

Avec le soutien de

Région Nouvelle-Aquitaine

PRÉFÈTE DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

AGGLO de Brive

BRIVE

CORRÈZE LE DÉPARTEMENT

ATELIER

Exemplarité de l'État dans l'atteinte des objectifs EGalim en restauration collective

Pour les restaurants collectifs du périmètre de l'État

et de ses établissements publics

RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

Avec les interventions

1-Évolutions réglementaires en restauration collective et focus sur des outils et appuis disponibles en Nouvelle-Aquitaine

***Emmanuelle BAROUD**, Cheffe de l'unité Alimentation-SRAL-DRAAF Nouvelle-Aquitaine*
***Véronique BAILLON**, Coordinatrice RDH & Alimentation-INTERBIO Nouvelle-Aquitaine*

2-Partage de bonnes pratiques

- **Restaurant Interadministratif de Tulle-Lien avec la société de restauration collective**

***Magali MAZE** -Agria 19 et **Christophe JOBARD**-API Restauration*

- **CRS Sud-Ouest-Formation des agents de restauration**

***Elise BONNET**-Agrobio Périgord*

- **CROUS Bordeaux et Limoges -Marché national et marché local fruit & légumes bio**

Gabriel SOLEIL et Marie CHARRON

RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

Évolutions réglementaires en restauration collective et focus sur des outils et appuis disponibles en Nouvelle-Aquitaine

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

DRAAF-NOUVELLE-AQUITAINE

Emmanuelle BAROUD
Cheffe de l'unité Alimentation-SRAL
DRAAF Nouvelle-Aquitaine

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

Véronique BAILLON
Coordinatrice RDH & Alimentation
INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

Plan de transformation écologique de l'État pour des services publics écoresponsables (SPE)

Mesure 10 « **Mieux se nourrir** » de la Circulaire n° 6425-SG du 21 novembre 2023: « promouvoir une alimentation plus respectueuse de l'environnement, en développant l'offre végétarienne et l'achat de produits […] de qualité ou durable et en réduisant le gaspillage alimentaire ».

→ Déclinaison du plan par chaque secrétaire général de ministère et chaque préfet de région, avec un responsable SPE.

ACTION 10.1 **Offre végétarienne**

100 %

des restaurants à choix multiple proposent une offre végétarienne quotidienne

ACTION 10.2 **Approvisionnements**

50 % · 20 % · 100 %

de produits durables et de qualité, dont bio, et en viandes et produits de la pêche

ACTION 10.3 **Gaspillage alimentaire**

–25 % en 2027

de déchets alimentaires par rapport à 2023 ; niveau 3 du label anti-gaspillage visé en 2027

Rapportage annuel : télédéclaration sur ***ma cantine***, bilan SPE du Commissariat général au développement durable (CGDD).

