



LA PLACE DES ENJEUX ÉCOLOGIQUES DANS LES ÉLECTIONS MUNICIPALES

Fiche n°3 : alimentation

Février 2026

L'alimentation dans les politiques des villes

Mathilde Boitias, Directrice de La Fabrique Écologique

Résumé

Les villes et municipalités ont une marge d'action dans l'agriculture et l'alimentation de leur territoire, pour répondre à plusieurs enjeux : la sécurité alimentaire en quantité et en qualité, la lutte contre les inégalités et la précarité alimentaire. Si la gouvernance de l'agriculture est en grande partie aux mains des organisations professionnelles agricoles, les collectivités territoriales, notamment communes et métropoles, ont un rôle important à jouer. Elles disposent de leviers, comme la commande publique pour la restauration collective, en particulier des cantines scolaires. Elles sont souvent impliquées dans des projets multi-acteurs via les projets alimentaires territoriaux (PAT), pouvant agir à différents niveaux du système alimentaire, de la production à la distribution et sensibilisation à une meilleure alimentation. La Fabrique Ecologique présente plusieurs initiatives prometteuses sur ces questions qui touchent à la santé et aux inégalités.

L'angle de La Fabrique Ecologique

L'alimentation concerne l'ensemble de la société, des agriculteurs qui la produisent à l'ensemble des citoyens qui s'en nourrissent. Aussi doit-elle être réfléchie via la concertation des acteurs ; agriculteurs, chercheurs, entreprises, institutions publiques, collectivités, milieu associatif, citoyens. La société civile, en dehors du secteur agricole et de ses organisations, se positionne de plus en plus, comme l'a montré la pétition contre la loi Duplomb. Plus de démocratie et de participation citoyenne sont une priorité.

La production agricole-alimentaire a une responsabilité forte sur le dérèglement climatique, mais surtout sur la biodiversité et la santé environnementale et humaine ; or traiter à minimum à parité les enjeux du vivant et de la biodiversité par rapport aux enjeux climatique est une des orientations récentes essentielles de La Fabrique Écologique.

L'échelon des collectivités territoriales est essentiel, d'autant plus qu'aujourd'hui la nécessité de « relocalisation » de l'agriculture et de création de filières locales vertueuses est une piste prometteuse et nécessaire pour offrir une alimentation de qualité pour tous. De nombreux projets existent, il est essentiel de les encourager, de les aider à essaimer, d'aller plus loin, d'y mettre des moyens.

Enfin, l'existence d'une précarité inacceptable dans notre pays, touchant des citadins (étudiants, familles monoparentales, personnes âgées...), et des agriculteurs qui ne vivent pas de leur travail, doit être traitée dans une perspective de justice sociale. L'alimentation de qualité ne peut être réservée qu'à une partie aisée de la population.

La Fabrique Écologique souhaite porter ce sujet crucial, qui doit nous réunir pour une transition courageuse dans l'intérêt général : écologie et agriculture sont fondamentalement liées pour la préservation des écosystèmes et de notre santé, et non opposées comme certains le font croire. Pour une écologie concrète qui débouche sur des actions viables et bénéfiques, il nous tient à cœur de faire connaître les expériences locales et territoriales, qu'elles puissent inspirer d'autres à s'engager dans cette voix et l'Etat à les soutenir.



L'agriculture est responsable de 20 % des émissions de GES en France¹, et peine à faire sa transition. L'agriculture intensive spécialisée est responsable d'une dégradation de la biodiversité et des écosystèmes, et de nombreuses pollutions (pesticides, etc) qui impactent directement l'eau, les aliments produits et notre santé. Il existe des alternatives agroécologiques, mais l'agriculture bio atteint seulement 10 % des surfaces en France (moyenne européenne).

La spécialisation agricole, et la concentration du système agro-alimentaire jusqu'à la grande distribution, fait que la majorité de la population consomme des aliments qui ne sont ni produits localement ni « de saison ». Les villes ont une autonomie alimentaire faible, de quelques jours à peine, et leurs territoires pourvoient pour une part très limitée à l'alimentation de leurs habitants.

La gouvernance du secteur agricole et alimentaire est essentiellement aux mains des organisations professionnelles agricoles (OPA). Mais les collectivités locales, villes, métropoles, communautés de communes, se sont investies sur les questions alimentaires.

Sur le plan de l'alimentation, la ville doit répondre à plusieurs enjeux. D'abord la sécurité alimentaire, c'est-à-dire le fait d'avoir suffisamment de nourriture disponible en quantité et en qualité. Ensuite la réduction des inégalités, avec différents publics pouvant être en situation de précarité alimentaire.

Pour répondre à ces enjeux, divers leviers sont possibles.

Les Projets alimentaires territoriaux (PAT)

Les PAT, prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, s'appuient sur un diagnostic local des ressources et besoins alimentaires, et des contraintes socio-économiques et environnementales du territoire. Le PAT permet de définir un cadre stratégique et opérationnel et de rapprocher les acteurs de l'alimentation (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, collectivités territoriales et acteurs de la société civile). Élaborés de manière collective, les PAT sont généralement portés par une collectivité territoriale.

