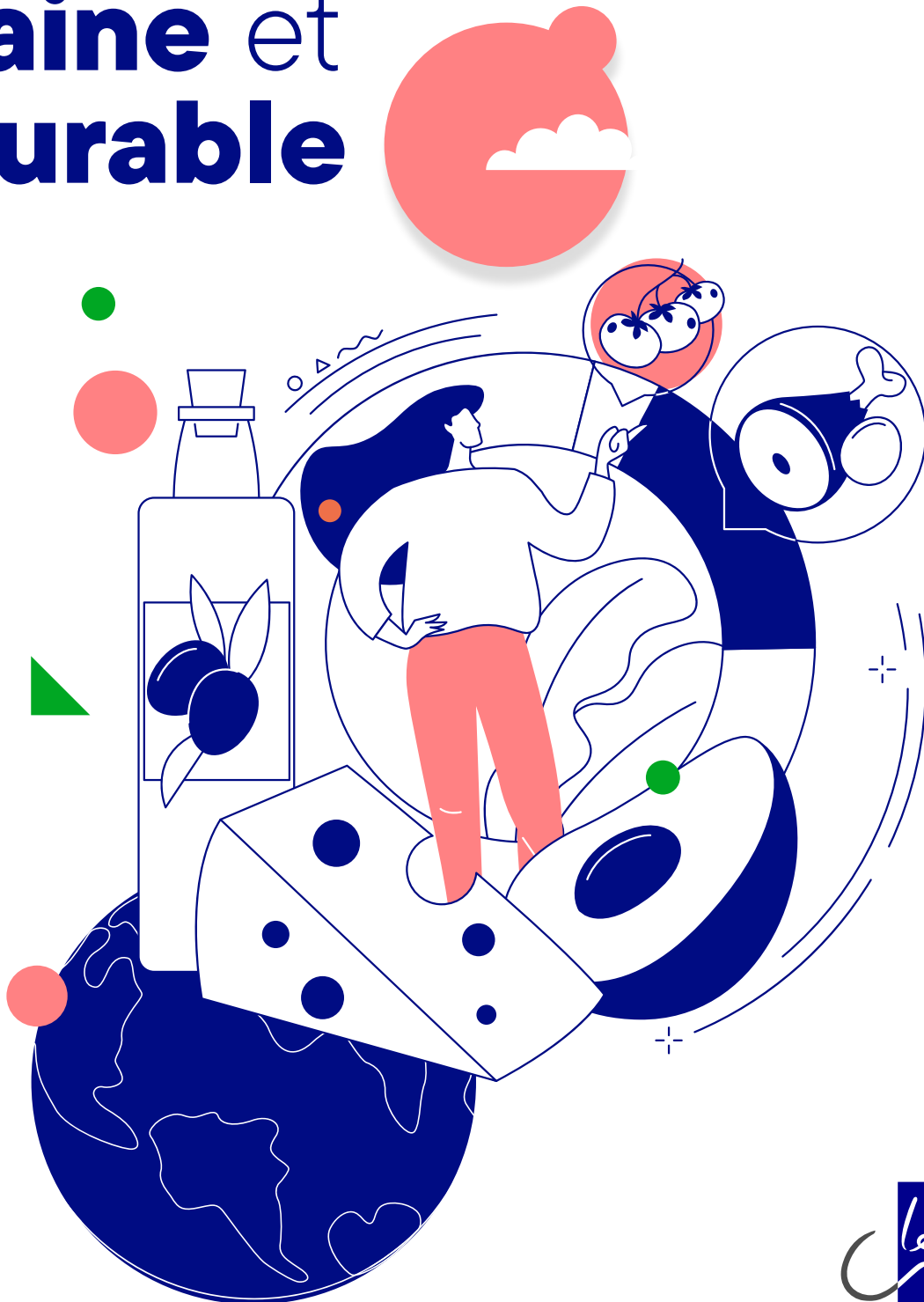




# S'engager et agir pour une alimentation saine et durable

L'offre de service

Décembre 2025



## SOMMAIRE

- 1** — **Les leviers et défis**  
d'un système alimentaire  
sain et durable .....p.4
- 2** — **L'offre**  
de service ..... p.8
- 3** — **Les formations**  
« alimentation  
durable » .....p.10
- 4** — **Les formations**  
sur mesure ..... p.14