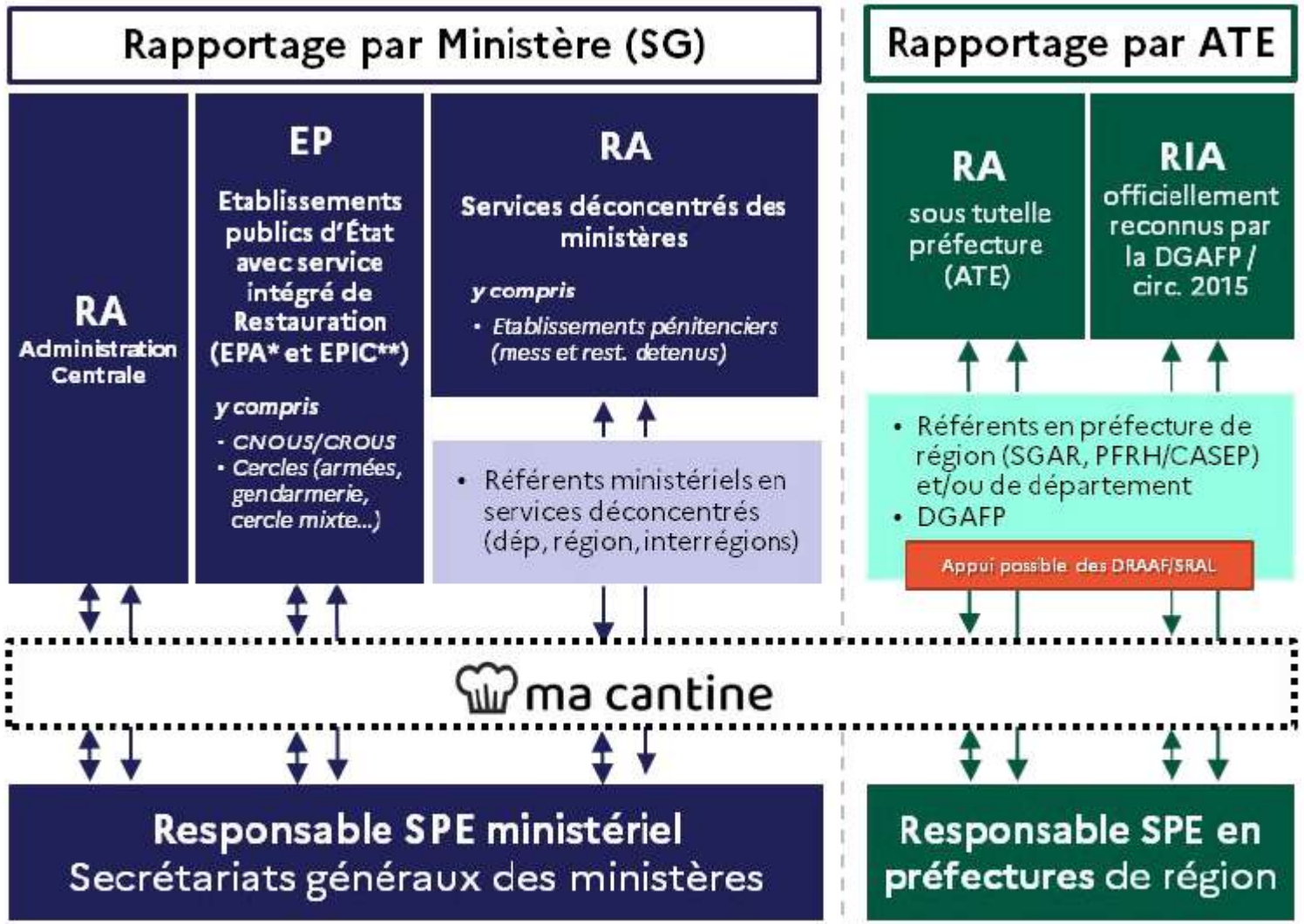
ma cantine



PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

Plan de transformation écologique de l'État pour des services publics écoresponsables (SPE)

SERVICES PUBLICS écoresponsables



ATE : Administration territoriale de l'Etat

* EPA : établissement public à caractère administratif
** EPIC : établissement public à caractère industriel et commercial

PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

Mesure 10 et plans de correction : un même cap

Exemplarité de l'État
Courrier du Premier ministre du 6 février 2026, circulaire n° 6525/SG du 31 mars 2026

- Les mêmes objectifs que le plan SPE,
- à atteindre « au plus vite »,
- avec ajout de la préférence européenne avec un suivi de l'origine UE et France.

L'application de la loi EGalim est à la fois une **Politique Prioritaire du Gouvernement** et un engagement du plan **SPE :**

→ Les plans de correction ne sont pas un dispositif de plus ; ils accélèrent la mesure 10 avec les mêmes objectifs, les mêmes pilotes et les mêmes données.

PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

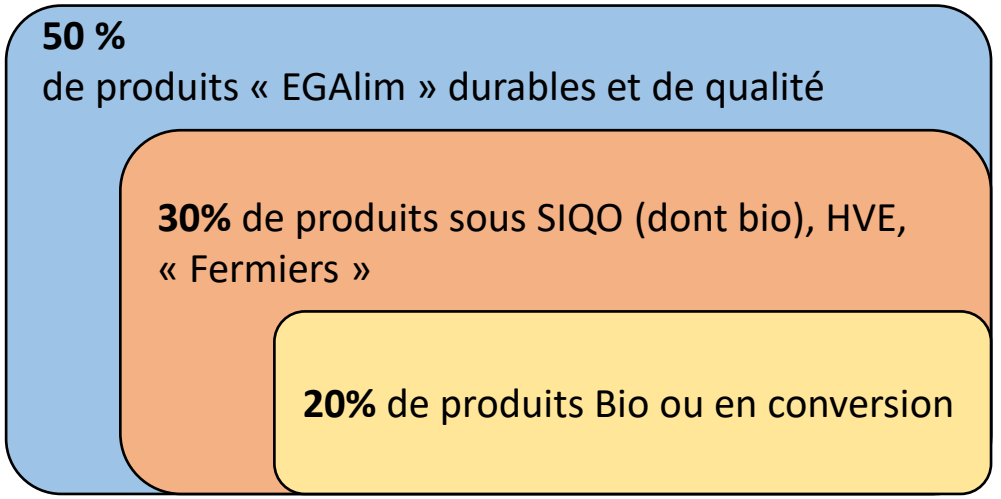
Evolutions apportées par la Loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles du 18 août 2026

- **Elargissement du périmètre des produits éligibles EGAlim** :
  - Pérennisation des **produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2**
  - Ajout des **produits de montagne** attestés par un système de certification
  - **Produits issus de la pêche et aquacoles** conformes aux exigences environnementales européennes et issus d'une démarche collective définie par un cahier des charges garantissant l'origine, la traçabilité et la fraîcheur des produits;
  - **Produits répondant à des exigences nutritionnelles et environnementales** attestées par un système de certification

- Ajout d'un **sous-objectif de 30% :**

- Instauration du mécanisme de **préférence européenne** pour les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge

