

Loi Egalim et 20% de bio obligatoire dans la restauration collective : Interbio organise une rencontre professionnelle le 3 décembre pour réussir sa mise en œuvre, à la Gaubretière (85)

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (Egalim) a été promulguée le 1er novembre 2018.

Parmi les nombreux objectifs affichés (renforcement du bien-être animal, revenu digne pour les agriculteurs, diminution du plastique dans l'alimentaire...), il est aussi écrit que 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de bio soient proposés dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022.

Or aujourd'hui, les produits Bio ne représentent que 4.5% du marché de la restauration collective (source Agence Bio). Comment réussir à opérer ce changement de fond ? Quelles sont les solutions concrètes à mettre en œuvre par les établissements qui ont cette ambition ?

Avec une expertise d'une dizaine d'années sur l'introduction du bio en restauration collective, INTERBIO Pays de la Loire accompagne les collectivités pour faire l'état des lieux et réussir leur projet : Proposer du bio dans les menus.

Pour les aider à faire le point et à obtenir des réponses concrètes à leurs questions, ce collectif de professionnels organise une **rencontre d'informations et d'échanges** sur le thème de : **“la loi EGALIM Agriculture et Alimentation et les 20% de bio en restauration collective”** le mardi 3 décembre à partir de 14h30 à la salle de Landebaudière à la Gaubretière (85), en partenariat avec la Communauté de communes du pays de Mortagne et le GAB Vendée.

RDV gratuit, sur inscription - [lien pour s'inscrire](#)

► NOTEZ LA DATE

MARDI 3 DÉCEMBRE 2019 | 14h30 à 19h
La Gaubretière - 85130 (axe Cholet-les Herbiers)

Nutrition Biodiversité
Environnement
Économie - emploi

Rencontre PROFESSIONNELLE

Restoration Collective Bio et Local en Pays de la Loire

LOI AGRICULTURE ET ALIMENTATION
20% de BIO
EN RESTAURATION COLLECTIVE,
COMMENT RÉUSSIR SA MISE EN ŒUVRE ?

Pour vous élus et professionnels en lien avec la restauration collective

Co-organisée par

INTERBIO Pays de la Loire
GAB Vendée
Pays de Mortagne
Communauté de Communes
La Seine Bascaissais

Avec nos partenaires

Resto LOCAL
Action PAYS DE LA LOIRE
PAYS DE LA LOIRE
Région Pays de la Loire

Une rencontre gratuite pour répondre aux nombreuses interrogations concernant cette loi, et réussir à atteindre les 20% de bio dans la restauration collective

Le respect de l'obligation des 20% de bio dans la restauration collective d'ici le 1er janvier 2022 doit se préparer dès maintenant !

Au-delà des bonnes intentions théoriques, la mise en oeuvre pratique va devoir être assurée par un grand nombre d'acteurs privés et publics. Tout le monde est concerné :

- les élus des collectivités ;
- les cuisiniers ;
- les gestionnaires de restauration : milieu scolaire, établissement de santé (EHPAD, hôpitaux...), restaurant administratif, centre pénitentiaire...;
- les sociétés de restauration ;
- les diététiciennes nutritionnistes ;
- les associations de parents d'élèves ;
- les responsables de crèches et de centres de loisirs ;
- les éducateurs ;
- ...

Un focus sera porté sur les P.A.T., Projets Alimentaires Territoriaux, au travers de l'expérience de la Communauté de communes du Pays de Mortagne.

Cet outil permet aux citoyens de s'exprimer sur leurs attentes en matière d'alimentation, et d'aborder les besoins et actions qui pourraient être conduites par la collectivité pour y répondre : relocalisation de la production, qualité des produits...

C'est pour tout cela que la rencontre professionnelle du 3 décembre fera la part belle aux solutions concrètes et aux retours d'expérience.

Fanny Lemaire, Présidente d'Interbio, souligne :

« Des élus, des cuisiniers, des sociétés de restauration qui ont réussi le passage au 20% de bio ou plus dans la restauration collective viendront apporter leurs témoignages et donner des conseils. Des ateliers ciblés sont aussi prévus pour que les participants puissent obtenir des réponses à leurs questions. »

Un programme complet en 3 temps forts

14h30 | Salon des fournisseurs bio

Rencontre avec des fournisseurs bio de la région

16h | Assemblée plénière pour présenter :

- Les atouts de la filière bio des Pays de la Loire
- Présentation générale de la Loi EGALIM relative à la restauration collective
- Une démarche globale d'approvisionnement bio-local réussie. Ce partage d'expérience sera réalisé en présence de :

- M. Jean-François FRUCHET, Vice-Président de la Communauté de Communes du Pays de Mortagne - Projet Alimentaire Territorial ;
- M. Fabrice PRUD'HOMME, chef cuisinier du restaurant scolaire de La Gaubretière (36% de bio-local) ;
- M. Fabien PONDEVIE, de la Fédération Départementale Familles Rurales de Vendée, fédération motrice dans le projet à la Gaubretière.

