

Avec le soutien de

Région Nouvelle-Aquitaine

PRÉFÈTE DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

AGGLO de Brive

BRIVE

CORRÈZE LE DÉPARTEMENT

CONFERENCE participative

Atteindre les objectifs de la loi Egalim, c'est possible !

Les bases de la restauration collective durable et des idées pour agir

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-La conduite du changement en restauration collective : quels repères pour réussir son projet alimentaire ?

***Lucile ERBS,** consultante en design et ingénierie pédagogiques*

3-Témoignages de communes

***Hervé LONGY,** maire de Naves (19)*
***Yoann MAZAUDOU,** Directeur Éducation Jeunesse à la Ville de Périgueux (24)*

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

Véronique BAILLON
Coordinatrice RDH & Alimentation
INTERBIO 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

PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

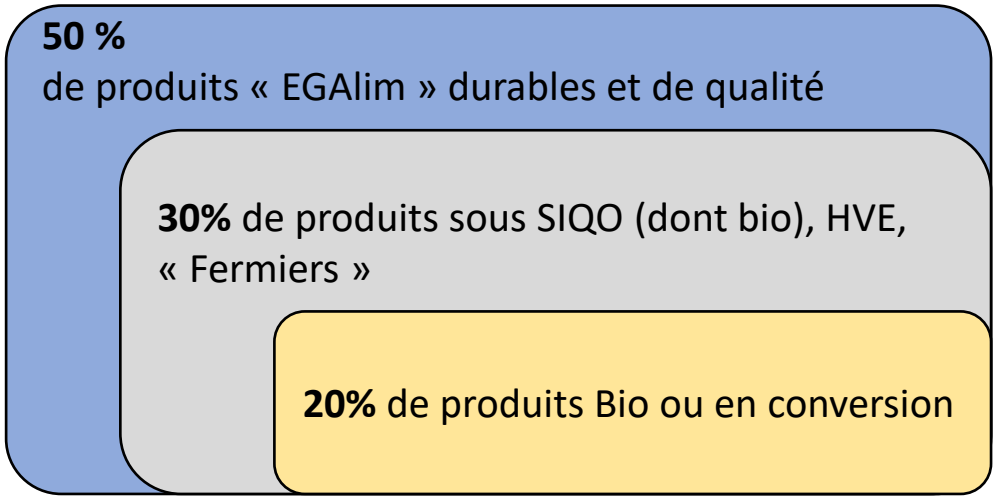
Evolutions apportées par la Loi d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles du 18 août 2026

- **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

Où en sommes-nous en Nouvelle-Aquitaine ?

ma cantine

Bilan des télédéclarations 2025 et 2026

3090 sites télédéclarés en 2025, représentant
- ✓ **236 millions de repas/an**
- ✓ **365 millions d'€ d'achats alimentaires déclarés**

