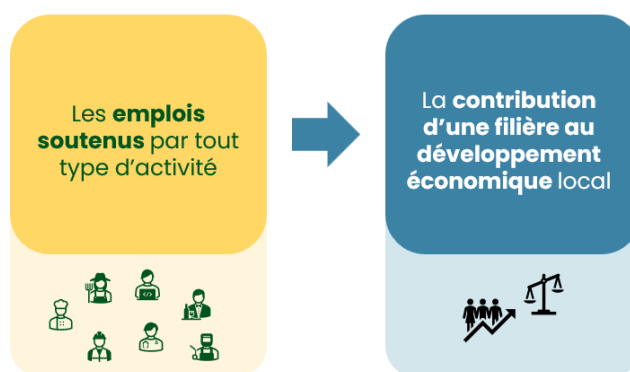
² Flegg, A.T., Webber, C.D., Elliott, M.V. (1995) On the appropriate use of location quotients in generating regional input-output tables, *Regional Studies*, 29 (6), pp.547-561

³ Flegg, A.T., Tohma, T. (2013) Regional input-output tables and the FLQ formula: A case study of Finland, *Regional Studies*, 47 (5), pp.703-721

Sur le volet économique, ImpactTer est capable de quantifier :



Et sur le volet social, l'outil développé par Vertigo Lab se concentre sur les emplois et la création de valeur sur un territoire :



- Etape 3 : Elaboration de scénarios de relocalisation et calcul des retombées socio-économiques associées
 - o Construction de scénarios prospectifs d'augmentation de la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective
 - o Modélisation des retombées socio-économiques associées
- Etape 4 : Extrapolation à l'échelle nationale et calcul des retombées socio-économiques associées
 - o Transposition des résultats à l'échelle nationale
 - o Production d'indicateurs consolidés

Une présentation méthodologique détaillée est disponible en annexes n° 1 à 4.

Cadre réglementaire

La restauration collective scolaire publique est encadrée par un cadre réglementaire national structuré, notamment par les lois dites « EGalim »⁴, complétées par des règles relatives à la qualité nutritionnelle, à la transparence et à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce cadre réglementaire⁵ fixe des objectifs obligatoires pour la restauration collective publique dans le but de promouvoir une alimentation plus saine et plus durable.

Depuis le 1er janvier 2022, les établissements de restauration collective publique doivent intégrer dans leurs achats alimentaires :

- ✓ Au moins 50 % de produits durables ou de qualité,
- ✓ Dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Les produits dits « durables ou de qualité » incluent notamment les produits sous signes officiels de qualité et d'origine (SIQO), les produits issus de l'agriculture biologique, les produits bénéficiant d'une certification environnementale, ou encore les produits équivalents au regard des exigences environnementales.

Ces objectifs sont calculés sur la base du montant hors taxe des achats des denrées alimentaires.

Il est important de rappeler que la notion de « local » ne figure pas dans la loi EGalim. Un produit peut être local sans être comptabilisé dans les « produits durables et de qualité » s'il ne relève pas d'un signe de qualité reconnu, et inversement un produit peut être comptabilisé comme étant « durable et de qualité » sans être local.

Cela s'explique par l'absence d'une définition réglementaire unifiée du « local » et par le cadre du droit de la commande publique, qui interdit de favoriser des produits selon leur origine géographique pour garantir la libre concurrence. Dans le cadre de notre étude, la notion de « local » se réfère à la région administrative, comme expliqué précédemment.

La loi Climat et Résilience a renforcé les obligations de transparence. Les gestionnaires de restauration collective publique doivent à présent déclarer chaque année leurs données d'achats alimentaires sur la plateforme nationale « ma cantine », pilotée par le ministère de l'Agriculture. Cette plateforme vise à assurer un suivi des objectifs EGalim, à harmoniser la collecte des données et à permettre une meilleure visibilité des pratiques d'achat.

Le taux de déclaration constitue un indicateur indirect de mobilisation des territoires et de structuration des services de restauration.

Focus sur la région Pays de la Loire

A la suite d'un travail approfondi s'appuyant sur la grille d'analyse multicritères et d'échanges avec le groupe d'experts, la région Pays de la Loire a été retenue comme territoire d'analyse.

⁴ www.agriculture.gouv.fr/loi-egalim.

⁵ Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite loi EGalim), renforcée par la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 dite « Climat et Résilience »

Avec près de 3,9 millions d'habitants et plus de 367 000 enfants scolarisés en écoles maternelles et élémentaires publiques, elles représentent un volume significatif de repas pour la restauration scolaire, dans des proportions cohérentes avec son poids démographique national.

Dans les Pays de la Loire, la DRAAF accompagne activement la mise en œuvre de la loi EGalim. La région se distingue par un taux élevé d'inscription et de télédéclaration des achats alimentaires sur la plateforme ma cantine, avec 88% des cantines régionales déclarant leurs données lors des campagnes récentes, ce qui reflète une mobilisation forte des gestionnaires de restauration collective autour des objectifs de qualité et de durabilité des approvisionnements.

Sur le plan agricole, la région se distingue par un potentiel productif important, une Surface Agricole Utile (SAU) élevée rapportée au nombre d'élèves, un poids de l'agriculture supérieur à la moyenne nationale dans l'économie régionale (3,1% contre 2% au niveau national) et un taux théorique de résilience alimentaire⁶ particulièrement élevé (99%). Elle dispose également d'un tissu significatif d'industries agroalimentaires, avec près de 47 700 emplois dans les industries agroalimentaires.

Thématiques	Critères	Territoire national	Pays de la Loire
Restauration scolaire et démographie	Population en 2024	65 787 433	3 926 389
	Nombre d'enfants de 3 à 10 ans (enfants scolarisés en écoles maternelles/primaires) 2022	6 051 251	367 283
	Nombre d'établissements scolaires (maternelles/primaires) publics	40 850	1847
	Nombre d'établissements scolaires publics (maternelles/primaires) déclarant sur macantine	18 101	1361
Production agricole	SAU régionale (milliers ha)	26741	2 182
	SAU/élève (ha/élève)	4,42	5,94
	Part de l'agriculture dans l'économie régionale	2%	3,10%
	Taux de résilience alimentaire (en %) : capacité théorique du territoire à nourrir sa population	74%	99%
	Note de diversification agricole (1/7)	3	2
Politique et influence	Nombre d'emplois dans les IAA (ETP)	379 377	47 701
	Nombre de PAT labellisés niveau 1 et 2	450	36
	Politique régionale sur l'alimentation		Avec le déploiement des Pactes filières "Ici, on cuisine !" dans les cinq départements des Pays de la Loire, la Région veut permettre à chaque lycée public d'accéder à un approvisionnement local pour son service de restauration

Figure 1 : grille multicritères comparant les caractéristiques de la région Pays de la Loire aux caractéristiques du territoire national (source : auteurs)

La région Pays de la Loire bénéficie d'une couverture territoriale étendue en matière de PAT⁷. Au 1^{er} août 2025, 33 PAT sont recensés sur le territoire régional, auxquels s'ajoutent trois PAT à cheval sur deux régions : PAT de Redon Agglomération (Bretagne), PAT Presqu'île Brière Estuaire (Bretagne) et PAT de la Communauté Urbaine d'Alençon (Normandie). Parmi ces 33 PAT, 13 sont labellisés de niveau 2, c'est-à-dire dotés d'un plan d'actions opérationnel. La dynamique régionale s'est accélérée sous l'effet des appels à projets du Plan National de l'Alimentation, du Plan France Relance engagé à partir de 2021 puis des financements mobilisés dans le cadre de la planification écologique. Les appels à projets 2023-2024 et 2024-2025 ont notamment permis l'émergence de nouveaux PAT, tandis que 9 PAT ont accédé au niveau 2 en 2024.

Les PAT sont des projets structurants pour les territoires et notamment pour la restauration collective qui est généralement une porte d'entrée pour la réflexion et l'action des PAT.

⁶ Nous nous sommes basées sur le calcul de l'adéquation théorique entre production et consommation, sur un territoire, proposé par Territoires fertiles :

<https://territoiresfertiles.fr/diagnostics/pays-de-la-loire/maillons/production>

⁷ Les PAT sont des outils essentiels pour promouvoir une alimentation durable, soutenir l'économie locale et renforcer la cohésion sociale autour de projets alimentaires territoriaux. Exemple : un PAT peut aider à créer des marchés locaux ou à développer l'approvisionnement des cantines scolaires en produits régionaux et de qualité (Source : DRAAF Pays de la Loire).

Ainsi, plusieurs PAT intègrent explicitement un volet consacré à la restauration scolaire des écoles maternelles et élémentaires.

Parmi les actions qui peuvent être mises en place, nous pouvons citer :

- ✓ Le recensement et la cartographie des producteurs locaux susceptibles de fournir les écoles.
- ✓ L'organisation de rencontres professionnelles entre producteurs et responsables de restauration scolaire.
- ✓ L'accompagnement des collectivités dans la rédaction de marchés publics intégrant des critères de saisonnalité et de structuration de filières.
- ✓ Des expérimentations d'introduction de produits locaux dans les menus des écoles primaires.

1 Etat des lieux des approvisionnements de la restauration collective

1.1 Collecte de données

L'état des lieux des approvisionnements de la restauration collective en Pays de la Loire repose sur l'exploitation des données issues des questionnaires administrés auprès des gestionnaires de restauration scolaire des écoles maternelles et élémentaires publiques de la région. Dans ce cadre, la quasi-totalité des 1 240 communes des Pays de la Loire a été sollicitée. Au total, 55 structures ont répondu au questionnaire en ligne, constituant un échantillon exploitable pour l'analyse⁸.

Les données ont été complétées par des entretiens qualitatifs et afin de mieux comprendre les logiques d'approvisionnement et les contraintes opérationnelles. Nous avons également intégré les données d'achats de 7 cantines utilisant un logiciel de gestion de commandes ce qui nous a permis de bénéficier de leurs achats détaillés.

Au total, l'ensemble des données collectées couvre environ 11% des repas servis par la restauration scolaire publique à l'échelle régionale, ce qui confère à l'analyse une représentativité cohérente au regard de l'objectif de modélisation.

Les structures analysées présentent des modes d'organisation variés (gestion directe, délégation de service public, recours à des prestataires). L'échantillon comporte également plusieurs cuisines centrales alimentant plusieurs sites satellites. Ces modes d'organisation différents influencent directement les stratégies d'achat, notamment en matière de volumes, de contractualisation et de capacité à intégrer des produits bruts.

1.2 Entretiens qualitatifs



Nous avons mené des entretiens avec quatre structures :

- Cuisine centrale municipale de la [ville d'Allonnes](#) (Sarthe).

⁸ Le questionnaire quantitatif et la trame d'entretien sont situés en annexes n°5 et 6.

Organisée en régie directe, cet établissement dessert l'ensemble des équipements publics (crèches, écoles, structures médico-sociales, foyer de jour, ferme pédagogique). Environ 1 300 repas sont produits chaque jour, principalement à destination des écoles.

Cuisine centrale Allonnes

 <p>Cuisine centrale Nb communes desservies : 1 Nb repas servis/jour : 1300 Crèches, écoles, établissements médico-sociaux, foyer de jour, ferme pédagogique</p>	 <p>Engagements : 18% AB 47% durables et de qualité Taux élevé de « fait maison » 74% produits « locaux »</p>
---	---

Leviers/Freins pour l'introduction de produits « locaux »	
Leviers	Freins
<ul style="list-style-type: none"> - Régie directe : forte autonomie opérationnelle sur les choix d'approvisionnement - Lots multi-attributaires permettant de travailler avec plusieurs fournisseurs - Flexibilité logistique (camions frigorifiques en propre, collecte chez producteurs) - Relations directes avec producteurs locaux (tests ponctuels, hors marché encadré) - Appui de partenaires territoriaux (Syndicat mixte du Pays du Mans, GAB 72) 	<ul style="list-style-type: none"> - Cadre des marchés publics (volumes, formalisme, délais) - Coût des produits locaux compatible avec le budget restauration - Agrément sanitaire : frein pour les petits producteurs - Disponibilité régulière de certains produits à l'échelle locale - Capacité de certaines filières locales à répondre aux volumes d'une cuisine centrale

Figure 2 : Récapitulatif des échanges menés avec la Cuisine Centrale d'Allonnes

- La Fabrik Sud Loire, Vertou (Loire-Atlantique).

Il s'agit d'une cuisine centrale mutualisée desservant trois communes et produisant environ 4 650 repas par jour à destination de publics variés (crèches, écoles, établissements médico-sociaux). Mise en service en septembre 2025, elle a encore un recul limité mais s'inscrit dans une dynamique ambitieuse en matière d'approvisionnement durable.

Figure 3 : Récapitulatif des échanges menés avec la Fabrik Sud Loire

La Fabrik Sud Loire, Vertou (44)



Cuisine centrale mutualisée

Nb communes desservies : 3
Nb repas servis/jour : 4 650
Public : Crèches, écoles, établissements médico-sociaux



Engagements :

39% AB
23% durables et de qualité
70% « fait maison »
30% produits « locaux » (rayon de 200km autour de l'établissement)

Leviers/Freins pour l'introduction de produits « locaux »

Leviers	Freins
<ul style="list-style-type: none"> - Création de petits lots avec des faibles volumes pour les légumes, en gré à gré - Introduction de critères spécifiques dans les marchés (ex : réutilisation des sceaux de yaourts) - Travail régulier des marchés publics - Adaptation des recettes à la saisonnalité - Ajustement des grammages sur certains produits - Gestion de la contrainte budgétaire à l'échelle du menu & du mois 	<ul style="list-style-type: none"> - Peu de flexibilité de dernière minute sur les menus - Cadre contraignant des marchés publics - Pas de volonté politique d'augmenter la part de repas végétariens

- Papillotes & Compagnie, Angers (Maine-et-Loire)

C'est une cuisine centrale mutualisée desservant 23 communes et produisant environ 14 800 repas par jour, à destination des crèches, écoles maternelles et élémentaires ainsi que des temps périscolaires.



Papillotes & Compagnie



Cuisine centrale mutualisée

Nb communes desservies : 23
Nb repas servis/jour : 14 800
Public : Crèches, écoles maternelles et élémentaires, temps périscolaires



Engagements :

43% AB
70% durables et de qualité
100% « fait maison »
55,3% produits « locaux » (rayon de 150km autour de la cuisine centrale)

Leviers/Freins pour l'introduction de produits « locaux »

Leviers	Freins
<ul style="list-style-type: none"> - Autonomie forte sur les achats (SPL, gestion directe des approvisionnements depuis 2020) - Marchés publics finement construits, avec forte pondération de critères environnementaux et d'approvisionnement direct - Capacité de test sur petits volumes avant contractualisation Recours important au fait-maison, facilitant l'intégration de produits bruts ou peu transformés - Plans pluriannuels chiffrés de progression du bio et des circuits de proximité, validés par le CA - Partenariats structurants (ex. Manger Bio, fournisseurs régionaux) - Organisation adaptée (ESAT partenaire pour la légumerie) 	<ul style="list-style-type: none"> - Habitudes alimentaires et arbitrages politiques locaux, notamment sur la végétalisation - Offre territoriale incomplète pour certains produits (légumes surgelés, ail prêt à l'emploi, certains fruits) - Absence de filière locale de surgélation, obligeant à s'approvisionner hors territoire - Cadre des marchés publics, limitant la flexibilité à court terme - Dépendance au rythme des élus pour faire évoluer la composition des menus

Figure 4 : Récapitulatif des échanges menés avec Papillotes & Compagnie

- Mairie de Trélazé (Maine-et-Loire).

Cette commune dispose d'une cuisine centrale municipale produisant environ 1 500 repas par jour, dont 80% pour les écoles maternelles et élémentaires. La production est assurée en régie, mais l'approvisionnement est entièrement externalisé via un marché public, confié à un prestataire

Cuisine centrale de Trélazé (49)



Cuisine centrale municipale

Nb structures desservies : 10
 Nb repas servis/jour : 1500 repas
 Public : 1300 enfants (environ 80% de l'activité de la restauration).



Engagements :

Nous attendons leurs données par mail, à la suite de notre échange en date du 06/03.
 Relance prévue mercredi en début d'après midi.
 + Contact auprès du prestataire [Armonys](#).

Leviers/Freins pour l'introduction de produits « locaux »	
Leviers	Freins
<ul style="list-style-type: none"> - Intégration explicite des producteurs locaux dans le CCTP du marché public. - Possibilité d'intégrer de nouveaux producteurs en cours de marché. - PAT Angers Loire Métropole et réflexion pour un PAT communal. - Organisation en cuisine centrale municipale, facilitant la mutualisation des volumes. - Collaboration entre prestataire, diététicienne et services municipaux pour les menus. 	<ul style="list-style-type: none"> - Approvisionnement totalement délégué au prestataire via le marché public. - Absence de relation directe avec les fournisseurs pour la collectivité. - Choix d'achat limités pendant la durée du marché (2025-2027). - Infrastructure actuelle de cuisine centrale jugée trop petite, nécessitant une réflexion sur sa reconstruction. - Lots uniques donc limite l'intégration de petits producteurs.