Au 1er juillet 2025, 450 PAT sont reconnus par le ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation, dont 241 opérationnels. « La forte augmentation du nombre de PAT, passés de 41 à 458 en 5 ans, traduit un fort engouement autour de ces projets, notamment de la part des collectivités et des associations de terrain². » Mais alors que les PAT labellisés ont été multipliés par 4 depuis 2021, leurs financements ont été divisés par 8. La raison avancée par l'État est que si le ministère aide à l'émergence des PAT, c'est aux collectivités d'assumer ensuite leur fonctionnement. Le gouvernement a annoncé une baisse générale de 4,6 milliards d'euros des dotations aux collectivités, qui aura des répercussions sur les politiques incitatives comme les PAT, et les acteurs associatifs qui les font vivre². Or cet outil de transformation du système alimentaire local mérite d'être soutenu.

La restauration collective : le levier de la commande publique

Les communes sont chargées de la restauration des crèches, des écoles maternelles et élémentaires, du personnel municipal et portage de repas à domicile³, et peuvent ainsi agir pour garantir un accès équitable à une alimentation saine et durable, notamment aux enfants dans les écoles. La loi EgAlim (2018) prévoit que la restauration collective propose au minimum 50 % de produits « durables et de qualité » (correspondant à des labels), dont 20 % de bio depuis le 1er janvier 2022. En France, la restauration collective représente près de 8 millions de repas servis quotidiennement, tous secteurs confondus (cantines scolaires et d'entreprise, hôpitaux, maisons de retraite et autres établissements de soins)⁴.

¹ ADEME, janvier 2026

² 18 décembre 2025 : <https://www.civam.org/lettre-ouverte-pour-un-financement-des-pat-a-la-hauteur-de-leurs-ambitions/>

³ Via les CCAS, centres communaux d'action sociale

⁴ <https://www.banquedesterritoires.fr/blog-des-territoires/restauration-collective-alimentation-durable>



Mais la restauration collective peine à intégrer les produits issus de l'agriculture biologique dans ses assiettes. Si l'association *Agir pour l'environnement* montre que 72 % des villes-préfectures atteignent ou dépassent le seuil de 20 % de bio dans les repas des cantines scolaires fixé par la loi EGALim⁵, ce taux tombe à 37 % lorsque l'on prend un échantillon de communes plus représentatif des communes françaises⁶. Pourtant, le prix des repas n'est pas corrélé au taux de produits biologiques : certaines communes, comme Lille et Saint-Brieuc, avec des taux de bio supérieurs à 50 %, maintiennent des tarifs de repas en dessous de la moyenne⁵. Plus encore, lorsque l'on prend en compte l'objectif complémentaire de 50 % de produits durables et de qualité prévu par la loi EGALim, seules 18 % des communes respecteraient pleinement les exigences légales⁶.

D'autres enjeux majeurs, encadrés par la loi AGECE (2020) et la loi Climat et Résilience (2021), sont la réduction du gaspillage alimentaire et la diminution de l'usage du plastique. Les villes peuvent agir aussi sur la diminution de la consommation de viande dans la restauration collective. A Nantes par exemple, les cuisiniers de la cuisine centrale et agents des restaurants scolaires ont bénéficié d'une formation pour diversifier les contenus des assiettes en proposant plus de protéines végétales.

Des initiatives variées pour approvisionner les cantines en bio et local

De nombreuses villes et communes montent différents dispositifs pour l'approvisionnement de la restauration collective avec des produits locaux, en circuits courts et/ou bio.

Certaines communes, le plus souvent rurales ou en périphérie des villes, qui arrivent à récupérer du foncier, montent une **“régie” ou ferme municipale**, gérée par la ville pour fournir des fruits et légumes aux cantines scolaires, voire installent des agriculteurs en bio sur des terres municipales pour vendre leurs produits à la commune. La ferme municipale peut être plus éloignée (cas d'une ville de banlieue parisienne qui a une ferme-régie à 150 km). Certaines villes ou métropoles, en lien avec d'autres acteurs du territoire, parviennent à créer des filières agricoles avec des agriculteurs installés, apportant une diversification intéressante aux agriculteurs, et permettant d'alimenter les cantines.

D'autres communes développent des **circuits courts** afin d'alimenter leur cuisine centrale municipale en achetant à des producteurs ou artisans locaux (agriculteurs, maraîchers, bouchers, boulangers...). Elles mettent parfois en place une subvention pour absorber le léger surcoût et garantir des tarifs accessibles adaptés selon les ressources. Certaines villes créent une structure pour maîtriser l'approvisionnement de la restauration collective, comme Brest qui envisage de créer une société publique locale à la rentrée 2026, pour renforcer les filières locales et le recours aux aliments bio.

Des métropoles montent des dispositifs pour mettre en relation les communes (ou les syndicats de restauration collective) et les agriculteurs, avec des montages divers. Comme par exemple la métropole du Grand Paris, via un appel à projet « restauration collective bio et locale », en partenariat avec le Groupement des agriculteurs bio d'Ile-de-France (GAB IdF) qui accompagne les communes lauréates, et avec les opérateurs régionaux des filières agricoles et alimentaires, chambres d'agriculture et GAB IdF, pour aider à la mise en relation entre collectivités et agriculteurs, entre acheteurs publics et fournisseurs « durables ».

