

L'actualité bio dans votre région

Juin 2026

Les actualités nationales

Agence Bio : Sylvain Reverchon nommé directeur général, une nouvelle équipe aux commandes

Ce mardi 23 juin 2026, le conseil d'administration de l'Agence BIO a validé la candidature de Sylvain Reverchon, proposée par Annie Genevard, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté alimentaire, au poste de directeur de l'Agence. Cette nomination intervient alors que l'Agence BIO vient de publier les chiffres 2025 de l'Observatoire national du bio, confirmant une dynamique de consommation dans tous les circuits et mettant en évidence, pour la production, un enjeu d'alignement entre l'offre et la demande.

[Lire la suite](#)

Le marché bio retrouve une dynamique positive en 2025

En 2025, le marché bio français retrouve une dynamique positive, avec une croissance de 3,6 % par rapport à 2024. Les ventes progressent dans tous les circuits de distribution, notamment dans les magasins spécialisés (+ 8,5 %), et plusieurs catégories de produits enregistrent de fortes hausses. Malgré ce regain de consommation, la production reste un enjeu majeur : le nombre de fermes bio diminue légèrement (- 1,3 %), tandis que les surfaces bio se maintiennent à 10 % de la surface agricole utile française. Avec 72 % des produits bio consommés en France issus de la production nationale, le bio confirme son rôle essentiel pour une alimentation locale et durable. Le défi consiste désormais à renforcer la production afin d'accompagner cette reprise de la demande.

[Lire la suite](#)

Intégrer plus de bio en restauration : des outils pour comprendre et agir

Intégrer davantage de produits bio dans ses menus ne se résume pas à remplacer un produit par un autre. Cette démarche passe également par la compréhension des enjeux, l'identification des bons leviers et le partage d'expériences concrètes. Pour accompagner les professionnels, le site « Cuisinons Plus Bio » met à leur disposition des ressources pratiques : présentations pédagogiques, vidéos, replays de conférences, modules de formation, outils de communication et témoignages de professionnel-le-s.

[Tous les outils](#)

Communication & médias

Salon ProBio Ouest : 250 professionnels réunis pour la 5^e édition de Pro Bio Ouest

Cette journée professionnelle a confirmé son rôle de rendez-vous incontournable pour les producteurs, fournisseurs, distributeurs, acheteurs, restaurateurs et collectivités engagés dans le développement de l'agriculture biologique.

Cette édition a accueilli 53 exposants et près de 200 visiteurs, venus découvrir les dernières innovations du secteur, échanger sur les enjeux de la transition alimentaire et développer de nouvelles opportunités de collaboration.

Tout au long de la journée, les allées du salon ont été animées par de nombreux échanges. Cartes de visite, rendez-vous professionnels, découvertes de produits et retours d'expérience ont rythmé cet événement placé sous le signe du partage et de la convivialité.

Pro Bio Ouest a une nouvelle fois permis de réunir fournisseurs, distributeurs, acheteurs, acteurs de la restauration collective et commerciale, producteurs, élus et collectivités autour d'un objectif commun : construire les partenariats de demain et contribuer au développement d'une alimentation biologique de qualité.

[Lire la suite](#)



Une aventure gourmande au cœur des savoir-faire locaux

En avril, nous étions en tournage chez Maison Gaborit à Maulévrier, où nous avons découvert les coulisses de la fabrication de leurs fromages Cœur de Vendée, membre du réseau Invitation à la Ferme aux Herbiers, pour plonger dans la confection de leurs glaces artisanales. Une immersion sur le terrain, riche et inspirante, partagée avec Evan Adélinet et Clémence !
Restez connectés, la suite arrive bientôt...



Retour sur nos rendez-vous pro

Retour sur l'Assemblée générale d'EBPL chez Biofournil

Jeudi 21 mai, les adhérents d'EBPL se sont réunis chez Biofournil, boulangerie biologique engagée depuis 1978 et spécialiste de délicieux pains, de snacking et de pain de mie, pour leur assemblée générale annuelle. Un grand merci à Christelle Mesnil Buetas et Romane Dubois pour leur accueil chaleureux, et à Thierry pour le partage de son expérience lors de la visite des fournils.

[Lire la suite](#)



Chlorophylle met à l'honneur les entreprises bio des Pays de la Loire

Du 2 juin au 9 juillet : promotions, dégustations et animations en magasin pour découvrir les savoir-faire des entreprises bio locales et soutenir une consommation plus responsable chez Chlorophylle. À cette occasion, plusieurs adhérents d'Entrepreneurs Bio des Pays de la Loire proposeront des promotions sur leurs produits bio régionaux, ainsi que des animations en magasin pour échanger, découvrir leurs savoir-faire et déguster leurs produits. Rendez-vous dans les 7 magasins Chlorophylle en Loire-Atlantique.

