

L'actualité bio dans votre région

Février 2026

Communication & médias



Pro Bio Ouest : Le rendez-vous bio business du Grand Ouest revient pour une 5ème édition !

Le Bio a besoin de lieux où le business se fait vraiment, où l'on se rencontre, où l'on échange, où l'on construit des partenariats concrets. Pro Bio Ouest revient le lundi 8 juin 2026 à Carquefou, pour une nouvelle édition pensée par et pour les acteurs de la distribution et de la restauration collective.

Pro Bio Ouest, c'est une journée :

- Pour rencontrer vos clients et prospects,
- Pour présenter vos produits à des acheteurs qualifiés,
- Pour prendre des rendez-vous utiles, au bon endroit, au bon moment,
- Pour faire partie d'un collectif engagé qui fait avancer la Bio sur les territoires.

Bloquez dès maintenant la date : lundi 8 juin 2026 Centre de Congrès de la Fleuriaye à Carquefou (Loire-Atlantique).

Vous souhaitez exposer en 2026 ? Les pré-inscriptions exposants sont ouvertes.

Pré inscription exposants



Le Printemps Bio

INTERBIO Pays de la Loire met en œuvre la campagne de communication nationale Printemps Bio sur la région Pays de la Loire. Cette campagne nationale initiée par l'Agence Bio se déroulera du 16 mai au 20 juin 2026.

Producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, communes et établissements labellisés « Territoire Bio Engagé », structures d'accompagnement... Participez à la 26^e édition du Printemps Bio ! Cet événement national met en lumière l'agriculture biologique, ses modes de production, de transformation, ainsi que tous les acteurs et professionnels de la filière.



La Route de la Bio

Vous organisez des événements autour de la filière biologique en dehors du Printemps Bio ? Donnez de la visibilité à vos actions et événements tout au long de l'année avec la Route de la Bio.

La Route de la Bio est un programme de communication et de valorisation qui met en lumière tout au long de l'année les acteurs certifiés bio du territoire. Depuis 2024, cette démarche est ouverte à l'ensemble des entreprises bio ligériennes souhaitant faire connaître leurs métiers, leurs engagements et leurs initiatives.

[En savoir plus](#)

Notre ambition commune : faire connaître les acteurs du bio, valoriser l'alimentation durable et contribuer ensemble au développement de la filière bio régionale.

[En savoir plus](#)



Découvrez le nouveau guide des opérateurs bio en Pays de la Loire

Pensé pour faciliter les échanges et la mise en relation entre professionnels, ce guide rassemble l'ensemble des acteurs de la filière bio régionale : producteurs, entreprises agroalimentaires, transformateurs, distributeurs, magasins, grossistes, coopératives, artisans, fournisseurs de services et de matériels, associations de consommateurs ainsi que les structures d'accompagnement. INTERBIO reste votre partenaire privilégié pour vous accompagner dans la découverte de produits bio et le développement de votre activité.

[Consultez le guide](#)



Municipales 2026 : Agir pour l'eau, agir pour la santé

À l'approche des élections municipales de 2026, INTERBIO Pays de la Loire appelle les collectivités à faire de l'agriculture biologique un levier majeur de prévention pour la santé, de protection de l'eau et de souveraineté alimentaire locale. En excluant les pesticides et engrais de synthèse, l'agriculture biologique permet de réduire durablement les pollutions, de préserver la qualité de l'eau potable et de limiter l'exposition des habitants aux substances chimiques. Elle répond également à une attente forte des citoyens et contribue à la création d'emplois locaux, au sein de filières majoritairement françaises.

[En savoir plus](#)

La restauration commerciale et collective



Un annuaire dédié aux professionnels de la restauration bio

Vous êtes restaurateur, gérant d'un food truck ou traiteur bio, ou vous travaillez avec des matières premières certifiées en agriculture biologique ?