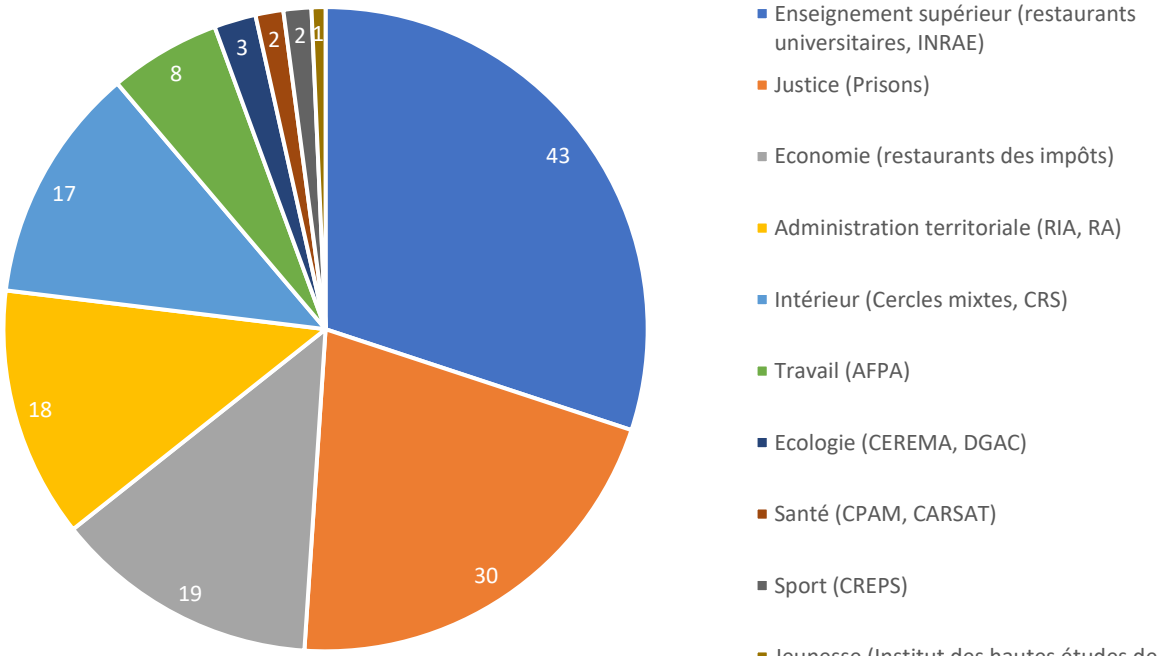
- La **télédéclaration simplifiée** sur *ma cantine* n'est plus une exception mais devient la norme.



PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE
Liberté
Égalité
Fraternité

Où en sommes-nous en Nouvelle-Aquitaine ?

Répartition des administrations de tutelle des restaurants du périmètre SPE en Nouvelle-Aquitaine (données *ma cantine* 2026)



Résultats 2026 sur données 2025
Provisoires
143 établissements télédéclarés

Approvisionnements :
34% de produits Egalim dont 9% de Bio

Menus végétariens :
59% de réponses sur cette thématique
Respect du repas végétarien quotidien en cas de choix multiple par 66% des déclarants.

Gaspillage alimentaire :
22% de réponses sur cette thématique
72 g en moyenne
11 établissements soit 34% ayant atteint le niveau 3 Ademe (<47 g)

PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

Quels outils disponibles ?

ma cantine

La **plateforme publique de référence** pour une **alimentation de qualité, saine** et **durable** en **restauration collective**

Rendre visibles et accessibles les avancées de tous les restaurants collectifs en France

Accompagner et outiller les gestionnaires au quotidien

Fédérer les acteurs, les filières et encourager les initiatives territoriales

PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE
Liberté
Égalité
Fraternité

Quels outils disponibles ?

ma cantine

Les guides du CNRC







Les Webinaires



Le centre d'aide



Un réseau de structures mobilisées au sein du Pôle régional de compétences de la Restauration collective bio, locale et de qualité



Ouvert

le pôle est un espace d'échanges entre les structures professionnelles régionales pour apporter des solutions et des compétences au service des collectivités et établissements.



Opérationnel

le pôle permet d'accompagner des projets d'approvisionnement en produits bio, régionaux et de qualité dans les collectivités et les établissements, ainsi que les dynamiques de structuration des filières régionales pour promouvoir et développer une offre adaptée à la restauration collective.



Engagé

le pôle encourage les démarches exemplaires et soutient le déploiement des stratégies nationales et régionales.

RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

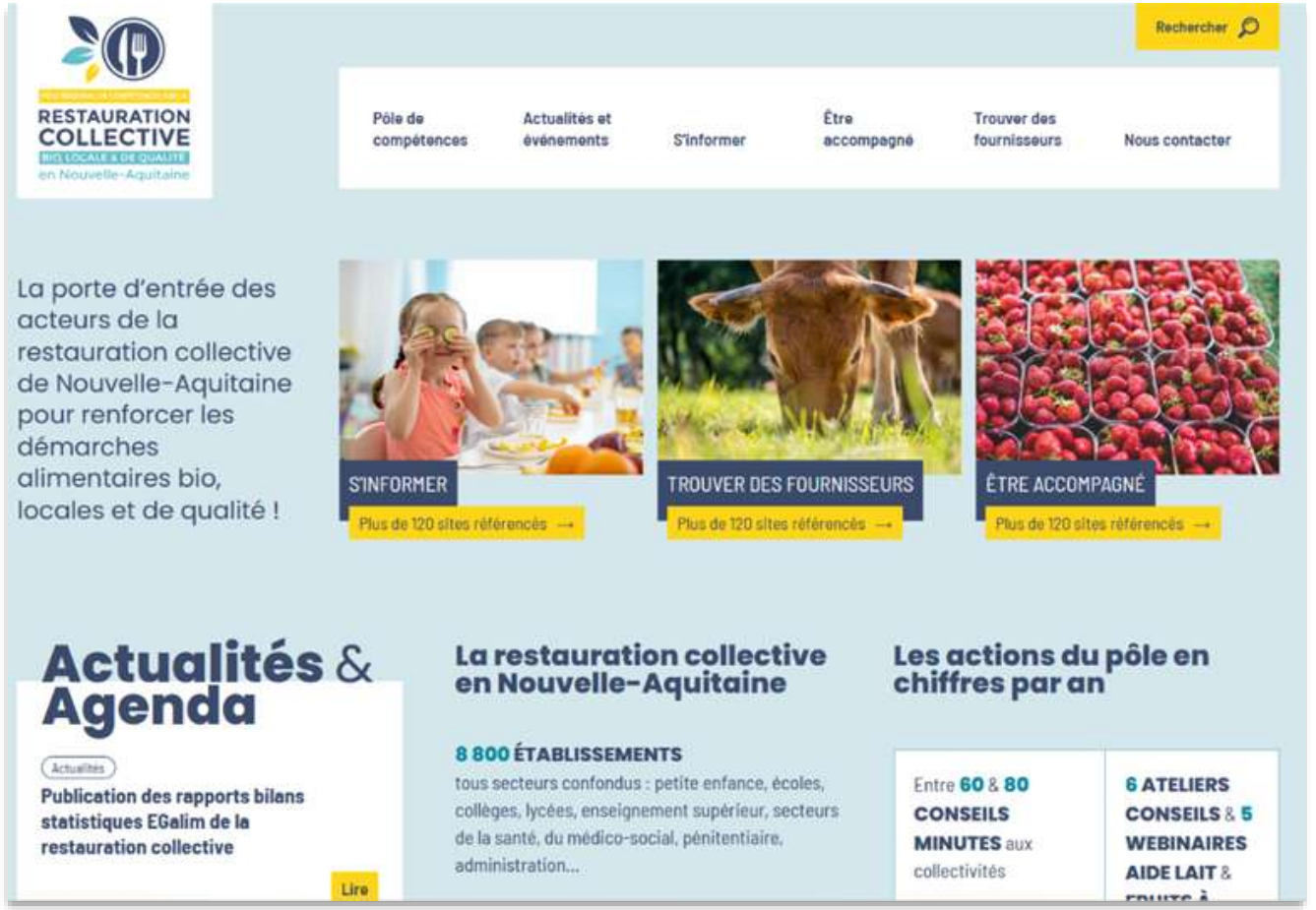
Des thématiques d'actions variées pour renforcer les démarches alimentaires bio, locales et de qualité !



RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

Les outils disponibles en Nouvelle-Aquitaine :

un site internet, porte d'entrée des acteurs de la restauration collective



RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

Les outils disponibles en Nouvelle-Aquitaine :

des retours d'expériences et ressources régionales

- Fiches Achats publics durables - 3 AR
- Guides producteurs locaux-Vallée Dordogne Corrézienne
- Plateformes de produits bio locaux - Réseau Manger Bio







RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

Les appuis disponibles en Nouvelle-Aquitaine:

des accompagnements sur mesure

- Conseil individuel et Atelier collectif Réglementations, achats, fournisseurs, aides – INTERBIO
- Journée technique anti-gaspi-CREPAQ
- Tables rondes Viandes durables et de qualité -Interbev





RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

Les outils disponibles en Nouvelle-Aquitaine :

un label gratuit, Territoire Bio Engagé pour valoriser les collectivités

LE LABEL EN FRANCE

Ce label récompense les collectivités et établissements ayant atteint :

- Plus de **15% de leur surface** agricole en bio
- Plus de **25% de produits bio introduits** dans leur repas