Au-delà de la restauration collective, encourager une alimentation saine et durable pour tous

Les villes mènent de nombreuses actions dans ce but, mêlant information, sensibilisation, formation, actions de solidarité. Certaines organisent des événements festifs sur des thématiques liées à l'alimentation et la santé, pour toucher plus d'habitants, avec conférences et ateliers. D'autres mènent des actions de prévention sur l'alimentation saine, parfois avec les services santé de la ville, auprès d'écoliers et de collégiens, ou de familles et d'enfants des quartiers prioritaires de la ville.

⁵ Rapport d'enquête « Palmarès des cantines bio », Agir pour l'environnement, Janvier 2026

<https://partage.agirpourenvironnement.org/s/palmares-des-cantines-bio/>

⁶ Enquête « La restauration scolaire, des communes volontaires malgré les difficultés persistantes », Association des Maires de France et AgroParisTech, Juin 2024 <https://medias.amf.asso.fr/docs/DOCUMENTS/00b4dae337f50928d8b1ce871968f38b.pdf>



Certaines villes créent des jardins partagés ou des potagers collectifs pour faciliter l'accès aux fruits et légumes frais, mais aussi pour favoriser le lien social. D'autres organisent des distributions d'aliments frais, sous forme de paniers solidaires de fruits et légumes frais (souvent bio en circuits courts) pour des publics en situation de précarité alimentaire identifiés par les centres sociaux.

La coopération peut rassembler différentes échelles (métropole, ville, quartier) et différentes directions ou services. Comme par exemple à Nantes où la collaboration ville-métropole, et entre service espaces vert, et service santé publique et centres communaux d'action sociale, a permis de récolter plusieurs tonnes de légumes pour des habitants fragilisés par la crise économique et sociale liée à l'épidémie de Covid 19.

Pour compléter ce panorama, trois exemples particulièrement intéressants sont présentés ici.

Regards croisés sur quelques villes de France

Les « ordonnances vertes » de Strasbourg : des légumes bio pour les femmes enceintes. Ou comment allier alimentation, santé et lutte contre les inégalités.

Ce projet original est né en 2022 à Strasbourg, la ville ayant signé la charte « Villes et territoires sans perturbateurs endocriniens » du réseau Environnement Santé en 2018. Le projet propose des paniers de légumes bio hebdomadaires gratuits à toutes les femmes enceintes de la ville, pendant 2 à 7 mois selon le quotient familial, et deux ateliers de sensibilisation (*Vivre ma grossesse sans perturbateur endocrinien* ainsi que *Repenser mon assiette pour mon bébé et la planète*). Les légumes sont issus de circuits courts : ils proviennent de la ferme Saint-André, à environ 20 km de Strasbourg. 800 femmes ont déjà bénéficié du dispositif et l'objectif est de l'élargir à 1500 femmes sur la période 2024-2026.

Le projet vise à limiter l'exposition aux perturbateurs endocriniens, informer sur leurs dangers et *in fine* amener à l'adoption d'une alimentation plus saine via les paniers de légumes bio. Il a aussi une forte dimension sociale et une volonté d'équité territoriale, en ciblant les quartiers les plus fragiles : les lieux de collecte des paniers sont répartis sur toute la commune pour assurer la facilité d'accès et une répartition équitable pour l'ensemble des bénéficiaires.

Le dispositif mobilise de nombreux acteurs, des élus locaux (l'élue en charge des questions agricoles et alimentaires, l'élue à la solidarité et celle en charge de la petite enfance), à la ferme Saint-André qui fournit les paniers et assure leur distribution avec l'aide d'associations de Chantiers jeunes en insertion, ainsi que les professionnels de santé qui prescrivent l'ordonnance verte, les sage-femmes de la PMI, les associations d'éducation populaire, et la caisse primaire d'assurance maladie du Bas-Rhin.

Le bilan semble très positif : 90 % des personnes disent vouloir continuer à manger bio à la fin du dispositif. 80 % des co-parents et proches des bénéficiaires interrogés affirment avoir échangé autour des perturbateurs endocriniens avec la bénéficiaire. Et 100 % des répondants affirment avoir réussi à inclure les légumes du panier dans l'alimentation de la famille. L'intérêt est que le projet ne touche pas que les femmes enceintes mais irrigue l'ensemble du foyer, devenant un levier de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation. Ce projet a inspiré d'autres villes, comme Rennes et Nantes.

Agir sur la production agricole et les filières : Le développement de filière locales à bas niveaux d'impact (démarche FIBANI) à Montpellier et Poitiers

Au-delà du système de régies agricoles, les villes de **Montpellier** et **Poitiers** ont monté des Filières bas Intrants, incitant à la diversification des agriculteurs vers ces filières, avec appui financier des agences de l'eau, avec des lentilles à Montpellier, achetées pour fournir les cantines, et du Chanvre à Poitiers, et un débouché alimentaire local dans les 2 cas.



... Des lentilles à Montpellier pour les cantines et le climat

Cette démarche initiée par la métropole de Montpellier en 2018 vise à reterritorialiser les filières agricoles sur le territoire, grâce à des cultures sobres en eau, comme les légumineuses et les céréales rustiques. Ces cultures ont été choisies pour leur fort intérêt agronomique (fertilité des sols), leur capacité à répondre aux nouveaux besoins nutritifs (protéines végétales), et leur impact environnemental (pas d'intrants, faible consommation d'eau).