[Lire la suite](#)



INTERBIO Pays de la Loire : 30 ans d'engagement fêtés lors de l'Assemblée générale 2026

Le 23 juin 2026, nous étions réunis chez Maison Gaborit à Maulévrier pour notre assemblée générale, un rendez-vous qui marquait également les 30 ans d'INTERBIO Pays de la Loire. L'occasion de revenir sur les actions menées en 2025, de partager les projets à venir pour la filière bio régionale et de réunir les présidentes et présidents qui ont marqué l'histoire de l'association depuis sa création en 1996.



Après sept années d'engagement à la présidence, Fanny Lemaire a transmis le relais à Hélène Gaborit, co-gérante de Maison Gaborit. Un grand merci à Fanny pour son investissement et son engagement au service de la filière bio, et bienvenue à notre nouvelle présidente, Hélène !

La journée s'est poursuivie avec une table ronde inspirante réunissant Antoine Lemaire (Bio Linéaires), Hélène Gaborit (Maison Gaborit), Morqane Priol (Agence de l'eau) et Valentin Loiseau (Bio Ribou Verdon). Au cœur des échanges, une question essentielle pour notre filière : comment construire l'avenir de l'agriculture biologique et renforcer sa place dans la société de demain ?

[Lire la suite](#)



Au Collège de l'Èvre, manger bio, local et de qualité n'est pas un objectif, c'est une réalité !

À Montrevault-sur-Èvre, Florent Leclerc et son équipe préparent chaque jour près de 320 repas en privilégiant les produits bio, locaux et faits maison. Depuis 2019, la part de produits bio est passée de 5 % à 38 %, grâce à un engagement fort en faveur des filières agricoles de proximité, de la saisonnalité et d'une cuisine maison de qualité.

- Produits locaux et de saison
- Menus végétariens intégrés au quotidien
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Soutien aux producteurs du territoire

Une belle illustration de la façon dont les objectifs de la loi EGAlim peuvent devenir une véritable opportunité pour proposer une restauration scolaire durable, accessible et appréciée des élèves. Découvrez le témoignage de Florent Leclerc, chef de cuisine du collège de l'Èvre.

[Regarder la vidéo](#)



Rencontres et échanges lors du Mayenne Food Dating 2026

Nous avons participé à la 11^e édition du Mayenne Food Dating, un rendez-vous dédié aux échanges entre producteurs, entreprises agroalimentaires mayennaises et professionnels des métiers de bouche et de la distribution. Cette journée a permis de présenter nos accompagnements en restauration collective ainsi que les labels TBE et EBE, de rencontrer de nombreux acteurs locaux et de nouer une dizaine de nouveaux contacts qualifiés.



Retour sur nos actions grand public

Atelier cuisine Vertou

Le mercredi 20 mai, des mamans et des enfants se sont retrouvés pour un atelier cuisine animé par Le Zeste en Plus. Au programme de ce moment convivial et anti-gaspi : des recettes simples et faciles à reproduire à la maison, comme une tartinade de fanes de radis, des fajitas végétariennes aux haricots rouges et aux légumes, ainsi qu'une verrine de fromage blanc de la Maison Gaborit accompagnée d'un coulis de fruits de saison. Un grand bravo aux petits et grands cuisiniers pour leur participation ! Une belle occasion de rappeler qu'il est possible de cuisiner bio, équilibré et savoureux, tout en maîtrisant son budget.



Les labels Territoire et Établissement Bio Engagé

Remise du label TBE à Bouvron (44)



Remise du label TBE à Saint-André-des-Eaux (44)



Jeudi 7 mai avait lieu la remise du label Territoire Bio Engagé pour la commune de Bouvron en Loire-Atlantique.

La commune de Bouvron, située à proximité de la forêt du Gâvre et du canal de Nantes à Brest, mène depuis plusieurs années une démarche active de préservation de ses espaces naturels et de valorisation de sa biodiversité. Parmi les actions mises en place : fauchage tardif, zéro phyto, éco-pâturage, plantations mellifères, rucher municipal, recensement des haies bocagères et réalisation d'un atlas de la biodiversité communale avec le soutien de la Ligue pour la protection des oiseaux. Un engagement durable qui se traduit aussi, depuis plus de 20 ans, par le soutien à une restauration scolaire bio et locale.

[Lire la suite](#)

Mardi 26 mai avait lieu la remise du label Territoire Bio Engagé pour la commune de Saint-André-des-Eaux en Loire-Atlantique.

La commune de Saint-André-des-Eaux est engagée depuis plusieurs années dans une démarche écoresponsable, notamment à travers sa restauration scolaire collective, dont la gestion est confiée à Convivio, partenaire historique de la collectivité. Le cahier des charges du marché actuel (2021-2025) fixe des objectifs ambitieux avec 70 % de produits de qualité et durables, dont 30 % issus de l'agriculture biologique. La ville s'est également engagée dans la démarche Mon Restau Responsable et a obtenu son accréditation lors de la séance publique du 7 mars 2025.

[Lire la suite](#)

Bienvenue à nos nouveaux adhérents



Adatris

Adatris propose des plantes médicinales et aromatiques pour les industriels de l'infusion. Proches du monde agricole, ils ont la capacité de travailler les plantes du champ aux sachets.

[En savoir plus](#)



L'Assiette Bleue

L'Assiette Bleue est une structure vendéenne engagée, spécialisée dans les produits de la mer durables. Elle propose une large gamme gourmande et respectueuse de l'environnement : crevettes, filets de poisson certifiés enrobés d'une panure bio et plats cuisinés élaborés à partir d'ingrédients biologiques. Ces produits sont commercialisés sous sa marque principale L'Assiette Bleue pour le grand public et sous la marque Bleu Vert pour les réseaux spécialisés bio.

[En savoir plus](#)



La Mandorle

Expert en nutrition végétale depuis plus de 35 ans, La Mandorle entretient un savoir-faire unique en fabriquant des poudres végétales de haute qualité gustative et nutritionnelle. Sans lactose, sans gluten, sans soja et fabriquées en France, ces préparations instantanées sont destinées à des usages multiples et variés au quotidien. Du petit déjeuner aux boissons végétales en passant par la cuisine, nos poudres permettent d'enrichir l'alimentation en nutriments naturels et sont adaptées à tous les profils (enfants, adultes, véganes, sportifs et seniors).

[En savoir plus](#)



RIOVAL

Depuis 2021, Rioval façonne un produit authentique, enraciné au cœur du Pays d'Ancenis. Parce que manger sain et savoureux est essentiel, nous faisons de chaque plat une expérience de plaisir, de découverte et de qualité. Rioval, c'est... L'authenticité des arancini italiens revisités : inspirés de la tradition sicilienne, nos arancini conservent toute la générosité de la recette originale. L'alliance parfaite du croustillant et du moelleux : une enveloppe dorée et croquante qui cache un cœur fondant et savoureux. Le goût du local et du responsable : nous privilégions des ingrédients soigneusement sélectionnés pour garantir fraîcheur, qualité et respect de l'environnement.

[En savoir plus](#)



France Konjac

Plant Innovation R&D SAS développe la première filière française de konjac sous la marque France Konjac. Basée en Anjou, notre entreprise associe recherche, innovation agronomique et transformation agroalimentaire afin de proposer des produits à base de konjac. Notre ambition est de relocaliser une production innovante, durable et traçable, tout en répondant aux nouveaux enjeux de santé et d'alimentation responsable.

[En savoir plus](#)

À ne pas manquer

- **1er septembre** : Remise EBE pour le collège "La Ville Aux Roses" de Châteaubriant (44)
- **23 septembre** : Journée Européenne du Bio



Salon SPACE à Rennes 2026 : Bureau Veritas décrypte la directive EmpCo

À partir du mois de septembre 2026, la directive européenne « Empowering Consumers for the Green Transition », dite « EmpCo », va encadrer strictement les communications environnementales et sociales des entreprises. Pour les entreprises, le défi est clair : capitaliser sur l'intérêt croissant des consommateurs pour la durabilité exige des promesses environnementales solides, vérifiables et crédibles afin de générer des achats réels. EmpCo renforce la clarté réglementaire et redéfinit les modalités de vos communications sur la durabilité.

Bureau Veritas vous propose une conférence lors du prochain salon SPACE à Rennes, dédiée au décryptage de la nouvelle directive EmpCo. Son objectif : vous aider à comprendre les nouvelles exigences en matière de communication et à structurer des messages environnementaux crédibles, conformes et différenciants, sans tomber dans le greenwashing ni renoncer à l'impact marketing. Nos experts seront à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner dans la mise en place de cette conformité.