17h30 | 2 ateliers de 45 mn chacun, à choisir parmi les suivants :

- LOI EGALIM : Point sur les dernières obligations et réponses à vos questions !
Intervenant : David LORGEUX, Chargé de mission restauration collective, spécialisé en marché public alimentaire, GAB 44.
- Projet Alimentaire Territorial (P.A.T.) : Comment une alimentation de qualité en restauration collective peut-elle s'inscrire dans le cadre d'un PAT ?
Intervenants : M. Jean-François FRUCHET, Vice-Président de la Communauté de Communes du Pays de Mortagne et Mme Lucie CHESSE, Chargée de mission Alimentation à la Communauté de Communes du Pays de Mortagne (85).
- EHPAD en gestion directe et approvisionnement bio-local, c'est possible !
Intervenants : Mme Elisabeth GUILLOT, Directrice de l'EHPAD de la Chanterie, Coulans-sur-Gée (72) et M. Laurent GIRARDEAU, Cuisinier de l'EHPAD de l'Orée du bocage, Bellevigny (85).
- Collectivités et Sociétés de restauration : Comment répondre ensemble à la loi EGALIM ?
Intervenants : CONVIVIO et RESTORIA, accompagnés d'une de leurs collectivités respectives.

19h | Cocktail de produits bio locaux

Un événement de grande ampleur organisé à plusieurs

INTERBIO propose depuis plusieurs années une rencontre par an pour les professionnels de la restauration collective, de manière à mieux se comprendre, identifier les freins et leviers pour développer la bio en restauration collective, provoquer des rencontres entre acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs de produits bio, apporter de l'information sur les atouts de la filière bio, échanger sur les expériences réussies.

Cette nouvelle rencontre a été organisée en partenariat avec :

Le GAB Vendée



• **GAB 85** •

Les Agriculteurs **BIO** de Vendée

La communauté de communes Pays de Mortagne



Pays de Mortagne

Communauté de Communes

La Sèvre Passionnément !

Informations pratiques

- “LOI AGRICULTURE ET ALIMENTATION 20% de BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE, COMMENT RÉUSSIR SA MISE EN ŒUVRE ?”
- Mardi 3 décembre 2019 -La Gaubretière 85130 (axe Cholet - Les Herbiers)
- De 14h30 à 19h.
- Inscription obligatoire avant le 22 novembre inclus : <https://www.interbio-paysdelaloire.fr/> Réservé aux professionnels en lien avec la restauration collective

A propos d'INTERBIO des Pays de la Loire



Née en 1996, INTERBIO des Pays de la Loire est une association à caractère interprofessionnel. Elle rassemble les acteurs de la filière bio, du producteur au consommateur, afin de développer ensemble l'offre et la consommation de produits bio régionaux.

Fanny Lemaire précise :

« Nous représentons un collectif de professionnels et de consommateurs Bio, partageant un objectif : proposer une alimentation de qualité nutritionnelle maximale, dans un environnement protégé et une dynamique économique juste. »

Depuis sa création il y a 23 ans, l'association agit ainsi au quotidien pour :

- Faciliter la concertation intra-filière bio régionale ;
- Analyser et développer le marché des produits biologiques ;
- Communiquer sur l'Agriculture Biologique et ses spécificités ;
- Valoriser l'agriculture Biologique, les entreprises et les produits bio des Pays de la Loire ;
- Représenter et défendre les intérêts de ses adhérents auprès des organismes publics et professionnels ;
- Accompagner les porteurs de projets, qu'ils soient collectivités, entreprises, start-up... pour les amener à la réussite de leur projet en lien avec la Bio.

INTERBIO Pays de la Loire est basée à la maison régionale de l'agriculture à Angers. Elle est reconnue par la Région Pays de la Loire et par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation comme l'interlocuteur privilégié pour la filière bio de la région.

Pour en savoir plus

Site web : <https://www.interbio-paysdelaloire.fr/>

Facebook : <https://www.facebook.com/interbio.paysdelaloire/>

Twitter : <https://twitter.com/interbioPdL>

Contact Presse

Maryse Jeannin-Mahieu

E-mail : communication@interbio-paysdelaloire.fr

Tel : 02 41 18 61 50 06 26 72 05 22