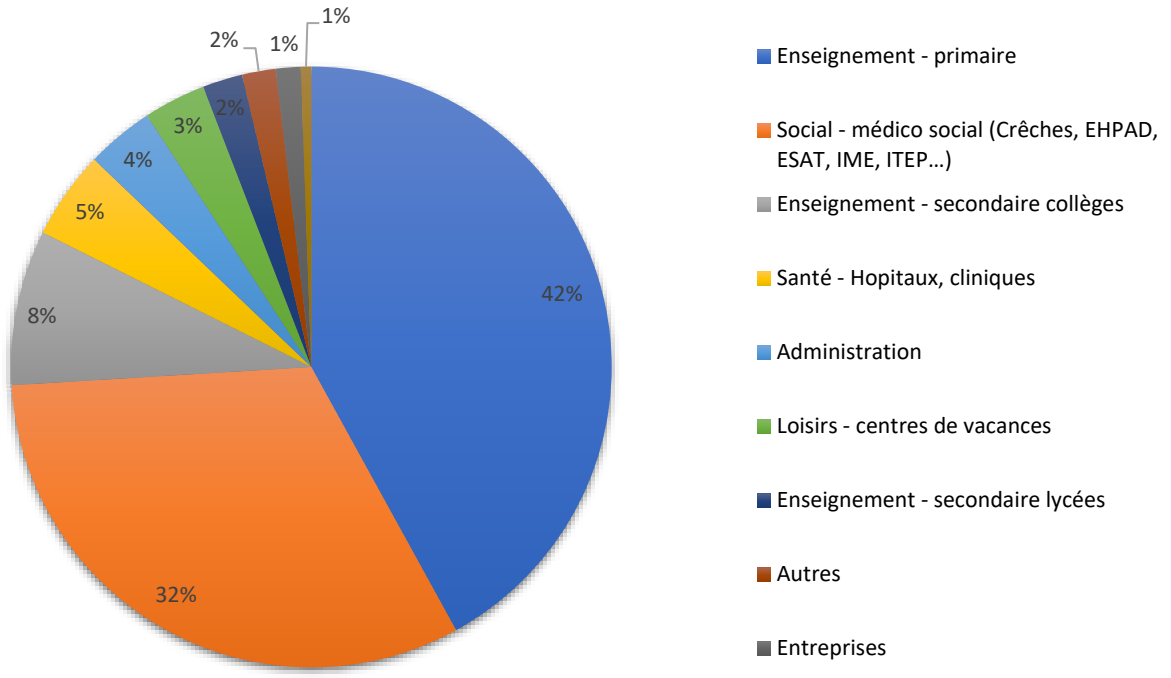
4648 sites télédéclarés en 2026

→ **Soit une progression de + 50 % en un an**

Cible régionale estimée à 8850 sites

450 millions de repas/an

Répartition des télédéclarations 2026 par secteur d'activité



PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

Où en sommes-nous en Nouvelle-Aquitaine ?

Bilan des télédéclarations 2025 (sur données d'achats 2024)*

Produits EGalim

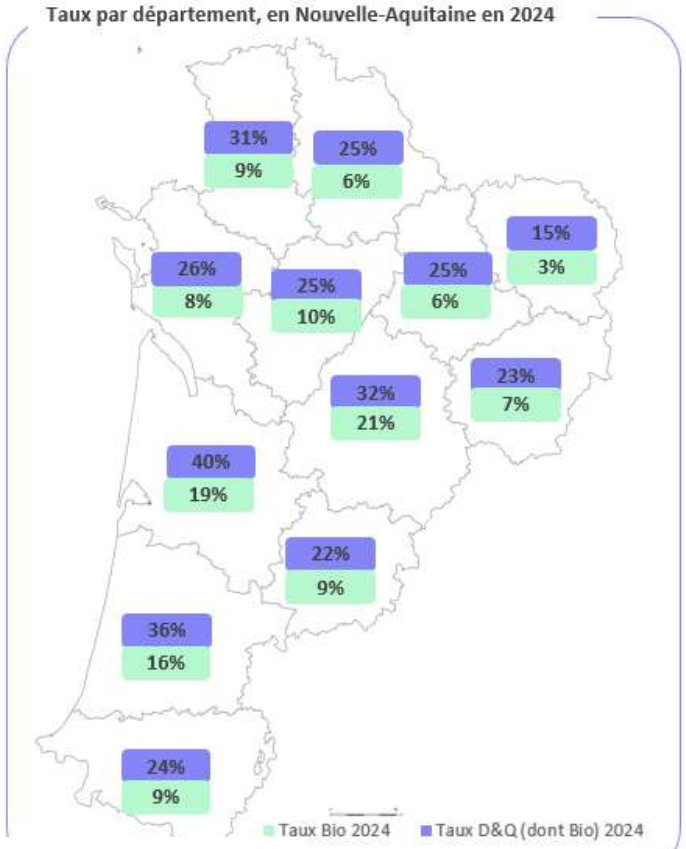
Distribuer 50 % de produits EGalim dont 20 % de produits bio et distribuer au moins 60 % de produits EGalim dans la famille de denrées "viandes et poissons". En savoir plus sur la loi →

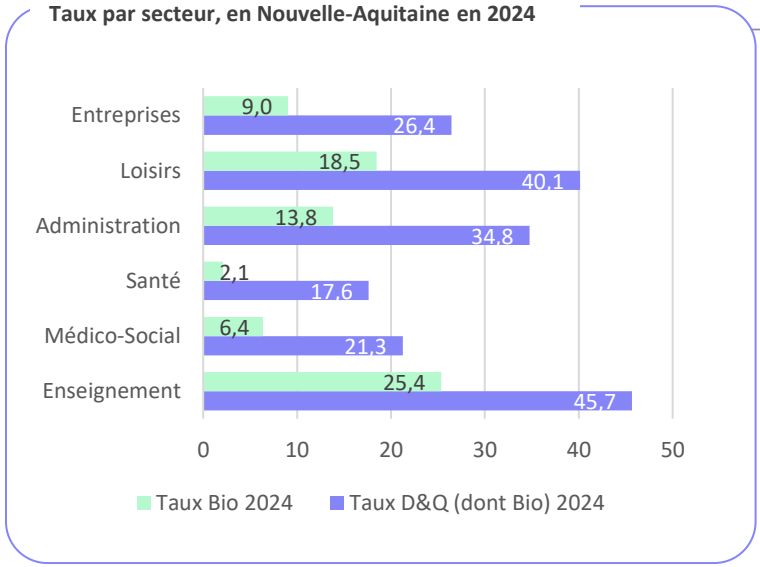
1. Télédéclarations qui ont atteint l'objectif EGalim



