



ÉTUDE DE CAS SUR L'ALIMENTATION SCOLAIRE EN VILLE : MONTPELLIER

Préparée par Cities Feeding the Future
et le Consortium de recherche sur la
santé et la nutrition en milieu scolaire,
initiatives de la Coalition pour
l'alimentation scolaire

Document de travail, juin 2026



Préparé par *Cities Feeding the Future* et le Consortium de recherche sur la santé et la nutrition en milieu scolaire, initiatives de la Coalition pour l'alimentation scolaire

Crédit photo pour l'image de couverture : Leonid Andronov / Dreamstime.

Préparé par :

Ralph Nehme, Institut Agro Montpellier

Aurélie Fernandez, Institut Agro Montpellier

Nicolas Bricas, CIRAD

Marie Massart, Ville de Montpellier

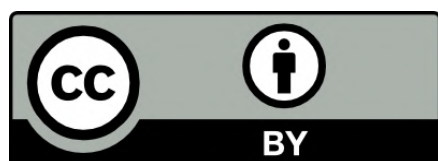
Louison Lançon, Let's Food

Anne Faucher, Let's Food

Marjorie Constantin, Ville de Montpellier, LERASS

Sylvie Avallone, Institut Agro Montpellier.

Pour citer ce document : Nehme, Ralph; Fernandez, Aurélie; Bricas, Nicolas; Massart, Marie; Lançon, Louison; Faucher, Anne; Constantin, Marjorie; Avallone, Sylvie (2026) *City School Meals Case Study: Montpellier* [Étude de cas sur l'alimentation scolaire en ville : Montpellier]. Document de travail de *Cities Feeding the Future initiative* et du Consortium de recherche sur la santé et la nutrition en milieu scolaire. London School of Hygiene & Tropical Medicine, Londres. DOI: <https://doi.org/10.17037/PUBS.04682299>



Ce travail est soumis à une licence internationale Creative Commons Attribution 4.0.

Table des matières

Contexte.....	1
Profil de la ville.....	1
Population et économie.....	1
Éducation.....	2
Politique alimentaire urbaine.....	2
Cadre national du programme d'alimentation scolaire.....	3
Description du programme d'alimentation scolaire.....	3
Objectifs.....	3
Modèle du programme de l'alimentation scolaire.....	4
Types d'infrastructures.....	4
Couverture.....	4
Normes appliquées.....	4
Responsabilités et engagement politique.....	5
Types de repas.....	5
Approvisionnement de denrées alimentaires.....	6
Coûts de mise en œuvre.....	7
Financement.....	7
Suivi et évaluation.....	7
Bonnes pratiques.....	8
Défis.....	9
Références.....	10
Contacts.....	11

Note aux lecteurs : Les documents de travail publiés par le Consortium sont des versions préliminaires de documents de recherche qui n'ont pas été publiés dans un journal ou évalués par le biais d'un processus de révision par les pairs. Le but de leur circulation est de partager les données existantes, de faciliter l'analyse comparative et de stimuler les collaborations. Le contenu ou les opinions exprimées dans le document sont la seule responsabilité de l'auteur(e) ou des auteur(e)s et n'engagent les points de vue du Consortium de recherche sur la santé scolaire et la nutrition. Toute erreur de commission ou omission n'engage que les auteur(e)s et ne peuvent être attribuées à l'une des institutions mentionnées précédemment

Contexte

Montpellier a été sélectionnée pour cette étude de cas en raison de son caractère pionnier parmi les grandes villes françaises : septième ville de France par sa population, elle a été l'une des premières à s'engager dans une politique de restauration scolaire multidimensionnelle, intégrant des objectifs environnementaux, éducatifs et sociaux. En 2016, le Service de la politique alimentaire de la Ville a lancé le programme **Ma Cantine Autrement** (MCA), initialement conçu pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas scolaires et augmenter la part de produits biologiques et locaux. Au fil du temps, le programme s'est élargi grâce à des partenariats avec des producteurs locaux et au développement de nouvelles filières, renforçant ainsi le lien entre l'agriculture locale et la commande publique. Aujourd'hui, la restauration scolaire à Montpellier s'inscrit dans une politique alimentaire durable structurée autour de trois piliers :

- **La santé**, à travers des repas équilibrés, la réduction des aliments ultra-transformés et l'introduction de produits biologiques ;
- **La protection de l'environnement et l'action climatique**, grâce à l'utilisation de produits de saison et biologiques favorisant l'agroécologie ;
- **L'accessibilité sociale**, via une tarification équitable.