Une étude d'opportunité agricole de déploiement de ces filières a été réalisée sur la commune de Montpellier. En 2024, un programme a démarré avec 8 agriculteurs pour développer la production de légumineuses et céréales rustiques. Résultat : 7 tonnes de pois chiches, 5,8 tonnes de lentilles et 2 tonnes de petit épeautre ont récoltées. La récolte a été utilisée dans plusieurs dizaines de cantines des communes métropolitaines mais aussi celles du Pays de l'Or Agglomération, du département de l'Hérault, des hôpitaux, de l'université.

...et une filière de chanvre dans le Grand Poitiers, pour l'alimentation et le bâtiment

Ce projet de filière agricole locale à bas niveau d'impact est né en 2021 pour répondre aux enjeux de préservation de la qualité de l'eau potable sur ce territoire. Le chanvre a été choisi car il pousse sans intrants chimiques, protège la ressource en eau, et ses co-produits sont très intéressants pour l'alimentation et la construction, avec de nombreux débouchés dans l'alimentation (graines) et le bâtiment (paille), et un fort potentiel économique local mis en avant pour structurer la filière régionale.

Le projet rassemble une diversité d'acteurs : agriculteurs, professionnels du bâtiment, collectivités, associations, entreprises locales et institutions régionales. L'objectif est d'accompagner des agriculteurs pour produire et transformer le chanvre, de promouvoir les produits alimentaires à base de chanvre auprès des restaurations collectives et privées, et de sensibiliser les professionnels du bâtiment à l'utilisation du chanvre. En 2024, un collectif d'acteurs a permis d'investir dans une unité de défilage de la paille, essentielle pour l'autonomie de la filière locale et la valorisation complète de la production.

Les résultats : une surface cultivée multipliée par 12 (de 3 ha en 2022 à 37 ha en 2024), des réalisations concrètes (livre de recettes régional, chantiers de rénovation à Poitiers utilisant le chanvre, introduction de recettes au chanvre dans la restauration collective) et une demande croissante du secteur du bâtiment qui réclame de plus en plus de paille de chanvre locale.

Expérimenter la démocratie alimentaire pour réduire les inégalités : La Caisse alimentaire commune de Montpellier

La **Caisse alimentaire commune de Montpellier**, inspirée de l'idée de sécurité sociale de l'alimentation (SSA), est une recherche-action née de la rencontre entre associations et chercheurs, et initiée en 2022 par un collectif de 25 organisations du territoire. Le portage citoyen est majeur tout comme celui de la Ville de Montpellier qui co-finance ce projet : 50 % du dispositif est financé par des fonds publics et les 50 % restant, par les cotisations des participants. L'objectif est de réduire les inégalités sociales et permettre à tous l'accès à une alimentation saine. La caisse commune vise aussi à contribuer au développement de circuits de production et de distribution durables, soutenant l'agriculture paysanne et la condition des travailleurs.

En pratique, chacun des participants (formant un panel représentatif de la population métropolitaine) cotise entre 1 euro et 180 euros par mois selon ses moyens, puis perçoit en retour 100 euros en « MonA », la monnaie alimentaire solidaire. Ces monas s'utilisent dans des lieux « conventionnés » par la caisse (producteurs en vente directe, artisans et magasins), selon des critères écologiques et sociaux. Aujourd'hui 500 foyers environ participent. Ils touchent entre 100 et 220 MonA par mois selon le nombre de personnes du foyer.



Trois ans après le début de l'expérimentation, certains résultats sont déjà visibles⁷. On observe une plus grande mixité sociale dans les commerces montpelliérains de l'alimentation durable. Pour les personnes en situation de précarité, l'accès à des produits plus qualitatifs, notamment les fruits, a été facilité. 80 % des achats réalisés avec les monas sont des produits issus de l'agriculture biologique. Un autre effet non négligeable de ce dispositif est psychologique. La sociologue Pauline Scherer explique que « savoir que ce budget revient chaque mois n'agit pas seulement sur l'alimentation mais aussi sur la réduction du stress ».

Une caisse commune du même type a été créée dans le 14^e arrondissement à Paris. Ces projets sont souvent liés à des associations et collectifs de citoyens préexistants, incluant des supermarchés coopératifs, et des alliances d'associations et collectivités.

La Sécurité sociale de l'alimentation (SSA)

Le projet de SSA est en réflexion en France, en Suisse et en Belgique. L'idée lancée en 2017⁸ et portée depuis 2019 par un collectif d'associations⁹, est de construire un système de sécurité alimentaire sur le modèle de sécurité sociale mis en place à partir de 1946 en France. Le but est de garantir le droit à l'alimentation pour tous, mais aussi la rémunération des agriculteurs, et la protection de l'environnement, grâce à une nouvelle organisation démocratique du système alimentaire. Les principes de base sont l'universalité (du droit à l'alimentation), la cotisation sociale selon le niveau de salaire, et le conventionnement démocratique des lieux d'achat par des caisses locales représentant les citoyens. Le montant versé à chacun pourrait l'être sur une « carte vitale d'alimentation ». Les agriculteurs pourraient être rémunérés selon des contrats pluriannuels avec un prix établi selon leur prix de revient et des volumes garantis. Une trentaine d'expérimentations locales sont en cours dans des communes en France. Un projet de loi a été présenté en février 2025.

