

# Introduire des produits bio en restauration collective : comment s'y prendre ?

Réunion CDG 16 - Angoulême  
19 novembre 2025

Ondine LOUIS, chargée de mission  
INTERBIO Nouvelle-Aquitaine



#### INTERBIO EN QUELQUES CHIFFRES

300

ORGANISATIONS  
ET OPÉRATEURS  
MEMBRES

13

COLLABORATEURS  
SALARIÉS

3 SITES

RÉPARTIS SUR  
LA RÉGION  
NOUVELLE-AQUITAINE

1,6 MD €

DE CHIFFRE  
D'AFFAIRES

## NOS ACTIONS

Pour la filière BIO en Nouvelle-Aquitaine

Fédérer  
l'ensemble  
des acteurs de  
la filière

Représenter les  
intérêts  
des adhérents et  
de la filière

Contribuer au  
développement de  
la filière BIO  
régionale

Assurer la  
promotion des  
produits BIO  
régionaux

Soutenir  
l'introduction de  
produits BIO  
en restauration  
collective

## Pôle Régional de Compétence sur la Restauration Collective

- Piloté et financé par la DRAAF et la Région Nouvelle-Aquitaine
- Coordination des actions par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine
- Pacte Bio 2023-2027 → accompagner les établissements à l'atteinte des objectifs EGalim

Actions gratuites ou payantes

ACCOMPAGNER  
LES ACHETEURS

ACCOMPAGNER  
LES  
FOURNISSEURS

Accompagnement individuel  
des fournisseurs bio,  
formations, commission  
Restauration Collective

**INTERBIO N-A**

PROMOUVOIR LES  
PRODUITS

Rencontres annuelles de la  
restauration collective –  
salon de fournisseurs  
(Angoulême – 5/11/2025)

## Actions financées / « gratuites » pour les collectivités / établissements

« **Conseil minute** » = Conseil individuel sur la restauration collective  
*RDV téléphonique ou visio*

« **Atelier conseil** » = Conseil collectif sur une journée d'échanges  
**Accompagnement de lycées pilotes**



### Sujets possibles :

- Loi EGAlim / réglementation
- Menus / menu végétarien
- Fournisseurs de produits bio locaux / régionaux
- Aide « Lait et fruits à l'école » (France Agrimer)
- Marchés publics
- Suivi des achats / Ma Cantine
- Relais vers des partenaires organisateurs de formations ou partenaires locaux
- Relais vers des établissements « expérimentés »

**+ lien avec  
partenaires locaux  
(Chambre  
d'agriculture,  
MAB 16, etc...)**

## Actions payantes pour les collectivités

Prestation personnalisée, en concertation avec la collectivité (EPCI / Département)

### Actions possibles :

- Accompagnement individuel de communes ou établissements pilotes (rdv diagnostic + préconisations + suivi régulier )
- Journées collectives pour les communes de l'EPCI
- Formations (avec INTERBIO et/ou avec des partenaires régionaux (thématique gaspillage, menus végétariens...))
- Organisation de visites chez des fournisseurs bio locaux
- Lien avec d'autres collectivités en région
- Accompagnement à la labellisation *Territoire Bio Engagé*

# Valoriser la démarche avec le label TERRITOIRE / ÉTABLISSEMENT BIO ENGAGÉ



Label pour les  
collectivités  
territoriales pour  
la surface et pour la  
restauration collective -



Label pour les  
établissements de  
type collèges / lycées /  
restaurants administratifs /  
cuisine centrale etc.

## Pour la restauration collective :



Entre 22 et 25 %



Entre 25 et 35 %



Entre 35 et 60 %



+ de 60 %

Le label Territoire Bio Engagé récompense les collectivités et établissements ayant atteint :

→ Plus de **15%** de leur surface agricole en bio

→ Plus de **22%** de produits bio introduits dans leur repas

En Charente :

- 14 labellisés : 11 communes,  
3 établissements

## Des communes et établissements « ressources » en Charente

- Angoulême
- Blanzaguet St Cybard (SAU)
- Centre de plein air du Chambon - Eymouthiers
- Fléac
- Fouquebrune
- Genté
- Gond-Pontouvre
- La Couronne
- Mouthiers-sur-Boëme
- RIA de Charente
- Ronsenac (SAU)
- Saint Amant de Boixe
- Salles Lavalette (SAU)
- Collège A. France - Angoulême

