

Identifier les économies d'énergie possibles en restauration collective pour les collectivités



Pour : SASU FNCCR
Date : 2025-2026
Domaine : Alimentation

Solagro a conduit une étude visant à identifier les potentiels gisements d'économies d'énergie associés à la restauration collective, à destination des collectivités territoriales.

Contexte

L'implication des collectivités territoriales en matière de transition agricole et alimentaire passe souvent en premier lieu par une action menée au sein de leur restauration collective. Pour identifier les leviers qu'elles peuvent mobiliser afin de réduire les consommations énergétiques dans ce secteur, le SASU FNCCR a fait appel à Solagro pour réaliser une étude basée sur un état de l'art permettant notamment d'interroger l'ensemble des leviers identifiés et/ou expérimentés jusqu'à présent.

Objectifs

L'objectif de l'étude est de comprendre quelles sont les principales consommations d'énergie sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement associée à la restauration collective. Il s'agit d'identifier et hiérarchiser des leviers d'économies d'énergie, en tenant compte de l'impact potentiel de chaque levier, mais aussi de la facilité de mise en œuvre et du coût. Un autre enjeu est d'aboutir à l'identification de bonnes pratiques de collaboration entre acteurs de la chaîne, dans le but de réduire les consommations d'énergie.

Déroulement

L'étude s'appuie sur une analyse bibliographique, une série d'entretiens d'acteurs, ainsi que la mobilisation d'experts. Elle s'articule en 2 phases :

Une première phase d'**identification des leviers d'économies d'énergie** :

- Caractérisation des modèles existants de restaurants collectifs, et recensement de projets pionniers ;
- Identification et quantification des gisements d'économies d'énergie directe et indirecte, analyse de leur dimension socio-économique, et identification de leurs co-bénéfices, notamment sur les conditions de travail, les émissions de gaz à effets de serre,...

Une seconde phase de **formulation de recommandations concrètes** à destination des acteurs de la restauration collective :

- Formulation de recommandations de collaboration, avec l'intégration d'exemples de bonnes pratiques ;
- Analyse et hiérarchisation des leviers identifiés ;
- Identification des limites et des pistes à approfondir.

Résultats

Une vingtaine de leviers ont été identifiés et qualifiés. Leur quantification a parfois été permise par des travaux antérieurs, de terrain, basés sur le suivi de consommations énergétiques de restaurants collectifs.

La suite de l'étude proposera une approche plus collaborative, en lien avec la diversité d'acteurs impliqués sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement associée à la restauration collective.