Cet engagement fort en faveur de systèmes alimentaires durables a conduit Montpellier à accueillir, en 2019, la 5^e Rencontre annuelle du Pacte de Milan. Lors de cet événement, la Ville a reçu une mention spéciale dans la catégorie "Approvisionnement et distribution alimentaire", en reconnaissance de ses efforts pour promouvoir une alimentation durable dans les cantines scolaires grâce à l'augmentation de la part de produits locaux et biologiques. Cette reconnaissance souligne le rôle de Montpellier dans la transformation des systèmes alimentaires scolaires et en fait un cas pertinent pour analyser des approches innovantes au sein de l'initiative *Cities Feeding the Future* et, plus largement, du réseau du Pacte de Milan.

Profil de la ville

Population et économie

Montpellier est une ville du sud de la France et la préfecture du département de l'Hérault. Il s'agit de l'une des villes connaissant la croissance démographique la plus rapide du pays (+ 1.4% en moyenne par an),¹ et qui s'étend sur un territoire d'environ 56 km². Montpellier constitue également un important pôle économique, universitaire et culturel, accueillant plusieurs établissements d'enseignement supérieur et centres de recherche.

- Population de la ville : 322 000 habitants en 2026.²
- Population âgée de 5 à 19 ans : 52 573 personnes en 2020.³
- Population scolaire en 2021⁴ :
 - Enseignement primaire public (écoles) : 25 903 élèves, dont 9 759 en niveau préélémentaire ;
 - Enseignement secondaire (collèges) : 12 048 élèves, dont 2 716 dans le secteur privé ;
 - Enseignement secondaire (lycées) : 8 124 élèves, dont 1 143 dans le secteur privé.
- Produit intérieur brut par habitant : 34 843 € en région Occitanie en 2023.⁵

- Taux de pauvreté urbaine : 28 % en 2021.⁶

Éducation

L'enseignement primaire (premier niveau d'enseignement) commence à l'âge de 3 ans avec l'école maternelle et se poursuit à l'école élémentaire, de 6 à 11 ans. Les élèves accèdent ensuite au collège à partir de 11 ans, puis au lycée dès l'âge de 15 ans, où ils peuvent choisir entre trois voies du baccalauréat : générale, technologique ou professionnelle.

Le **collège** accueille les élèves de 11 à 15 ans. À l'issue de cette étape, ils doivent choisir une orientation qui les conduit, de 16 à 18 ans, soit vers un lycée général et technologique, soit vers un lycée professionnel. Les collèges et les lycées correspondent à l'enseignement secondaire (deuxième niveau d'enseignement). La scolarité au lycée dure trois ans.

Les **communes** sont responsables des bâtiments des écoles primaires situées sur leur territoire, tandis que les **départements** gèrent les collèges et les **régions** les lycées. Des informations complémentaires sont disponibles dans l'étude de cas nationale.⁷

Politique alimentaire urbaine

Montpellier a mis en œuvre une politique alimentaire locale structurée, portée par une vision élargie des enjeux d'alimentation durable, de justice sociale et d'éducation aux bonnes pratiques alimentaires. Il s'agit d'une politique alimentaire reposant sur plusieurs piliers d'action.