## Le mot du président



**Yohann NÉDÉLEC**

Président du CNFPT

# L'alimentation saine et durable, un défi multidimensionnel pour les collectivités

À l'heure où la santé publique, la souveraineté alimentaire et la transition écologique s'imposent comme des priorités nationales, les collectivités locales sont en première ligne. Loin de se limiter à la gestion des cantines et des restaurants administratifs, leur rôle s'étend désormais à l'ensemble de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette.

Les enjeux de santé sont majeurs : garantir à tous un accès à une alimentation saine, sûre et équilibrée c'est aussi lutter contre les maladies chroniques et les inégalités sociales. Dans ce contexte, la restauration scolaire et collective devient un levier stratégique important. En orientant leurs achats vers des produits locaux, bio et issus de circuits courts, les cantines scolaires et établissements publics de restauration soutiennent une agriculture raisonnée et dynamisent l'économie locale.

La souveraineté et la démocratie alimentaire, enjeux de cohésion sociale et de résilience face aux crises sanitaires ou climatiques, passe par la

relocalisation des filières et la sécurisation des débouchés pour les agriculteurs. Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) illustrent cette ambition : 465 PAT fédèrent aujourd'hui producteurs, transformateurs, distributeurs et citoyens autour d'objectifs communs de durabilité, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de valorisation des produits du territoire.

L'agriculture raisonnée et la promotion des circuits courts, encouragés par la loi EGalim, s'imposent comme des réponses concrètes aux défis environnementaux, en réduisant l'empreinte carbone et en préservant la biodiversité. Les collectivités, par leur capacité d'achat et d'innovation publique, peuvent accélérer cette transition.

Enfin, l'intelligence artificielle (IA) ouvre de nouvelles perspectives : rationalisation des approvisionnements, lutte contre le gaspillage, suivi énergétique des lieux de restauration.

L'IA permet d'optimiser les politiques alimentaires et de réduire leur impact environnemental et économique. Des territoires pionniers l'expérimentent déjà.

Face à ces défis, les collectivités n'ont jamais eu autant de leviers pour agir. Leur engagement dans l'alimentation durable n'est plus une option, mais une nécessité pour bâtir des territoires.

Le CNFPT s'engage à vos côtés pour favoriser l'émergence de politiques locales en faveur d'une alimentation plus durable, plus accessible et davantage responsable.

Aussi je vous invite à consulter une sélection de formations et de ressources pédagogiques présentée dans ce livret. Vous y trouverez des outils pratiques et un accompagnement personnalisé pour soutenir vos démarches de territoire.



# 1/ **Les leviers et défis d'un système alimentaire sain et durable**

Acteur territorial engagé aux côtés des collectivités, le CNFPT intègre dans son offre de service les enjeux des évolutions actuelles autour de l'alimentation. Le CNFPT développe ainsi une offre de formations et de ressources dont nous souhaitons ici vous présenter une sélection.

La connaissance des enjeux liés à l'agriculture et à l'alimentation saine sur son territoire, l'articulation des politiques alimentaires avec les autres politiques publiques ou encore la mise en œuvre de solutions durables par les collectivités sont aujourd'hui les principaux enjeux de la transition alimentaire. Elles constituent les différents leviers d'un système alimentaire durable.

L'alimentation est une thématique transversale au carrefour de multiples politiques publiques à la croisée des champs de l'agro écologie et du One Health. L'État mène différentes politiques en faveur d'une alimentation saine et sûre : le « Paquet hygiène » issu de la réglementation européenne, le Programme National Nutrition Santé (PNNS), le Programme National de l'Alimentation (PNA), la loi ÉGalim, la loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire (AGEC) ou encore la Loi Climat et Résilience.