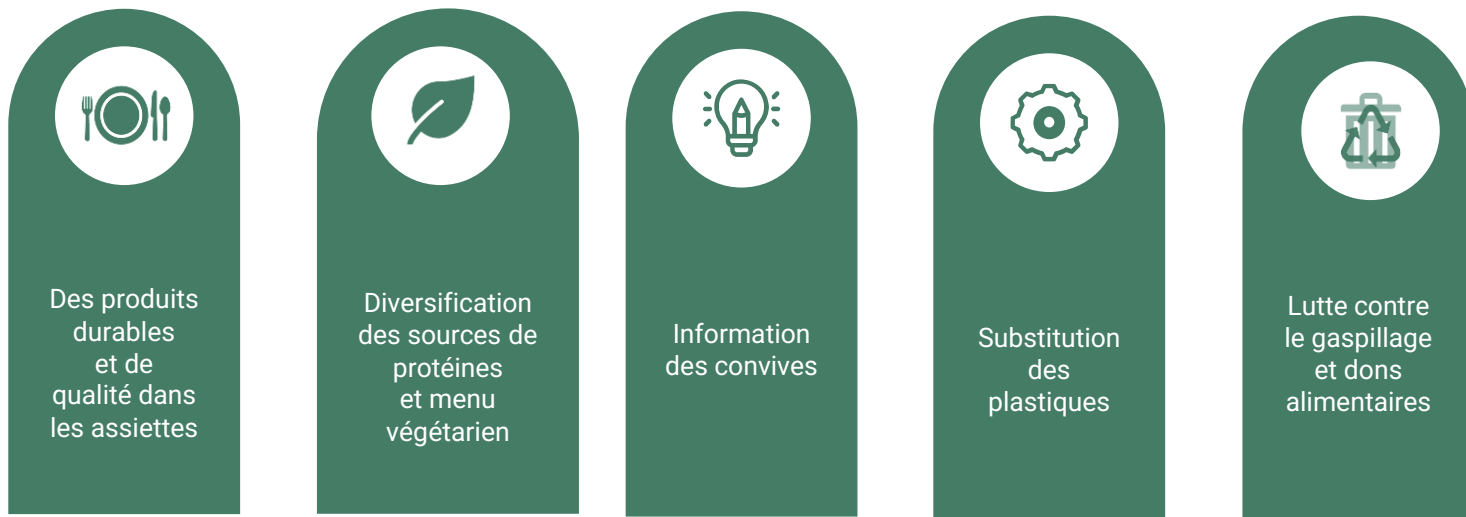
*De 50 à 3200 repas / jour*

*Coût matière moyen : 2,4 € (hors RIA)*

*38% d'achats bio en moyenne*



## La loi EGAlim : les 5 grandes mesures applicables à la restauration collective



Avec une application **progressive** (dates d'entrée en vigueur différentes selon les mesures) et **différenciée** selon les secteurs.



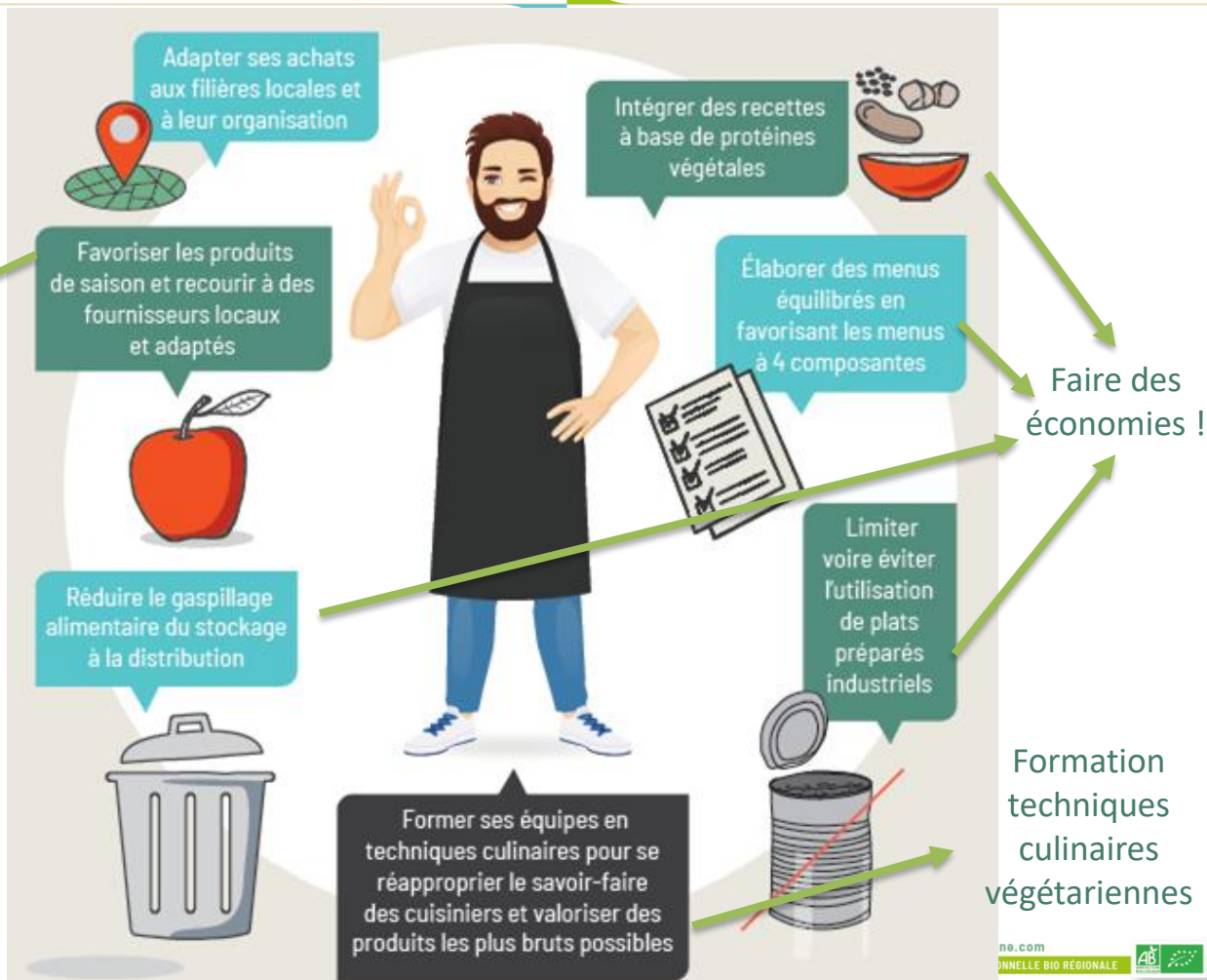
## Une approche globale pour éviter un surcoût éventuel