Intervenants : Emmanuel Audoin, responsable de projets chez Bureau Veritas Living Resources, et Lucie Chaboisson, responsable Marché filières agro.

Rendez-vous le 17 septembre 2026, de 16h à 17h, à l'espace Europe du salon SPACE au Parc des Expositions de Rennes (35).

[En savoir plus](#)

C2I solutions - Parution prochaine d'un ouvrage juridique et méthodologique sur les marchés publics de restauration collective

Tatiana Corre, consultante spécialisée en marchés publics de restauration collective, annonce la parution prochaine d'un ouvrage juridique et méthodologique consacré aux marchés publics de restauration collective, à paraître en septembre aux Éditions Le Moniteur. Cet ouvrage s'adresse aux acheteurs publics, aux collectivités et aux acteurs de la restauration collective souhaitant sécuriser leurs procédures, structurer leurs pièces contractuelles et intégrer les enjeux réglementaires, qualitatifs et durables dans leurs marchés.



C2I solutions - Actualité EGAlim : exemplarité de l'État et plans de correction en restauration collective

Une actualité récente relative à l'exemplarité de l'État en matière de restauration collective rappelle les objectifs EGAlim applicables aux restaurants de l'État et de ses établissements publics. Elle souligne notamment le retard constaté dans l'atteinte des taux de produits durables et de qualité, dont les produits biologiques, ainsi que l'importance de la télédéclaration sur Ma Cantine. Les établissements concernés sont invités à renforcer le suivi de leurs approvisionnements, notamment sur l'origine France et l'origine de l'Union européenne, et à formaliser un plan de correction précis et daté lorsqu'ils n'atteignent pas les objectifs fixés.

[En savoir plus](#)

La Coopérative de sel de Noirmoutier vous dévoile sa dernière nouveauté : le sel fou Bio.

Une création originale qui incarne toute l'audace et l'esprit de notre île.

Une création originale qui incarne toute l'audace et l'esprit de notre île. Née de la rencontre entre un savoir-faire salicole ancestral et une volonté d'innovation, ce mélange unique sublime la richesse naturelle de nos marais salants. Récolté à la main dans le respect des traditions, notre sel marin s'associe ici à une sélection d'épices et d'arômes issus de l'agriculture biologique, pour offrir une explosion de saveurs authentiques et équilibrées.

[En savoir plus](#)



Lioravi enrichit sa gamme avec deux nouvelles recettes innovantes

Lioravi élargit sa gamme avec le lancement de deux nouvelles créations gourmandes et innovantes : les spaghettis à l'ail, aux authentiques saveurs italiennes, et les gnocchis aux algues, aux délicates notes iodées. Avec ces deux nouveautés, Lioravi confirme son engagement à proposer des produits innovants, savoureux et de qualité.

Contact :

Mail : contact@lioravi.fr

Téléphone : 02 44 03 81 05

Adresse : 655 Rue Antoine de Saint-Exupéry, 44150 Ancenis-Saint-Géréon.

[En savoir plus](#)



Manger Bio Pays de la Loire signe le pacte filières régional « Ici, on cuisine ! »

Le 11 juin dernier, Manger Bio Pays de la Loire a signé le pacte filières régional « Ici, on cuisine ! » aux côtés de la Région Pays de la Loire, en présence de Lydie Bernard, vice-présidente de la Région, à la ferme du Bois Suzin (La Grigonnais - 44). Cette signature marque une nouvelle étape en faveur de l'approvisionnement local et bio dans les lycées ligériens. Il s'agit d'une belle reconnaissance pour notre coopérative et nos producteurs locaux, et cela réaffirme notre rôle auprès des établissements de restauration collective pour développer une alimentation régionale, bio, durable et de qualité.

[En savoir plus](#)



Automatisation et optimisation : Socleo dévoile deux nouveautés majeures

Socleo déploie deux nouveautés logicielles destinées aux acteurs de l'alimentation de proximité, pour faciliter la gestion quotidienne des commandes et des livraisons. La conversion automatique des bons de commande PDF reçus par mail, afin d'éviter toute ressaisie manuelle. Un nouveau module d'optimisation des tournées, permettant de piloter les livraisons : gestion des véhicules, recherche du meilleur itinéraire, alerte des clients, intégration des coûts logistiques et gestion des preuves de livraison sur mobile.

[En savoir plus](#)



Toute l'équipe d'INTERBIO Pays de la Loire vous souhaite un bel été ! ☀️



Interbio Pays de la Loire
9 Rue André Brouard, 49100, Angers
contact@interbio-paysdelaloire.fr

www.interbio-paysdelaloire.fr