Si la SSA vise à aider les personnes en difficulté à bien se nourrir, elle se démarque fondamentalement de l'aide alimentaire. Au lieu d'un soutien temporaire, peu d'exigeant sur la qualité des produits distribués, la provenance et le mode de production (méthodes agricoles, conditions de travail), la SSA poursuit l'objectif de justice alimentaire tout au long des chaînes de valeur. L'approche universelle (pour tout le monde par défaut) évite la stigmatisation d'une catégorie de personnes. Le conventionnement des produits et des magasins permet de garantir ou favoriser des modes de production, de transformation et de distribution durable. Et le financement solidaire peut redistribuer une partie des richesses salariales. La précarité alimentaire est ainsi traitée dans une approche sociétale plus large.

Ailleurs en Europe...

Des Restaurants universitaires quasi végans à Berlin

À Berlin, à la rentrée 2021, le *Studentenwerk*, l'équivalent du Crous français, a annoncé qu'il réduirait la part de viande et de poisson à seulement 2 % dans les 34 cafétérias de la capitale (68 % des repas proposés dans les restaurants universitaires sont devenus végans, 28 % sont devenus végétariens). Cette décision faisait suite à la demande des étudiants berlinois eux-mêmes qui avançaient surtout l'argument de la souffrance animale et de la sauvegarde du climat. En plus d'être la première ville étudiante allemande, Berlin est pionnière dans le domaine de la nutrition universitaire végane : en 2010, la *Freie Universität* était la première université d'Allemagne à avoir supprimé la viande, en renommant son resto U «*Veggie N°1*». De même, quelques années plus tard, en 2019, la cantine de

⁷ <https://www.carenews.com/carenews-info/news/securite-sociale-de-l-alimentation-quels-premiers-retours-pour-l-experimentation>

⁸ par Ingénieurs sans frontières-Agrista

⁹ Collectif pour une sécurité sociale de l'alimentation - <https://securite-sociale-alimentation.org/>



L'Université technique s'est convertie au vegan à 100 % avec le restaurant universitaire baptisé "Veggie 2.0". Cette cantine propose même le "plat climatique du jour".

Dans les autres villes d'Allemagne, la part des plats végétariens et vegans dans les universités varie de 30 % à 50 %.



Un éco-score en plus d'un nutri-score pour la restauration collective à l'Université de Lausanne

Depuis septembre 2022, l'Université de Lausanne (UNIL) a fait appel à la société Beelong pour instaurer un éco-score et un nutri-score applicables à son offre de restauration. Le nutri-score est un score de santé qui renseigne sur l'équilibre alimentaire du menu en tenant compte des besoins nutritionnels. Il se base sur les ingrédients, les portions de la Société suisse de nutrition et le label Fourchette verte. L'éco-score, quant à lui, est un score environnemental qui permet d'accéder à des informations telles que l'empreinte carbone ou le pourcentage de produits bio, de produits de saison ou suisses dans le plat. Plus précisément, l'éco-score démarre par une analyse du cycle de vie (ACV) du produit, du champ au rayon, en tenant compte de chaque ingrédient (composition, modes de production, modes de transport, distances parcourues, etc.).

En plus de cette évaluation environnementale, la méthodologie intègre des paramètres habituellement non considérés dans les ACV, comme la valorisation de la biodiversité et le bien-être animal. Des bonus et malus sont appliqués pour valoriser le respect ou non de ces paramètres. Finalement, le score total est sur 100 points, échelonnés avec les lettres de A à E, comme pour le nutri-score. Une enquête de satisfaction a révélé que 75 % des répondants étaient satisfaits de l'affichage de ces scores. L'évaluation de 2023 a également calculé l'éco-score de l'offre alimentaire en 2023 (sur 746 produits). L'UNIL a atteint le score de 85/100 avec une empreinte carbone de 3,34 C02eq/kg¹⁰ et 78 % de produits d'origine suisse.

ECO-SCORE beelong.ch	
A+	B C D E

ECO-SCORE beelong.ch	
A B C D	E-

Label et programmes d'élevage	Jusqu'à +20 pts
Espèces de poissons menacées	Jusqu'à -100 pts
Emballage	Jusqu'à -10 pts
Politique environnementale du pays producteur	Jusqu'à +10 pts
Politique d'entreprise (marque ou producteur)	Jusqu'à +5 pts

¹⁰ https://www.unil.ch/files/live/sites/unil/files/02-universite/0205-transition-ecologique/alimentation/Rapport%20Beelong%202023%20-%20UTQ%20-%20UNIL_VF.pdf



Par ailleurs, en plus de ces scores, dans tous les lieux de restauration, les deux plats de l'offre à prix conventionné proposés tous les jours sont végétariens. La proposition d'une offre végétalienne est encouragée, et obligatoire au moins une fois par semaine. De plus, l'Université a mis en place depuis 2020 une journée hebdomadaire entièrement végétarienne sur l'ensemble du campus.

Jouer sur la publicité pour changer l'alimentation

Amsterdam, ville verte, s'est également engagée pour encourager la transition agricole et alimentaire, notamment pour la végétalisation des assiettes et la réduction de la consommation de viande. Elle vient par exemple, en février 2026, **d'interdire la publicité sur la viande** (au même titre que celle sur les énergies fossiles) dans tous les espaces publics (rues, stations de métro et gares d'Amsterdam) à compter du 1^{er} mai 2026. Cette décision s'appuie sur un jugement rendu en 2025 par un tribunal néerlandais et dont la proposition a été adoptée le 22 janvier 2026, reconnaissant aux municipalités le droit d'interdire des publicités considérées comme nocives pour la santé publique et le climat. Les Pays-Bas avaient déjà enclenché cette politique depuis longtemps, Amsterdam est seulement la 9^{ème} ville des Pays-Bas à bannir de telles publicités. Amsterdam devient ainsi la première « capitale » au monde à interdire la publicité pour la viande et les énergies fossiles.