Faire du sourcing régulier : connaître les fournisseurs bio locaux/régionaux (leurs prix varient moins que ceux des distributeurs)

+ Utiliser des produits bio bruts et les introduire progressivement : F&L, légumineuses, pâtes, farines, huiles, produits laitiers, viandes...

+ Suivre ses achats pour surveiller le budget et étudier l'évolution des achats bio locaux

+ Aller chercher l'aide financière « Lait et fruits à l'école » sur les F&L bio et produits laitiers bio



## Des plateformes d'approvisionnements de produits biologiques spécialisées en restauration collective

+ Maïa et  
Charente  
en 16



## Avantages

## Inconvénients

### PRODUCTEUR LOCAL

Création de lien avec l'agriculture

Impact direct sur le territoire

Maintien de l'économie locale

Volumes de production pas toujours adaptés

Gamme de produits peu étendue

À noter : tous les producteurs locaux ne souhaitent pas approvisionner la restauration collective

### GROSSISTE LOCAL

Acteur local de l'économie par la création d'emplois qu'il génère

Planification et contractualisation avec des producteurs pour certains grossistes

Nécessité d'identifier avec eux l'offre locale disponible dans la gamme

Majoritairement mono-filière (fruits et légumes/viande etc)

### DISTRIBUTEUR « CLASSIQUE » (acteur national)

Gamme de produits très large

Spécialistes de l'approvisionnement en restauration collective

Regroupement d'une offre globale et facturation unique

Nécessité d'identifier avec eux l'offre locale disponible dans la gamme

### PLATEFORMES D'APPROVISIONNEMENT SPÉCIALISÉES (acteurs régionaux)

Acteur de la structuration des filières locales

Impact direct sur le territoire

Acteurs de l'économie sociale et solidaire

Peu nombreuses en agriculture conventionnelle

Moins de réactivité qu'un distributeur classique

Positionnement prix parfois plus élevé



## Des fournisseurs de produits biologiques variés

# 4 Leviers pour favoriser le bio local via les marchés publics

- Une bonne analyse de sa consommation et de ses besoins
- Étape de **sourçage** en amont de la rédaction du marché
- **Allotissement** fin et adapté
- Multiplicité des **critères d'attribution**  
(pas uniquement le prix)

## Maîtriser son budget en allant chercher des financements : exemple de l'aide « Lait et fruits à l'école » (France Agrimer)

- Aide pour la distribution de produits laitiers, fruits et légumes
- 2 possibilités pour les communes : midi ou goûter
- Repas du midi : produits sous SIQO uniquement (bio + AOP)
- *Ex: yaourt bio nature, fromage bio/AOP, fruits/légumes bio ou IGP*
- Demande d'agrément + une demande de paiement par semestre
- Les fournisseurs doivent être référencés et fournir des justificatifs
- Affichage des logos du programme sur les menus
- *RDV possible à la demande*



# La parole est à vous !

- Nb de repas / jour
- Type de gestion (directe / concédée à un prestataire)
- Quelles pratiques engagées de votre côté ?
- Quelles contraintes ?

# Merci de votre attention

Votre contact en ex-Poitou-Charentes

**Ondine LOUIS**

Chargée de mission



06 63 00 05 93 / [o.louis@interbionouvelleaquitaine.com](mailto:o.louis@interbionouvelleaquitaine.com)



Antenne de Saint-Jean d'Angély

1 avenue Gustave Eiffel - 17400 Saint-Jean d'Angély