



## 2. RESPECTER LA LOI EGALIM ET ALLER AU-DELÀ DE 20% DE PRODUITS BIO DANS LES ASSIETTES

*“ La restauration collective est un véritable levier de développement de l'agriculture bio dans les territoires car elle aide à structurer des filières locales. Elle permet aussi aux agriculteur.ices d'avoir les retours directs des enfants : quand ils vous disent que vos fruits ont le goût du jardin, le pari est gagné ! ”*

**Mélanie BONSERGENT**, agricultrice bio dans le Maine-et-Loire



### QUELS GAINS POUR VOTRE TERRITOIRE ?

Agir sur la restauration collective (cantines scolaires, Ehpad, hôpitaux, etc.) c'est investir dans la santé des habitant-es, l'avenir agricole local et la vitalité des territoires :

1. **Santé et équité** : préserver la santé des habitant-es — notamment des enfants et des plus âgé-es — en proposant des repas équilibrés, à base de produits de qualité, sans additifs ni pesticides.
2. **Éducation et sensibilisation** : renforcer l'éducation alimentaire des plus jeunes (et de leurs familles) en mettant l'accent sur les liens entre agriculture et alimentation, l'origine, la qualité et la saisonnalité des produits.
3. **Dynamique économique locale** : structurer des filières bio et créer de la valeur sur le territoire en offrant aux agriculteur-ices des débouchés sécurisés et rémunérateurs, garants de la viabilité des fermes
4. **Valorisation des métiers** : engager les équipes de restauration dans un véritable projet d'établissement, les faire monter en compétences et valoriser leur savoir-faire.
5. **Exemplarité politique et attractivité de la commune** : la qualité de la restauration collective scolaire est un sujet de plus en plus scruté, faisant d'une politique ambitieuse en la matière un levier d'attractivité territoriale pour les jeunes parents.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Selon l'Agence Bio, **plus de 76 % des Français-es** désirent que plus de bio soit servi dans les écoles.

PACTE BIO, ENGAGEZ-VOUS POUR PLUS DE BIO DANS LA CAMPAGNE !







## 2. RESPECTER LA LOI EGALIM ET ALLER AU-DELÀ DE 20% DE PRODUITS BIO DANS LES ASSIETTES

### COMMENT AGIR ?

Transformer les pratiques de la restauration collective est un choix politique et ne peut pas reposer sur le seul bon-vouloir des équipes de restauration. La municipalité doit d'abord faire le choix de mettre en œuvre une politique publique alimentaire ambitieuse. Pour cela, la collectivité peut :

1. **Réaliser un diagnostic des approvisionnements existants**
2. **Définir une trajectoire d'objectifs clairs et réalistes**
3. **Faire évoluer les marchés publics**, en intégrant des critères qualitatifs (bio, saison, circuits courts, juste rémunération, niveau de transformation).
4. **Accompagner les équipes de restauration** à retravailler des produits bruts et de saison et les former à de nouvelles techniques culinaires.
5. **S'appuyer sur les acteurs territoriaux** (producteurs, organisations du réseau bio, coopératives, plateformes logistiques spécialisées en restauration collective) pour structurer des approvisionnements cohérents et durables.

### LE RÉSEAU FNAB AVEC LE GAB 44, À VOS CÔTÉS

Pour toutes ces actions, les Groupements du réseau FNAB vous accompagnent.

### DES INITIATIVES INSPIRANTES

#### **Retour en régie directe**

Gérer en interne son service de cantine

- **Plessé** (44), c'est 430 repas/jour et 58 % de produits bio
- **La Chevallerais** (44), c'est 200 repas/jour et + 25 % en AB
- **La Bernerie-en-Retz** (44), c'est 180 repas/ jours, 42 % de produits bio

#### **Restaurant collectif en gestion concédée livrée**

Travailler avec un prestataire tout en s'approvisionnant en direct auprès de producteurs bio locaux . L'exemple de **St Père en Retz** (44) avec + de 35 % en AB

#### **Commune dotée d'une cuisine centrale**

Préparer son marché et planifier son approvisionnement bio local. **La Fabrik du Sud Loire** (**Vertou, St Sébastien/Loire, Les Sorinières** – 44) avec 4 500 repas cuisinés par jour.

POUR EN SAVOIR + ET SIGNER LE PACTE, RDV SUR  
TERRITOIRESBIO.ORG OU CONTACTEZ-NOUS À  
COORDINATION.TERRITOIRE@GAB44.ORG