- **Soutien à une alimentation plus durable et de qualité** : Montpellier s'engage à fournir une restauration collective plus durable, une part accrue de produits faits maison et une valorisation des produits issus du Marché Gare et de ses producteurs. Cette approche dépasse le cadre des cantines en contribuant à structurer des circuits alimentaires locaux à l'échelle de la ville.
- **Promotion d'une alimentation solidaire** : La création des Maisons de l'Alimentation Solidaire, développées avec les habitants et les associations, constitue un pilier central de cette politique. Elles proposent des espaces de vente de produits de qualité accessibles, des espaces pédagogiques autour de la cuisine et des espaces de restauration. La première a ouvert en avril 2026 dans le quartier de Celleneuve, illustrant une démarche territorialisée et inclusive.
- **Éducation alimentaire et sensibilisation écologique** : Montpellier fait de l'éducation alimentaire un axe majeur grâce au déploiement de kits pédagogiques coconçus avec des enseignants et des professionnels de la restauration scolaire (diététiciennes, cuisiniers, qualitiennes). Parmi ces outils, la ville finalise le prototypage d'une cuisine mobile permettant de dispenser des cours de cuisine dans les écoles, à des animations autour de l'alimentation durable et de l'agroécologie. L'objectif est de renforcer les interactions entre la Cité de l'Alimentation, les écoles et les acteurs locaux.
- **Gouvernance participative et implication de la société civile** : Le comité de suivi de la restauration scolaire (COSUI), mis en place au début des années 2020, constitue une instance formalisée de concertation réunissant les différentes parties prenantes (collectivités, acteurs éducatifs, familles et partenaires). Il structure les échanges et contribue à la coordination des acteurs impliqués dans la restauration scolaire. Cette instance participe ainsi au caractère structurant et inclusif de la politique alimentaire locale.⁸

Cadre national du programme d'alimentation scolaire

Le cadre national des repas scolaires en France est solide et largement appliqué sur tout le territoire. Comme pour l'organisation de l'école, la responsabilité des repas au primaire relève des communes ou des intercommunalités. Pour les collèges et lycées, ce sont les départements et les régions qui en ont la charge. Les élèves du primaire ont accès à une cantine, et environ 65 % y déjeunent au moins quatre fois par semaine.

L'objectif principal des repas scolaires est de couvrir les besoins nutritionnels des enfants afin de leur permettre de rester concentrés tout au long de la journée. Le déjeuner représente en moyenne 40 % des apports énergétiques quotidiens. Les repas scolaires visent aussi des objectifs éducatifs, culturels, économiques et environnementaux : éducation au goût, adoption d'habitudes alimentaires équilibrées, découverte de la culture culinaire, sensibilisation au gaspillage alimentaire et à la protection de l'environnement.

Des règles précises encadrent la qualité nutritionnelle des repas : elles définissent la composition des menus et la fréquence à laquelle certains types de plats doivent être servis ou limités. Partout en France, les repas suivent globalement la même structure. Ils sont servis dans des espaces dédiés, généralement des cantines, où les enfants mangent à table. Un repas comprend en général quatre ou cinq éléments (entrée, plat, accompagnement, produit laitier et dessert), avec souvent un choix possible pour l'entrée ou le dessert. Du pain est toujours disponible, et la pause méridienne doit être suffisamment longue pour permettre un repas dans de bonnes conditions.

Concernant l'approvisionnement, depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi EGalim impose (sans contrôle) aux collectivités territoriales de proposer au moins 50 % de produits durables ou bénéficiant de signes officiels de qualité, dont au moins 20 % de produits bio. L'approche française des recommandations alimentaires est particulière : elle repose sur la fréquence des catégories de plats servies sur un cycle de 20 repas consécutifs, afin d'assurer un équilibre global sur la durée⁵. Plusieurs lois structurent ce cadre : normes nutritionnelles, suivi du gaspillage alimentaire, introduction de menus végétariens, interdiction progressive du plastique pour la cuisson et le service. L'application de cette loi est peu contrôlée, son non-respect n'est pas sanctionné et son caractère volontaire conduit à un faible taux de déclaration des collectivités. Des informations plus détaillées figurent dans l'étude de cas consacrée au cadre national.⁹

Description du programme d'alimentation scolaire

Objectifs

Les premières actions ont porté sur la réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire, suivi de mesures visant à le réduire, afin de dégager des marges de manœuvre budgétaires. Ces premières interventions ont constitué un levier opérationnel pour améliorer progressivement la qualité nutritionnelle des repas ainsi que la qualité des approvisionnements. La ville a ensuite renforcé ses engagements, notamment par la signature de conventions avec des producteurs locaux et la structuration de filières d'approvisionnement. En 2020, face à la montée en puissance de cette dynamique, la

modernisation de la cuisine centrale, construite en 1982, a été engagée afin de répondre à l'évolution des volumes à traiter.