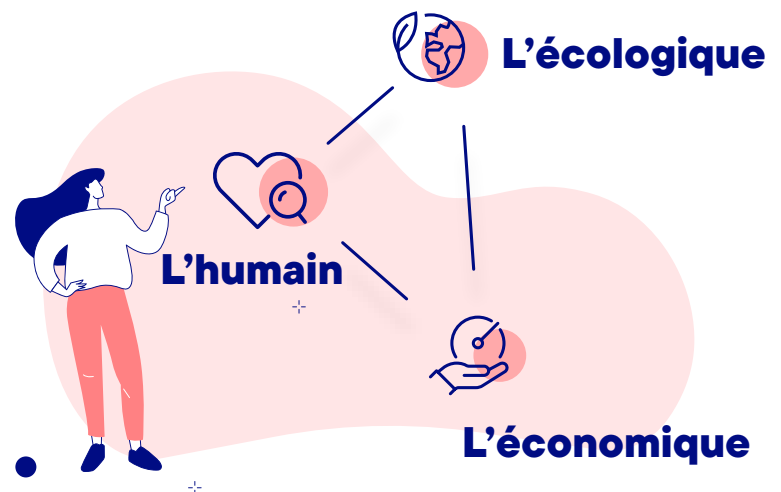
Historiquement, les collectivités, de par leurs compétences, intervenaient dans le champ de l'alimentation par le prisme de la restauration collective. Elles ne se limitent plus à cette compétence qui reste bien entendu un levier d'actions majeur pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine et plus durable. Elles développent également des politiques locales de l'alimentation en faveur du développement économique et social de leurs territoires.

## ✓ Que recouvre ce concept d'alimentation durable très usité de nos jours ?

**D'après l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, une alimentation durable est :**

- **une alimentation accessible à tous, saine et répondant aux besoins nutritionnels humains ;**
- **un système de production qui préserve l'environnement, l'eau et la biodiversité ;**
- **une alimentation qui s'appuie sur des modes de production agricole durables, assurant un revenu équitable pour les producteurs, et préservant le tissu rural et le développement local.**

Cette définition d'une alimentation répond aux enjeux de la transition agro écologique.



La restauration collective publique doit concilier contraintes économiques, réglementaires et logistiques, tout en répondant à des attentes sociétales et environnementales de plus en plus fortes :

- **Pressions économiques et inflation**

La hausse continue du coût des matières premières et de la production met à mal la rentabilité et oblige les collectivités à augmenter le prix moyen du repas servi. Le reste à charge peut être important pour les familles.

- **Contraintes réglementaires**

L'application complexe des lois EGalim, AGEC et Climat et résilience impose des seuils élevés de produits durables et bio (60 % en 2025, dont 20 % de bio). Les objectifs deviennent difficiles à atteindre, notamment pour les petites communes.

- **Difficultés d'approvisionnement**

L'approvisionnement insuffisant en produits de qualité, durables et bio est aggravé par des contraintes logistiques et une offre locale parfois limitée. Ceci révèle le besoin d'une meilleure structuration des filières locales et d'un accès facilité aux producteurs locaux.

- **Évolution des attentes des usagers**

La demande croissante pour une alimentation saine, équilibrée, locale et respectueuse de l'environnement nécessite de diversifier l'offre.

- **Responsabilité sociétale et environnementale**

L'obligation de lutter contre le gaspillage alimentaire, de réduire les déchets en particulier, invite à trouver des alternatives au plastique et au réemploi depuis le 1er janvier 2025.

- **Démocratie alimentaire et souveraineté**

L'enjeu actuel de démocratie alimentaire porte sur la participation effective des citoyens aux décisions concernant l'alimentation, la transparence et l'accès pour tous à une alimentation saine et durable.

- **Pénurie de personnel et attractivité des métiers**

Le secteur connaît des difficultés de recrutement et de fidélisation du personnel, en particulier chez les jeunes.

- **Digitalisation et développement de l'IA**

Pour optimiser la gestion, améliorer le suivi des achats et répondre aux exigences de transparence (ex. : télédéclaration sur « ma cantine »), le recours à de nouveaux outils numériques se développe.