Figure 5 : Récapitulatif des échanges menés avec la Cuisine Centrale de Trélazé

Analyse croisée

Un premier enseignement porte sur le rôle déterminant du mode de gestion et du degré d'autonomie opérationnelle. Les structures disposant d'une forte maîtrise de leurs achats et de leur organisation ([Allonnes](#), [Papillotes & Compagnie](#)) présentent des niveaux d'approvisionnement local nettement plus élevés, pouvant atteindre 55% à 74%. Cette autonomie permet notamment de diversifier les fournisseurs, d'expérimenter de nouveaux produits sur de petits volumes et d'adapter plus finement les achats aux opportunités locales.

À l'inverse, les structures davantage contraintes par une organisation moins flexible ([Trélazé](#)) rencontrent des difficultés à faire évoluer leurs pratiques, notamment en raison de l'absence de relations directes avec les producteurs et de la structuration des marchés (lot unique, engagements pluriannuels).

La construction marchés publics peut soit favoriser, soit freiner l'accès des producteurs locaux, selon la manière dont ils sont organisés. Un travail fin sur la structuration des lots (multi-attributaires, petits lots) lié à l'intégration de critères qualitatifs ou environnementaux et à la possibilité d'intégrer de nouveaux fournisseurs en cours de marché facilite l'accès des producteurs locaux à la commande publique. À l'inverse, des marchés peu flexibles, structurés en lots uniques ou verrouillés sur plusieurs années, limitent fortement les marges de manœuvre.

Un autre facteur clé réside dans les capacités internes de transformation et d'adaptation des pratiques culinaires. Les structures développant un fort niveau de fait-maison (jusqu'à 100% pour [Papillotes & Compagnie](#)) disposent d'une plus grande capacité à intégrer des produits bruts locaux et à s'adapter à la saisonnalité. Cette flexibilité passe également par l'ajustement des recettes, des grammages ou encore par une gestion fine des menus. À l'inverse, une moindre capacité de transformation ou des contraintes organisationnelles fortes réduisent les possibilités d'intégration de produits locaux.

Les entretiens soulignent également le rôle structurant de l'écosystème territorial. L'appui de partenaires (GAB, syndicats mixtes, PAT) et l'existence de relations directes avec les producteurs contribuent à sécuriser les débouchés locaux et à structurer certaines filières. Cette dimension territoriale apparaît comme un levier important pour accompagner la montée en puissance des approvisionnements locaux.

En parallèle, plusieurs freins transversaux ressortent de manière récurrente. Le cadre des marchés publics constitue une contrainte majeure, en raison de ses exigences en matière de formalisation, de volumes et de délais. Le coût des produits locaux est également identifié comme un frein important au regard des contraintes budgétaires de la restauration collective. S'y ajoutent des enjeux liés à la structuration des filières locales, notamment en termes de capacité à répondre aux volumes, de disponibilité des produits ou encore d'absence de certaines filières (produits transformés, surgélation). Enfin, des contraintes techniques (dimensionnement des équipements, logistique) ou des arbitrages politiques (par exemple sur la végétalisation des menus) peuvent également limiter les évolutions.

Ces entretiens mettent en évidence que le développement des approvisionnements locaux repose sur une combinaison de facteurs tels que l'autonomie des acteurs, l'ingénierie des marchés publics, la capacité d'adaptation des pratiques culinaires et la structuration des filières territoriales.

RÉPONSE	RÉPONSES	RATIO
Budget denrées insuffisant	4	18,2%
Manque de temps du personnel cuisine	2	9,1%
Manque de personnel formé	2	9,1%
Manque d'équipements adaptés (légumerie, stockage etc.)	8	36,4%
Contraintes des marchés publics (procédures, lots, etc.)	7	31,8%
Instabilité de l'offre locale (quantités, régularité, prix)	11	50,0%
Offre indisponible, inexistante, inadaptée	6	27,3%
Aucun frein majeur	4	18,2%
Autre (veuillez préciser)	2	9,1%

Figure 6 : Réponses du questionnaire quantitatif à la question « Parmi les éléments suivants, lesquels constituent aujourd'hui des freins concrets à l'augmentation de la part de produits en provenance des Pays de la Loire »

Les résultats du questionnaire quantitatif confirment les tendances observées lors des entretiens. Les principaux freins identifiés portent sur l'instabilité de l'offre locale (50%), les contraintes des marchés publics (31,8%) et le manque d'équipements adaptés (36,4%), mettant en évidence des enjeux à la fois structurels et opérationnels.

1.3 Analyse des données

Structure des achats d'un repas moyen

Les données collectées permettent de caractériser le volume de repas servis (nombre de repas annuels et journaliers), les budgets d'achats de denrées alimentaires, la structure des achats (produits bruts, semi-transformés, transformés), ainsi que l'origine géographique des produits (régionale ou extra-régionale).

Les données collectées via le questionnaire nous ont permis de reconstituer une structure détaillée des achats alimentaires⁹, afin d'associer chaque catégorie de denrées (fruits, légumes, céréales, viandes, produits laitiers, produits transformés, etc.) à un secteur économique, condition nécessaire au calcul des retombées socio-économiques de ces achats. À partir des données renseignées par les répondants, une agrégation a été réalisée afin de reconstruire un panier alimentaire moyen pour un repas représentatif de la restauration scolaire en Pays de la Loire :

NOMENCLATURE INSEE	Catégories simplifiées	TOTAL Echantillon	
		Montant total (€)	Montant local (€)
CEREA	Céréales	0,0085	0,0040
OLEA	Oléagineux	0,0004	0,0000
PROTEA	Protéagineux	0,0232	0,0081
LEG	Légumes et pommes de terre	0,2294	0,1034
FRUIT	Fruits	0,1687	0,0645
VIN	Vins	0,0029	0,0003
AUVEG	Autres produits végétaux	0,0017	0,0001
VOLAI	Volailles et produits volailles	0,0369	0,0103
CPA_C10.1	Transformation, conservation de la viande, préparation de produits à base de viande	0,4631	0,2387
CPA_C10.3	Transformation et conservation de fruits et légumes	0,2681	0,0827
CPA_C10.4	Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales	0,0233	0,0051
CPA_C10.5	Fabrication de produits laitiers	0,4336	0,1641
CPA_C10.6	Travail des grains - fabrication de produits amylicés	0,0308	0,0065
CPA_C10.7	Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires	0,1311	0,0606
CPA_C10.8	Fabrication d'autres produits alimentaires	0,3084	0,0588
CPA_C11	Boissons	0,0197	0,0029
TOTAL		2,15	0,81

Tableau 2 : Reconstruction du panier alimentaire moyen de la restauration scolaire en Pays de la Loire

Cette agrégation aboutit à un coût moyen des denrées de 2,15 € par repas, dont 0,81 € correspondent à des achats réalisés au sein de la région Pays de la Loire.

Ce niveau de coût est cohérent avec les ordres de grandeur observés dans la littérature existante, notamment l'étude de l'ADEME de 2023 « Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire »¹⁰, qui estime le coût des denrées autour de 2,21€ par repas. Cette cohérence constitue un élément de validation de la qualité des données collectées et de leur représentativité.

Cette structuration du coût par grande catégorie de produits constitue un socle central pour la suite de l'analyse, dans la mesure où elle permet d'appliquer les coefficients sectoriels issus des tableaux entrées-sorties de l'INSEE¹¹.

⁹ Cela s'appuie sur la nomenclature d'activités française (selon la nomenclature d'activités Françaises INSEE <https://www.insee.fr/fr/information/2406147>

¹⁰ <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/6542-couts-complets-et-recettes-financieres-de-la-restauration-scolaire-queles-marges-de-manoeuvre-pour-la-transition-ecologique.html>

¹¹ <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1417>



Figure 7 : Décomposition des coûts d'une cantine sur place (source : Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire, ADEME)

Extrapolation

Afin d'estimer les retombées à l'échelle régionale, les résultats obtenus par cet échantillon ont été extrapolés à l'ensemble des cantines scolaires publiques maternelles et élémentaires du territoire.

Concrètement, notre approche repose sur un principe de passage à l'échelle, basé sur les étapes suivantes :

- Nous avons d'abord évalué le coût denrées moyen d'un repas dans l'échantillon, au total et par grandes familles de produits (céréales, oléagineux, protéagineux, fruits, légumes et pommes de terre, etc.)
- Nous avons ensuite appliqué ce coût moyen au nombre total de repas servis chaque année dans les écoles maternelles et élémentaires publiques de la région, tout en conservant la structure des achats à savoir la répartition des achats par grandes familles de produits
- Puis, nous avons estimé la part de local (provenance régionale) pour chaque grande famille de produits et avons appliqué ces taux aux volumes d'achats alimentaires des cantines scolaires reconstitués à l'échelle régionale.

Cela nous a permis d'estimer une demande alimentaire régionale cohérente avec celle reconstituée grâce à l'échantillon mais aussi de refléter la réalité et de tenir compte des écarts importants entre filières. En effet, certaines présentent un fort ancrage territorial tandis que d'autres sont davantage dépendantes d'approvisionnements extrarégionaux.

L'agrégation de ces coefficients sectoriels conduit à une part moyenne d'environ 38% d'achats locaux, résultant bien d'une composition différenciée et non d'une application linéaire.

Au total, cette approche permet d'estimer que les cantines scolaires publiques des Pays de la Loire génèrent environ 41 M€ de dépenses alimentaires auprès de fournisseurs¹² situés dans la région. Ce montant constitue l'injection initiale dans l'économie locale, i.e. le montant des achats locaux réalisés par la restauration collective publique, analysée dans la suite de l'étude.

Signaux faibles sur les enjeux environnementaux

Les résultats issus du questionnaire et des entretiens qualitatifs apportent des éclairages complémentaires sur les enjeux environnementaux associés aux pratiques d'approvisionnement de la restauration collective. Ils restent néanmoins intéressants, car ils illustrent des pratiques concrètes et permettent d'identifier des tendances observées sur le terrain.

La réduction du gaspillage alimentaire (95,5 % des répondants) et celle de l'usage du plastique (95,5 %) constituent des axes de travail intégrés dans les cuisines collectives. Les entretiens confirment que ces résultats reposent sur des démarches structurées et outillées.



Figure 8 : Résultats du questionnaire en ligne adressé aux établissements de Pays de la Loire concernant la réduction du gaspillage et de l'utilisation du plastique

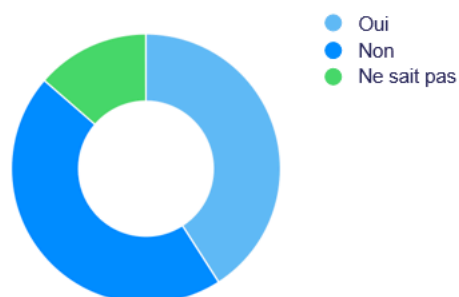
À titre d'exemple, **Papillotes & Compagnie** a réduit son gaspillage de 59 % entre 2019 et 2024, en passant de 103 tonnes à 43 tonnes par an, soit une division par plus de deux du gaspillage par repas (de 95 g à environ 41-42 g). Cette performance repose sur des leviers organisationnels précis avec une pesée quotidienne, ajustement des grammages, systèmes de réservation des repas et pilotage fin du service

Ces tendances se retrouvent également dans les pratiques observées à **La Fabrik Sud Loire**. La structure a engagé des actions concrètes en matière de réduction du gaspillage alimentaire et de gestion des emballages, en s'appuyant à la fois sur des leviers opérationnels et sur des démarches de sensibilisation. La maîtrise du gaspillage repose notamment sur un travail fin d'ajustement des grammages et des volumes commandés, avec un écart limité entre le commandé et le consommé (de l'ordre de 3 à 6%). Cette approche permet de limiter les pertes en amont. La réduction du gaspillage s'inscrit également dans une démarche plus large d'éducation alimentaire, portée par une diététicienne dont une part importante du temps est dédiée à l'animation et à la sensibilisation

¹² A noter que cela ne comprend pas l'activité des grossistes présents sur le territoire mais qui achètent leurs produits alimentaires ne provenant pas du territoire.

des convives. Des interventions de producteurs locaux sont ponctuellement organisées, et permettent de renforcer la connaissance des produits et leur acceptabilité.

28. Le fait d'intégrer des produits en provenance de votre région (Pays de la Loire) facilite-t-il la réduction du gaspillage alimentaire (à la préparation et à la consommation) ?



RÉPONSE	RÉPONSES	RATIO
Oui	9	40,9%
Non	10	45,5%
Ne sait pas	3	13,6%

Figure 9 : Résultats du questionnaire en ligne adressé aux établissements de Pays de la Loire concernant le lien entre approvisionnement local et réduction du gaspillage

De même, la réduction du plastique s'appuie sur des transformations logistiques concrètes. Certains acteurs ont engagé des démarches avancées de suppression des emballages à usage unique, en développant des circuits de réemploi (contenants inox, caisses réutilisables en circuit fermé). Ces pratiques sont principalement mises en œuvre dans le cadre de relations directes avec les producteurs locaux, tandis que les grossistes apparaissent moins engagés sur ces enjeux, ce qui limite la généralisation de ces solutions.

D'autre part, l'analyse montre que le recours à des produits locaux agit comme un levier facilitateur dans certains cas, mais qu'il n'est pas, à lui seul, un déterminant direct des performances environnementales. Sur le gaspillage alimentaire, les retours qualitatifs indiquent que l'impact du local passe moins par la préparation que par l'acceptabilité des repas : une meilleure valorisation des produits locaux peut améliorer la satisfaction des convives et ainsi réduire les restes, mais cet effet reste indirect et dépend fortement des actions de communication et de sensibilisation.

A titre d'exemple la [ville d'Allonnes](#) a mis en place plusieurs filières de valorisation des déchets issus de la préparation des repas avec le compostage des épluchures, recyclage des plastiques, récupération des huiles de friture pour la production de carburants, ou encore réutilisation du pain via des associations. Une collaboration est également en cours avec une unité de méthanisation locale afin de valoriser les déchets organiques.

Concernant la réduction du plastique, le local peut en revanche constituer un levier plus direct, dans la mesure où il facilite la mise en place de circuits courts permettant le réemploi des contenants. Cet effet reste toutefois conditionné à la structuration des relations avec les fournisseurs et à leur capacité à s'inscrire dans ces démarches.

32. Le fait d'intégrer des produits en provenance de votre région (Pays de la Loire) vous aide-t-il à réduire l'utilisation de plastique ?



Figure 10 : Résultats du questionnaire en ligne adressé aux établissements de Pays de la Loire concernant le lien entre approvisionnement local et réduction de l'utilisation de plastique

Par exemple, chez [La Fabrik Sud Loire](#), les fruits et légumes sont livrés dans des contenants récupérés par les fournisseurs, limitant les déchets à traiter sur site. Des marges de progression subsistent en particulier sur la mise en place de systèmes de consignes plus systématiques, dont le déploiement reste conditionné à des contraintes logistiques (espace de stockage, gestion des flux).

Enfin, la végétalisation des repas apparaît largement indépendante de l'origine géographique des produits. Si une grande majorité des structures répondantes travaille sur ce sujet (90,9%), les freins identifiés relèvent principalement de facteurs politiques et sociaux (acceptabilité, arbitrages des élus), plutôt que des contraintes d'approvisionnement local.

Au total, ces éléments montrent que les performances environnementales reposent avant tout sur des choix organisationnels, logistiques et politiques. L'approvisionnement local constitue un levier complémentaire, dont les effets varient selon les contextes et les modalités de mise en œuvre, en particulier lorsqu'il permet de renforcer les liens directs avec les producteurs et d'adapter les pratiques opérationnelles.

2 Retombées socio-économiques des approvisionnements locaux de la restauration collective publique dans les Pays de la Loire

À partir de cette estimation des dépenses locales, les retombées socio-économiques ont été calculées à l'aide de l'outil ImpacTer, développé par Vertigo Lab. Cet outil permet de retracer l'ensemble des effets en chaîne générés par une dépense initiale dans l'économie, en distinguant les effets directs, indirects et induits.

Pour faciliter la lecture, ces mécanismes peuvent être illustrés à partir de l'exemple d'une cantine scolaire qui achète des pâtes produites localement :

- ✓ Les effets directs correspondent aux retombées immédiates de cet achat. La cantine achète ses pâtes à un fabricant local, ce qui soutient directement l'activité de cette entreprise de transformation, sa production, ses emplois et la valeur ajoutée qu'elle génère sur le territoire.
- ✓ Les effets indirects traduisent les retombées le long de la chaîne de fournisseurs. Le fabricant de pâtes achète lui-même de la farine à un meunier, qui s'approvisionne auprès d'un exploitant agricole. Il mobilise également de l'énergie, des emballages ou encore des services de transport. L'ensemble de ces acteurs économiques est activé par la dépense initiale de la cantine.
- ✓ Les effets induits correspondent aux dépenses des salariés de ces différentes entreprises. Les revenus versés aux salariés du fabricant, de l'exploitation agricole, de la meunerie ou du transport sont en partie consommés localement (logement, alimentation, services, mobilité), ce qui génère une activité économique supplémentaire dans le territoire.