2. Produits EGalim dont les produits bio







*Données 2025 non disponibles, rapport annuel au Parlement en cours de rédaction

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]









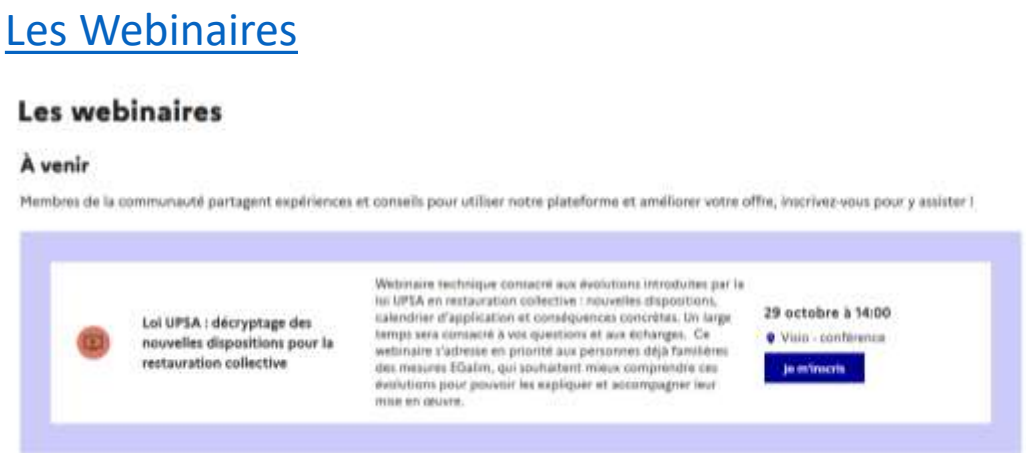


PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE
Liberté
Égalité
Fraternité

Quels outils disponibles ?