## **Zoom sur l'accord cadre CNFPT / Direction générale de l'alimentation (DGAL) :**

Le CNFPT est partenaire du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire suite à l'accord-cadre signé entre la DGAL et le CNFPT en septembre 2025. A ce titre, il participe à la co-construction d'actions (formations, événements, mise en réseau, etc...) dédiées aux acteurs des politiques publiques œuvrant dans le domaine de l'alimentation durable.



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINÉTÉ  
ALIMENTAIRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Pour faire face à ces multiples défis, les politiques en faveur d'une alimentation durable apportent des solutions et font de ces contraintes des opportunités. Elles intègrent le plus souvent un déploiement des projets alimentaires territoriaux (PAT) soutenu par l'Etat ou encore l'adaptation des services de restauration collective avec le développement de pratiques vertueuses.

Ces évolutions entraînent un besoin important d'accompagnement et de professionnalisation des agents de la restauration autour de la maîtrise des coûts, de la conception des menus, de la rédaction de cahiers des charges d'achat responsable, du retour au fait-maison ou encore du développement de la cuisine végétarienne.

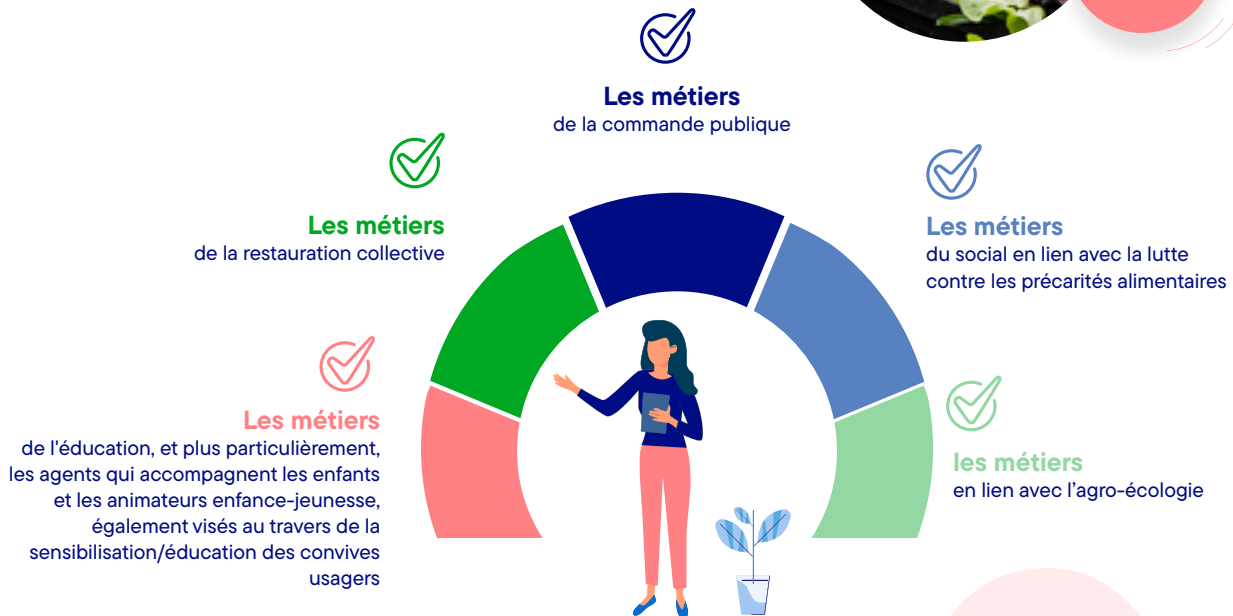
Face à ces enjeux, le CNFPT vous propose différentes modalités pour accompagner vos projets et les projets de votre collectivité :

- des formations et des évènements,
- des « micro-learning » : webinaires d'actualité, vidéos, bouquet de ressources,
- des formations à distance de type MOOC.



