

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