ma cantine

Les Webinaires



Outil de suivi des achats



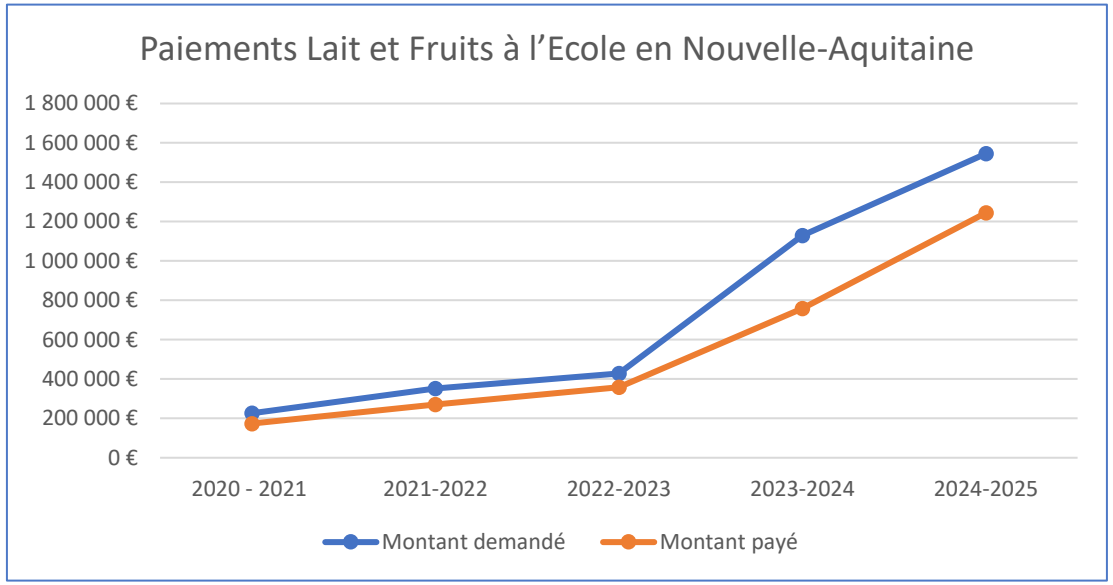
Le centre d'aide



PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

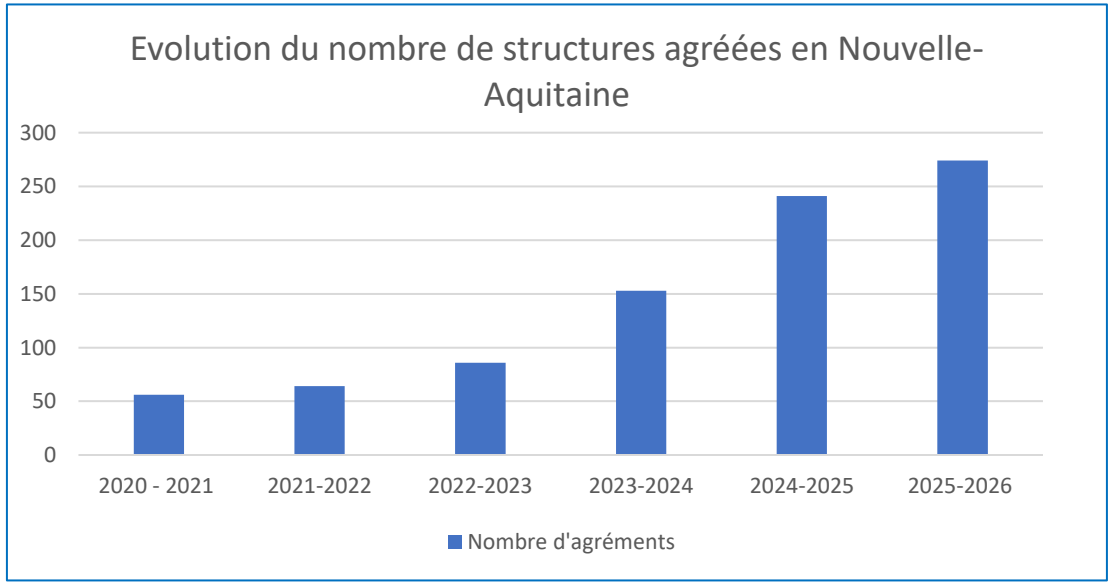
Programme Lait et Fruits à l'Ecole





période 2 / année 2025-2026 en cours de paiement

725k€ payés au 03/07/26



2025-2026 : 274 agréés représentant

994 établissements scolaires

164 000 élèves

PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE
Liberté
Égalité
Fraternité

Programme Lait et Fruits à l'Ecole



Nouveautés pour l'année scolaire 2026-2027 :

- ✓ Fiabilisation et justification du nombre moyen d'élèves bénéficiaires
  - ✓ A l'agrément, le demandeur fournit sa méthode de calcul
  - ✓ Au dépôt de la demande d'aide, un tableur mis à disposition par FranceAgriMer, outil calculant la moyenne automatiquement
- ✓ Eligibilité des apprentis du secondaire
- ✓ Clarification du régime des sanctions en contrôle sur place

Rappel : Pour être agréé pour l'année scolaire 2026-2027 *: déposer sa demande d'agrément avant le 30 novembre.*

Appui possible par ***Interbio Nouvelle-Aquitaine*** *en « conseil minute »*

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

https://restaurationcollectivena.fr/



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



LE LABEL EN NOUVELLE-AQUITAINE

320
LABELLISÉS

3 à 4
JURYS PAR AN

75%
DOSSIERS POUR LA RESTOCO

Chiffres : juin 2026

La conduite du changement en restauration collective : quels repères pour réussir son projet alimentaire ?

Lucile ERBS
consultante en design et ingénierie pédagogiques

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

Lucile Erbs

La conduite du changement
Enjeux, freins, leviers

- RENCONTRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
- BRIVE-LA-GAILLARDE

14 octobre 2026

AUJOURD'HUI

Qui suis-je



Lucile Erbs

Accompagner la transformation des modèles économiques et sociaux

Conceptrice d'ateliers et de formations, notamment sur les sujets d'adaptabilité au changement climatique, d'économie circulaire et de robustesse des organisations

Facilitatrice de groupes de travail et de démarches d'intelligence collective auprès du secteur public comme privé

Animatrice et vulgarisatrice des enjeux climat/empreinte carbone/ressources/biodiversité

Designer spécialisée en didactique visuelle
Transmission d'informations et pédagogie par l'image

Analyse stratégique et modélisation de problématiques et accompagnement à la mise en place de projets complexes et de conduite du changement (+10 ans **innovation et organisation du travail**)