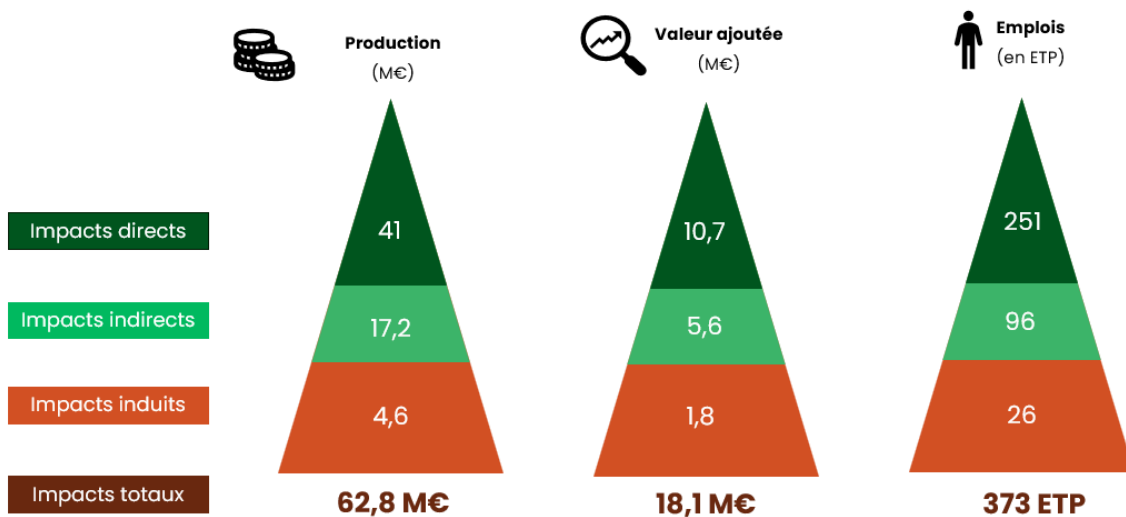
Les résultats présentés ci-dessous traduisent les retombées socio-économiques associées aux achats alimentaires locaux des cantines scolaires publiques en Pays de la Loire, estimés à environ 41 M€ pour approvisionnement basé sur 38% de produits locaux.

À partir de cette dépense initiale, un ensemble d'effets en chaîne se déploie dans l'économie des Pays de la Loire. Cette injection génère au total 62,8 M€ de production, en intégrant à la fois les retombées directes, correspondant à l'activité des entreprises directement sollicitées par les cantines (41 M€), les retombées indirectes, liées à l'activité de leurs propres fournisseurs mobilisés tout au long de la chaîne de valeur (17,2 M€), ainsi que les retombées induites, qui résultent des dépenses de consommation des salariés dont les revenus sont soutenus par cette activité (4,6 M€).

Cette dynamique économique se traduit par la création de 18,1 M€ de valeur ajoutée, c'est-à-dire de richesse économique effectivement générée et captée sur le territoire. Là encore, cette richesse économique se répartit entre 10,7 M€ d'effets directs, 5,6 M€ d'effets indirects et 1,8 M€ d'effets induits.

Enfin, ces flux économiques permettent de soutenir 373 emplois équivalents temps plein (ETP) dans la région. Il s'agit ici des emplois rendus possibles par l'activité générée par les achats locaux de denrées alimentaires des cantines scolaires, et non d'emplois créés ex nihilo. Autrement dit, ces emplois correspondent à l'activité économique qui est maintenue ou développée grâce à cette demande locale. Parmi eux, 251 emplois relèvent des effets directs, au sein des entreprises directement fournisseurs des cantines (exploitations agricoles, industries agroalimentaires, distributeurs), dont l'activité est directement stimulée par les commandes de la restauration scolaire. 96 emplois ETP sont soutenus de manière indirecte, dans les secteurs en amont mobilisés pour répondre à cette demande (production agricole intermédiaire, énergie, transport, emballages, services aux entreprises). Enfin, 26 emplois ETP supplémentaires résultent des effets induits, liés à la consommation des ménages dont les revenus dépendent de ces activités, et qui viennent à leur tour soutenir l'économie locale. Ces emplois correspondent exclusivement aux activités de la chaîne d'approvisionnement et aux effets induits dans l'économie locale. Les emplois au sein des établissements de restauration collective (cuisines, personnel de service) ne sont pas inclus dans ce périmètre.

SITUATION ACTUELLE PAYS DE LA LOIRE



3 Scénarios de relocalisation des approvisionnements de la restauration collective publique dans les Pays de la Loire et retombées socio-économiques associées

Des scénarios de relocalisation des approvisionnements ont été construits afin d'évaluer les effets économiques associés à une augmentation de la part de produits issus des Pays de la Loire dans la restauration scolaire.

Ces scénarios reposent principalement sur les réponses au questionnaire qui ont permis d'identifier les marges de progression envisagées par les gestionnaires à travers la question portant sur leur capacité à relocaliser une part supplémentaire de leurs achats à horizon 3 à 5 ans. Les résultats mettent en évidence une majorité de réponses comprises entre +5% et +15%.

D'autre part, des retours d'expérience issus de territoires ou d'établissements particulièrement engagés ont été mobilisés afin d'identifier des niveaux cibles plus élevés. Ces références montrent qu'il est possible (avec un nombre élevé d'hypothèses) d'atteindre des niveaux d'approvisionnement local compris entre 60% et 70%.

Ces éléments ont été discutés avec le groupe d'experts mobilisés dans le cadre de l'étude, afin de confronter les hypothèses aux réalités de terrain, notamment en matière de structuration des filières, de logistique et de capacité de production locale. Ces échanges ont permis d'affiner les hypothèses retenues, qui constituent des ordres de grandeur.

D'un point de vue méthodologique, les scénarios reposent sur une modification de la structure géographique des approvisionnements, à budget constant. La structure des dépenses par catégorie de produits (fruits, légumes, viandes, produits laitiers, etc.) est conservée, mais la part des achats réalisés auprès de fournisseurs situés dans la région est progressivement augmentée selon les hypothèses de chaque scénario.

Cette évolution se traduit par une réallocation des flux de dépenses, avec une part croissante des achats orientée vers l'économie régionale plutôt que vers des fournisseurs extérieurs. Ces nouvelles structures d'approvisionnement sont ensuite intégrées dans notre outil afin d'estimer les effets économiques associés.

Sur cette base, trois scénarios ont été définis pour la région Pays de la Loire :



Figure 12 : Visualisation des 3 scénarios de relocalisation des approvisionnements en Pays de la Loire

- ✓ Un scénario 1 correspond à une progression modérée de la part de produits locaux dans la restauration scolaire, passant de 38% à 40%. Cette évolution s'inscrit dans la continuité des marges de progression déclarées par les gestionnaires, et traduit un effort réaliste à court terme, compatible avec les contraintes opérationnelles actuelles. Cette augmentation de 2 points de la part de produits locaux se traduit par une hausse des dépenses réalisées auprès de fournisseurs régionaux, ce qui renforce les effets d'entraînement sur l'ensemble des filières alimentaires et des activités associées.

SCENARIO 1 : 40% de produits locaux

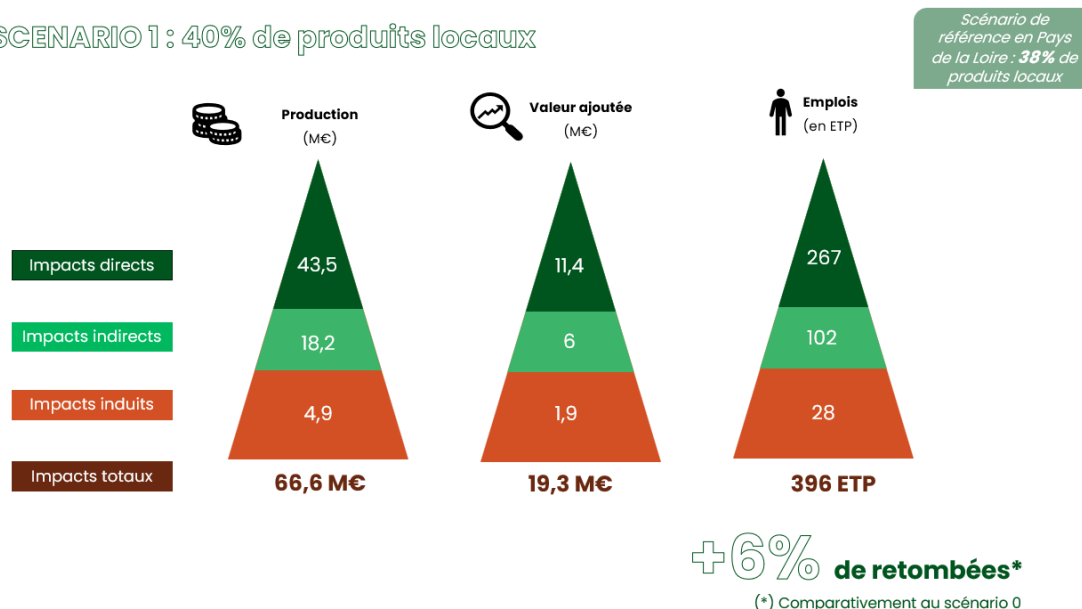


Figure 13 : Retombées socio-économiques totales du Scénario n°1 estimant à 40% la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective publique dans les Pays de la Loire

Au total, cette évolution générerait 66,6 M€ d'activité économique dans la région, soit une augmentation d'environ 6% par rapport à la situation actuelle. Le montant total de production dans ce scénario soutiendrait directement les fournisseurs des cantines (43,5M€), mais également leurs propres fournisseurs (18,2M€) et l'économie locale via la consommation des ménages

(4,9M€). Cette activité économique se traduirait par la génération de 19,3M€ de richesse économique effectivement produite sur le territoire, ainsi que par le soutien à 396 emplois ETP. Ces résultats montrent qu'une augmentation même limitée de la part de produits locaux dans les approvisionnements des cantines peut produire des effets économiques intéressants à l'échelle régionale.

- ✓ Un scénario 2 prévoyant 50% d'approvisionnements locaux, correspondant à un niveau intermédiaire.

SCENARIO 2 : 50% de produits locaux

Scénario de référence en Pays de la Loire : **38%** de produits locaux

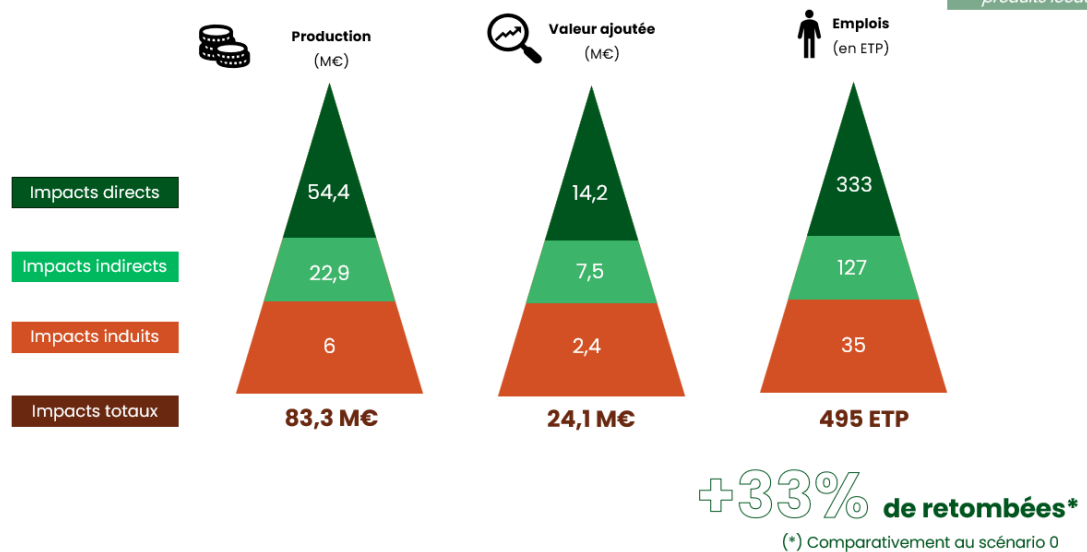


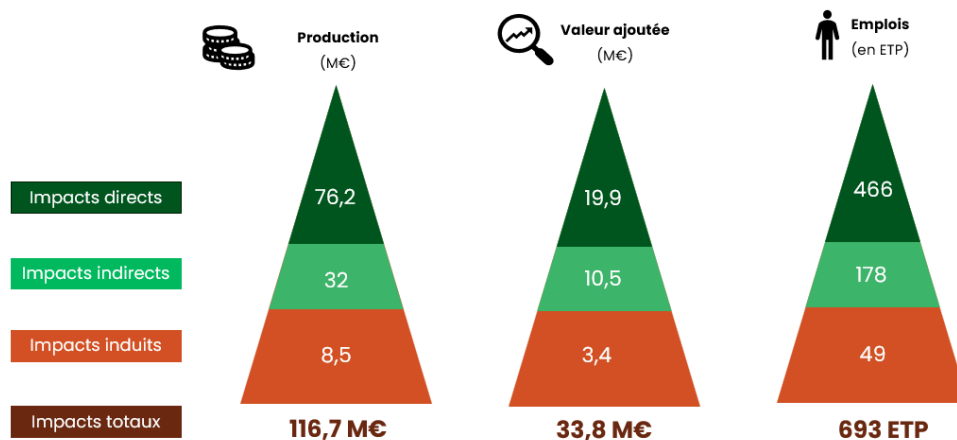
Figure 14 : Retombées socio-économiques du Scénario n°2 estimant à 50% la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective publique dans les Pays de la Loire

Au total, le montant total des achats de produits alimentaires locaux dans ce scénario générerait 83,3M€ de production dans l'économie régionale, soit une progression d'environ 33% par rapport à la situation de référence. Cette activité se répartirait entre 54,4M€ d'effets directs, correspondant aux fournisseurs des cantines, 22,9M€ d'effets indirects au sein des chaînes d'approvisionnement, et 6M€ d'effets induits liés à la consommation des ménages. Cette dynamique économique se traduirait également par la génération de 24,1M€ de valeur ajoutée sur le territoire, ainsi que par le soutien à 495 emplois ETP.

- ✓ Un scénario 3, de 70% d'approvisionnements locaux, correspondant à un niveau ambitieux.

SCENARIO 3 : 70% de produits locaux

Scénario de référence en Pays de la Loire : **38%** de produits locaux



+86% de retombées*

(*) Comparativement au scénario 0

Figure 15 : Retombées socio-économiques du Scénario n°3 estimant à 70% la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective publique dans les Pays de la Loire

Au total, le montant total des achats de produits alimentaires locaux dans ce scénario générerait 116,7M€ de production, soit une augmentation de 86% par rapport à la situation de référence. Cette activité se décomposerait en 76,2M€ d'effets directs auprès des fournisseurs des cantines, 32M€ d'effets indirects dans les chaînes d'approvisionnement, et 8,5M€ d'effets induits liés à la consommation des ménages. La valeur ajoutée générée atteindrait 33,8M€. Par ailleurs, ce scénario permettrait de soutenir 693 emplois ETP.

Résultats sur le territoire national

1 Situation dans les autres régions françaises et extrapolation nationale

Afin d'estimer les retombées socio-économiques à l'échelle nationale, les résultats obtenus en Pays de la Loire ont été extrapolés à l'ensemble du territoire métropolitain. Cette extrapolation repose sur une approche progressive. La structure a été adaptée aux autres régions françaises du territoire métropolitain afin de tenir compte des spécificités territoriales. La méthodologie détaillée et les hypothèses retenues sont disponibles en annexe n°4.

L'approche permet de conserver une logique proportionnelle d'évolution, en évitant de surestimer les capacités de progression des régions les moins présentant actuellement un moindre taux d'approvisionnement local ou, à l'inverse, de sous-estimer celles des régions déjà fortement engagées. Elle permet une extrapolation cohérente, fondée sur un effort homogène en intensité, mais différencié dans ses résultats en fonction des caractéristiques territoriales.

2 Retombées socio-économiques des approvisionnements locaux de la restauration collective publique et indicateurs consolidés

Afin d'estimer les retombées socio-économiques à l'échelle nationale, les résultats ont été calculés à partir d'une approche régionalisée. Chaque région métropolitaine a fait l'objet d'une simulation spécifique, fondée sur ses caractéristiques économiques et agricoles. Pour cela, les tableaux entrées-sorties régionalisés ont été mobilisés afin de représenter la structure productive propre à chaque territoire et les relations entre secteurs économiques.

En parallèle, les hypothèses d'approvisionnement local, définies précédemment à partir de l'indice de diversification et du potentiel d'auto-approvisionnement, ont permis d'estimer le niveau de départ et les trajectoires de relocalisation propres à chaque région.