Cette évolution progressive a contribué à structurer le programme MCA, dont l'objectif est d'améliorer la qualité globale de la restauration scolaire, en agissant à la fois sur la qualité nutritionnelle des repas, la durabilité des approvisionnements et la réduction des inégalités alimentaires. Dans cette perspective, la ville cherche à augmenter la part des produits issus de l'agriculture biologique et des circuits courts, tout en structurant des filières locales d'approvisionnement.

Depuis, le programme MCA a évolué pour devenir un projet systémique, intégrant des enjeux environnementaux (réduction du gaspillage alimentaire), éducatifs (sensibilisation à l'alimentation durable), et sociaux (réduction des inégalités alimentaires). Chaque année, le projet s'adapte pour répondre aux nouvelles attentes des citoyens et des institutions, avec des objectifs révisés à la hausse.⁸

Modèle du programme de l'alimentation scolaire

- Gestion centralisée assurée par la municipalité.

Types d'infrastructures

- Nombre de cuisines centrales (+10 000 repas) : 1
- Nombre de cuisines de quartier (2 000 à 10 000 repas) : 0
- Nombre de cuisines intégrées dans les écoles (500 à 2 000 repas) : 0
- Nombre de petites cuisines (< 500 repas) : 0
- Nombre d'entrepôts centraux : 1 (intégré à la cuisine centrale)

Couverture

- **Type d'école (privée et/ou publique) :** publique
- **Tranche d'âge des enfants :** 3 à 11 ans
- **Nombre de repas servis par jour :** 16 500 en 2024
- **Nombre de restaurants scolaires participant au programme MCA :** 88
- **Nombre de jours d'enseignement par année scolaire :** 138
- **Nombre de jours de restauration scolaire par année scolaire :** 138

Il convient de noter que la majorité des écoles primaires sont fermées le mercredi. Cependant, le programme MCA continue de fournir des repas le mercredi ainsi que pendant certaines périodes de vacances scolaires, notamment dans les 42 centres de loisirs du territoire. On compte par ailleurs 24 écoles privées et 108 écoles publiques⁴ ; parmi ces dernières, 88 participent au programme MCA. Toutefois, en raison de capacités de production insuffisantes de la cuisine centrale, une partie des repas destinés aux écoles non couvertes par le programme MCA est externalisée auprès de prestataires privés, chargés d'assurer la préparation et la livraison.

Normes appliquées

Montpellier se distingue par une mise en œuvre particulièrement ambitieuse de sa politique alimentaire, qui renforce la durabilité des repas scolaires grâce à des menus organisés en cycles saisonniers, un engagement structuré en faveur du « fait maison » (c'est-à-dire préparé au sein de la cantine) et une stratégie d'approvisionnement plus exigeante que les seuils

nationaux définis par la loi EGalim. La collectivité prévoit par ailleurs que la nouvelle cuisine centrale produira 100 % de repas élaborés à partir de produits biologiques et/ou locaux.⁸ En matière de recommandations nutritionnelles, de composition des aliments et de sécurité sanitaire, les consignes appliquées à Montpellier sont identiques à celles définies au niveau national ; elles sont présentées dans l'étude de cas consacrée à la France.⁷

Responsabilités et engagement politique

La Direction de la politique alimentaire de la ville assure la définition des orientations stratégiques, leur coordination et leur mise en cohérence avec les autres politiques publiques locales. Dans ce cadre, la cuisine centrale constitue le principal instrument technique de cette politique, en assurant la traduction opérationnelle des objectifs fixés en matière de qualité alimentaire, de durabilité et d'approvisionnement. La cuisine centrale assure les achats alimentaires, la production des repas et leur livraison dans les restaurants scolaires. Elle développe également des actions de sensibilisation auprès des enfants et s'organise autour de trois services :

- **Service Production alimentaire** gère la réception et le contrôle qualité des matières premières, leur stockage, l'élaboration des recettes, ainsi que la production, le conditionnement et la répartition des repas.
- **Service Technique et Projet de la Cité de l'Alimentation** est chargé de la gestion des achats et des stocks, de la comptabilité, de la maintenance et de l'accompagnement du projet de la future Cité de l'Alimentation.
- **Service Qualité/Diététique** veille à la maîtrise sanitaire, à l'équilibre nutritionnel des menus et mène des animations pédagogiques dans les écoles.