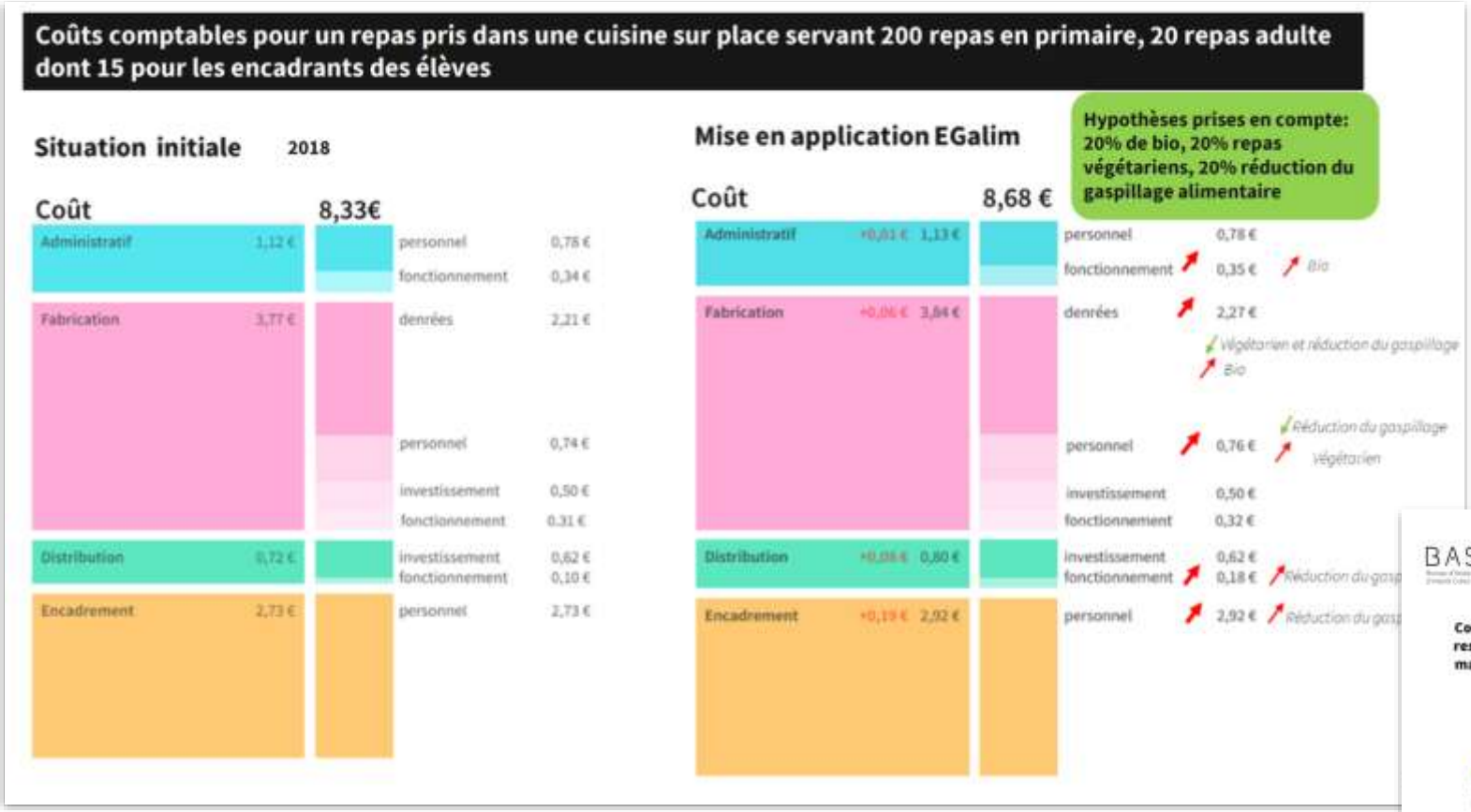
Lead programme
Convention des Entreprises pour le Climat
→ Nouvelle-Aquitaine
→ Dialogue Social et Environnemental

Co-présidente de Transitions Limousines
Approche systémique de l'économie en Limousin pour une transformation post-carbone et régénératrice du vivant

POURQUOI

ÇA BLOQUE ?

POURQUOI ÇA BLOQUE ?





POURQUOI

ÇA BLOQUE ?