Les retombées socio-économiques ont ainsi été calculées de manière différenciée, en appliquant les multiplicateurs issus des matrices entrées-sorties locales aux volumes de dépenses estimés.

La situation actuelle à l'échelle nationale repose sur une estimation moyenne de 33% d'achats locaux dans la restauration scolaire publique maternelle et élémentaire.

À partir de cette base, les dépenses alimentaires réalisées auprès de fournisseurs locaux génèrent déjà des retombées économiques significatives à l'échelle du territoire national.

SITUATION ACTUELLE FRANCE METROPOLITAINE

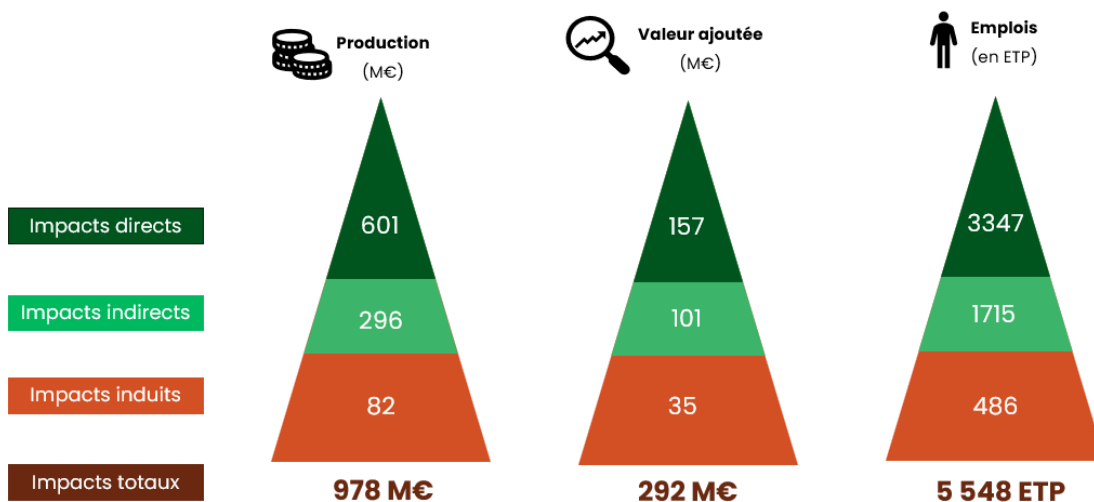


Figure 16 : Retombées socio-économiques actuelles des approvisionnements locaux de la restauration collective publique sur le territoire national, estimés à 33%

Les résultats présentés ci-dessus traduisent les retombées socio-économiques associées aux achats alimentaires locaux des cantines scolaires publiques (maternelles et élémentaires) en France, estimés à près de 600 M€ de dépenses locales (correspondant à environ 33% des achats alimentaires).

À partir de cette dépense initiale, des effets en chaîne se déploient dans l'économie nationale. Cette injection génère au total 978 M€ de production, en intégrant à la fois les retombées directes, correspondant à l'activité des entreprises directement sollicitées par les cantines (601 M€), les retombées indirectes, liées à l'activité de leurs propres fournisseurs mobilisés tout au long de la chaîne de valeur (296 M€), ainsi que les retombées induites, qui résultent des dépenses de consommation des salariés dont les revenus sont soutenus par cette activité (82 M€).

Cette dynamique économique se traduit par la création de 292 M€ de valeur ajoutée, c'est-à-dire de richesse économique effectivement générée et captée sur le territoire national. Cette richesse économique se répartit entre 157 M€ d'effets directs, correspondant à la valeur créée par les fournisseurs des cantines, 101 M€ d'effets indirects, issus des activités en amont, et 35 M€ d'effets induits, liés à la consommation des ménages.

Enfin, ces flux économiques permettent de soutenir 5 548 emplois équivalents temps plein en France. Il s'agit ici des emplois rendus possibles par l'activité générée par les achats de denrées alimentaires des cantines scolaires, et non d'emplois créés ex nihilo. Autrement dit, ces emplois correspondent à l'activité économique qui est maintenue ou développée grâce à cette demande locale. Parmi eux, 3 347 emplois ETP relèvent des effets directs, au sein des entreprises directement fournisseurs des cantines (exploitations agricoles, industries agroalimentaires, distributeurs), dont l'activité est directement stimulée par les commandes de la restauration scolaire. 1 715 emplois ETP sont soutenus de manière indirecte, dans les secteurs en amont mobilisés pour répondre à cette demande (production agricole intermédiaire et primaire, énergie, transport, emballages, services aux entreprises). Enfin, 486 emplois ETP supplémentaires résultent des effets induits, liés à la consommation des ménages dont les revenus dépendent de

ces activités, et qui viennent à leur tour soutenir l'économie nationale. Les emplois dans la restauration collective ne sont pas comptabilisés.

3 Scénarios de relocalisation des approvisionnements de la restauration collective publique sur le territoire national et retombées socio-économiques associées

Ainsi, à l'échelle nationale, les scénarios de relocalisation ont été construits de façon régionalisée, en intégrant le poids relatif de chaque région dans la restauration scolaire publique. Cette pondération repose sur le volume de repas servis annuellement dans les écoles maternelles et élémentaires publiques, ce qui permet de refléter la contribution effective de chaque territoire à la demande alimentaire nationale.

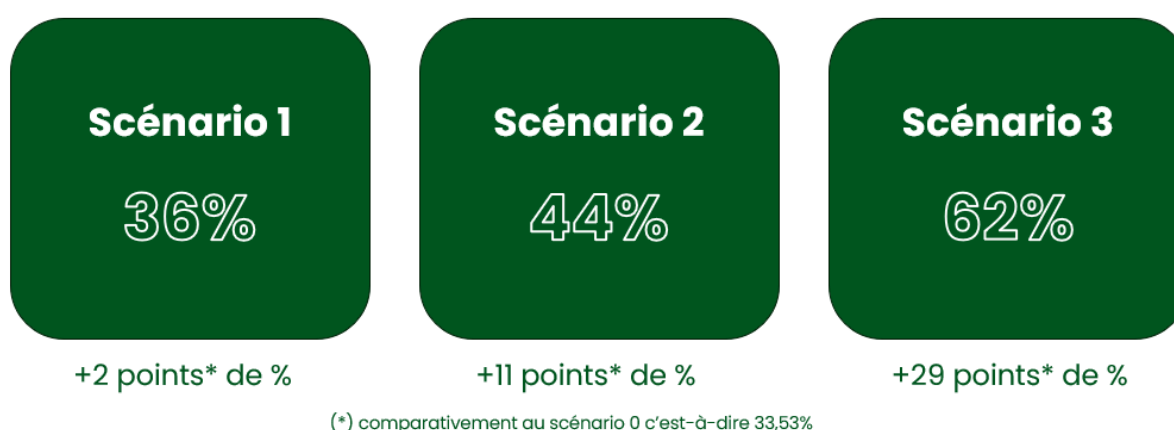


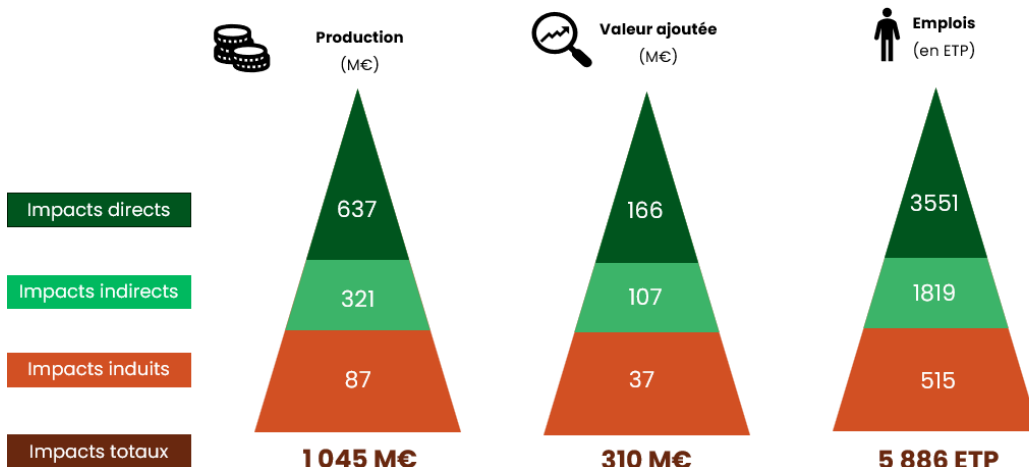
Figure 17 : Visualisation des 3 scénarios de relocalisation des approvisionnements sur le territoire national

Sur cette base, les hypothèses de relocalisation définies précédemment ont été appliquées région par région, en tenant compte à la fois de leur niveau initial d'approvisionnement local et de leur capacité productive. L'agrégation de ces résultats permet d'obtenir une trajectoire nationale cohérente, qui traduit l'effet combiné des dynamiques territoriales.

- ✓ Un scénario 1 correspondant à une progression modérée de la part de produits locaux dans la restauration scolaire, passant de 33% à 36% sur le territoire national. À partir de cette nouvelle structure de la demande, les dépenses alimentaires locales généreraient 1 045 M€ de production dans l'économie nationale. Ce total se décomposerait en 637 M€ d'effets directs, correspondant à l'activité des fournisseurs directement sollicités (agriculture, industries agroalimentaires, distribution), 321 M€ d'effets indirects, liés aux activités en amont mobilisées tout au long de la chaîne de valeur, et 87 M€ d'effets induits, issus des dépenses de consommation des ménages. Cette activité économique permet de générer 310 M€ de valeur ajoutée, c'est-à-dire de richesse effectivement créée sur le territoire. Elle soutiendrait également 5 886 emplois ETP, répartis entre les emplois directs (3 551 ETP), indirects (1 819 ETP) et induits (515 ETP). Au total, ce scénario conduirait à une augmentation d'environ +7 % des retombées socio-économiques par rapport à la situation actuelle.

SCENARIO 1 : 36% de produits locaux

Scénario de référence en France : 33% de produits locaux



+7% de retombées*
 (*) Comparativement au scénario 0

- ✓ Un scénario 2, de 44% d'approvisionnement locaux, intégrant une montée progressive des approvisionnements locaux. À ce niveau, les dépenses alimentaires locales généreraient 1 306 M€ de production dans l'économie nationale. Cette production se répartirait entre 796 M€ d'effets directs, correspondant à l'activité des fournisseurs directement sollicités par les cantines, 402 M€ d'effets indirects, liés aux activités en amont nécessaires à cette production (intrants agricoles, transformation, logistique), et 109 M€ d'effets induits, résultant des dépenses des ménages dont les revenus sont soutenus par cette activité. Cette dynamique économique se traduit par la génération de 387 M€ de valeur ajoutée ou richesse sur le territoire. Elle permettrait également de soutenir 7 355 emplois équivalents temps plein, dont 4 438 emplois directs, 2 274 emplois indirects et 644 emplois induits. Au total, ce scénario conduirait à une augmentation d'environ +34 % des retombées socio-économiques par rapport à la situation actuelle.

SCENARIO 2 : 44% de produits locaux

Scénario de référence en France : 33% de produits locaux

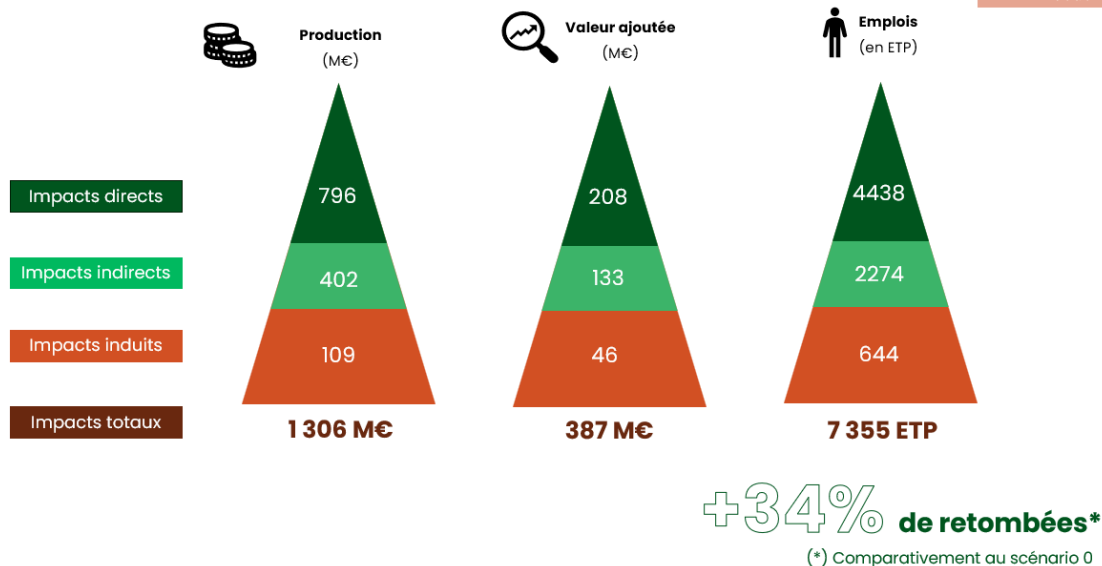
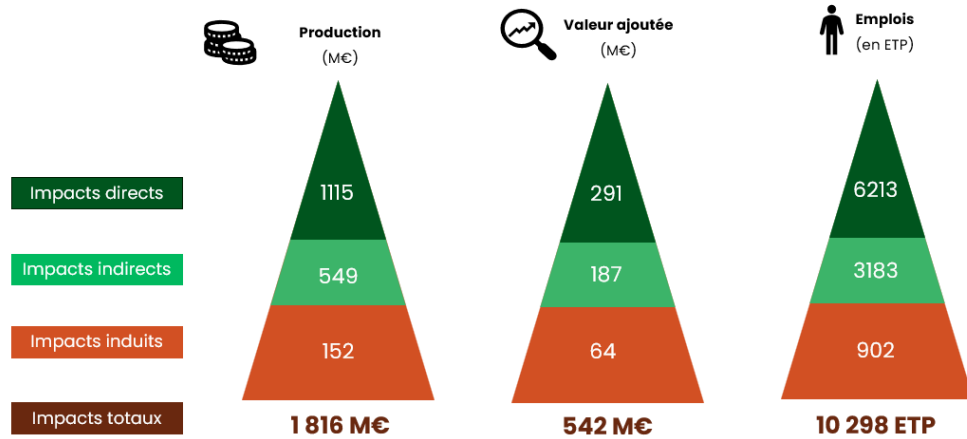


Figure 19 : Retombées socio-économiques du Scénario n°2 estimant à 44% la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective publique sur le territoire national

- ✓ Un scénario 3, de 62% d'approvisionnements locaux, correspondant à un niveau ambitieux. Au total, les dépenses alimentaires locales généreraient 1 816 M€ de production dans l'économie nationale. Cette production se répartirait entre 1 115 M€ d'effets directs, correspondant à l'activité des fournisseurs directement mobilisés, 549 M€ d'effets indirects, liés aux activités en amont de la chaîne de valeur, et 152 M€ d'effets induits, issus de la consommation des ménages dont les revenus sont soutenus par cette activité. Cette dynamique se traduirait par la génération de 542 M€ de valeur ajoutée, soit une richesse significative captée au sein du territoire national. Elle permettrait également de soutenir 10 298 emplois équivalents temps plein, répartis entre 6 213 emplois directs, 3 183 emplois indirects et 902 emplois induits. Au total, ce scénario conduirait à une augmentation d'environ +86 % des retombées socio-économiques par rapport à la situation actuelle.

SCENARIO 3 : 62% de produits locaux

Scénario de référence en France : 33% de produits locaux



+86% de retombées*
 (*) Comparativement au scénario 0

Figure 20 : Retombées socio-économiques du Scénario n°3 estimant à 62% la part de produits locaux dans les approvisionnements de la restauration collective publique sur le territoire national

Conclusion

Cette étude met en évidence le levier que peut représenter la restauration collective scolaire publique dans les dynamiques économiques territoriales. À partir d'un état des lieux des pratiques d'approvisionnement en Pays de la Loire, d'une extrapolation à l'échelle nationale et de la modélisation de plusieurs scénarios de relocalisation, elle permet de rendre compte des effets socio-économiques associés aux arbitrages d'approvisionnements de la restauration collective.

Les résultats montrent que l'augmentation de la part d'approvisionnement local génère des retombées socio-économiques croissantes, selon une dynamique non linéaire. Les effets économiques progressent plus rapidement que l'effort initial de relocalisation. Autrement dit, chaque euro supplémentaire orienté vers des filières locales produit des effets multiplicateurs significatifs en termes de chiffre d'affaires, de valeur ajoutée et d'emplois à l'échelle des territoires.

À titre d'illustration, le passage de 33% à 62% de produits locaux à l'échelle nationale conduit à une augmentation d'environ +86% des retombées économiques, soit près de 1,8 milliard d'euros d'activité économique générée et plus de 10 000 emplois soutenus sur la chaîne de valeur.