La Direction de l'Éducation constitue un acteur complémentaire du dispositif, intervenant au niveau des établissements pour assurer la réception des repas, leur mise en température lorsque nécessaire, leur distribution dans les cantines, ainsi que l'encadrement et l'accompagnement des élèves durant le temps du déjeuner.¹⁰

Types de repas

La restauration scolaire constitue un volet important du parcours éducatif des élèves, notamment en matière d'éducation au goût et de découverte des aliments. Dans ce cadre, la Ville de Montpellier propose une offre de menus diversifiée et poursuit l'amélioration continue de la qualité des repas servis. Entre 2020 et 2022, l'usage d'aliments ultra-transformés a été fortement réduit, au profit de préparations réalisées sur place à partir d'ingrédients frais. Par ailleurs, l'ensemble des menus est désormais élaboré en fonction des saisons, ce qui nécessite une planification anticipée avec les producteurs afin de concilier productions locales et besoins de la cuisine centrale.

Les repas proposés aux élèves comprennent systématiquement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert. Sur la base du plan alimentaire, quatre options de menus sont élaborées :

- Un menu flexitarien (alternant viande, poisson et protéines végétales),
- Un menu sans viande,
- Un menu sans porc,
- Un menu végétarien.

Par ailleurs, la collectivité a mis en place chaque mois six journées de menus végétariens, servis à l'ensemble des élèves sans alternative avec viande ou poisson, dont deux journées avec un menu entièrement végétal. Au-delà de la diversification des sources de protéines et de l'adaptation aux évolutions des pratiques alimentaires, cette mesure constitue une démarche volontaire de construction de normes sociales visant à faire évoluer la demande pour réduire la consommation de viande pour des raisons sanitaires et environnementales. Les familles disposent chaque mois d'un document présentant les menus servis, leurs caractéristiques (dont l'origine des produits ou la présence de produits biologiques ou locaux) ainsi que les principales modalités de fabrication des repas. Ce dispositif permet d'assurer une information transparente sur l'offre alimentaire proposée aux élèves.⁸

Approvisionnement de denrées alimentaires

La Ville de Montpellier déploie une politique d'achat durable et de proximité pour les 7 à 8 tonnes de marchandises traitées quotidiennement afin de soutenir une production locale et de qualité. Voici quelques actions concrètes engagées par la collectivité :

- Réalisation d'un état des lieux de l'offre et de la demande de produits alimentaires de proximité ;
- Recherche permanente de nouveaux producteurs directs via du « sourcing » et des rencontres ;
- Priorisation de la qualité dans les cahiers des charges des marchés publics : 80 % pour la qualité et 20 % pour le prix ;
- Augmentation de la part de produits biologiques : en 2022, la part des produits bio utilisés dans les cantines a atteint 20 %, en progression par rapport aux années précédentes (15 % en 2020) ;
- Augmentation de la part de produits locaux : environ 35 % des produits proviennent de producteurs locaux, avec l'ambition de continuer à augmenter cette part chaque année. Cela inclut des fruits, légumes, produits laitiers, et viandes. La Ville de Montpellier vise 100% de bio et/ou locaux en 2026 ;
- Structuration des filières locales grâce à une stratégie d'allotissement des appels d'offres visant à structurer ses filières alimentaires locales, en segmentant les marchés par produit et en favorisant les producteurs locaux : en 2023, le programme MCA faisait état de 88 lots de produits alimentaires. Ce processus repose sur une réflexion approfondie sur l'identification des fournisseurs et la définition de la proximité, déclinée en quatre niveaux (proximité, local, national, éloigné). Des cartes d'identification des filières permettent d'évaluer les volumes disponibles et la faisabilité d'intégrer ces produits dans les menus scolaires. Cette approche facilite le développement de partenariats durables, renforce les filières locales et accompagne progressivement l'introduction de produits biologiques et durables ;
- Labellisation et traçabilité des produits bio et locaux pour assurer leur origine et garantir la qualité des aliments.¹⁰

