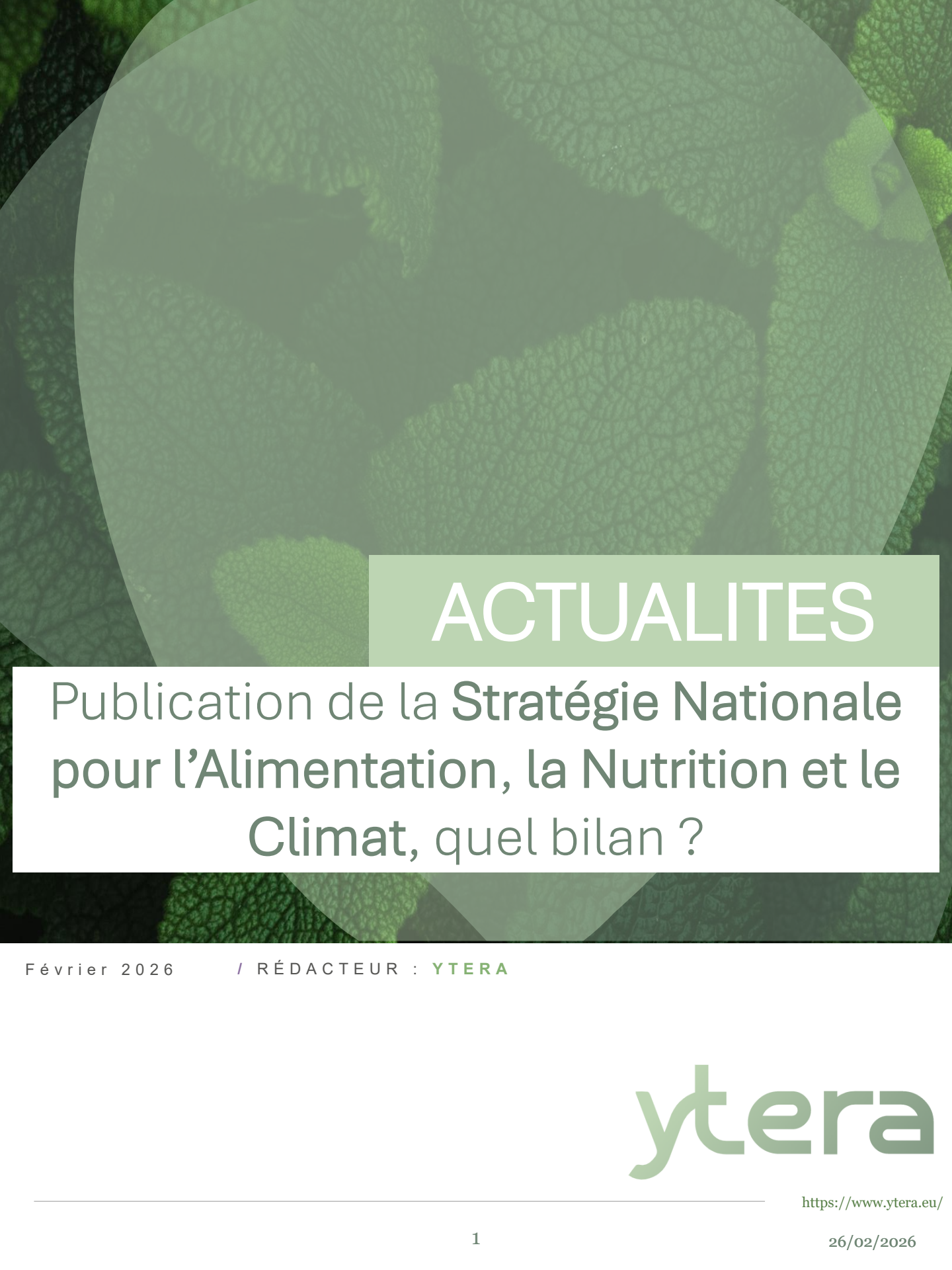




ACTUALITES

Publication de la **Stratégie Nationale pour l’Alimentation, la Nutrition et le Climat**, quel bilan ?

Février 2026

/ RÉDACTEUR : YTERA

ytera

<https://www.ytera.eu/>

SOMMAIRE

1.	Qu’est-ce que la SNANC.....	3
2.	Comment s’est construite la SNANC ?	3
3.	Avec deux ans de retard, la SNANC répond-t-elle aux attentes ?	4
4.	Quelle(s) incidence(s) pour les achats en restauration hors domicile	5
4.1.	Vers des % d’achats de produits EGAlim en restauration commerciale ?	5
4.2.	Pour une « exception alimentaire » dans le Code de la Commande Publique ?.....	6
4.2.1.	Vers une nécessaire clarification des dispositions de la loi EGAlim pour atteindre les objectifs	6
4.2.2.	Comment exclure aujourd’hui les produits non européens des restaurants de l’Etat ?	6

Publication de la **Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat**, quel bilan ?