Ainsi, la restauration collective apparaît comme un levier opérationnel majeur pour soutenir les filières agricoles et agroalimentaires locales, sécuriser l'emploi et renforcer la résilience économique des territoires. Par ses volumes d'achat et sa structuration publique, elle constitue un point d'entrée stratégique pour orienter la demande alimentaire vers des productions locales. Dans ce contexte, les politiques publiques ciblant la restauration collective jouent un rôle déterminant. Les PAT notamment offrent un cadre pertinent pour structurer l'offre locale, accompagner les collectivités et faciliter la mise en relation entre producteurs et acheteurs publics. Ils contribuent à articuler de nombreux objectifs à la fois garantir un accès à une alimentation de qualité pour les enfants, soutenir les filières locales et l'ancrage territorial de la valeur.

Du côté des leviers, les entretiens montrent le rôle déterminant de la volonté politique des collectivités, qui conditionne les orientations d'achat et les marges de manœuvre des équipes. Cette dynamique est renforcée lorsque les équipes de cuisine sont impliquées et formées, avec une capacité à travailler davantage de produits bruts. L'existence de réseaux locaux déjà structurés (producteurs, plateformes, dispositifs d'accompagnement) apparaît également comme un facteur facilitant, en simplifiant la mise en relation et l'organisation des approvisionnements.

À l'inverse, plusieurs freins reviennent dans les échanges. Le budget denrées reste une contrainte forte, encore plus dans le contexte actuel. Les équipes parlent aussi d'un manque de temps et de personnel pour travailler davantage de produits bruts, ainsi que de limites côté équipements (stockage, légumerie...). Les marchés publics sont souvent perçus comme complexes à adapter, et l'offre locale n'est pas toujours au rendez-vous en termes de volumes ou de régularité. Enfin, le cadre réglementaire actuel ne facilite pas toujours l'intégration de critères territoriaux dans les achats.

Enfin, bien que la dimension environnementale n'ait pas été étudiée dans le cadre de cette étude, elle représente bien évidemment une composante clé à considérer, en interaction avec les enjeux de reterritorialisation et les retombées socio-économiques associées. En effet, si local ne signifie pas forcément plus durable, reterritorialiser peut en revanche constituer un levier vers une agriculture plus vertueuse en associant les dynamiques de relocalisation à des exigences renforcées sur les modes de production en lien avec les enjeux environnementaux tels que la

protection de la qualité de l'eau et de l'air, la restauration de la biodiversité mais aussi la qualité nutritionnelle des aliments ou encore leurs impacts sur la santé. Ces leviers additionnels peuvent être activés par la combinaison de politiques publiques complémentaires mais aussi intégrés directement dans la rédaction des marchés publics par l'ajout de critères de sélection spécifiques des produits.

Annexes

1 Constitution d'un groupe d'Experts

En amont de la définition méthodologique, nous avons constitué un Groupe d'experts qui a eu pour rôle d'accompagner le cadrage et déroulé méthodologique de l'étude. Le Groupe d'experts a joué un rôle consultatif et apporte avis et conseils notamment au regard de la méthodologie adoptée pour l'étude, des critères de choix de la région type et de la méthodologie d'extrapolation.

Nous remercions vivement toutes les personnes s'étant mobilisées à nos côtés pour cette étude et nous ayant fait bénéficier de leurs précieuses expertises.

La composition du Groupe d'experts a reposé sur la mobilisation d'expertises précisément alignées avec les objets de l'étude, couvrant à la fois les dimensions socio-économiques, agricoles, alimentaires et opérationnelles de la restauration collective.

Ce groupe a été constitué de profils académiques :

- Claire Hery-Planchat, INRAE, Unité de nutrition humaine, chargée de recherche
- Anthony Fardet, INRAE, chargé de recherche Alimentation préventive, durable et holistique
- Julie Lailliau, INRAE, Département Sciences Sociales et Transitions, Post-doctorante
- Virginie Baritoux, VetAgroSup, UMR Territoires Clermont-Ferrand, Maître de conférences
- Carole Chazoule, ISARA, enseignante-chercheuse en socio-économie, Directrice adjointe du laboratoire d'études rurales

Ces personnes nous ont apporté une capacité à interroger les cadres conceptuels mobilisés et à sécuriser les hypothèses de travail. Par ailleurs, leur connaissance fine de certaines régions françaises, combinée à une capacité comparative interrégionale, a constitué un appui direct pour la construction et la pondération de la grille multicritères de sélection de la région représentative.

Mais aussi de personnes ayant des expertises issues du terrain opérationnel de la restauration collective ou du monde agricole :

- Nona, acteur développant et déployant un outil de gestion pour la restauration collective, portant sur la conception de menus, la gestion des approvisionnements, le suivi budgétaire, la saisonnalité des produits, la réduction du gaspillage alimentaire et le pilotage des indicateurs réglementaires.
- Léna Peuvergne, chargée d'études Alimentation de proximité aux Chambres d'agriculture France, nous ayant appuyé sur la vision des réalités des filières agricoles, les capacités de production territoriales et les enjeux de structuration de l'offre locale. Cette expertise a été essentielle pour apprécier les conditions d'un changement d'échelle de l'approvisionnement local et pour éviter toute approche théorique déconnectée des capacités productives existantes.

Ces expertises ont été mobilisées dans une logique d'appui méthodologique et de mise en discussion critique. Le Groupe d'experts a été un espace de confrontation des hypothèses, d'enrichissement des choix méthodologiques et de mise en perspective des résultats au regard de réalités de terrain et de travaux existants. Son rôle était d'aider à expliciter les arbitrages retenus, à identifier d'éventuelles limites ou angles morts, et à renforcer la cohérence globale de la démarche, sans se substituer aux responsabilités analytiques portées par les équipes en charge de l'étude.

2 Identification des critères de choix de la région type

La première étape de l'étude a consisté à identifier une région dite « représentative » du territoire hexagonal, destinée à servir de terrain d'analyse principal pour l'évaluation des impacts socio-économiques de l'approvisionnement local dans les cantines scolaires publiques, puis à alimenter une extrapolation à l'échelle nationale. Le périmètre de l'analyse a été volontairement limité aux régions de France hexagonale, hors Corse, afin de garantir la comparabilité des données et la cohérence des systèmes alimentaires étudiés. Toutefois, les territoires d'Outre-Mer pourront bénéficier des résultats de cette étude notamment par une future déclinaison territoriale, qui devra être adaptée à leurs spécificités.

La sélection de la région s'est appuyée sur la construction d'une grille d'analyse multicritère, renseignée pour l'ensemble des régions du territoire national ainsi que pour le territoire national, à partir de bases de données statistiques publiques et de sources institutionnelles.

Thématiques	Critères
Restauration scolaire et démographie	Population en 2024
	Nombre d'enfants de 3 à 10 ans (enfants scolarisés en écoles maternelles/primaires) 2022
	Nombre d'établissements scolaires (maternelles/primaires) publics
	Nombre d'établissements scolaires publics (maternelles/primaires) déclarant sur ma cantine
Production agricole	SAU régionale (milliers ha)
	SAU/élève (ha/élève)
	Part de l'agriculture dans l'économie régionale
	Taux de résilience alimentaire (en %) : capacité théorique du territoire à nourrir sa population
	Note de diversification agricole (f7)
	Nombre d'emplois dans les IAA (ETP)
Politique et influence	Nombre de PAT labellisés niveau 1 et 2
	Politique régionale sur l'alimentation

Tableau 3 : Grille multicritère simplifiée mobilisée pour l'étude

La grille a été construite autour de trois grandes thématiques :

- ✓ La restauration scolaire et la démographie
- ✓ La production et la transformation agricoles
- ✓ Le cadre politique et institutionnel.

Chaque critère a été sélectionné pour sa capacité à caractériser, à un niveau macro, à la fois les besoins alimentaires du territoire, son potentiel de production et de transformation, et les conditions opérationnelles de mise en œuvre de l'étude.

Les critères relatifs à la restauration scolaire et à la démographie visent à qualifier l'ampleur et la structure de la demande alimentaire scolaire. La 'population régionale' permet de situer le poids démographique global de la région, tandis que le 'nombre d'enfants de 3 à 10 ans scolarisés en écoles maternelles et élémentaires' constitue un proxy direct du volume de repas servis dans les cantines concernées par l'étude. Le 'nombre d'établissements scolaires publics maternels et primaires' permet d'appréhender la densité du réseau de restauration scolaire, indépendamment de la taille moyenne des structures. Enfin, le « nombre d'établissements déclarants sur la plateforme ma cantine¹³ », rapporté au nombre total d'établissements régionaux, constitue un

¹³<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

critère déterminant de faisabilité car il renseigne sur le niveau d'appropriation des outils de suivi par les acteurs locaux, ainsi que sur leur appétence au pilotage et au partage des données. Cet indicateur laisse ainsi présager un niveau de structuration plus élevé de la donnée, qui sont nécessaires à l'analyse, et forment une condition indispensable à l'obtention de résultats fiables et solides.

Les critères relatifs à la production et à la transformation agricoles ont pour objectif d'évaluer le potentiel théorique du territoire à contribuer à l'approvisionnement alimentaire local. La 'surface agricole utile (SAU) régionale' permet de mesurer l'assise foncière agricole, tandis que le 'ratio SAU par élève' met en regard ce potentiel de production avec les besoins alimentaires scolaires, dans une logique de pression relative sur la ressource agricole. La 'part de l'agriculture dans la valeur ajoutée régionale', issue des comptes régionaux, permet d'apprécier le poids économique du secteur agricole dans le tissu productif local. Le 'taux de résilience alimentaire', tel que défini par l'outil TerritoiresFertiles.fr¹⁴, renseigne sur la capacité théorique du territoire à nourrir sa population à partir de sa production agricole, toutes choses égales par ailleurs. La 'note de diversification agricole', construite à partir des données Agreste, vise à qualifier la variété des grandes familles de production présentes sur le territoire, en excluant la viticulture afin de ne pas biaiser l'analyse vis-à-vis des besoins de la restauration collective. Enfin, le 'nombre d'emplois dans les industries agroalimentaires (en équivalents temps plein)' permet d'appréhender le niveau de structuration de l'aval agricole et la capacité régionale de transformation des produits, sans descendre à un niveau d'analyse trop fin à ce stade de la sélection.

Les critères relatifs à la politique et à l'influence institutionnelle complètent cette analyse en intégrant le cadre d'action publique et les dynamiques territoriales existantes. Le 'nombre de projets alimentaires territoriaux (PAT) labellisés de niveau 1 et 2' permet d'identifier les régions déjà engagées dans des démarches structurées en faveur de l'alimentation locale et durable. 'L'analyse qualitative des politiques régionales en matière d'alimentation' vise quant à elle à repérer l'existence de stratégies, de dispositifs ou d'orientations susceptibles de faciliter la conduite de l'étude et l'appropriation de ses résultats.

Certaines régions ont été écartées car leur profil s'éloigne fortement du profil national. L'Île-de-France et la Provence-Alpes-Côte d'Azur présentent ainsi des caractéristiques structurelles très spécifiques, avec une faible surface agricole utile et une agriculture peu représentative des enjeux de l'approvisionnement de la restauration scolaire. D'autres régions, comme la Bretagne ou la Bourgogne-Franche-Comté, affichent un poids agricole et agroalimentaire très marqué, avec des modèles productifs fortement spécialisés, ce qui limite leur capacité à représenter une situation « moyenne » à l'échelle nationale.

À l'inverse, certaines régions apparaissent proches du profil national sur plusieurs indicateurs, mais présentent des limites en matière de faisabilité opérationnelle ou de stabilité de la représentativité. Les Hauts-de-France ou le Grand Est, par exemple, combinent une agriculture structurée et un potentiel alimentaire significatif, mais avec une diversification plus faible ou une hétérogénéité territoriale importante. D'autres régions, comme l'Occitanie ou la Nouvelle-Aquitaine, se caractérisent par des périmètres très vastes et des contrastes internes marqués, rendant plus délicate l'extrapolation à partir d'un seul territoire d'étude.

Deux régions se sont distinguées comme présentant un profil globalement proche des indicateurs nationaux à savoir la région Auvergne-Rhône-Alpes et Pays de la Loire. Ces deux régions combinent une démographie scolaire comparable à la moyenne nationale, une agriculture

¹⁴<https://territoiresfertiles.fr/>

diversifiée, un potentiel théorique d'auto-alimentation proche du profil national, ainsi qu'une structuration agroalimentaire significative.

L'arbitrage final entre ces deux régions s'est opéré sur des critères de faisabilité opérationnelle et de mobilisation effective des données, déterminants pour la suite de l'étude. Les Pays de la Loire se distinguent par un taux de déclaration sur la plateforme Ma Cantine nettement supérieur à celui des autres régions, condition laissant présager d'une disponibilité plus importante de données exploitables sur les pratiques d'approvisionnement de la restauration scolaire. Par ailleurs, les échanges avec le groupe d'experts ont mis en évidence une capacité accrue à mobiliser des informations qualitatives et des retours de terrain sur cette région, renforçant la robustesse attendue des analyses.

À ce stade de l'étude, il était nécessaire de trancher entre ces deux régions en tenant compte non seulement de leur représentativité statistique, mais aussi de la disponibilité effective des données et des acteurs, afin de sécuriser le calendrier et la qualité des travaux à venir. Le choix des Pays de la Loire résulte ainsi d'un compromis assumé entre représentativité nationale et faisabilité méthodologique, garantissant la pertinence et l'opérationnalité de l'étude.

3 Présentation d'ImpacTer

3.1 Présentation de l'outil

L'outil ImpacTer développé par Vertigo Lab s'appuie sur un modèle entrées-sorties développé par l'économiste Wassily Leontief, prix Nobel d'économie en 1973. C'est un modèle économique robuste et bien connu dans les milieux académiques. Il est actuellement utilisé pour l'évaluation des retombées socio-économiques des activités économiques (p.ex., des études en lien avec l'ancrage territorial des entreprises) et les impacts socio-économiques des politiques publiques. Le BEA, l'équivalent américain de l'INSEE, a élaboré un modèle entrées-sorties, le modèle RIMS, afin d'évaluer les retombées socio-économiques des politiques publiques à l'échelle fédérale des États-Unis d'Amérique.

L'outil ImpacTer s'appuie sur les tableaux entrées-sorties (ou TES), un des deux tableaux de la comptabilité nationale. Ils sont publiés annuellement à l'échelle nationale par EUROSTAT selon une nomenclature d'activités en 88 branches d'activités. Cette nomenclature s'appuie sur les codes NAF utilisés par l'INSEE pour classer les activités économiques. Les tableaux entrées-sorties comptabilisent dans un cadre cohérent et pour une année civile à la fois le montant des achats des différents biens et services réalisés par les secteurs d'activités, ainsi que le montant de vente des biens et services selon qu'ils soient domestiques ou importés. Par exemple, ce tableau donne le montant de production de l'agriculture, avec une ventilation entre ses achats de biens et de services auprès de ses fournisseurs (ex. : semences, produits phytosanitaires, nourriture pour les animaux), ainsi que sa valeur ajoutée ventilée entre la rémunération des salariés, le paiement des taxes et impôts et les profits. Ce tableau renseigne aussi le montant des ventes des produits agricoles auprès des clients producteurs résidents selon leur activité économique (ex. : vente aux industries agroalimentaires), des ménages résidents (ex. : vente directe auprès des consommateurs finals) et des clients non-résidents (exportations).

À partir du tableau entrées-sorties, l'outil ImpacTer calcule trois types d'impacts :

- Les impacts directs : ce sont des impacts pour les activités directement concernées par une politique ou un projet.
- Les impacts indirects : Ce sont des impacts pour les activités qui se trouvent dans la chaîne des fournisseurs des activités directement concernées par une politique ou un projet (cela incorpore les fournisseurs, mais aussi les fournisseurs des fournisseurs, etc. en remontant dans la chaîne de valeurs).
- Les impacts induits : ce sont des impacts pour les activités qui profitent de la consommation des salariés qui travaillent dans les activités impactées directement et indirectement (via la chaîne des fournisseurs) par une politique ou un projet.

Ces trois types d'impacts peuvent être synthétisés par le graphique ci-dessous.