Coûts de mise en œuvre

Tableau 1 : Analyse des coûts du repas scolaire

Nombre d'enfants scolarisés (2022)	25 903
Nombre d'enfants mangeant à la cantine (2024)	20 685
Coût moyen d'un repas (EUR)	12
Coût des matières premières (EUR)	2,1
Coût du personnel (EUR)	4,15
Coût de livraison (EUR)	n.c.
Participation des familles (EUR)	En moyenne 2,6 (entre 0,5 et 6,55)
Subvention de la ville par enfant et par repas (EUR)	5,14
Subvention de l'État par enfant et par repas (%)	0
Nombre de jours d'enseignement par an	138
Nombre de jours de repas scolaires par an	138

n.c. : non communiqué.

Données fournies par les gestionnaires des cantines scolaires de Montpellier (2026).

Financement

L'accès à une alimentation de qualité pour tous est une priorité de la Ville de Montpellier. Pour y parvenir, la ville développe une politique solidaire et inclusive. Depuis septembre 2020, un tarif à 0,50€ est mis en place pour les familles monoparentales bénéficiaires du RSA et en situation de grande précarité. Depuis le 3 janvier 2023, la Ville a mis en place dans les écoles publiques une tarification plus solidaire pour la restauration scolaire. Avec cette réforme, les tarifs deviennent plus progressifs en fonction des ressources et de la situation de chaque famille. Le tarif est désormais basé sur le quotient familial calculé par la Caisse d'allocations familiales et s'échelonne de 1,35 € à 6,55 €. Ce quotient familial dépend des revenus et du nombre de personnes du foyer. Le tarif à 0,50 € par repas est maintenu, les familles en bénéficiant ne voyant pas de changement de leur tarification. La ville continue à prendre en charge une part très importante du coût de ce service public essentiel (12€ pour la pause méridienne : repas et encadrement).⁸

Suivi et évaluation

Le suivi et l'évaluation du programme MCA reposent sur des dispositifs qualitatifs intégrés au pilotage du projet. Le Comité de suivi de la restauration scolaire (COSUI) constitue l'instance centrale d'analyse et d'ajustement, en permettant un suivi régulier des actions, une lecture croisée de leurs effets et l'émission d'avis extérieurs mobilisés dans la prise de décision. Les retours des usagers sont complétés par les contributions du Conseil Municipal des Enfants, les visites de la cuisine centrale et les repas partagés dans les écoles avec les parents, qui permettent de recueillir des observations en situation réelle sur la qualité des repas et leur acceptabilité. L'ensemble de ces dispositifs alimente une évaluation continue, fondée sur la remontée d'informations de terrain, facilitant l'identification des points de vigilance et l'adaptation progressive du programme.⁸

En complément, la Ville dispose de dispositifs de suivi administratif et de pilotage de la restauration scolaire reposant sur des données de fréquentation, de facturation et de tarification, analysées selon les publics. Toutefois, jusqu'à une période récente, la collectivité

ne bénéficiait pas d'une évaluation globale et formalisée de l'impact budgétaire et social de cette politique.

Dans ce contexte, la Chambre régionale des comptes Occitanie a conduit une évaluation de la tarification sociale de la restauration scolaire sur la période 2019-2024. Celle-ci met en évidence une augmentation de la fréquentation, en particulier parmi les familles les plus modestes, traduisant un effet social positif, tout en soulignant plusieurs points de vigilance liés au pilotage financier, aux impayés et à la persistance de certaines inégalités, appelant un renforcement des dispositifs de suivi et d'accompagnement social.¹¹

Parallèlement, la Ville de Montpellier a engagé une démarche d'évaluation qualitative et participative, en partenariat avec des équipes de recherche, fondée sur la méthodologie URBAL (Urban-Driven Innovations for Sustainable Food Systems). Cette approche vise à analyser les trajectoires d'impact du programme et les changements induits sur les plans nutritionnel, environnemental, social, économique et de gouvernance.¹²