Témoignage

Entretien avec Paul Mazerand, Responsable d'animation de réseaux à Terres en villes

Pouvez-vous brièvement présenter Terres en villes ?

Terres en villes est un organisme qui accompagne les territoires membres dans la co-construction de politiques agricoles et alimentaires locales. Par territoires, le réseau fait référence aux collectivités et structures de territoires et aux acteurs qui travaillent avec elles sur l'agriculture et l'alimentation. Depuis sa création en 2000, Terres en villes a mis au centre de ses activités la co-construction entre collectivités urbaines (plus de 50 000 habitants) et chambres d'agriculture et traite de la place de l'agriculture dans les contextes péri-urbains. Les membres du réseau ont commencé à parler d'alimentation à partir de 2010 et Terres en villes a été fondateur du réseau national des Projets Alimentaires Territoriaux en 2016. Je suis responsable de l'animation de ce réseau ainsi que du réseau Terres en villes. 2025 a été marqué pour notre réseau par le désengagement d'une majorité des chambres d'agriculture et de l'ouverture du réseau, d'un côté aux territoires ruraux et aux autres échelles et de l'autre à l'ensemble des acteurs agricoles et alimentaires.

Par rapport à l'arrivée des municipales, quels points vous paraissent les plus importants à mettre en valeur concernant l'agriculture et l'alimentation ?

Le plus important me semble le rôle des territoires sur l'agriculture, qui n'est pas du tout facilité par le très fort centralisme des politiques. En politique agricole, c'est la PAC européenne qui dicte les règles. De plus, le plan stratégique national (PSN) de l'Etat n'a mis en œuvre et territorialisé que très peu de mesures dans les faits, par rapport aux possibilités qu'il y avait.

L'autre grande problématique qui touche aussi l'agriculture, c'est la rétrocession sur beaucoup de sujets environnementaux, qui étaient des sujets sur lesquels les collectivités avaient le plus leur mot à dire. Je pense notamment au sujet de l'eau avec les travaux de protection de la ressource, les études sur la répartition de l'eau et les PTGE (plans territoriaux de gestion de l'eau) où les collectivités avaient une grande marge de manœuvre.



L'agriculture reste un sujet de développement territorial et a notamment une place importante dans les plans d'urbanisme communaux / intercommunaux et dans la gestion du foncier : les collectivités ont un rôle très important mais avec peu de moyens.

Le problème est qu'il y a globalement une baisse de moyens pour les collectivités. Par exemple, pour les PAT, il y a une baisse des moyens alloués par l'Etat, qui a par contre augmenté ses exigences. En effet, les PAT opérationnels doivent se positionner sur des indicateurs précis : il faut que sur 10 axes thématiques, les collectivités choisissent des indicateurs de suivi et d'objectifs.

Résultats : des sujets très importants comme celui de la précarité alimentaire qui, dans les zones rurales reste peu traité, constituent de forts freins pour ces territoires. Pour rester dans les PAT, il faut maintenant traiter tous les axes prévus et choisir des indicateurs sur tous les sujets. Il y a une augmentation des contraintes mais une baisse des financements donc cela fait un effet ciseau. D'autre part, il n'y a pas de compétence « alimentation » et le dispositif PAT est entièrement volontaire. Face aux restrictions budgétaires, certains élus risquent d'abandonner ce type de volet et de ne s'investir que sur les sujets obligatoires.

Pourtant l'alimentation est l'un des sujets clé pour lequel la plupart des délibérations sont votées à l'unanimité. A la différence de l'agriculture, c'est un sujet très consensuel et qui permet de travailler avec l'ensemble des acteurs. Mais seuls les élus les plus volontaires s'y attellent vu que ce n'est pas une compétence obligatoire, donc les collectivités ne s'en emparent pas toutes. Beaucoup s'en sont emparés au moment de l'après Covid, quand les besoins importants s'étaient fait sentir et les fonds abondants du Plan de relance étaient disponibles. Avec la raréfaction des finances, il devient compliqué pour les collectivités de répondre aux attentes citoyennes qui vont au-delà de leurs obligations.

En parallèle, dans la partie agricole, il y a des actions très intéressantes mais les collectivités se constituent souvent en contre-pouvoir : elles n'ont plus la légitimité, des politiques nationales ou du droit, qui connaissent de fortes inflexions vers de larges assouplissements réglementaires et baisses de priorités.

Avec toutes ces contraintes, est-ce qu'on peut dire qu'il y aura une perte d'action des villes sur les sujets alimentation ou cela va surtout toucher les petites communes rurales ?

On attend de voir. Les élections municipales vont être un marqueur assez important. Par exemple, je connais une cheffe de service agriculture/alimentation qui quitte l'agglomération et ne sera pas remplacée car le service sera fusionné avec un autre service car il n'y a plus les moyens. Est-ce qu'il y aura un élu référent alimentation/agriculture ? On verra.