4 RIA labélisés **Etablissement BIO Engagé** :
Bordeaux, Angoulême, Pau et Périgueux



LE LABEL EN NOUVELLE-AQUITAINE

320
LABELLISÉS

3 à 4
JURYS PAR AN

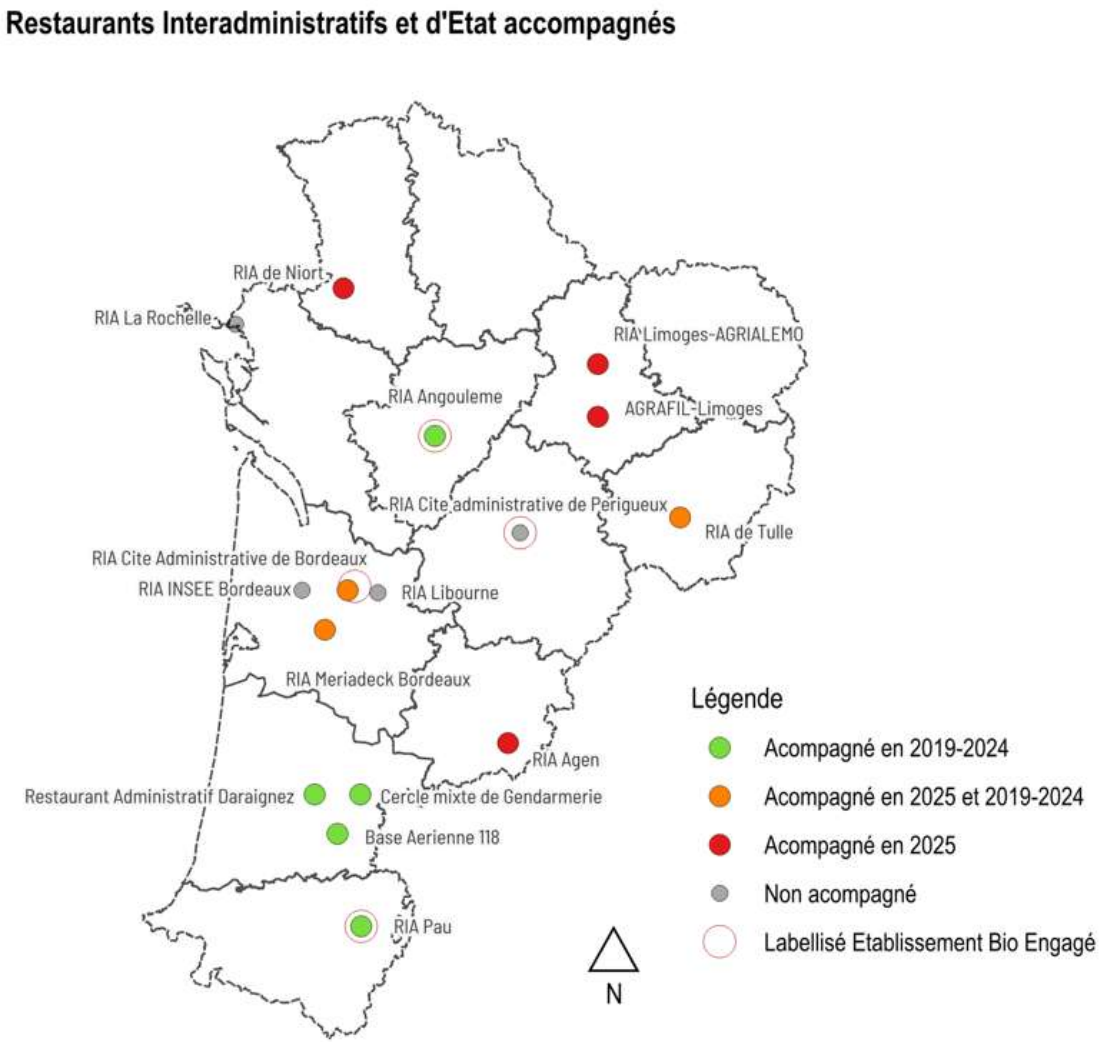
75%
DOSSIERS POUR LA RESTOCO

Chiffres : juin 2026

RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

Accompagnement des Restaurants Inter-Administratifs et des Administrations Territoriales de l'État

- INTERBIO Nouvelle-Aquitaine missionné par l'unité Alimentation de la DRAAF
- Accompagnement des RIA dans l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim et de la labellisation « Etablissement Bio Engagé »
- Organisation de journées d'échanges régionales entre RIA
- RDV avec les préfectures pour identifier des sites
- **Accompagnement individuel et conseil minute disponible également pour les ATE**



RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

Restaurant Interadministratif de Tulle
Lien avec la société de restauration collective

Christophe JOBARD
API Restauration

Magali MAZE
Gestionnaire Agria 19

RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

CRS Sud-Ouest et Formation des agents de restauration

Elise BONNET
Chargée de mission Alimentation
Agrobio Périgord

RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

CROUS et marchés bio nationaux et locaux

Marie CHARRON
Responsable nutrition qualité
Chargée de mission transition écologique-CROUS Limoges

Gabriel SOLEIL
Chargé de mission Ingénieur Energie-Climat-CROUS Bordeaux

RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

les Crous

Suivi de la transition écologique du réseau

Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires

Approvisionnement durable

La loi EGAlim incite fortement au soutien de la filière agricole française de qualité en obligeant les acteurs de la restauration collective à consommer plus local, BIO et des produits de meilleure qualité.

Au 1er janvier 2024 : 50% des achats (en € HT) alimentaires sur des produits labelisés (SIQO et « durables ») dont 20% dans la filière BIO.

Au 1er janvier 2025 : 100% des viandes et poissons doivent être labelisés.



98% de restaurants engagés dans la démarche Mon Restau Responsable® au 9 avril 2026.