Bonnes pratiques

- **Végétalisation progressive des menus** : mise en place d'une option végétarienne quotidienne, de deux repas végétariens obligatoires par semaine et d'un menu végétalien bimensuel, avec l'objectif d'atteindre un menu végétalien hebdomadaire.
- **Diversification nutritionnelle des protéines végétales** : association systématique des légumineuses avec d'autres aliments et intégration d'alternatives végétales (yaourts au soja ou au lait d'amande) afin de garantir l'équilibre nutritionnel des repas végétaux.
- **Formation des équipes de cuisine** : déploiement de formations spécifiques pour les cuisiniers sur l'usage des légumineuses et la cuisine végétale, afin d'améliorer la qualité gustative et l'acceptabilité des plats.
- **Réduction des produits animaux et ultra-transformés** : suppression progressive de certains produits (ex. saucisson) dans les marchés publics et limitation des produits ultra-transformés, avec un objectif de menus moins salés et moins sucrés, reposant sur des fiches techniques encadrées.
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : mise en œuvre de démarches incitatives (« nudges »), comme l'achat de kit de découpe-fruits pour faciliter la consommation, et redistribution des surplus pour les goûters ou les repas du lendemain.
- **Investissements dans les équipements et la cuisine sur site** : construction d'équipements adaptés (cité de l'alimentation, kits de cuisine dans les écoles) permettant une diversification des préparations (tartes, cakes salés) et favorisant le « fait maison ».
- **Approvisionnement responsable et structuré** : découpage fin des lots d'achats, pondération forte de la qualité (80 %) par rapport au prix (20 %), intégration de clauses sur la saisonnalité, la fraîcheur, la variété et le bien-être animal, et soutien aux petites et moyennes entreprises locales.
- **Démarche partenariale et travail en réseau** : animation de groupes de travail rassemblant des acteurs publics (cantines, hôpitaux, CROUS, collèges, lycées) pour partager pratiques et fournisseurs, renforcer le sourcing et structurer des filières locales.

- **Dimension pédagogique et transparence vis-à-vis des familles :** explication des menus aux enfants par le personnel, affichage des menus dans les restaurants scolaires, signalétique (pictogrammes bio/local), QR codes renvoyant aux menus et FAQ dédiée sur le site internet.
- **Implication des usagers dans la gouvernance :** participation des parents via des comités de suivi, échanges avec les fournisseurs, implication des enfants à travers le Conseil municipal des enfants, visites pédagogiques et outils de retour qualitatif renseignés par le personnel.¹⁰

Défis

Le programme MCA fait face à plusieurs défis à la fois internes et externes, qui influencent directement sa mise en œuvre, son efficacité opérationnelle et sa soutenabilité à long terme.

Freins internes :

- L'intégration relativement récente de critères de durabilité dans les marchés publics alimentaires, notamment sous l'impulsion de la loi EGAlim et d'autres initiatives volontaires, a profondément modifié les pratiques d'achat et de gestion de la restauration collective. Cette évolution s'accompagne d'un surcroît de travail pour les équipes en charge, qui doivent faire face à la complexification des procédures et à la diversification des fournisseurs, tout en nécessitant le développement de compétences spécifiques, notamment pour gérer des chaînes d'approvisionnement locales, souvent plus fragmentées que les circuits conventionnels. Ces contraintes peuvent ralentir la mise en œuvre des changements, générer des résistances internes et accentuer la pression sur les équipes.
- Le cadre juridique européen, fondé sur le principe de libre concurrence, constitue un frein structurel important. Il ne permet pas de favoriser explicitement les producteurs locaux, obligeant les acheteurs publics à recourir à des stratégies indirectes, telles que l'utilisation de critères qualitatifs, de saisonnalité, de fraîcheur, de choix variétal, ou de modes de production, afin d'orienter les marchés vers une offre plus locale. Ces pratiques, bien que légales, requièrent une expertise juridique et technique spécifique, qui n'est pas toujours maîtrisée par les équipes, renforçant ainsi les difficultés opérationnelles du programme.