## Focus sur les métiers territoriaux concernés :

L'offre de service par thématique est une offre transversale pour une diversité d'acteurs :



**Retrouvez**  
le Répertoire des  
Métiers (RMT) du CNFPT



## 2/ L'offre de service

### Les formations s'articulent en itinéraires métiers et politiques publiques dont 2 en particulier :

- **« La qualité sanitaire des repas » avec au centre l'action au service de la santé du convive** : entre bonnes pratiques d'hygiène, élaboration/suivi du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) selon la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point/système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) et prise en compte des allergies alimentaires ;
- **« Vers une restauration collective durable »** : dans le sillage de la loi ÉGalim, cet itinéraire donne à voir ce qu'est une restauration collective qui œuvre pour une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous et s'articule autour des 5 mesures phares :
  - 50 % de denrées alimentaires de qualité ;
  - lutte contre le gaspillage alimentaire ;
  - 1 menu végétarien par semaine ;
  - alternatives aux plastiques ;
  - information des convives.

### Avec en corollaire, des formations autour :

- de l'éducation au goût ;
- du développement du « fait maison » : stages sur les techniques culinaires, et notamment la cuisine végétarienne ;
- des projets alimentaires de territoire ;
- de la précarité alimentaire ;
- de l'agro-écologie.


### Des stages de base pour répondre aux problématiques d'agents recrutés ayant besoin de compétences initiales pour exercer leur métier :


- hygiène alimentaire ;
- élaboration de menus ;
- techniques culinaires de base.



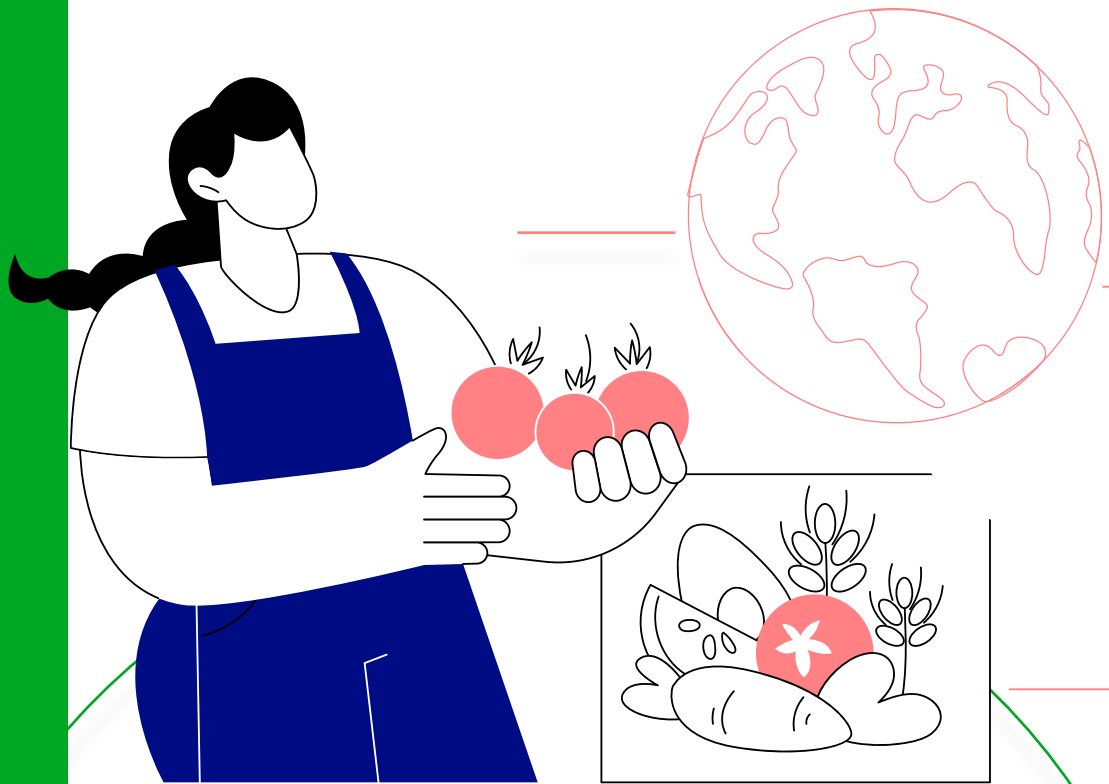
**Retrouvez**  
une sélection de l'offre  
nationale de formation 2026

## POUR ALLER PLUS LOIN

 **Rejoignez la e-communauté thématique** « Alimentation, restauration collective et laboratoires » qui vous permet d'être tenu informé des prochains événements et webinaires programmés, de bénéficier d'un service de veille et d'échanger avec les professionnels de votre domaine.