1. Qu'est-ce que la SNANC ?

La SNANC est « **La Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat.** » Elle fixe une trajectoire et feuille de route à horizon 2030 concernant la politique de l'alimentation française en faisant le lien entre **alimentation, nutrition et climat**. Elle s'articule et s'appuie sur les différents plans et programmes préexistants dans ce domaine tels que le **PNA** (programme national pour l'alimentation) et le **PNNS** (programme national nutrition santé).

La loi Climat et Résilience a chargé le gouvernement de publier la SNANC pour **juillet 2023**, à la suite de travaux menés par la **Convention citoyenne pour le Climat**.

2. Comment s'est construite la SNANC ?

Le **Conseil national de l'alimentation** (CNA) et le **Haut Conseil de la Santé Publique** (HCSP) ont été mobilisés pour construire la SNANC en fin d'année 2022. A la suite des travaux menés et des relances de la part des parties prenantes pour une publication urgente de la SNANC, un **projet de stratégie a vu le jour en avril 2025**. Il a été publié dans le cadre d'une **consultation publique**¹ afin de recueillir les retours et recommandations des différents acteurs pour l'élaboration finale de la SNANC. Plus de **4 300 contributions** ont été reçues dans le cadre de cette consultation.

Les retours des différents acteurs s'accordent sur **l'avancement et le progrès** vers la construction d'une politique de l'alimentation. Néanmoins les **actions semblent peu ambitieuses avec l'absence d'objectifs chiffrés**. De nombreux acteurs se réunissent pour formuler des recommandations sur l'amélioration de la SNANC² en proposant notamment :

- Accompagner et favoriser le développement d'une **offre alimentaire durable et accessible à tous** à l'aide d'une politique publique claire,
- Garantir une meilleure **transparence des prix** notamment pour les fruits et légumes, produits biologiques et équitables,
- Interdire la **publicité et la promotion** de produits trop gras, trop sucrés, trop salés à destination des enfants,
- Proposer une trajectoire chiffrée pour **réduire la consommation de viande** dans une dynamique de « moins et mieux »,
- Développer le **soutien des PAT** avec des moyens financiers sur le long terme,
- **Détailler le chiffre de 12% de produits bio** d'ici 2030 qui est proposé dans la stratégie.

¹ <https://agriculture.gouv.fr/consultation-publique-projet-de-strategie-nationale-pour-l'alimentation-la-nutrition-et-le-climat>

² https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2025/04/snanc-decryptage_2025.pdf

Publication de la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat, quel bilan ?

3. Avec deux ans de retard, la SNANC répond-t-elle aux attentes ?

Une fois la consultation publique terminée en mai 2025, la parution de la SNANC a été retardée par le gouvernement. Ce n'est finalement que le **11 février 2026** que le gouvernement a publié la **Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat 2025 / 2030**³.

La SNANC fixe, tout d'abord, plusieurs objectifs généraux et opérationnels qui répondent aux enjeux actuels de l'alimentation, de la nutrition et du climat. En effet, elle vise notamment à **diminuer de 30 % la prévalence du surpoids chez les enfants et adolescents**, à **réduire les émissions des gaz à effet de serre** pour s'aligner avec la **Stratégie Nationale Bas Carbone SNBC**⁴, améliorer la **souveraineté alimentaire** et réduire en parallèle **l'insécurité alimentaire**. Par ailleurs, la SNANC conserve son objectif d'atteindre **12 % de consommation de produits bio** pour la population et souhaite répondre aux objectifs de la loi **EGAlim**⁵ et de la loi **AGEC**⁶. Elle souhaite également développer le nombre de PAT de niveau 2 pour qu'ils représentent au moins 80% du territoire.

La SNANC se construit plus concrètement sous la forme de **14 actions phares** à mettre en œuvre dès 2025, de **4 axes stratégiques** et de **20 objectifs déclinés en 85 actions**. Parmi les orientations les plus importantes, il est possible de citer :

- L'approvisionnement en **circuits courts** et l'écartement de denrées alimentaires **non européennes** pour les **restaurants collectifs de l'Etat** ;
- La **restauration commerciale et la distribution** qui devront rendre **transparent les pourcentages d'achats de produits « durables et de qualité »** sur un modèle similaire à la loi EGAlim ;
- La volonté de **renforcer les PAT** en tant que leviers de transition des territoires ;
- **L'incitation à réduire les publicités** pour des produits trop gras, sucrés, salés sur les différents médias à destination des enfants et adolescents.

La publication de la SNANC est une **avancée majeure** pour développer et garantir **une alimentation durable, de qualité et accessible par tous**. Néanmoins, plusieurs demandes des acteurs et parties prenantes ne semblent pas encore satisfaites :

- Pas d'objectif de **réduction de la consommation de viande à 2030**. Alors que la SNANC souhaite s'aligner avec la SNBC et ainsi réduire l'empreinte carbone de la France, l'absence de directive sur la consommation de viande est une incohérence au vu du poids de la viande dans l'empreinte carbone des aliments.

³<https://agriculture.gouv.fr/SNANC-20252030>

⁴<https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/strategie-nationale-bas-carbone-snbc>

⁵ Objectifs de la loi EGAlim : 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique pour la restauration collective publique et privée.

⁶ Objectif de la AGEC : Réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Publication de la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat, quel bilan ?