le PFH

ou : *Putain de Facteur Humain*

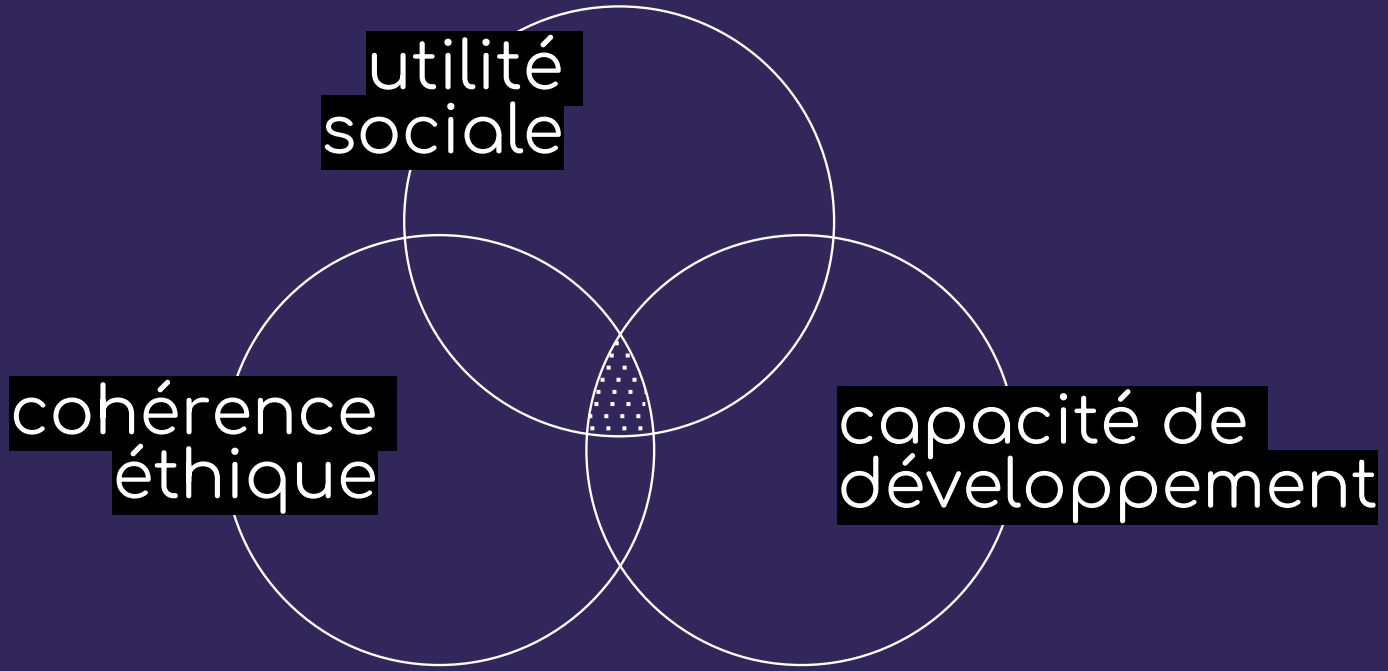
RESTAURATION COLLECTIVE BIO, LOCALE & DE QUALITÉ

=

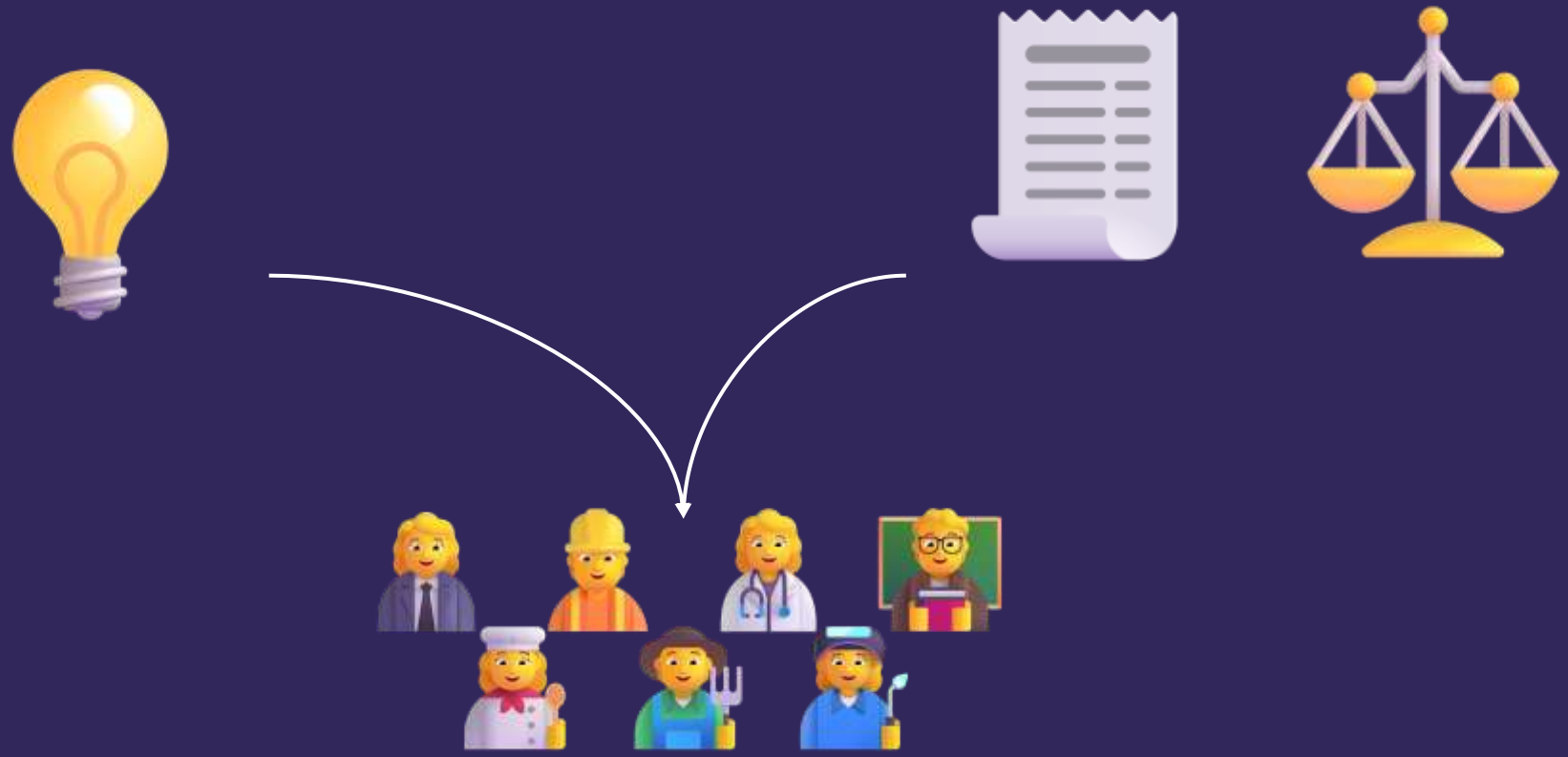
mieux manger
soutenir nos agriculteurs
être en meilleure santé
...