Dans le cadre du programme régional de promotion de l'agriculture biologique auprès des métiers de bouche, nous avons créé sur notre site internet un annuaire recensant les établissements qui utilisent et mettent en valeur des produits issus de l'Agriculture Biologique en région Pays de la Loire. Nous vous invitons à intégrer cet annuaire en ligne afin d'y faire référencer votre établissement gratuitement.

[En savoir plus](#)



Restauration engagée : Sarah Mainguy, cheffe du restaurant Freia, ambassadrice du bio à Nantes

À Nantes, la cheffe étoilée Sarah Mainguy fait de son restaurant Freia un modèle de restauration engagée, valorisant le bio, les circuits courts et les producteurs locaux de Loire-Atlantique. Le 27 novembre, nous étions à Nantes pour échanger autour de l'agriculture biologique, de l'approvisionnement local et de l'ancrage territorial aux côtés de l'Agence Bio.

[En savoir plus](#)

Retour sur nos rendez-vous pro



Natexpo Paris – du 30 novembre au 2 décembre 2025

Natexpo, salon professionnel de référence de la filière bio, a une nouvelle fois réuni l'ensemble des acteurs du secteur autour des innovations et des enjeux de demain. À cette occasion, EBPL a organisé un petit-déjeuner convivial sur le stand de Biolinéaires. Un beau moment d'échanges et de dégustations pour valoriser cette dynamique collective.



Meilleur produit bio 2026 – 18 novembre 2025
La cérémonie 2026 a réuni plus de 200 acteurs de la filière bio pour célébrer 122 marques récompensées. Six marques des Pays de la Loire ont été distinguées : L'Angélus, Côteaux Nantais, La Route des Comptoirs, Maison Gaborit, Nature et Compagnie et Nature & Aliments.

[En savoir plus](#)



Conférence au SIVAL – 14 janvier 2026

Au SIVAL, une conférence organisée par INTERBIO Pays de la Loire et INTERBIO Bretagne a souligné le rôle stratégique des semences bio face au changement climatique. Diversité variétale, nouvelles formes de sélection et cadre réglementaire ont été identifiés comme des leviers clés de résilience pour la filière.

[En savoir plus](#)



Signature du programme régional Ambition Bio 2025/2027 des Pays de la Loire – 3 février 2026

Plusieurs représentants institutionnels et professionnels ont signé à Montrevault-sur-Èvre le programme Ambition Bio 2025-2027 des Pays de la Loire. La signature s'est déroulée au collège de l'Èvre, qui s'engage en faveur du bio en restauration collective: 35 % de produits biologiques et 17 % de produits durables ou sous signe de qualité, pour un coût matière de 2,20 € par repas.

[En savoir plus](#)

Les labels Territoire et Établissement Bio Engagé

Nouveau : création du niveau 4 fourchettes

Les nouveaux niveaux Territoire/Établissement Bio Engagé pour la restauration collective, entrés en vigueur le 1er janvier 2026.



Les labels Territoire et Établissement BIO Engagé représente la première initiative de labellisation bio dédiée aux collectivités territoriales en France ! En l'adoptant, vous soutenez les agriculteurs et acteurs bio de votre région. Obtenir ce label, c'est mettre en avant votre engagement en faveur de l'agriculture biologique auprès des habitants et de vos partenaires locaux.

[En savoir plus](#)

Renouvellement des dossiers Territoire/Établissement Bio Engagé

Les communes et établissements ont jusqu'au 31 mars pour déposer leur dossier de renouvellement (date identique à celle de la clôture de la télédéclaration Ma Cantine). Ma Cantine permet ainsi de connaître les pourcentages de bio dans la restauration collective.

[En savoir plus](#)

Retour sur nos rendez-vous grand public



Forum des Seniors Atlantique – du 20 au 22 novembre 2025 à Nantes

Pendant trois jours, le Forum des Seniors Atlantique a rassemblé plusieurs milliers de visiteurs, seniors, proches, aidants et professionnels autour d'échanges, de conférences, d'ateliers... et de très belles rencontres.