L'effet de la baisse des financements publics se fait aussi sentir dans le milieu associatif. Cela n'a pas seulement un effet sur l'action des collectivités mais aussi sur la mobilisation de la société civile. Cela a un effet dévastateur sur certaines régions bien engagées dans des actions territoriales comme les Pays de la Loire ou Auvergne Rhône Alpes pour l'agriculture.

Est-ce qu'il y a quand même des villes qui parviennent à surmonter ces difficultés avec des actions particulièrement intéressantes ?

Oui bien sûr. A Montpellier, il y a les filières bas niveau d'intrants. La collectivité appuie sur l'évolution des pratiques et encourage la diversification des exploitations (notamment viticoles). Cela a des effets très positifs à la fois sur la structuration des filières, la résilience des exploitations agricoles et sur le changement climatique. Il y en a aussi à Poitiers avec la filière chanvre. Cela fait partie du PAT.

Est-ce qu'il y a des choses totalement différentes ou nouvelles ?

Oui il y a des essais en agriculture pour voir par exemple comment appuyer les collectifs d'agriculteurs via les paiements de services environnementaux (PSE), pour soutenir des systèmes de production qui sont intéressants écologiquement mais pas assez rentables au niveau du marché. Pour l'élevage par



exemple, les circuits courts et la vente directe ont été remis en question, car les éleveurs peuvent vendre à des grossistes à un prix 2 fois plus cher par rapport à la vente directe au consommateur.

Pour les PSE, il faut négocier des dérogations avec l'Union Européenne pour savoir comment payer une entreprise par une collectivité sans dérégler la concurrence. Or, cela représente une énorme charge administrative pour les collectivités, donc les PSE sont encore surtout gérés par les agences de l'eau sur des régions entières, de façon très ciblée, par exemple sur des systèmes herbagers, le maintien des prairies... Les collectivités seraient intéressées d'avoir leurs propres PSE, par exemple, Saint-Etienne Métropole voudrait en mettre en place mais préfère attendre l'agence de l'eau pour qu'elle facilite cette partie administrative. Douais agglo est en train d'en mettre un en place, un PSE « une seule santé ».

Est-ce que vous suivez aussi les aspects publics pour les villes qui essayent d'aller plus loin, notamment par exemple à travers la restauration collective et les cantines ?

Malgré la loi Egalim, les règles de concurrence font que « le local » n'existe pas. Les collectivités sont intéressées par le développement du local mais la loi Egalim impose des seuils en termes de « produits durables » en faisant référence aux labels (bio, label rouge...). Pour s'y conformer en faisant évoluer l'agriculture du territoire, cela demande de réfléchir au modèle, à la globalité du fonctionnement des cantines et nécessite une volonté politique importante. Par exemple, pour remettre au centre le « cuisiné maison », il faut que ce soit porté politiquement.

Est-ce qu'il y a des choses similaires pour les Ehpad, les hôpitaux ?

Oui il y a des initiatives. L'association « Cantines Responsables », qui travaille au niveau de la restauration hospitalière. Il y a aussi Restau'Co et la Fondation pour la Nature et l'Homme avec leur démarche de progrès « Mon Restau Responsable ». Il y a des expérimentations intéressantes comme la limitation de la centralisation des achats pour la restauration de l'hôpital. Toutefois, avec les groupements de commande qui passent au niveau national et des budgets qui sont très bas, la marge de manœuvre des hôpitaux est réduite. Mais quand ils ont conscience des possibilités de changer, quand ils sont sensibilisés au fait qu'une meilleure alimentation apporte beaucoup au bien-être dans les hôpitaux, ils prennent les choses en main.

Toutes ces initiatives démontrent qu'il y a matière à faire et remettent en question l'idée que ce n'est pas possible.

En attendant les élections, quelle est la marge de manœuvre de Terres en villes ?

Notre marge d'action c'est la place de l'agriculture et de l'alimentation dans les nouveaux exécutifs locaux, comment développer ces sujets. On cherche à mutualiser les expériences au niveau national, éviter les travaux d'expérimentation quand d'autres ont déjà expérimenté, mettre en relation les expériences existantes, développer des argumentaires pour les actions qui ont montré leur pertinence, etc. Enfin, on souhaite montrer les liens entre la santé, l'agriculture et l'alimentation. Montrer que si on le veut vraiment, il y a de l'argent pour le faire.

Entretien avec Lilian Vargas,

chef du service Agriculture, Forêt, Biodiversité, Montagne à Grenoble-Alpes Métropole

Le plus important est de considérer la dimension systémique et globale de l'agriculture et de l'alimentation, de ne pas se focaliser uniquement sur l'un de ces sujets car c'est un ensemble. C'est ce qu'on essaye de faire à Grenoble.

Le premier enjeu est la protection des espaces agricoles car on voit bien qu'elle n'est pas encore gagnée, et sans foncier, pas d'agriculture. Cette question est liée aux enjeux climatiques et de relocalisation de l'alimentation.