 **Découvrez toutes les ressources numériques** « Alimentation, restauration collective et laboratoires » : vidéos, webinaires, bouquet de ressources, lettres d'information documentaire...





### 3/ Les formations " **alimentation durable** "

## Développer une politique de territoire en faveur d'une transition alimentaire



### **Le MOOC « Co-construire sa démarche alimentaire de territoire »**

Ce MOOC aborde la méthodologie de co-construction et de mise en œuvre d'une démarche alimentaire territoriale. Il s'adresse en particulier aux agents en charge des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) et s'appuie sur des retours d'expérience de territoires engagés de longue date dans ces démarches.

Les objectifs sont de :

- caractériser une démarche alimentaire territoriale ;
- établir les étapes de conception d'une démarche sur leur territoire ;
- identifier les moments-clés et les difficultés possibles ;
- raisonner le suivi-évaluation, la capitalisation et la communication interne et externe.

### **Le MOOC « Les précarités alimentaires »**

Ce MOOC s'adresse plus particulièrement aux agents œuvrant dans les champs de l'action sociale, de la santé, de l'enfance, de l'action éducative, du sport, des politiques d'autonomie, de la politique de la ville, de l'alimentation et de la restauration collective.


**Les objectifs sont de :**

- définir la notion de précarité alimentaire dans ses multiples dimensions et sa complexité ;
- identifier la diversité des dispositifs existants de lutte contre la précarité alimentaire ;
- expliciter les intérêts et les limites de ces dispositifs eu égard aux situations de précarité alimentaire ;
- proposer des pistes d'action pour développer l'accès de toutes et tous à une alimentation durable.

### **Une sélection de stages :**

- Les politiques publiques de l'alimentation et la gestion de la restauration collective SXDL9
- Le projet alimentaire territorial : une ambition partagée SX115
- L'animation d'un projet alimentaire de territoire SX10J
- La précarité alimentaire : une réalité sanitaire et sociale SXYL2

### **Zoom sur :**

**Le webinaire « Les précarités alimentaires : un enjeu de justice sociale. »** 

**Le bouquet de ressources « Les précarités alimentaires : un enjeu de justice sociale »** 



## Développer une politique agro-écologique au sein de son territoire

### Une sélection de stages :

- L'agriculture, levier du développement des territoires SXALV
- L'accompagnement de projets d'agriculture urbaine SXPAU

### Zoom sur le webinaire :

De la ferme à la fourchette : déclinaison opérationnelle du Pacte Vert Européen en collectivités territoriales.



## Maîtriser le contenu de la loi ÉGalim

Le bouquet de ressources Loi ÉGalim, élaboré en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, précise le contenu des évolutions réglementaires et les implications pour les services de restauration.

À retrouver dans nos **ressources formatives** disponibles [ici](#)

### Zoom sur les webinaires :

Les expérimentations en solution de réservation de repas et l'option végétarienne en restauration collective.



Diversification de la ressource protéique en restauration collective.



Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective.



**Pour s'inscrire à ces formations**

Mettez-vous en lien avec votre service formation. Les codes des sessions présents dans ce livret sont à saisir dans le moteur de recherche de notre offre en ligne.

## Développer une restauration collective durable

Il est proposé un itinéraire de formation « Pour une restauration collective durable » qui développe les compétences nécessaires à la gestion d'une restauration répondant aux attendus de la loi EGalim. Il s'articule en blocs de compétences selon les 3 piliers du développement durable.



### Le pilier humain : agir pour le bien-être des convives, de son équipe, de tous

- L'organisation d'une équipe de travail en restauration collective SXDLH
- La prévention de l'usure professionnelle en restauration collective SXX4G
- La restauration scolaire et la laïcité SXDL2
- L'éducation au goût : le plaisir comme moteur de l'équilibre alimentaire SXDL3
- La conduite d'un projet d'éducation au goût SXDLA

#### POUR ALLER PLUS LOIN

- L'accompagnement des convives pour une alimentation saine et durable SX321

### Le pilier économique : produire des repas équilibrés en favorisant l'approvisionnement en produits locaux et/ou bio

- L'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité SX30W
- L'intégration des produits de qualité en restauration collective : vers une nécessaire évolution des pratiques SXDLM
- L'achat et le suivi de prestations de repas dans une démarche de développement durable SXAMB
- La qualité nutritionnelle et les menus en restauration scolaire SXAMN
- Les menus végétariens en restauration scolaire SX50H

#### POUR ALLER PLUS LOIN

- La maîtrise des coûts en restauration collective SX114
- La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective SX30R

### Le pilier environnemental : inscrire l'alimentation dans une démarche respectueuse de l'environnement

- Atelier culinaire : valorisation des fruits et légumes SXX1B
- Atelier culinaire : les protéines végétales SX319
- La cuisine végétale au quotidien : devenir ambassadeur dans sa collectivité territoriale SXA0R
- Le projet alimentaire territorial : une ambition partagée SX115
- L'animation d'un projet alimentaire de territoire SX10J
- La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective SX30R
- Les techniques évolutives de cuisson SXX4D
- La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants SXX4F
- La programmation d'une unité de restauration collective SXAMV
- Les alternatives au plastique en restauration collective SXAN5

# 4/ Les formations sur mesure

Aux côtés de son offre catalogue et des formations réglementaires, le CNFPT vous propose des réponses sur mesure conçues à partir des besoins exprimés par une ou plusieurs collectivités sur une problématique qui vous est propre.



## Les étapes

### L'écoute des besoins

Les référentes et référents «territoire» du CNFPT de votre région sont à votre écoute pour engager la démarche et concevoir la formation la plus adaptée. L'interlocuteur du CNFPT va vous accompagner à travers un temps d'échanges approfondis, afin de cerner le contexte, les enjeux et les besoins spécifiques.

### Le travail d'ingénierie pédagogique

Cette étape consiste à produire des contenus et des formats spécifiques pour adapter la durée, l'ampleur du dispositif, les ressources...

### La mise en œuvre du dispositif

Le dispositif est mis en œuvre au sein même du territoire concerné par le projet, sans déplacement ni perte de temps pour les équipes à former.

### L'évaluation

L'accompagnement du CNFPT permet de mesurer les impacts et les attendus qui avaient été formalisés dans la phase de co-construction.



## « Sur mesure » du CNFPT

### + pertinent

Grâce à un travail de co-conception pour s'adapter au contexte et aux enjeux des collectivités.

### + simple

Un accompagnement tout au long des projets, de la conception à la mise en œuvre puis à l'évaluation.

### + réactif

Une équipe locale à votre écoute et à votre disposition pour inventer et planifier vos solutions formation.

### + proche

Des formations réalisées sur les lieux de travail des agents ou à proximité, qui prennent en compte leurs situations particulières.

### + adapté

Une expertise de l'action publique locale et de l'innovation territoriale au service des projets.

# «Nous inventons avec vous **VOS SOLUTIONS** **FORMATION**»



## Les modalités

### Des formations sur mesure en Intra

Elles sont conçues et réalisées à votre demande, pour vos agents, au sein même de votre collectivité ou à proximité. Ces formations sont tournées vers l'action et accompagnent directement la mise en œuvre de vos projets.



### Des formations sur mesure en union

Ancrées sur un territoire, ces formations regroupent des agents de plusieurs collectivités autour d'enjeux partagés.

Elles s'adaptent aux contextes locaux et facilitent les coopérations inter-collectivités.





## Vos contacts

Pour un conseil, une formation et pour toute information, contactez les services de votre délégation [en cliquant ici](#)

Centre National de la Fonction Publique Territoriale  
80, rue de Reuilly - CS 41232 - 75578 Paris cedex 12  
Tél. : 01 55 27 44 00 - [www.cnfpt.fr](http://www.cnfpt.fr)

  @CNFPT

 @CentreNationalDeLaFonctionPubliqueTerritoriale

 @leCNFPT