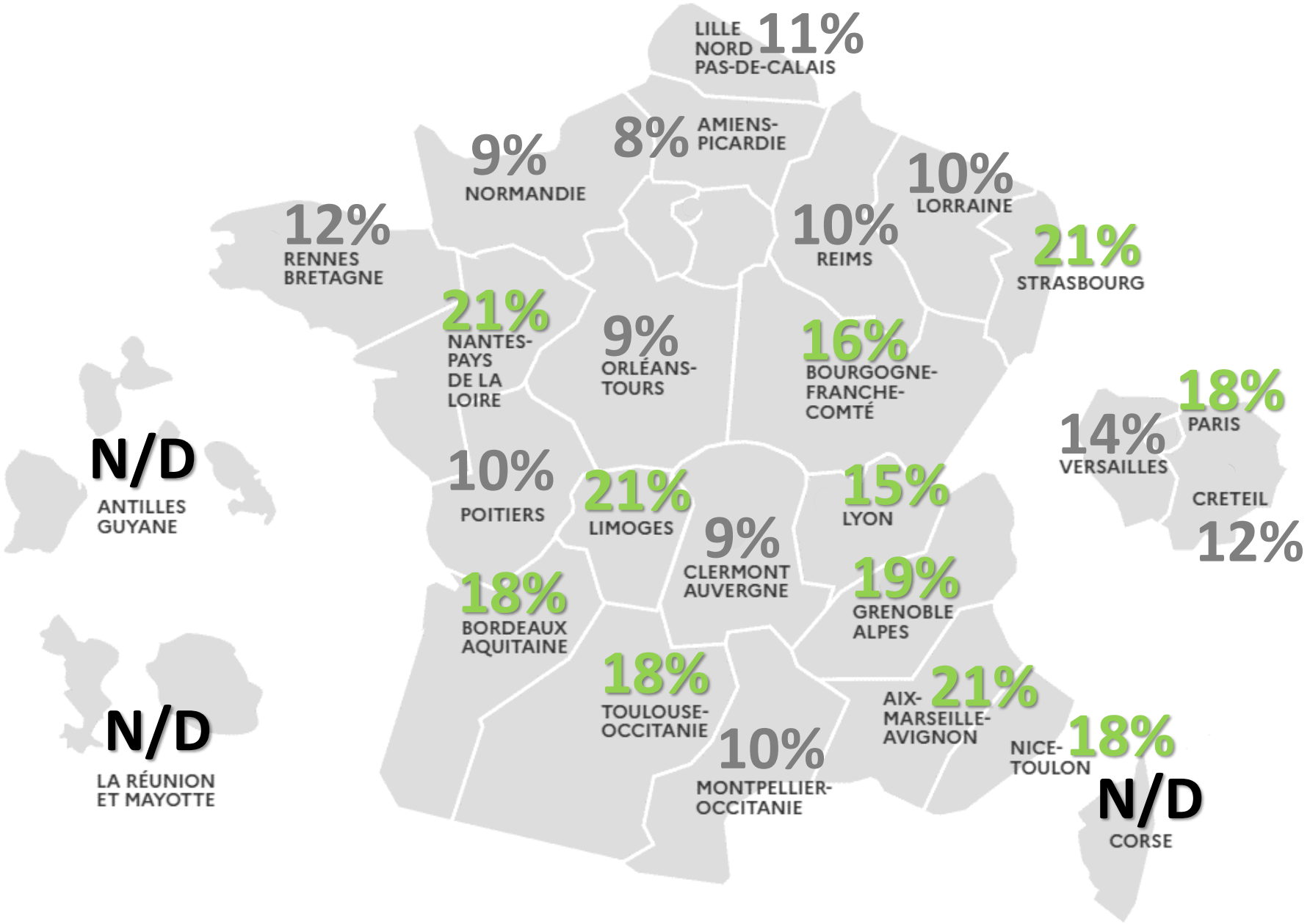
3. Réduire l'impact environnemental de la restauration

% Achats BIO

Septembre 2026

15% Moy. Nationale

Objectif : 20%



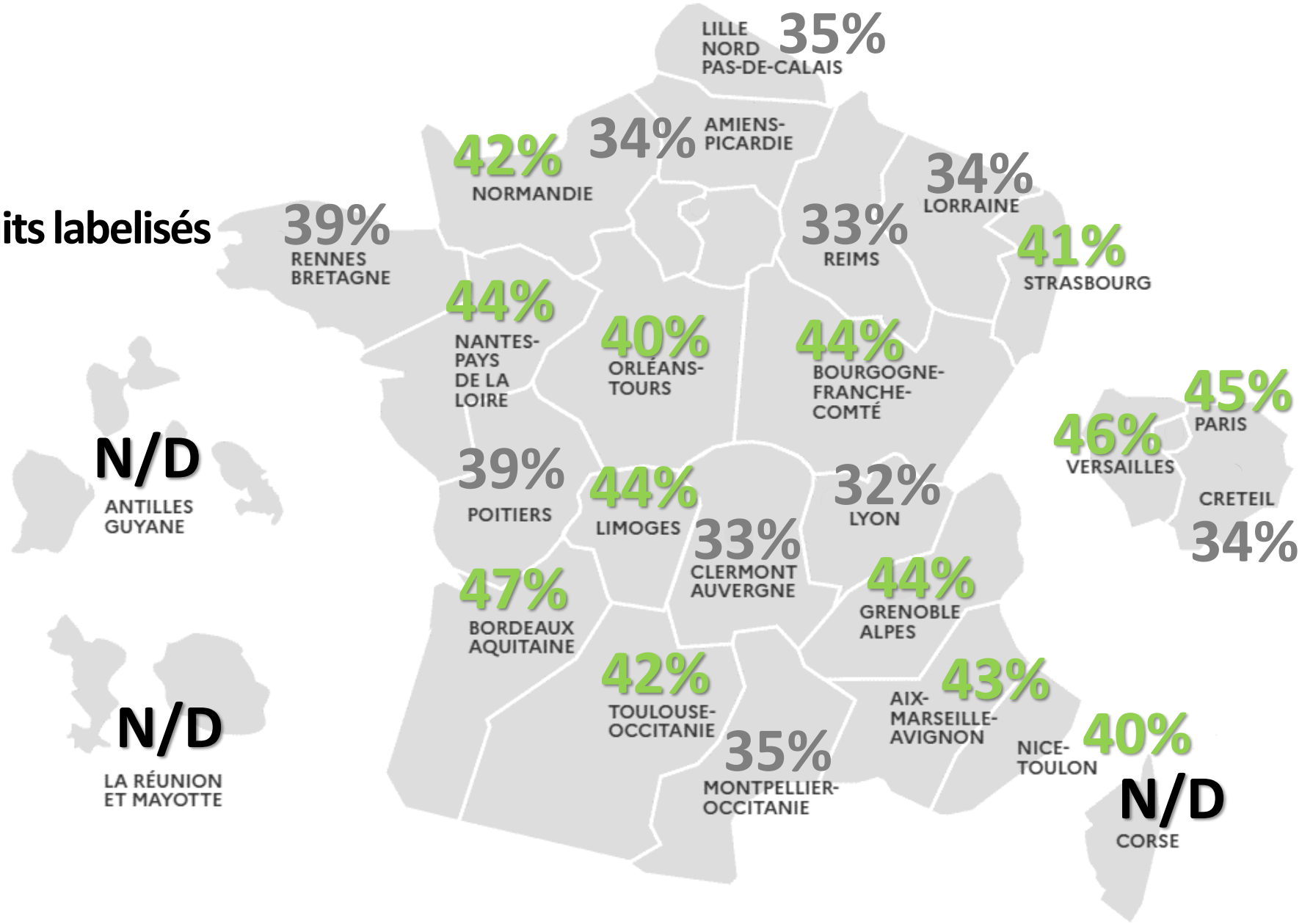
3. Réduire l'impact environnemental de la restauration