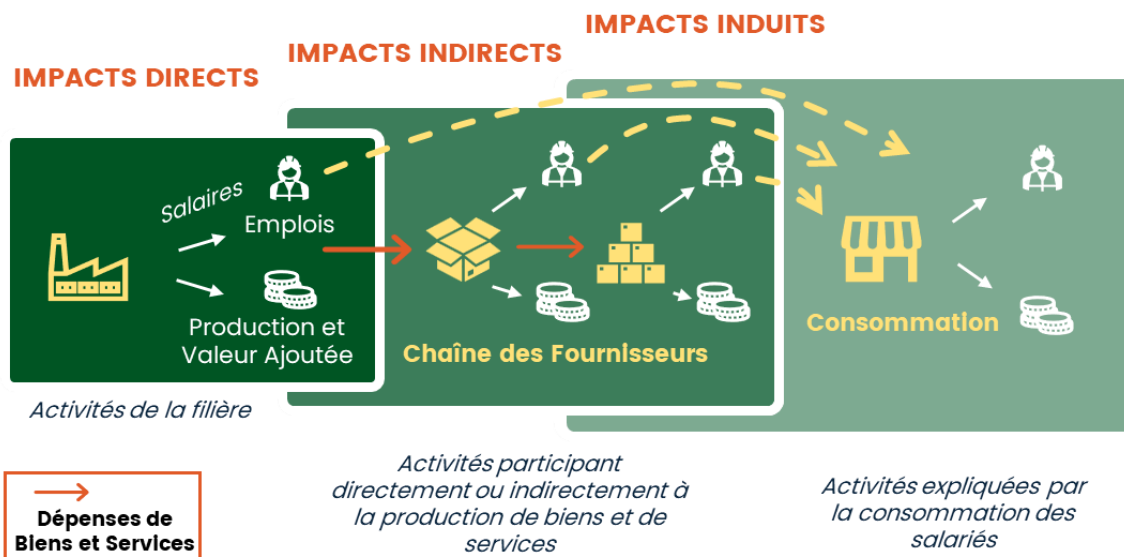


Figure 21 : Présentation des trois types d'impacts calculés par le modèle ImpactTer de Vertigo Lab (source : Vertigo Lab)

Les différents impacts (directs, indirects et induits) sont calculés par l'outil ImpactTer à partir des valeurs des multiplicateurs. Ils indiquent les montants de production, de valeur ajoutée et d'emplois qui ont générés sur l'économie à la suite de la dépense d'un euro pour un bien ou un service. Il existe autant de multiplicateurs que de secteurs d'activités et d'indicateurs socio-économiques.

Le calcul de la valeur des multiplicateurs est utilisé pour apprécier les effets d'entraînement (ou effets domino) qu'une dépense ou une activité génère sur l'ensemble de l'économie du territoire. Plus la valeur d'un multiplicateur est élevée, plus la dépense génère sur l'économie des impacts importants sur les autres secteurs d'activités du territoire.

Le graphique ci-dessous illustre le calcul des multiplicateurs pour le cas de la production du pain.

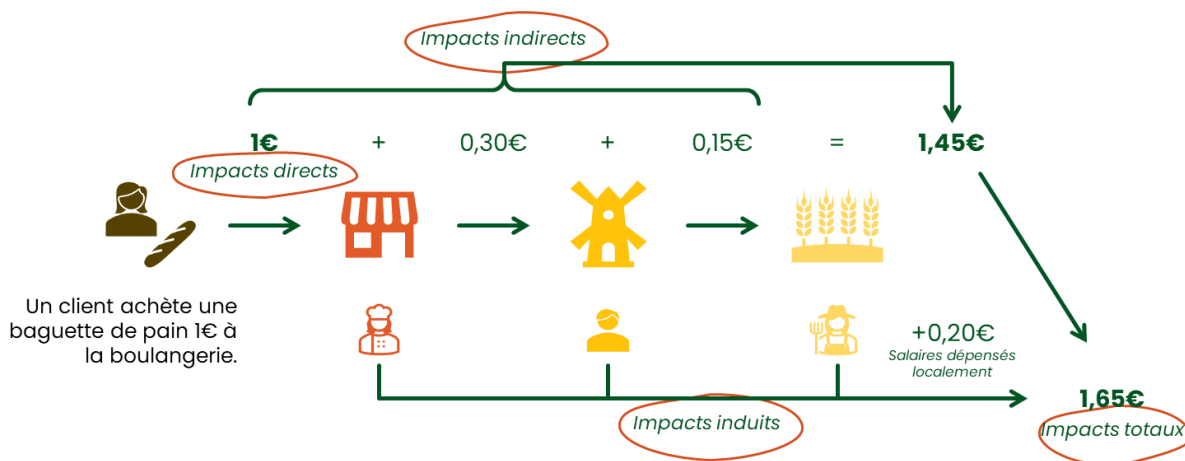


Figure 22 : Présentation des multiplicateurs de chiffre d'affaires à travers l'exemple du boulanger (source : auteurs)

Supposons qu'un consommateur achète 1 € de pain auprès d'une boulangerie. La dépense d'un euro par ce consommateur correspond à la valeur du chiffre d'affaires pour la boulangerie. Avec cet euro, la boulangerie achète 30 centimes d'euro de farine auprès de la meunerie. Cette dépense de

30 centimes par la boulangerie correspond à la valeur du chiffre d'affaires pour la meunerie. Avec ce revenu de 30 centimes d'euro, la meunerie achète pour 15 centimes d'euros du blé provenant de l'agriculteur. Ces 15 centimes d'euro d'achat par la meunerie correspondent au chiffre d'affaires de l'agriculteur. Les impacts directs et indirects correspondent à la somme du chiffre d'affaires qui est généré par cet euro provenant de l'achat de la baguette par le consommateur, à savoir $1 \text{ €} + 0,30 \text{ €} + 0,15 \text{ €} = 1,45 \text{ €}$. De plus, le revenu généré par cet euro de la baguette sert à rémunérer le boulanger, le meunier et l'agriculteur. Ce revenu est utilisé pour consommer des biens et des services en partie produits sur le territoire. Dans cet exemple, la consommation de ce revenu génère comme impacts induits pour le territoire un chiffre d'affaires de 20 centimes d'euros. Ainsi, les impacts totaux (directs, indirects et induits) de la dépense d'une baguette est de $1,45 \text{ €} + 0,20 \text{ €} = 1,65 \text{ €}$. Chaque euro acheté pour une baguette génère sur le territoire 1,65 € de chiffre d'affaires, tous impacts confondus.

Le modèle entrées-sorties, comme tout modèle économique, s'appuie sur un certain nombre d'hypothèses :

- Les rendements d'échelle sont constants : un doublement de la production nécessite de doubler tous les achats de biens et services et de doubler le nombre de travailleurs. Autrement dit, le processus de production est supposé stable.
- Le modèle est linéaire : l'effet multiplicateur est supposé constant. Chaque euro supplémentaire consommé dans un bien ou un service génère le même impact supplémentaire (absence d'effets de seuil). Le modèle ne tient pas compte de la rareté de la ressource (ressources naturelles, ressources humaines...) qui limite l'impact socio-économique lié à une augmentation de l'activité économique sur un territoire.
- Les résultats sont dépendants du niveau de désagrégation des activités économiques (biais d'agrégation). Les résultats sont plus précis pour des tableaux entrées-sorties qui adoptent une nomenclature désagrégée des activités.

3.2 Présentation des multiplicateurs économiques

Pour pouvoir mesurer les effets d'une dépense locale sur l'économie et comparer les résultats entre secteurs ou territoires, nous utilisons la notion de multiplicateur économique.

Un multiplicateur permet de mesurer les effets d'entraînement d'une dépense dans l'économie d'un territoire. Il indique combien d'activité, de richesse ou d'emplois sont générés au total pour 1€ dépensé localement. En effet, une dépense initiale ne s'arrête pas à son premier bénéficiaire, elle se diffuse dans l'économie en mobilisant une chaîne d'acteurs. Concrètement, lorsqu'une cantine dépense 1€ auprès d'un fournisseur local, ce montant génère de l'activité non seulement chez ce fournisseur, mais également dans la chaîne de valeur de chez ses propres fournisseurs, puis à travers les dépenses des salariés concernés. Trois types de multiplicateurs sont mobilisés dans cette analyse :

- ✓ Le multiplicateur de production mesure le volume total d'activité économique généré dans le territoire.
- ✓ Le multiplicateur de valeur ajoutée correspond à la richesse économique réellement créée localement, c'est-à-dire la part de cette activité qui reste sur le territoire sous forme de revenus.
- ✓ Le multiplicateur d'emploi traduit le nombre d'emplois soutenus par cette dépense, exprimé en équivalents temps plein (ETP).

Dans le cas des approvisionnements locaux de la restauration scolaire en Pays de la Loire, les multiplicateurs calculés montrent que 1 M€ dépensé auprès de fournisseurs locaux de denrées alimentaires génère au total 1,53 M€ d'activité économique dans la région.

Ce 1M€ dépensé génère également 0,44 M€ de valeur ajoutée correspondant à la richesse économique effectivement créée sur le territoire (rémunérations, excédents d'exploitation et impôts de production), et cette dépense permet de soutenir 9,1 emplois équivalents temps plein. Ces emplois correspondent à l'ensemble des postes nécessaires pour répondre à cette demande alimentaire, qu'ils soient directement liés aux fournisseurs des cantines, mobilisés dans les chaînes d'approvisionnement ou induits par la consommation des ménages.

Afin d'analyser les retombées générées par les approvisionnements locaux de la restauration scolaire, les multiplicateurs obtenus ont été comparés à ceux des autres secteurs économiques présents en Pays de la Loire, à partir des tableaux entrées-sorties régionaux.

Cette comparaison permet d'apprécier le positionnement relatif du secteur en matière de diffusion de l'activité économique, de création de richesse et de soutien à l'emploi.

Le commerce de détail (division 47 - Nomenclature des Activités Française) correspond à la vente de biens directement aux consommateurs finaux, sans transformation des produits. Il regroupe notamment les supermarchés, commerces alimentaires spécialisés, marchés ou encore la vente à distance. Ces activités s'adressent principalement aux ménages et constituent le dernier maillon de la distribution.

Le commerce de gros (division 46) regroupe les activités d'achat et de revente de biens entre entreprises, également sans transformation. Il inclut les grossistes, négociants, centrales d'achat ou intermédiaires qui assurent l'approvisionnement des professionnels (commerçants, restaurateurs, collectivités). Ce secteur joue un rôle clé d'intermédiation et de logistique dans les chaînes d'approvisionnement.

Les services de restauration (division 56) couvrent l'ensemble des activités de préparation et de service de repas ou de boissons destinés à une consommation immédiate. Cela inclut la restauration commerciale (restaurants, restauration rapide) ainsi que la restauration collective, dont font partie les cantines scolaires.

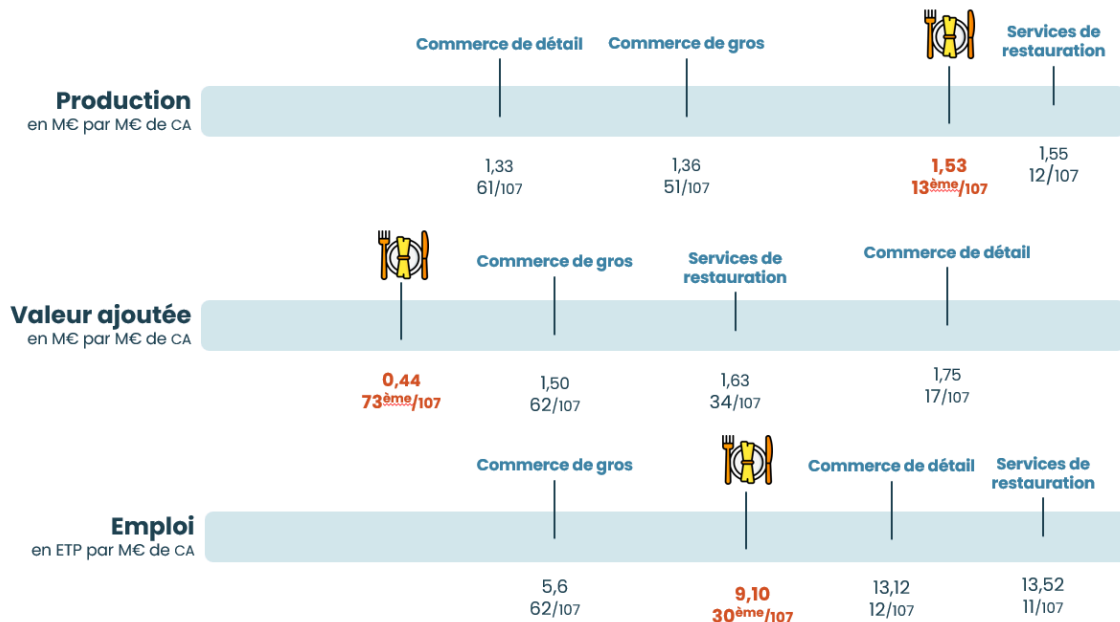


Figure 23 : Position des multiplicateurs de la restauration collective dans les Pays de la Loire par rapport aux autres secteurs

En termes de production, les approvisionnements locaux de la restauration scolaire présentent un multiplicateur de 1,53. Cela signifie que 1 € de chiffre d'affaires dans ce secteur génère 1,53 € de production dans l'économie. Ce niveau est proche de celui observé dans les services de restauration (1,55) et supérieur à celui du commerce de gros (1,36) ou du commerce de détail (1,33). Cette position traduit la capacité du secteur à mobiliser une chaîne d'approvisionnement relativement structurée, générant des effets d'entraînement significatifs dans l'économie régionale.

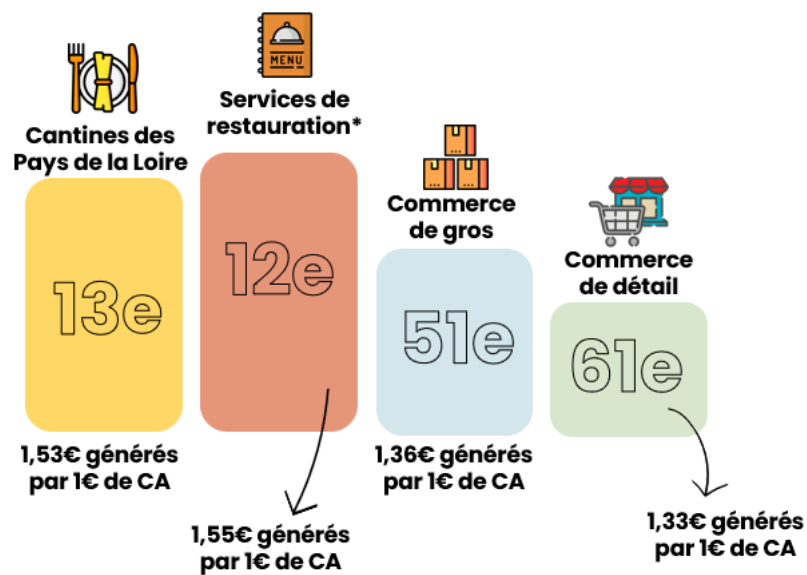
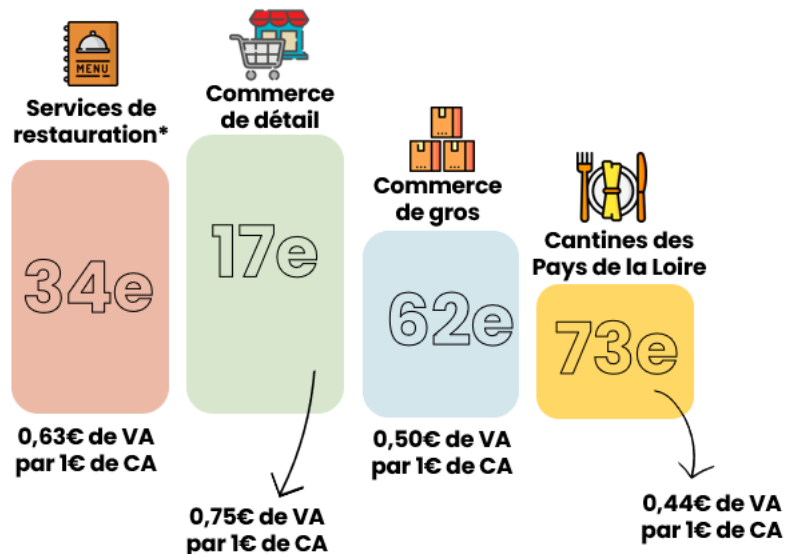


Figure 24 : Position du multiplicateur de production (chiffre d'affaires) comparé à d'autres secteurs d'activités

Le multiplicateur de valeur ajoutée s'établit à 0,44 €, ce qui correspond à un niveau plus faible que dans d'autres secteurs comparables, comme le commerce de détail (0,75), les services de restauration (0,63) ou le commerce de gros (0,50). Ce niveau est plus faible que dans d'autres secteurs car une part importante de la valeur du produit alimentaire ne correspond pas à de la richesse nouvellement créée localement, mais à des achats intermédiaires nécessaires à sa production. Autrement dit, une grande partie du prix d'un produit alimentaire sert à rémunérer d'autres acteurs en amont plutôt qu'à créer directement de la valeur sur place. Par exemple, dans le cas d'un achat de pâtes locales par une cantine, le fabricant ne crée de la valeur ajoutée que sur sa propre activité de transformation (main-d'œuvre, marge, outils de production). En revanche, une part significative du prix des pâtes correspond à l'achat de blé, d'énergie, d'emballages ou de transport. Ces dépenses viennent alimenter d'autres secteurs et ne constituent pas de la valeur ajoutée au niveau du fabricant lui-même. De plus, une partie de ces intrants peut être produite en dehors du territoire régional (énergie, certains emballages, intrants agricoles), ce qui signifie que la richesse associée est captée hors du territoire. Cela réduit mécaniquement la part de valeur ajoutée locale.



Enfin, le multiplicateur d'emploi atteint 9,1 emplois équivalents temps plein pour 1 M€ de chiffre d'affaires. Ce niveau se situe en dessous de celui de secteurs fortement intensifs en main-d'œuvre, comme les services de restauration (13,5) ou le commerce de détail (13,1), mais au-dessus de celui du commerce de gros (5,6). Ce positionnement intermédiaire s'explique par la nature des activités considérées. Le périmètre analysé ici porte uniquement sur la production et la transformation des denrées alimentaires, c'est-à-dire des activités agricoles et agroalimentaires. Or, ces secteurs reposent davantage sur du capital (foncier, machines, outils de transformation) et sont généralement moins intensifs en main-d'œuvre que les activités de services.

À l'inverse, les secteurs comme la restauration ou le commerce de détail intègrent des fonctions fortement mobilisatrices en travail (préparation des repas, service, vente), ce qui explique des niveaux d'emplois plus élevés pour un même volume de chiffre d'affaires.

4 Extrapolation à l'échelle nationale

4.1 Estimation de la part d'approvisionnements locaux, par région

La capacité des territoires à répondre localement à la demande alimentaire varie fortement selon leur tissu agricole. Pour intégrer cette dimension, un indicateur synthétique a été construit afin de caractériser le potentiel de relocalisation des approvisionnements alimentaires dans chaque région. Cet indicateur repose sur le croisement de deux dimensions complémentaires c'est-à-dire la diversité des productions agricoles et la capacité théorique du territoire à couvrir les besoins alimentaires de sa population¹⁵.

- ✓ La première composante correspond à une note de diversification agricole, élaborée à partir des données Agreste (Recensement agricole 2020). Sept grandes filières pertinentes pour l'approvisionnement de la restauration collective ont été retenues : grandes cultures, maraîchage/horticulture, cultures fruitières, élevage bovin, élevage ovins-caprins, élevage porcin/volaille, et systèmes de polyculture-élevage. Pour chaque région, le poids de ces filières dans la surface agricole utile (SAU) est analysé. Une filière est considérée comme significative dès lors qu'elle représente plus de 10 % de la SAU régionale. La note de diversification correspond alors au nombre de filières significatives présentes sur le territoire (sur 7). Cet indicateur permet d'apprécier la capacité d'un territoire à proposer une offre alimentaire variée et compatible avec les besoins de la restauration collective.
- ✓ La seconde composante repose sur un indicateur de potentiel d'auto-approvisionnement alimentaire, qui mesure la capacité théorique d'une région à nourrir sa population à partir de sa production agricole. Cet indicateur est issu de la base de données Territoires Fertiles et traduit un ratio entre production agricole et consommation alimentaire.

Ces deux dimensions sont ensuite combinées au sein d'un indice composite, construit sur une base 100 afin de faciliter les comparaisons entre régions. Cet indice reflète ainsi à la fois la diversité productive du territoire et son niveau d'autonomie alimentaire théorique.

Cette lecture différenciée constitue la base de l'extrapolation nationale. Elle permet d'ajuster les hypothèses de relocalisation en fonction des capacités réelles des territoires, plutôt que d'appliquer uniformément les résultats observés en Pays de la Loire à l'ensemble du territoire national.

Tableau 4 : Tableau des potentiels de relocalisation dans les régions métropolitaines (hors Corse)

	Territoire national	Auvergne Rhone Alpes	Bourgogne Franche Comté	Bretagne	Centre Val de Loire	Grand-Est	Hauts de France	Ile de France	Normandie	Nouvelle-Aquitaine	Occitanie	Pays de la Loire	Provence Alpes Cote d'Azur
Note diversification agricole (1/7)	3	3	3	4	3	3	3	1	3	3	4	3	5
Potentiel d'auto-approvisionnement (%)	74%	73%	98%	92%	80%	92%	56%	12%	88%	100%	87%	99%	9,40%
Note diversification x autonomie (/100)	32	31	42	53	34	39	24	2	38	43	50	42	7

Une fois l'indice composite de diversification et d'autonomie alimentaire construit pour chaque région (sur une base 100), celui-ci est mobilisé pour ajuster le niveau initial d'approvisionnement local. L'objectif est de traduire les écarts de capacité productive entre territoires en écarts de part de produits locaux dans la restauration scolaire.

La méthode repose sur une logique d'écart relatif par rapport à la situation observée en Pays de la Loire, utilisée comme point de référence. Concrètement, pour chaque région, l'écart entre sa note

¹⁵ TerritoiresFertiles, calculateur pour la résilience alimentaire des territoires

et celle des Pays de la Loire est calculé. Cet écart est ensuite converti en variation de la part de produits locaux, selon un coefficient de sensibilité.

Tableau 5 : Tableau de calcul des approvisionnements locaux par région (1/2)

Commentaire		Variable	Territoire national	Auvergne Rhone Alpes	Bourgogne Franche Comté	Bretagne	Centre Val de Loire	Grand-Est
Note de diversification agricole ajustée avec potentiel d'auto-alimentation (Territoires Fertiles), remis sur base 100		100	32	31	42	53	34	39
% Approvisionnement local ajusté (avec note diversification + potentiel d'auto-alimentation)	Pour 10 pt perdu/gagné en diversification : -/+5%local	5%	32%	32%	37%	43%	34%	36%
	Pour 10 pt perdu/gagné en diversification : -/+2%local	2%	36%	35%	38%	40%	36%	37%
	Pour 10 pt perdu/gagné en diversification : -/+3%local	3%	34,48%	34,37%	37,58%	40,75%	35,27%	36,81%

Tableau 6 : Tableau de calcul des approvisionnements locaux par région (2/2)

Commentaire		Variable	Hauts de France	Ile de France	Normandie	Nouvelle-Aquitaine	Occitanie	Pays de la Loire	Provence Alpes Cote d'Azur
Note de diversification agricole ajustée avec potentiel d'auto-alimentation (Territoires Fertiles), remis sur base 100		100	24	2	38	43	50	42	7
% Approvisionnement local ajusté (avec note diversification + potentiel d'auto-alimentation)	Pour 10 pt perdu/gagné en diversification : -/+5%local	5%	28%	17%	35%	38%	41%	38%	20%
	Pour 10 pt perdu/gagné en diversification : -/+2%local	2%	34%	30%	37%	38%	39%	38%	31%
	Pour 10 pt perdu/gagné en diversification : -/+3%local	3%	32,18%	25,50%	36,30%	37,84%	39,90%	37,71%	27,00%

Nous avons retenu une hypothèse de variation $\pm 3\%$ de produits locaux pour chaque tranche de 10 points d'écart dans l'indice. Cette hypothèse parmi d'autres a été discutée avec les experts mobilisés dans le cadre de l'étude, afin d'identifier celle qui reflète le mieux les réalités observées sur le terrain.

Ainsi, une région présentant une note inférieure à celle des Pays de la Loire se voit attribuer une part de produits locaux plus faible, et inversement pour une région mieux dotée. À titre d'exemple, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur présente une note de 7, contre 42 pour les Pays de la Loire, soit un écart de 35 points. En appliquant le coefficient retenu (3% pour 10 points), cet écart se traduit par une diminution d'environ 10 points de la part de produits locaux. Celle-ci passe ainsi d'environ 37,7% en Pays de la Loire à un niveau proche de 27% en PACA. Cette hypothèse a notamment été discutée avec les experts et comparée avec les données disponibles pour certaines régions, dont la région PACA pour laquelle l'hypothèse est cohérente avec les informations disponibles à date de l'étude.

4.2 Scénarios de relocalisation pour chaque région

Afin de transposer les scénarios de relocalisation définis en Pays de la Loire à l'ensemble des régions, une approche en effort relatif a été retenue, fondée sur l'utilisation de coefficients multiplicateurs.

Concrètement, les scénarios ne sont pas traduits en augmentation en points, mais en variation proportionnelle par rapport à la situation initiale. Cette méthode consiste à mesurer, pour chaque scénario en Pays de la Loire, le rapport entre le niveau cible et la situation actuelle, puis à appliquer ce même ratio aux autres régions.

Ainsi, en Pays de la Loire, le passage de la situation actuelle (37,71%) au scénario 1 (40%) correspond à un coefficient d'environ 1,06. Le scénario 2 (50%) correspond à un coefficient d'environ 1,33, et le scénario 3 (70%) à un coefficient d'environ 1,86. Ces coefficients traduisent l'intensité de l'effort de relocalisation.

Ces mêmes coefficients sont ensuite appliqués à la part initiale d'approvisionnement local estimée dans chaque région, afin de simuler une progression cohérente avec celle observée en Pays de la Loire, tout en tenant compte des niveaux de départ propres à chaque territoire.

Nous appliquons le même effort relatif que pour les Pays de la Loire												
Commentaire	Pays de la Loire	Auvergne Rhone Alpes	Bourgogne Franche Comté	Bretagne	Centre Val de Loire	Grand-Est	Hauts de France	Ile de France	Normandie	Nouvelle-Aquitaine	Occitanie	Provence Alpes Cote d'Azur
SITUATION ACTUELLE	37,7%	34,4%	37,6%	40,8%	35,3%	36,8%	32,2%	25,5%	36,3%	37,8%	39,9%	27,0%
SCENARIO 1	40,0%	36,5%	39,9%	43,2%	37,4%	39,0%	34,1%	27,0%	38,5%	40,1%	42,3%	28,6%

Tableau 7 : Scénario n°1 pour l'ensemble des régions comparé à la situation actuelle

Nous appliquons le même effort relatif que pour les Pays de la Loire												
Commentaire	Pays de la Loire	Auvergne Rhone Alpes	Bourgogne Franche Comté	Bretagne	Centre Val de Loire	Grand-Est	Hauts de France	Ile de France	Normandie	Nouvelle-Aquitaine	Occitanie	Provence Alpes Cote d'Azur
SITUATION ACTUELLE	37,7%	34,4%	37,6%	40,8%	35,3%	36,8%	32,2%	25,5%	36,3%	37,8%	39,9%	27,0%
SCENARIO 2	50,0%	45,6%	49,8%	54,0%	46,8%	48,8%	42,7%	33,8%	48,1%	50,2%	52,9%	35,8%

Tableau 8 : Scénario n°2 pour l'ensemble des régions comparé à la situation actuelle

Nous appliquons le même effort relatif que pour les Pays de la Loire												
Commentaire	Pays de la Loire	Auvergne Rhone Alpes	Bourgogne Franche Comté	Bretagne	Centre Val de Loire	Grand-Est	Hauts de France	Ile de France	Normandie	Nouvelle-Aquitaine	Occitanie	Provence Alpes Cote d'Azur
SITUATION ACTUELLE	37,7%	34,4%	37,6%	40,8%	35,3%	36,8%	32,2%	25,5%	36,3%	37,8%	39,9%	27,0%
SCENARIO 3	70,0%	63,8%	69,8%	75,6%	65,5%	68,3%	59,7%	47,3%	67,4%	70,2%	74,1%	50,1%

Tableau 9 : Scénario n°3 pour l'ensemble des régions comparé à la situation actuelle

Par exemple, pour la région Auvergne-Rhône-Alpes, la part initiale d'approvisionnement local est estimée à 34,37%. L'application du coefficient du scénario 1 (1,06) conduit à un niveau de 36,45%. Avec le coefficient du scénario 2 (1,33), cette part atteint 45,57%, et l'application du coefficient du scénario 3 (1,86) conduit à un niveau de 63,79%, correspondant à un scénario ambitieux.

Cette approche permet de conserver une logique proportionnelle d'évolution, en évitant de surestimer les capacités de progression des régions les moins avancées ou, à l'inverse, de sous-estimer celles des régions déjà fortement engagées. Elle permet une extrapolation cohérente, fondée sur un effort homogène en intensité, mais différencié dans ses résultats en fonction des caractéristiques territoriales.

5 Questionnaire mobilisé pour la collecte de données quantitative

Introduction :

Dans le cadre du projet Ma Cantine Locale, l'association Nuances d'Avenir et le bureau d'études Vertigo Lab réalisent une étude nationale sur l'impact socio-économique de l'approvisionnement local dans les cantines scolaires publiques (maternelles et élémentaires).

Pour construire cette étude nationale, nous menons un diagnostic approfondi dans une région « d'étude », qui servira de territoire de référence. La région Pays de la Loire a été sélectionnée afin de conduire un diagnostic détaillé des pratiques d'achat, de la place des produits locaux, ainsi que des besoins et des contraintes rencontrés par les équipes de restauration.

Ce questionnaire vise donc à collecter des données chiffrées, standardisées et anonymisées sur votre fonctionnement : volume de repas, budget, circuits d'approvisionnement, parts de produits locaux et bio, logistique, etc...

Nous vous invitons donc à compléter ce questionnaire avec la personne en charge des achats de denrées pour l'établissement.

Le temps de réponse est estimé à 25 minutes.

Vos réponses resteront strictement confidentielles et seront analysées de manière agrégée, ainsi aucun établissement ne sera identifiable.

Votre participation est essentielle pour disposer d'un état des lieux fiable de la restauration scolaire, valoriser les efforts déjà réalisés, mieux comprendre les freins et leviers rencontrés sur le terrain, contribuer à une étude nationale structurante, destinée à éclairer les décideurs publics.

Si vous le souhaitez, nous pourrions vous partager les résultats de cette étude.

Merci pour votre engagement et pour le temps consacré à cette enquête !

AVANT DE COMMENCER...

Cuisine sur place : l'établissement produit sur place les repas qu'il sert à ses convives. Cela signifie que les denrées sont réceptionnées, préparées et cuisinées dans la même école (ou cuisine attenante), puis servies directement.

Cuisine centrale : établissement qui prépare les repas, généralement en liaison chaude ou froide, puis livre plusieurs sites (appelés « satellites »).

Cuisine satellite : établissement qui sert des repas préparés par une autre cuisine (généralement la cuisine centrale) et ne réalise aucune préparation culinaire significative. Il dépend totalement de la centrale pour les achats, les menus, les fournisseurs et les produits livrés.

Q1.0 - Mode d'organisation de la cuisine principale :

- ✓ Cuisine sur place
- ✓ Cuisine centrale préparant pour plusieurs sites
- ✓ Cuisine satellite
- ✓ Autre (à préciser brièvement)

Si cuisine satellite => fin du questionnaire

PARTIE 1 : Identification de l'établissement

Q1.0 - Nom de l'établissement [texte]

Q1.1 - Nom de la commune [texte]

Q1.2 - Département [Liste déroulante]

Q1.3 - Combien d'enfants de niveaux maternelle et élémentaire sont concernés par votre structure de restauration ? [nombre]

Q1.4 - Si l'établissement est une cuisine préparant des repas pour plusieurs sites, pouvez-vous indiquer les établissements recevant les repas ?

Q1.5 - Mode de gestion de la restauration scolaire [choix unique]

- ✓ Gestion directe par la collectivité
- ✓ Gestion concédée (délégation à un prestataire privé)
- ✓ Mixte
- ✓ Ne sait pas

Q1.6 - Disposez-vous de ces données pour plusieurs structures d'accueil (écoles maternelles, élémentaires, crèches, CCAS, portage de repas à domicile, EPHAD, centres de loisirs, etc.) ou spécifiquement pour les écoles maternelles et élémentaires ?

- ✓ Pour un ensemble de structures
- ✓ Spécifiquement pour les écoles maternelles et primaires

Q1.7 - S'il s'agit de données pour plusieurs structures, pouvez-vous renseigner la part (%) que représentent les repas pour les écoles maternelles et élémentaires ? [nombre]

Q1.8 - Nombre de repas préparés par année scolaire ? [nombre]

Q1.9 - Nombre moyen de repas préparés par jour scolaire (tous sites confondus) ? [nombre]

PARTIE 2. Données économiques sur le budget et coût des repas

Q2.1 - Pour l'année scolaire ou civile la plus récente, quel était le budget total annuel de denrées alimentaires pour la restauration scolaire (hors personnel, hors investissement) ? [nombre]

Q2.2 - Quelle est la part (% en valeur) de produits achetés en Pays de la Loire ? [nombre]

Q2.3 - Parmi vos achats de denrées, quelle est la répartition approximative entre :

Types de produits	Part en %
Produits bruts (légumes frais non transformés, viande en muscles, etc.)	
Produits semi-transformés (légumes IVe gamme, viandes portionnées, etc.)	

Q2.4 - Quelle est la source des données communiquées sur cette partie ?

- ✓ Données estimatives
- ✓ Données issues de factures d'achats
- ✓ Données issues d'un logiciel de gestion des achats, menus
- ✓ Données issues d'un Excel et/ou suivi interne
- ✓ Données communiquées par un prestataire, fournisseur, grossiste
- ✓ Autre (veuillez préciser)

PARTIE 3. Approvisionnement local par type de produit

Selon votre préférence, vous pouvez compléter le tableau ci-dessous ou nous faire parvenir par mail le rapport d'achats 2025 ou 2024 extrait de votre logiciel de gestion à l'adresse suivante en précisant le nom de votre établissement : laurabondu@vertigolab.eu
 Dans ce questionnaire, on entend par « produits locaux » les produits issus de la région Pays de la Loire (produits cultivés, élevés, transformés principalement dans cette région).

Q3.1 -Pour chaque catégorie de produit, pouvez-vous compléter le tableau ci-après et indiquer les volumes de produits achetées, le montant total d'achat et la part actuelle de produits venant de la région Pays de Loire (en % ou en valeur)

Grandes familles de produits	Sous-familles de produits	Coût (k€)	Part actuelle de Pays de la Loire (% ou valeur)
Légumes	Légumes - 1 ^{ère} gamme (frais brut) non transformés		
	Légumes - 2 ^e gamme (conserves)		
	Légumes - 3 ^e gamme (surgelés)		
	Légumes - 4 ^e gamme (prêt à l'emploi frais : salades, légumes découpés)		
	Légumes - 5 ^e gamme (cuits ou transformés sous vide)		
Herbes	Herbes aromatiques		
Fruits	Fruits frais		
	Fruits transformés (conserves, au sirop, surgelés, pré découpés etc).		
Féculents	Féculents secs - riz, pâtes, semoule, mélanges céréaliers		
	Légumineuses sèches - lentilles sèches, haricots (lingots, flageolets, cocos, rouges) secs, pois chiches secs etc		
	Légumineuses prêtes à l'emploi - lentilles en conserve/ sous vide, haricots (lingots, flageolets, cocos, rouges) en conserve/sous vide, pois chiches en conserve/bocal/sous vide...		
	Produits prêts à l'emploi - gnocchis, purée déshydratée..		
Protéines	Produits céréaliers transformés - pain, pain de mie		
	Viandes		
	Œufs		
	Fromage		
	Alternatives à la viande : tofu, galettes végétales...		

Q3.2 - Quelle est la source des données communiquées sur cette partie ?

- Données estimatives
- Données issues de factures d'achats

- ✓ Données issues d'un logiciel de gestion des achats, menus
- ✓ Données issues d'un Excel et/ou suivi interne
- ✓ Données communiquées par un prestataire, fournisseur, grossiste
- ✓ Autre (veuillez préciser)

PARTIE 4. Circuits d'achat

Q4.1- Avez-vous la possibilité d'intégrer facilement un nouveau fournisseur de Pays de Loire ?

[Choix unique]

- ✓ Oui, facilement et rapidement
- ✓ Oui, selon les volumes
- ✓ Oui, mais avec des contraintes (administratives / logistiques)
- ✓ Très difficilement
- ✓ Non, impossible dans notre organisation actuelle
- ✓ Ne sait pas

Q4.2 - Avez-vous la possibilité de contractualiser en direct avec des acteurs de Pays de la Loire ?

[Choix unique]

Producteurs agricoles, légumeries, ateliers de découpe, fromageries, boulangeries, transformateurs régionaux...

- ✓ Oui
- ✓ Non
- ✓ Sous conditions de volumes
- ✓ Selon d'autres conditions
- ✓ Ne sait pas

Q4.3- Avez-vous, au sein de l'établissement ou de la collectivité, des liens directs ou privilégiés avec des agriculteurs ou acteurs agricoles des Pays de la Loire (relations personnelles, partenariats, connaissances locales...) susceptibles de faciliter un approvisionnement régional ?

- ✓ Oui
- ✓ Non
- ✓ Ne sait pas

PARTIE 5. OPTIONNELLE : Bio, signes de qualité et réglementation EGalim

Q5.1 – [OPTIONNEL] Sur l'ensemble de vos achats de denrées, quelle est la part (en €) estimée de produits bio (toutes origines confondues) ? [Chiffre]

Q5.2 – [OPTIONNEL] Quelle est la part (en €) de vos achats en produits durables et de qualité (produits durables et de qualité tels que suivis par EGALIM) ? [Chiffre]

PARTIE 6. Ressources, contraintes et marges de manœuvre

Q6.1 -Globalement, est-ce que les moyens humains actuels de votre établissement vous permettraient d'intégrer plus de produits en provenance de Pays de la Loire ? [choix unique]

- ✓ Oui
- ✓ Non
- ✓ Ne sait pas

Q6.2 -Est-ce que les équipements actuels de votre établissement vous permettraient d'intégrer plus de produits en provenance de Pays de la Loire ? [choix unique]

- ✓ Oui
- ✓ Non
- ✓ Ne sait pas

Q6.3 -Parmi les éléments suivants, lesquels constituent aujourd'hui des freins concrets à l'augmentation de la part de produits venant de Pays de Loire ? [Choix multiple]

- ✓ Budget denrées insuffisant
- ✓ Manque de temps du personnel cuisine
- ✓ Manque de personnel formé
- ✓ Manque d'équipements adaptés (légumerie, stockage, etc.)
- ✓ Contraintes des marchés publics (procédures, lots, etc.)
- ✓ Instabilité de l'offre locale (quantités, régularité, prix)
- ✓ Offre indisponible / inadaptée / inexistante
- ✓ Aucun frein majeur
- ✓ Autre (préciser brièvement)

Q6.4 -À l'inverse, quels sont selon vous vos principaux atouts pour augmenter la part de produits en provenance de Pays de la Loire ? [Choix multiple]

- ✓ Volonté politique forte
- ✓ Implication des équipes de cuisine
- ✓ Réseau de producteurs et plateformes locales déjà en place
- ✓ Budget déjà partiellement réorienté
- ✓ Accompagnement par un réseau
- ✓ Aucun atout particulier
- ✓ Autre (préciser)

Q6.5 -Quel pourcentage supplémentaire de vos achats seriez-vous en mesure de relocaliser (provenance Pays de la Loire) à l'horizon 3-5 ans ? [Choix unique]

- ✓ Moins de 5 %
- ✓ 5-15
- ✓ 15-25
- ✓ 25-49 %
- ✓ 50% et plus
- ✓ Ne sait pas / impossible à estimer

PARTIE 7. Engagement environnemental

Q7.1 - Utilisez-vous des emballages réutilisables (cagettes de livraison, bacs de transport, etc.) ?

- ✓ OUI
- ✓ NON

Q7.2 - Travaillez-vous à la réduction du gaspillage alimentaire ?

- ✓ OUI
- ✓ NON

Q7.3 - Le fait d'intégrer des produits en provenance de votre région (Pays de la Loire) facilite-t-il la réduction du gaspillage alimentaire (à la préparation et à la consommation) ?

- ✓ OUI

- ✓ NON
- ✓ Ne sait pas

Q7.4 - Travaillez-vous à la végétalisation des repas ?

Q7.5 - Le fait d'intégrer des produits en provenance de votre région (Pays de la Loire) facilite-t-il la végétalisation des repas ?

- ✓ OUI
- ✓ NON
- ✓ Ne sait pas

Q7.6 - Travaillez-vous à la réduction du plastique ?

- ✓ OUI
- ✓ NON

Q7.7 - Le fait de vous d'intégrer des produits en provenance de votre région (Pays de la Loire) vous aide-t-il à réduire l'utilisation de plastique ?

- ✓ OUI
- ✓ NON
- ✓ Ne sait pas

Q7.8 Est-ce que vous avez d'autres engagements environnementaux ? (telles que des certifications EBE, Ecocert..) à nous partager ? [texte]

Q7.9 - Si vous souhaitez être tenus au courant des suites de l'étude, vous pouvez nous laisser votre adresse email : [texte]

6 Trame d'entretien qualitative

Introduction :

Dans le cadre du projet Ma Cantine Locale, l'association Nuances d'Avenir et le bureau d'études Vertigo Lab mènent une étude nationale sur l'impact socio-économique de l'approvisionnement local dans les cantines scolaires publiques (maternelles et élémentaires).

L'objectif de cette étude est de mieux comprendre les pratiques d'achat, d'identifier la place des produits locaux, et de caractériser les besoins, freins et leviers rencontrés au quotidien par les équipes en cuisine. Les entretiens permettent de compléter les données chiffrées recueillies dans le questionnaire quantitatif par des éclairages plus fins, des exemples concrets, et une compréhension détaillée du fonctionnement réel des cantines. Cet entretien vise donc à recueillir des retours d'expérience, des situations vécues, des pratiques d'organisation, ainsi que des éléments sur les conditions qui facilitent ou freinent l'intégration de produits locaux.

L'échange dure environ 45 minutes.

Vos propos resteront strictement confidentiels et seront traités de manière anonymisée, aucun établissement ni aucun agent ne sera cité.

Votre participation est essentielle pour disposer d'un état des lieux qualitatif fiable, mettre en valeur les efforts déjà engagés, mieux comprendre les contraintes de terrain, et contribuer à une étude nationale structurante destinée à éclairer les décideurs publics.

Merci pour le temps que vous consacrez à cet échange.

PARTIE 1. Profil et rôle dans la chaîne d'approvisionnement

1°) Pour commencer, est-ce que vous pouvez me présenter votre structure et votre rôle dans l'approvisionnement des cantines scolaires ?

- ✓ Depuis quand existe la structure ?
- ✓ Quelle est sa taille aujourd'hui (équipe, volumes traités, nbr de clients) ?
- ✓ Travaillez-vous exclusivement avec la restauration collective ou aussi avec d'autres débouchés (en %) ?
- ✓ La part primaire/maternelle VS reste ?

2°) Comment vous situez-vous dans la chaîne d'approvisionnement, entre les producteurs, les cuisines et les collectivités ?

- ✓ À quelle étape de la chaîne avez-vous le plus de marge de manœuvre sur les choix d'approvisionnement ?
- ✓ Quelles décisions vous échappent totalement ?
- ✓ Quels écoles sont concernées ? Combien de repas ? Le public ? Quelle est la répartition dans la structure (cuisiniers, équipements (traitement des légumes bruts ou pas) ?
- ✓ Est-ce qu'il y a un process d'approvisionnement à respecter ?
- ✓ Avec quels types de produits vous approvisionnez-vous ?

3°) A quelle échelle géographique se situe principalement votre activité (approvisionnement) aujourd'hui ?

- ✓ Quel est le rayon géographique de vos approvisionnements (par type de produits) ?

4°) A quelle échelle géographique se situe principalement votre activité (distribution de repas) aujourd'hui ?

- ✓ Travaillez-vous à l'échelle d'une commune, d'un département, d'une région ?
- ✓ Cette échelle est-elle choisie ou subie (logistique, marchés, volumes)
- ✓ Avez-vous vu cette échelle évoluer ces dernières années ?

5°) Quel lien entretenez-vous avec le territoire sur lequel vous intervenez ?

- ✓ Travaillez-vous avec des partenaires locaux identifiés (producteurs, collectivités, PAT, réseaux) ?
- ✓ Est-ce que votre activité participe, selon vous, à structurer ou sécuriser une filière locale ?

PARTIE 2. Organisation des achats et de la décision

1°) Comment naît une décision d'achat ou de sourcing dans votre fonctionnement quotidien ?

- ✓ Est-ce plutôt une décision anticipée (menus, contrats) ou une décision ajustée au fil de l'eau ?
- ✓ À quel moment les contraintes (budget, disponibilité, délais) entrent-elles en jeu ?
- ✓ Est-ce que vous achetez exclusivement via des appels d'offres ou en gré à gré (facilitation collaboration producteurs locaux) ?

2°) Qui sont les acteurs impliqués dans ces décisions, et comment se répartissent les rôles ?

- ✓ Qui a le dernier mot ? (Dans les faits, est-ce vous qui proposez l'offre ou est-ce la demande des cantines qui structure vos choix ?)
- ✓ Avez-vous une visibilité suffisante sur les décisions d'achat des cantines, ou cela reste-t-il très opaque ?
- ✓ Avez-vous les moyens de vous adapter à l'offre des producteurs locaux du territoire pour ajuster vos repas au dernier moment ? Ou cette flexibilité n'est-elle pas possible/permise ?
- ✓ Est-ce une décision plutôt individuelle ou collective ?
- ✓ Y a-t-il des arbitrages entre acteurs (cuisine, direction, élus, prestataire) ?

3°) Comment le cadre contractuel ou réglementaire (marchés publics, cahiers des charges) se traduit-il concrètement dans votre quotidien ?

- ✓ Y a-t-il un écart entre ce qui est prévu sur le papier et ce qui se passe réellement ? Où se situent les marges de flexibilité ?

4°) Quand vous devez arbitrer entre plusieurs critères (prix, local, qualité, disponibilité), comment cela se passe-t-il concrètement ?

- ✓ Y a-t-il des critères non négociables ?
- ✓ Qu'est-ce qui fait basculer une décision dans un sens ou dans l'autre ?
- ✓ Ces arbitrages ont-ils évolué récemment (inflation, tensions d'approvisionnement) ?
- ✓ Quelle place occupe le fait-maison dans votre organisation, et en quoi cela influence-t-il vos choix d'approvisionnement ?

PARTIE 3. Produits locaux intégrés aujourd'hui

1°) Quelle est la part de produits locaux aujourd'hui dans votre structure ? (en %)

- 2°) Quels sont aujourd'hui les produits locaux que vous utilisez déjà ? Et pourquoi ceux-là ?
- ✓ Pouvez-vous me donner 2 ou 3 exemples concrets, pourquoi ces produits là en particulier ?
 - ✓ Qu'est-ce qui facilite leur intégration (prix, goût, disponibilité...) ? Est-ce lié à une organisation spécifique (logistique, transformation, planification) ?
 - ✓ Avez-vous pour projet d'en intégrer plus, si oui lesquels ?
- 3°) Aujourd'hui qu'est ce qui porte selon vous la dynamique d'intégration de produits régionaux ?
- ✓ Collectivités, PAT, producteurs a proximité, politiques publiques ...
 - ✓ Acteurs tels que la chambre d'agriculture, des réseaux institutionnels ...
- 4°) Avez-vous déjà mis en place des actions pour introduire plus de local ?
- ✓ Recettes adaptées à la saisonnalité
 - ✓ Ajustement des grammages / lutte contre le gaspillage
 - ✓ Contrats directs ponctuels
 - ✓ Travail avec un PAT ou collectivité
 - ✓ Recours à une plateforme locale
 - ✓ Adaptation du marché public

PARTIE 4. Freins

- 1°) Quels sont les principaux freins concrets que vous rencontrez pour acheter local ?
- ✓ Quels types de produits locaux restent difficiles à intégrer, voire impossibles aujourd'hui ?
Qu'est-ce qui fait blocage pour ces produits-là ?

Types de freins :

- ✓ Budget / prix
- ✓ Manque de temps / personnel
- ✓ Équipements insuffisants (légumerie, stockage froid, capacité de découpe...)
- ✓ Contraintes des marchés publics
- ✓ Manque d'offre locale / volumes insuffisants
- ✓ Difficultés de livraison
- ✓ Instabilité des quantités / imprévus
- ✓ Exigences nutrition
- ✓ Relation avec le grossiste

2°) Pouvez-vous me raconter une situation précise où vous avez voulu acheter local, mais cela n'a pas abouti ?

- ✓ Qu'est-ce qui aurait dû être différent pour que cela fonctionne ?

3°) Qu'est-ce qui vous permettrait d'utiliser davantage de produits locaux à l'avenir ?

- ✓ Budget ?
- ✓ Meilleurs équipements ?
- ✓ Équipe renforcée ?
- ✓ Offres plus régulières des producteurs ?
- ✓ Appui administratif ?
- ✓ Marchés publics simplifiés ?

- ✓ De quels leviers cela dépendrait prioritairement ?
- ✓ Qu'est-ce qui relève de votre action directe, et qu'est-ce qui dépend d'autres acteurs ?

4°) À horizon 3 à 5 ans, quel vous semblerait être un objectif réaliste en termes de part de produits locaux ?

PARTIE 5. Engagement environnemental

1°) Utilisez-vous des emballages réutilisables (cagettes de livraison, bacs de transport, etc.) ?

2°) Travaillez-vous à la réduction du gaspillage alimentaire ?

3°) Le fait d'intégrer des produits en provenance de votre région (Pays de la Loire) facilite-t-il la réduction du gaspillage alimentaire (à la préparation et à la consommation) ?

4°) Travaillez-vous à la végétalisation des repas ?

5°) Le fait d'intégrer des produits en provenance de votre région (Pays de la Loire) facilite-t-il la végétalisation des repas ?

6°) Travaillez-vous à la réduction du plastique ?

7°) Le fait de vous d'intégrer des produits en provenance de votre région (Pays de la Loire) vous aide-t-il à réduire l'utilisation de plastique ?



38 Rue Servan
75011 Paris

nuancesdavenir.fr