Le 2^{ème} point, c'est le renouvellement des générations d'agriculteurs, des actifs agricoles. Il y a un effet de ciseau : d'un côté, il y a l'agriculture dominante, celle qui est souhaitée par la PAC (politique agricole européenne), la FNSEA, qui est une agriculture de grandes exploitations, dédiée plutôt à l'exportation qu'à l'alimentation des habitants du territoire. C'est une agriculture de grandes filières. De l'autre côté, il y a l'agriculture de petites exploitations avec de la diversification, des circuits de proximité, une plus juste rémunération, les prix étant plus faciles à maîtriser sur le marché local. Cette agriculture vise à conserver un tissu agricole dense avec des exploitations diversifiées et de taille raisonnable. La loi Duplomb fait débat car elle prévoit la création de grandes usines agricoles, de méga fermes. Cela soulève la question des élevages industriels.

Ensuite, le 3^{ème} volet consiste à accompagner le renouvellement des exploitants grâce à une nouvelle gouvernance agricole, qu'il faut revisiter. Il faut aider des jeunes qui veulent s'installer sur des parcelles moins grandes et dans une logique de circuits courts. Et les accompagner pour qu'ils puissent produire de manière respectueuse de l'environnement et de leur propre santé. Il faut travailler sur la façon de produire qui est en évolution dans un contexte global tant sur le plan climatique que sur le plan économique et social, avec des inégalités entre pays, cultures...

Le 4^{ème} volet, une fois qu'on a accompagné les agriculteurs, est de leur donner des débouchés sur lesquels ils peuvent se rémunérer correctement et absorber les surcoûts qu'il peut y avoir sur ces pratiques vertueuses (même si elles ne sont pas toujours plus chères, le coût des intrants « classiques », comme les engrais fabriqués avec du gaz russe, pouvant fortement augmenter). C'est aussi un enjeu d'autonomie, de rentabilité économique et de décarbonation.

Ensuite pour répondre à ces enjeux et ouvrir des débouchés, il faut construire des filières territoriales, relocalisées. A Grenoble, on s'inspire des filières équitables créées dans une logique Nord-Sud mais cette fois on l'applique à un seul territoire. On a créé un pôle alimentaire local, le pôle agro-alimentaire de l'Isère, dans lequel il y a une marque de « produits verts » qui garantit un juste prix pour tous les maillons de la chaîne (producteur, distributeur, consommateur...). On valorise les circuits de proximité plutôt que les circuits courts. Les circuits courts sont intéressants mais ne concernent que des marchés de niche.

On cherche aussi à développer des outils de filières territoriales. Par exemple, on a investi dans l'abattoir pour ne plus être dépendant des grands groupes. On a dépensé plusieurs millions d'euros pour le moderniser, faire en sorte que la condition animale soit optimale, on a créé une charte de découpe, un projet de steaks hachés surgelés, etc. Il s'agit d'adapter l'élevage local à la consommation locale. En plus de l'abattoir, il y a le Marché d'Intérêt National (M.I.N) qui est une grande halle réservée aux professionnels des métiers de bouche.

Ensuite, pour organiser la distribution, on a un pôle spécifique pour la restauration scolaire, un pôle agro-alimentaire pour la distribution en grandes surfaces avec un label particulier, pour les restaurateurs... On a créé un programme alimentaire interterritorial, qui ne se limite pas à la métropole, mais regroupe l'ensemble du bassin de vie, avec une dizaine de partenaires. Par exemple, on a accompagné une légumerie à 20 km de Grenoble afin de végétaliser les assiettes. On fait aussi des partenariats entre les territoires. Car à l'échelle de la métropole, on est loin de l'autonomie alimentaire. En travaillant avec les territoires voisins, on forme un même territoire alimentaire. Le but n'est pas d'exploiter les ressources des autres, mais de s'entraider et se considérer collectivement comme un même territoire alimentaire.

Puis on va jusqu'au bout de la logique systémique, on accompagne aussi les habitants à changer leurs pratiques : manger plus décarboné, plus local, plus bio, améliorer leur alimentation. A cela s'ajoute des actions sur la santé de la métropole. La place de l'agriculture biologique est importante pour nous, pour le territoire comme pour la santé.

Enfin, pour clôturer la boucle, on va jusqu'au volet déchet : on récupère ce qui est organique et fermentescible dans les déchets des ménages, on les composte (ou on les méthanise) et on les retourne



à l'agriculture sous la forme de fertilisants organiques qui sont beaucoup moins carbonés. C'est une logique d'économie circulaire. La dimension systémique est essentielle.

Dans toutes ces démarches, il y a une très bonne coopération avec le département. Il y a une conjonction des intérêts. On n'est pas du même bord mais on fait consensus là-dessus. Cette coopération est très efficace dans le domaine de la restauration collective. Le département est très engagé sur les cantines, tout autant que la ville de Grenoble. De plus, la commande publique en restauration collective est très importante : hôpital, armée, prison...C'est un socle qui constitue un petit matelas pour faire tourner nos filières territoriales. On essaye d'aller au-delà des écoles mais c'est compliqué. Le CROUS est très volontariste et on commence à avoir l'hôpital. On construit pierre à pierre mais rien n'est jamais acquis.



A retrouver dans le dossier

<https://www.lafabriqueecologique.fr/dossier-n7-la-place-des-enjeux-ecologiques-dans-les-elections-municipales/>

Écologie et Écologistes : quelle place lors des élections municipales de 2026 ?

Conflictualité des mobilités urbaines : quelles solutions ?

L'alimentation dans les politiques des villes

L'adaptation des villes au changement climatique

Quelle place pour la nature en ville ?

Quelle politique énergétique pour les municipalités ?

