

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



Accompagnement individuel
des fournisseurs bio,
formations, commission
Restauration Collective

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)

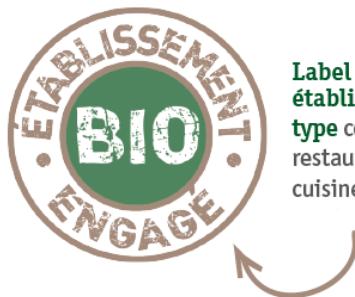
Actions possibles :

- 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 / ETABLISSEMENT 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 :



Niveau de base



Niveau 1



Niveau 2



Niveau 3

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.

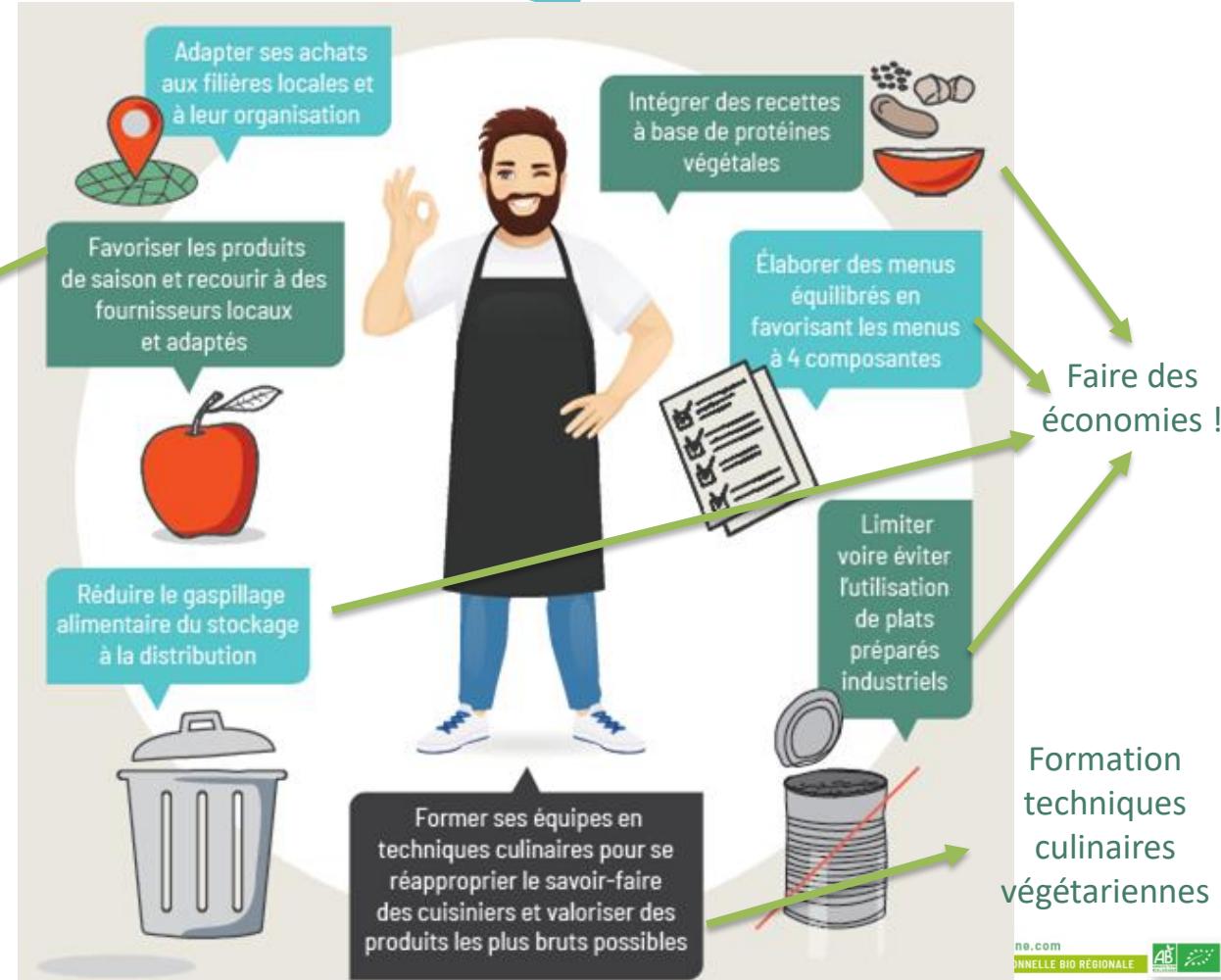
Une approche globale pour éviter un surcoût éventuel

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

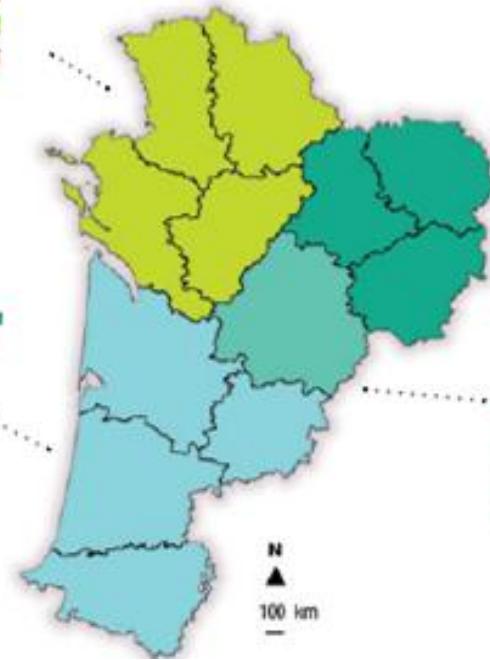


Des plateformes d'approvisionnements de produits biologiques spécialisées en restauration collective

+ Maïa et
Charente
en 16



**manger
bio**
sud ouest



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

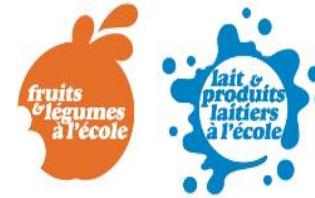
4

Leviers pour favoriser le bio local via les marchés publics

- Une bonne analyse de sa consommation et des 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



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