En savoir plus

Bienvenue à nos nouveaux adhérents



Le Kiosque Paysan est une association qui met en lien des producteurs locaux avec les professionnels de la restauration, des commerces alimentaires et des structures sociales. L'association propose une large gamme de produits bio, locaux et de saison issue de fermes situées autour de Nantes. Les commandes se font en ligne, puis le Kiosque collecte les produits et organise des livraisons mutualisées, en camion ou à vélo afin de réduire les trajets et l'impact environnemental. L'objectif est d'offrir un accès simple à des produits de qualité tout en soutenant une agriculture durable. Les producteurs gagnent en débouchés et en visibilité, et les professionnels bénéficient d'une solution fiable et pratique pour s'approvisionner.

En savoir plus



L'École Comestible œuvre pour une alimentation plus durable, convaincue que changer notre manière de manger peut transformer le monde, et que tout commence par l'éducation, dès le plus jeune âge. Face aux enjeux majeurs de climat, de santé et de justice sociale, elle se concentre sur la formation des professionnels de l'éducation et de l'animation, leur donnant les clés pour transmettre les bases d'une alimentation responsable. En cinq ans, L'École Comestible est devenue le leader français de l'éducation à l'alimentation durable, notamment grâce à son atelier « Alimentation & impacts », destiné à tous les publics, ainsi qu'à ses parcours d'ateliers comestibles déployés dans les écoles sur l'ensemble du territoire.

En savoir plus



Les magasins Biocoop Nantes Nord et Nantes Orvault proposent une large gamme de produits biologiques, locaux, de saison et issus du commerce équitable, alliant qualité et responsabilité. Ils mettent en avant une bio exigeante issue de producteurs locaux et de sa coopérative. Son équipe accueille et conseille les clients pour leur faire découvrir de nouveaux produits et favoriser une consommation durable. À taille humaine et conviviale, l'entreprise s'engage pleinement dans le développement de l'agriculture biologique et locale.

Nantes Nord

Nantes Orvault

À ne pas manquer

- **De janvier à août** : campagne de communication Route de la bio : <https://routedelabio.fr/>
- **6 février** : Webinaire Biolinéaires "Quel état des lieux de la distribution en 2025 et quelles perspectives pour 2026 ?
- **21 février au 1er mars** : Salon international de l'Agriculture, Paris
- **20 mars** : Rencontre des prescripteurs bio à Angers organisé par la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire et la CAB
- **De 16 mai au 20 juin 2026** : campagne de communication Printemps bio : <https://www.interbio-paysdelaloire.fr/printemps-bio-2026-faites-rayonner-vos-actions-et-evenements-bio/>
- **8 juin 2026** : Salon Pro Bio Ouest à Carquefou : <https://www.salon-probioouest.fr/>

Les actus de nos adhérents

Biocoop Cholet



Les 4 magasins Biocoop Cholet proposent une campagne de parrainage du 3 février au 31 mars.

Vous avez un compte fidélité et vous connaissez quelqu'un.e qui aurait besoin d'un petit coup de pouce pour créer le sien ? Parrainez-le, parrainez-la, et vous recevrez chacun.e un bon d'achat de 20€ à valoir dans l'un de nos 4 magasins bio Biocoop Cholet Sud, Biocoop Cholet Nord, Biocoop Cholet Ouest, Biocoop Sèvremoine. Modalités pratiques : Venez ensemble dans l'un des 4 magasins et remplissez un coupon de parrainage. Lorsque le compte fidélité du ou de la filleul.e est créé, vous recevez chacun.e un bon d'achat valable dans les 4 magasins durant 6 mois. Le compte fidélité fonctionne dans les 4 magasins et sa création est totalement gratuite !

En savoir plus

A vos pelles, prêts ? Plantez !