% Achats en produits labelisés (EGALIM)

Septembre 2026

40% Moy. Nationale

Objectif : 50%



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

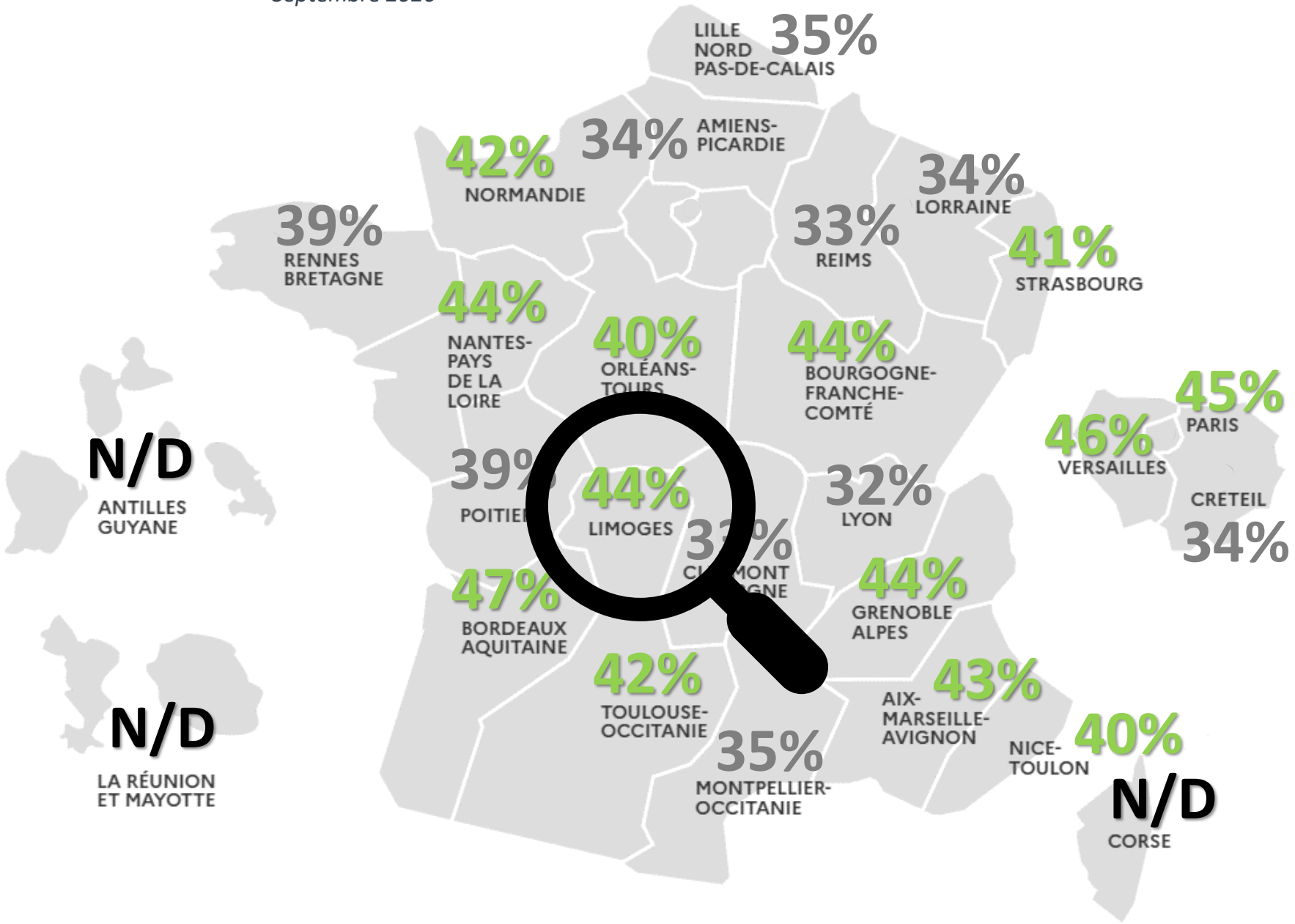
les Crous

EGALIM AU CROUS DE LIMOGES

Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires

% Achats en produits labelisés (EGALIM)