→ ça fait sens

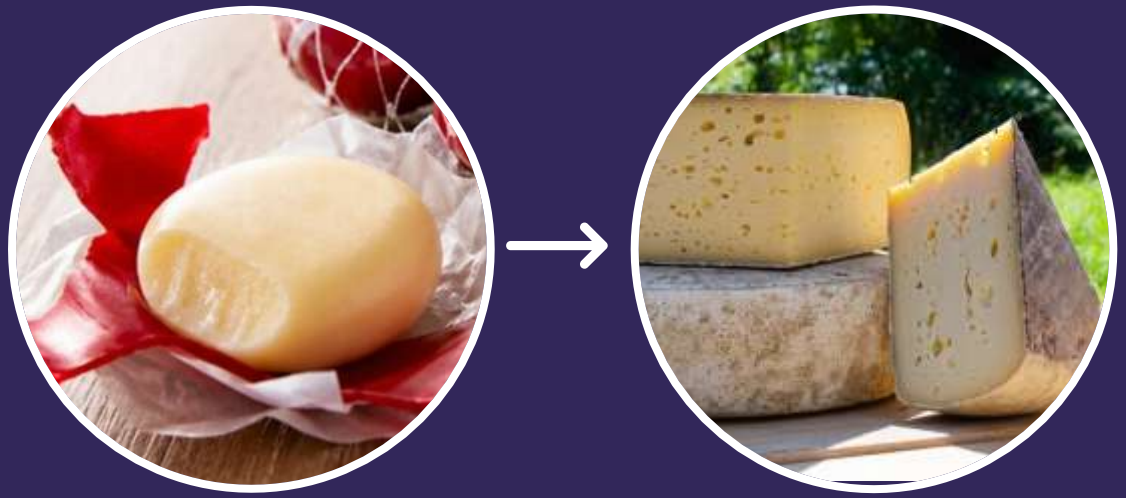
LE SENS DU TRAVAIL
DE QUOI PARLE-T-ON ?



CE QUI SE PASSE



EXEMPLE (SIMPLIFIÉ)



- Qualité nutritionnelle
- Qualité gustative
- Moins de déchets
- Soutien à l'agriculture locale
- Economies
- Versatilité des usages
- ...



COMMENT ÇA SE PASSE ?

Avant

- Commande auprès d'un grossiste multi-produits
- Livraison commune avec les autres produits du grossiste
- Rangement et stockage des denrées (cartons)

Pendant

- Ouverture des cartons
- Mise à disposition des portions en vrac

Après

- Rangement et stockage des portions restantes
- Poubelles



COMMENT ÇA SE PASSE ?

⚡ = nouvelle organisation du travail

Avant

- Identification du producteur ⚡
- Evaluation des quantités nécessaires (1 meule = X portions) ⚡
- Commande et prise de RDV ⚡
- Livraison ⚡
- Rangement et stockage des denrées (meules) ⚡

Pendant

- Sortir les meules ⚡
- Découper les meules ⚡
- Mise à disposition des portions sur des assiettes