- **Pas d'actions contraignantes** pour interdire la publicité de produits trop gras, trop sucrés, trop salés à destination des enfants.
- **Pas d'actions concrètes pour soutenir le développement des PAT.**
- Globalement des **actions plus incitatives que contraignantes**, des **objectifs assez peu chiffrés** et une **absence de moyens de contrôle**.

4. Quelle(s) incidence(s) pour les achats en restauration hors domicile

4.1 Vers des % d'achats de produits EGAlim en restauration commerciale ?

Pour rappel, la loi EGAlim fixe des **objectifs chiffrés en % de valeur d'achats** (50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique) et une **double obligation de communication** :

- 1) Affichage des résultats EGAlim dans les restaurants collectifs,
- 2) Publication des résultats sur le site MaCantine.

La SNANC ouvre la voie à **une transposition réglementaire de certains de ces objectifs à la restauration commerciale et aux distributeurs**. Néanmoins, plusieurs questions nous interpellent :

- Qu'est-ce que le législateur appelle « transparence des pourcentages d'achats de produits « durables et de qualité » » : un **affichage** à l'instar de l'origine des viandes ou une **véritable publication** sur un site dédié ?
- Quels **moyens coercitifs** ? Pour rappel, il n'existe actuellement aucun mécanisme de sanction pour les restaurants collectifs qui ne publient pas leurs résultats (encore 60% des sites de restauration ne publient pas leurs résultats). Parmi ceux qui le font, **70,6% n'atteignent pas ces objectifs en France métropolitaine**⁷. Sébastien Lecornu, en déplacement dans une ferme de l'Eure, a souhaité le vendredi 30 janvier « punir » les acheteurs qui n'atteignent pas les résultats et/ou « récompenser les autres »⁸. Il sera clé de déterminer le mécanisme de coercition pour la restauration commerciale et les distributeurs.
- **Proposition** : inclure un **objectif sur les produits locaux ou en circuits courts** dans la restauration commerciale. Non soumise au Code de la Commande Publique, il serait possible d'ajouter des objectifs et des obligations d'affichage des produits dits « locaux ». Encore faudrait-il s'entendre sur la définition de « local » ...

⁷ https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/rapport-bilan-statistique-EGALIM_2025.pdf

⁸ <https://www.leparisien.fr/economie/pour-ses-cantines-letat-devra-se-fournir-exclusivement-en-produits-europeens-promet-sebastien-lecornu-30-01-2026-S5RGW3XP2VFE5FTMLYWNEZOMIY.php>

Publication de la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat, quel bilan ?

4.2 Pour une « exception alimentaire » dans le Code de la Commande Publique ?

Concernant les achats en restauration collective, les **objectifs EGAlim sont simplement rappelés**. Seule la **restauration collective de l'Etat** et de ses établissements se voit attribuer des objectifs plus contraignants, la SNANC lui demandant de **favoriser les circuits courts et d'écarter l'achat de denrées non européennes**. A noter, tout de même, que l'objectif de **100% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons** (loi Climat et Résilience⁹) n'est pas repris pour la restauration collective de l'Etat.

4.2.1. Un besoin de clarification de certaines dispositions de la loi EGAlim

1) La SNANC fait notamment référence à l'**Ecolabel public « pêche durable »**, la nécessité de mesurer son utilisation en restauration collective et d'en faire la promotion. Le constat semble montrer que l'Ecolabel présente une faible notoriété et est souvent confondu avec des labels privés comme MSC bien plus présents sur le marché. Il y a un véritable besoin de clarifier la liste des produits « durables et de qualité » de la loi EGAlim et leur **équivalence possible ou non avec d'autres labels** comme MSC qui peut être une source de confusion pour les acheteurs de la restauration collective et de disparité dans l'affichage des résultats.

2) La loi EGAlim autorise de comptabiliser dans les produits « durables et de qualité » les denrées acquises selon des **critères de sélection spécifiques**¹⁰. L'interprétation de ces critères et leur application dans des marchés publics sont encore floues et confuses pour les acheteurs. Il est nécessaire de **préciser ces dispositions** afin d'accompagner les acheteurs à atteindre les objectifs EGAlim.

4.2.2. Comment exclure aujourd'hui les produits non européens des restaurants de l'Etat ?

1) Souhaite-t-on interdire le thé, café, chocolat... en restauration collective peu ou pas produits en Europe ?

2) Autant la notion « d'approvisionnement direct » peut être utilisée en critère d'attribution, autant il n'est pas possible d'imposer des origines en tant que telles dans les marchés publics : **S'oriente-on vers une « exception alimentaire » et un localisme autorisé dans la Commande Publique** ? D'ailleurs le texte mentionne **«européen» et non «Union Européenne»**, il y a-t-il une volonté de dépasser les frontières de l'UE ?

3) Par ailleurs, **la notion « local »** en restauration collective se situe dans un rayon beaucoup plus restreint que l'origine « UE ». Nombre de Collectivités et Etablissements souhaiteraient pouvoir exiger de la « viande française » voir une **proximité géographique renforcée pour certaines denrées**.

⁹ https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000043978730/

¹⁰ https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000043978730/