Risques externes

- L'augmentation des coûts de production pèse sur les producteurs locaux, qui font face depuis 2020 à une hausse significative de leurs charges, liée notamment aux tensions sur les marchés internationaux et à l'augmentation des coûts de l'énergie et des intrants agricoles. Cette situation crée un contexte de fragilité économique qui peut affecter la capacité des producteurs à répondre durablement aux marchés publics. Elle place également la collectivité dans une position délicate, contrainte de trouver un équilibre entre la juste rémunération des producteurs, le respect de ses contraintes budgétaires et le maintien de prix socialement acceptables pour les familles. L'évaluation du programme souligne ainsi le risque que la Ville doive absorber une partie de ces surcoûts afin d'éviter leur répercussion sur les usagers ou sur les producteurs eux-mêmes.
- Le programme MCA repose sur une coordination complexe entre les différentes parties prenantes, notamment les producteurs locaux, les services municipaux, les

équipes de restauration, les institutions partenaires et les usagers. Cette coordination nécessite des mécanismes de gouvernance clairs, une communication fluide et des processus de décision suffisamment agiles. En l'absence de ces conditions, des lenteurs décisionnelles, des incompréhensions ou un manque d'alignement stratégique peuvent apparaître, compromettant la cohérence et l'efficacité globale du programme.¹⁰

Références

1. Démographie : avec 522 542 habitants, la Métropole de Montpellier enregistre une croissance record. (2025, 28 décembre). Midi Libre. <https://www.midilibre.fr/2025/12/28/demographie-avec-522-542-habitants-la-metropole-de-montpellier-enregistre-une-croissance-record-13129713.php>
2. World Population Review. (n.d.). Montpellier population 2026. Consulté le 8 juin 2026, à l'adresse : <https://worldpopulationreview.com/cities/france/montpellier>
3. Données communales – Commune de Montpellier (COM 34172). Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE). <https://www.insee.fr/fr/statistiques/7633064?geo=COM-34172>
4. Données scolaires – Année scolaire 2020-2021. https://sig.ville.gouv.fr/uploads/fiches_gp/76_QP034014_EDUC_2022.pdf
5. Les chiffres clés de l'Occitanie – Édition 2025. Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS). <https://occitanie.dreets.gouv.fr/Les-chiffres-cles-Occitanie-edition-2025>
6. Structure et évolution de la population – Montpellier (COM 34172). Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE). <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1405599?geo=COM-34172>
7. Avallone, S., Giner, C., Nicklaus, S., & Darmon, N. (2023). *School meals case study: France (Working paper)*. London School of Hygiene & Tropical Medicine. <https://doi.org/10.17037/PUBS.04671091>
8. Restauration scolaire : Une alimentation de qualité pour tous [Brochure]. Ville de Montpellier. <https://www.montpellier.fr/sites/default/files/2025-04/BD-Brochure-A4--restauration%20scolaire-03-25-PP.pdf>
9. Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. (s. d.). *La loi EGAlim*. <https://agriculture.gouv.fr/loi-egalim>
10. Perignon, M., Lepiller, O., Intoppa, B., et al. (2023). *The role of school canteens in building more sustainable food systems: The impact pathways of the "Ma Cantine Autrement" programme in Montpellier*. In E. Valette et al., *Evaluating sustainable food system innovations* (pp. 77–100). Routledge. <https://www.taylorfrancis.com/reader/download/7c115dd4-b9b2-4d1f-b8db-0c1d3c9c7b32/book/pdf?context=ubx>
11. Chambre régionale des comptes Occitanie. (2025). *Évaluation de la politique de tarification sociale de la restauration scolaire de la ville de Montpellier (2019–2024)*. Cour des comptes. <https://ccomptes.fr/sites/default/files/2025-10/OCR2025-52.pdf>
12. Intoppa, B., Perignon, M., Lepiller, O., et al. (2022). *Évaluation participative URBAL du programme « Ma Cantine Autrement »*. Montpellier : Chaire UNESCO Alimentations du Monde, CIRAD, Està, INRAE, Ville de Montpellier, Wilfrid Laurier University.

https://urbal-sustainablefood.guide/wp-content/uploads/2023/06/Brochure_Urbal_MCA.pdf

Contacts

Sylvie Avallone, sylvie.avallone@institut-agro.fr