Vendredi 30 janvier, une cinquantaine de participants se sont mobilisés à la ferme des Taillanderies, à Saint-Pierre-des-Échaubrognes, pour planter trois haies chez Estelle Pousin et Jean-Baptiste Coiffard. Ce projet, porté par le réseau Biocoop, soutient l'agriculture bio paysanne et favorise la biodiversité. Clients, salariés et gérants des magasins Biocoop du Maine-et-Loire et des Deux-Sèvres ont uni leurs forces pour planter 500 mètres linéaires de haies bocagères, tandis que les jeunes des Maisons Familiales et les élèves des écoles voisines ont découvert le plaisir de planter en plein air. Un grand merci à tous les participants et à Estelle et Jean-Baptiste pour leur accueil chaleureux ! Dans quelques années, ces haies profiteront aux animaux de l'exploitation tout en stockant du carbone, limitant l'érosion, offrant refuge et ombre à la biodiversité, reboisant le paysage et améliorant le bien-être des paysans.

Biocoop Restauration



Biocoop Restauration vous présente une nouvelle sélection de pâtes origine France, en partenariat avec un acteur historique de la bio : Ekibio !

De la culture du blé en Camargue et dans le Sud-Ouest à la confection finale à Peaugres en Ardèche, en passant par la transformation en semoule par des semouliers français, ces pâtes font vivre une filière 100% française. Que vous soyez plutôt coquillettes, spirales ou encore spaghetti vous pourrez les retrouver en variétés blanches et semi-complètes ! Et pour offrir un conditionnement idéal pour les professionnels de la restauration, ces références sont conditionnées en sacs recyclables de 5kg.

Contact : j.sartori@biocoop.fr

En savoir plus

Bureau Veritas



Vous êtes une PME BIO et souhaitez ancrer le développement durable au cœur de votre activité ?

Depuis 2024, Bureau Veritas est habilité par le SYNABIO pour la réalisation des audits BIO Ed (Bio Entreprise Durable). Aligné sur la norme internationale ISO 26000, le label BioED garantit la crédibilité de vos engagements RSE à travers une évaluation multicritère : gouvernance, relations et conditions de travail, environnement, loyauté des pratiques, santé, sécurité et naturalité des produits, ancrage territorial. N'hésitez pas à demander votre devis !

Contact : audrey.cozzani@bureauveritas.com - 06 31 88 65 37

En savoir plus

Certipaq



Certipaq bio diffuse 3 fois par an, son bulletin d'information sur la réglementation et la certification.

Retrouvez le dernier bulletin [ici](#).
Les bulletins précédents sont aussi disponibles [ici](#).

Contact : bio@certipaq.com

En savoir plus

C'est Bio l'Anjou



Le tiers-lieu C'est bio l'Anjou, situé à Rochefort-sur-Loire, offre une large gamme de services dédiés aux professionnels du bio.

Il met à disposition un atelier de transformation pour la fabrication de conserves animales et végétales, propose des formations pour les cuisiniers de collectivités, accompagne les porteurs de projets alimentaires via un dispositif d'incubation, et dispose d'un atelier de découpe destiné aux éleveurs bio (bovins, ovins et porcins).

Contact : cestbiolanjou@gmail.com - 06 03 47 18 53

En savoir plus

Handi – gaspi (marque Kignon)

Présence au SIRHA BAKE&SNACK à Paris (du 18 au 22 janvier 2025).

A cette occasion, notre recette fromagère en format snacking 40g a reçu le prix "Sirha Bake & Snack award" dans la catégorie snacking, une belle mise en avant sur le salon ! De plus, nous avons eu la chance d'être suivies par les équipes M6, pour un reportage dédié au SIRHA avec plusieurs apparitions dans l'émission 66 minutes (grand format) du dimanche 25 janvier. Cet événement nous a permis de faire découvrir notre marque au plus grand nombre et de faire briller les valeurs handi-gaspi.

Contact : ines@handigaspi.fr

En savoir plus



Les Alchimistes



Lancement de notre nouveau lot de compost UAB.

Nous nourrissons les sols des maraîchers locaux grâce au compostage des déchets alimentaires des villes dans une démarche écologique et sociale. Nous collectons et compostons les biodéchets alimentaires afin de leur éviter l'incinération. Une boucle locale, vertueuse, positive pour la nature, les territoires et les Hommes. Envoi du rapport d'analyse du laboratoire sur demande.

Contact : adrien.lante@alchimistes.co

En savoir plus

Maison Gaborit



Emballages : la Maison Gaborit renforce sa démarche d'amélioration continue

À partir de fin janvier 2026, la Maison Gaborit, certifiée Bio Cohérence, va franchir une nouvelle étape dans sa démarche d'amélioration continue en repensant ses emballages de yaourts et desserts bio autour de trois axes concrets :

- Des emballages allégés pour une amélioration de l'expérience clients : un design repensé pour une meilleure ergonomie et un maniement plus aisé, tant pour les magasins distributeurs que pour les consommateurs,
- La réduction du carton : moins de matériaux utilisés pour un impact carbone encore plus faible. Concrètement, cela représente -6,5% de réduction de carton à la source et -26% de réduction de carton dans la poubelle du consommateur,
- La suppression de la colle : un assemblage 100% mécanique facilitant le tri et le recyclage.

Cette évolution s'inscrit dans un travail de fond mené depuis près de dix ans sur l'éco-conception des emballages.

En savoir plus

Nature & Aliments



Lancement de nouveaux produits

Les bioflans kids : Tous en cuisine avec les Bioflans ! Transformez la préparation de délicieux entremets en un moment ludique et créatif avec vos enfants ! Faciles à réaliser, les Bioflans offrent une expérience culinaire amusante, tout en apprenant à préparer des desserts sains et gourmands. Et après la préparation, les sachets se transforment en coloriage, pour encore plus de fun ! Un vrai plaisir à partager, pour des souvenirs sucrés et plein de rires ! Le sachet permet de faire 4 entremets de 125ml.



NAON gamme outdoor : Amoureux de l'aventure, on s'est dit, pourquoi ne pas proposer de quoi voyager sans avoir NAON (faim en breton)! Dans la bio depuis 1978, nos recettes sont à notre image : savoureuses, végétales, originales et bio. Une gamme qui s'élargit en 2026 pour varier les plaisirs pendant toutes vos aventures ! NAON vous propose 4 nouvelles recettes rapides, pratiques et avec seul ingrédient à ajouter : de l'eau !

Contact : nat-ali@nature-aliments.com - naon@nature-aliments.com - 02 40 73 65 97

En savoir plus

Nature & Compagnie



Découvrez notre nouveau cookie !

Un cookie généreux, inspiré des recettes américaines mais revisité à la française. Sa texture est irrésistible : moelleux à cœur et légèrement croustillant sur les bords, pour un vrai moment de gourmandise. 100% bio, vegan et certifié sans gluten, il se déguste sans compromis par tous ! Chaque portion individuelle de 45g est idéale à emporter, pour un goûter sain ou une pause plaisir à tout moment de la journée. Avec ses ingrédients de qualité : avoine, noisettes et pépites de chocolat noir, ce cookie associe plaisir et respect de vos valeurs



Animations magasins en février

- Vendredi 6 février de 9h à 13h : chez Bio monde L'Épicier Vert Segré-en-Anjou-Bleu.
- Vendredi 13 février de 9h à 13h : chez Bio monde Aloe Terra Azay-le-Brûlé et de 16h à 19h au Biocoop Bressuire.

Contact : commercial@nature-et-cie.fr

[En savoir plus](#)

Partner & Co



Partner & Co SAS participe depuis 28 ans au salon international BIOFACH en Allemagne, rendez-vous incontournable des acteurs de la filière biologique.

Cet événement nous permet de rencontrer nos partenaires, clients et producteurs venus du monde entier. Il constitue une source précieuse d'échanges, d'innovations et de veille sur les tendances du marché bio. BIOFACH reste pour nous une expérience humaine et professionnelle particulièrement enrichissante.

Contact : commerce@partnerandco.fr

[En savoir plus](#)



Interbio Pays de la Loire

9 Rue André Brouard, 49100, Angers
mallory.tharreau@interbio-paysdelaloire.fr

www.interbio-paysdelaloire.fr

[Se désinscrire](#)