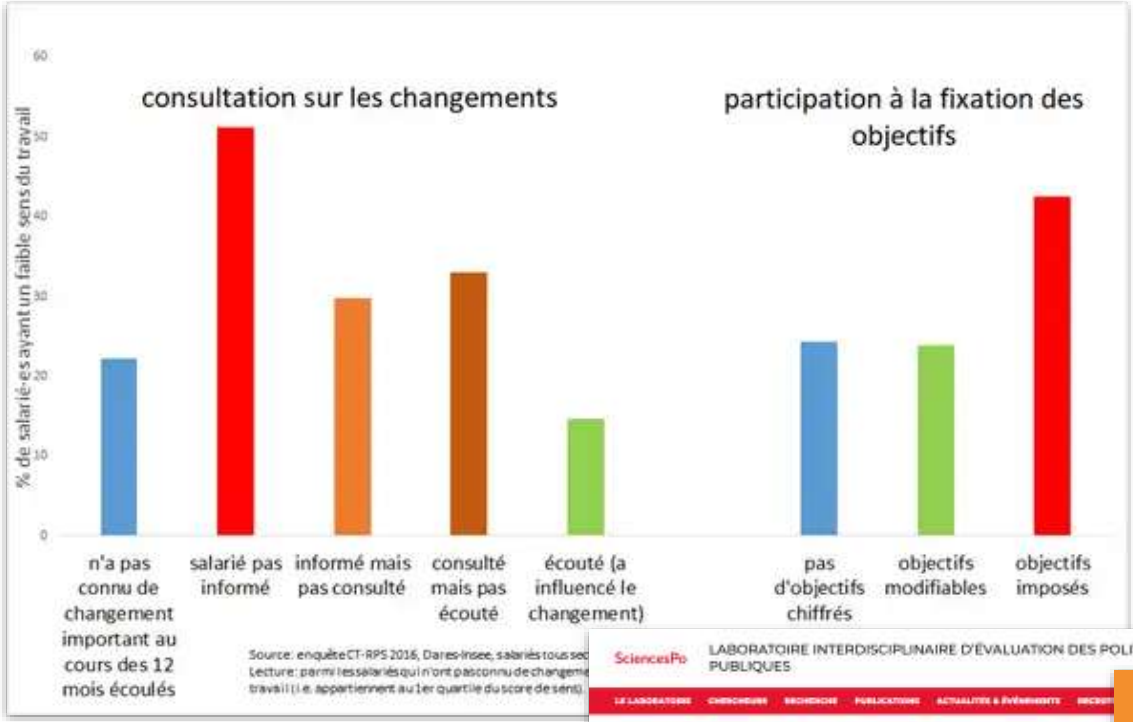
Après

- Rangement et stockage des portions restantes ⚡
- Nettoyage des assiettes

TRAVAIL PRESCRIT
VS
TRAVAIL RÉEL

→ associer les travailleurs aux réflexions, décisions et objectifs

TRAVAIL PRESCRIT VS TRAVAIL RÉEL







TRAVAIL PRESCRIT
VS
TRAVAIL RÉEL

→ associer les travailleurs aux réflexions, décisions et objectifs

LA PEUR
DU CHANGEMENT

→ le changement c'est ~~maintenant~~ pas à pas

L'ÉCOLOGISATION DU TRAVAIL AU DELÀ DES "ÉCO-ACTIVITÉS"

→ accompagner les nouvelles compétences à acquérir par tous et toutes

L'ÉCOLOGISATION DU TRAVAIL AU DELÀ DES "ÉCO-ACTIVITÉS"



RÉCAP !

- Associer les travailleurs (pour de vrai !) et explorer les 3 dimensions du sens du travail
- Mettre en place une démarche de pas à pas et de droit à l'erreur
- Penser et accompagner la montée en compétences
- Accompagner les nouvelles compétences à acquérir par tous et toutes
- S'appuyer sur le retour d'expériences d'autres



POUR CONCLURE...

PARLE À TON VOISIN

5 min d'échanges entre vous

Partagez...

- 1 idée qui vous marque
- 1 phrase à garder
- 1 émotion qui vous traverse
- 1 question que vous aimeriez poser

Lucile Erbs

La conduite du changement
Enjeux, freins, leviers

MERCI

- RENCONTRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
- BRIVE-LA-GAILLARDE

14 octobre 2026

Témoignages de communes

Mairie de Naves

Hervé LONGY
Maire
Naves (19)

PÉRIGUEUX capitale du PÉRIGORD

Yoann MAZAUDOU
Directeur Éducation Jeunesse
Ville de Périgueux (24)

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

La restauration scolaire à Naves

Mairie de Naves

- 150 repas scolaires
- Gestion directe
- 1 personne en cuisine
- Budget annuel alimentaire 2025 : 56 175 € HT
- Cout matière moyen annuel 2025 : 2,98 €

- **Parts d'achats bio, labels, local** :

En 2025 : 75% de Bio et 46% de local





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

La restauration collective à la ville de Périgueux

- Cuisine centrale, en gestion directe depuis 2023
- 1600 repas scolaires et 350 repas en portage à domicile
- 35 personnes (ETP) en cuisine dont 16 dans les offices
- Budget annuel alimentaire : 1,16 millions €
- Cout matière moyen annuel € en 2025 : 2,31 €



- **Parts d'achats bio, labels, local** :

En 2026 : 79% de Bio, 16% de label et 59% de local



PARLE À TON VOISIN

5 min d'échanges entre vous

Partagez…

- 1 idée qui vous marque
- 1 phrase à garder
- 1 émotion qui vous traverse
- 1 question que vous aimeriez poser

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

Rendez-vous à l'automne 2027
pour la prochaine édition en ex-Aquitaine

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