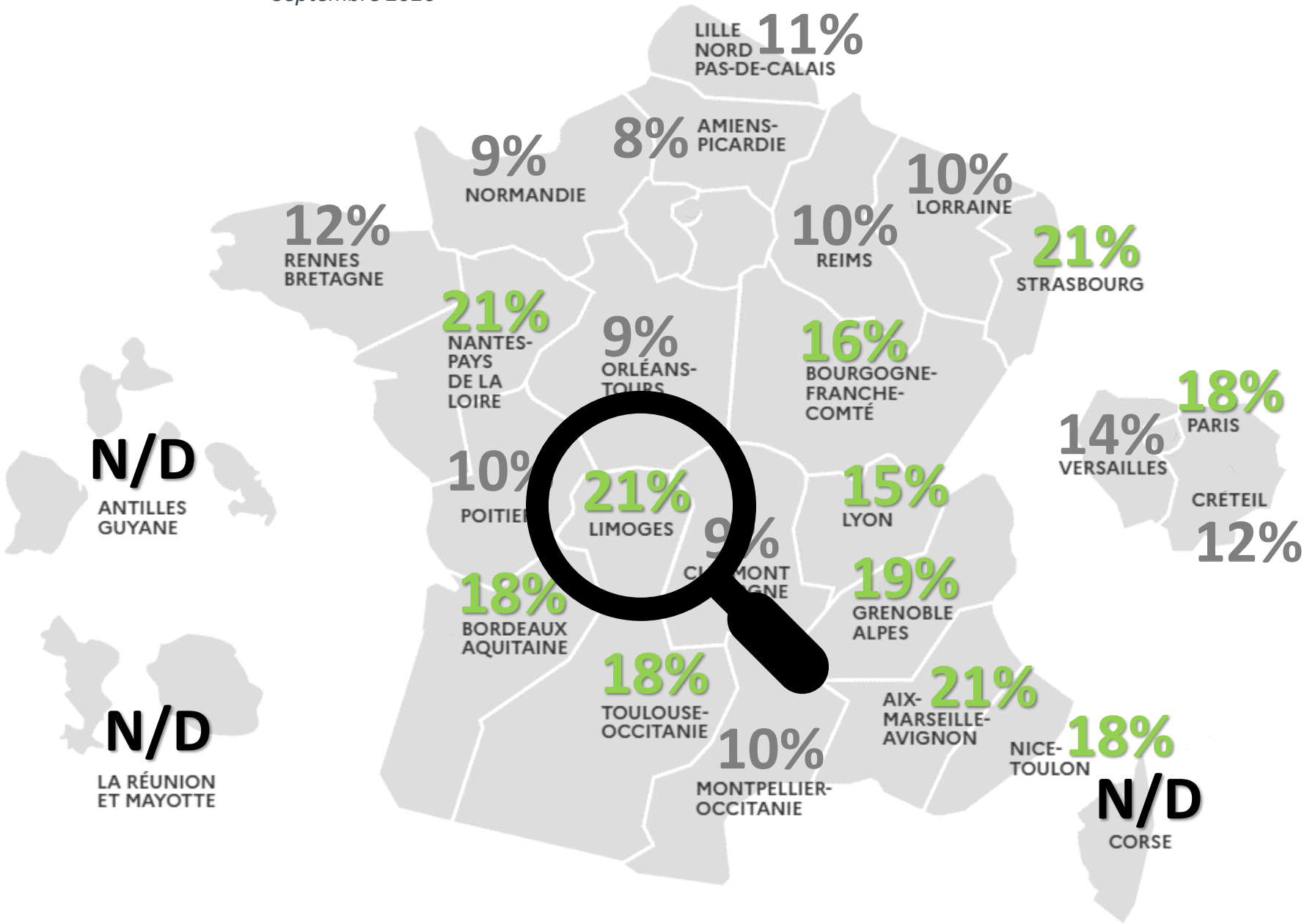
Septembre 2026



- Septembre 2025 à août 2026 : 45% de produits durables et de qualité (septembre 2026 : 44%)
- Janvier à décembre 2023 : 20% de produits durables et de qualité

% Achats BIO

Septembre 2026



- Septembre 2025 à août 2026 : 19% de produits bio (septembre 2026 : 21%)
- Janvier à décembre 2023 : 6% de produits bio

Vos questions ?

RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

Merci de votre attention

Retrouvez les présentations sur le

PORTAIL RÉGIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ EN NOUVELLE-AQUITAINE

RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine