

INTERBIO

Nouvelle-Aquitaine

Engagés au service des acteurs de la Bio



interbionouvelleaquitaine.com

ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE BIO RÉGIONALE





INTERBIO EN QUELQUES CHIFFRES

299

ORGANISATIONS
ET OPÉRATEURS
MEMBRES

13

COLLABORATEURS
SALARIÉS

3 SITES

RÉPARTIS SUR
LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

1,8 MD €

DE CHIFFRE
D'AFFAIRES

Chiffres de fin 2023

NOS ACTIONS

Pour la filière BIO en Nouvelle-Aquitaine

Fédérer
l'ensemble
des acteurs de
la filière

Représenter les
intérêts
des adhérents et
de la filière

Contribuer au
développement de
la filière BIO
régionale

Assurer la
promotion des
produits BIO
régionaux

Soutenir
l'introduction de
produits BIO
en restauration
collective

La loi EGAlim en restauration collective

Présentation aux collectivités des Landes
22 Mars 2024 à Mont-de-Marsan

La loi EGAlim en restauration collective :

Les bases

Les mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective

Loi EGAlim

À partir de **2018**

- 2018 : Loi EGAlim
- 2019 : Mise en place du CNRC
Ordonnance gaspillage
Expérimentation repas végétarien

2021

Loi Climat & Résilience

Mise en oeuvre pour les restaurants collectifs

2022

- **Gérés par des personnes morales de droit public,**
- **Gérés par des personnes morales de droit privé en charge d'une mission de service public (périmètre de l'article L.230-5 du CRPM),**
- **Scolaires et universitaires,**
- **Des établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans,**
- **Des établissements de santé,**
- **Des établissements sociaux et médico-sociaux,**
- **Des établissements pénitentiaires.**

2024

Mise en œuvre pour la restauration collective privée

Les mesures phares pour la restauration collective



Des produits durables et de qualité dans les assiettes



Diversification des sources de protéines et menu végétarien



Information des convives



Substitution des plastiques



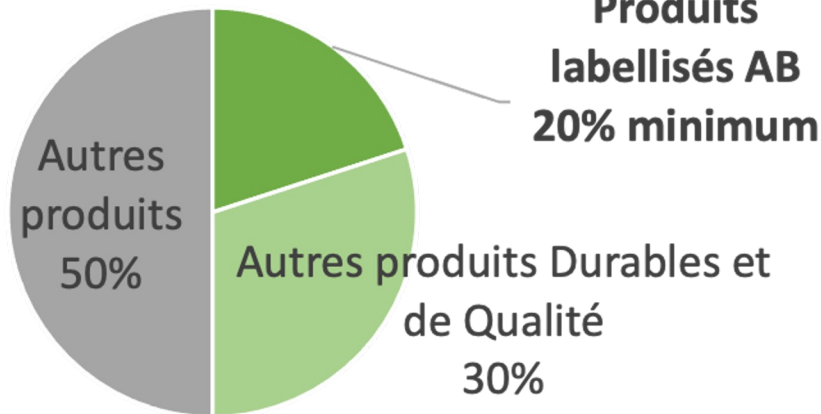
Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires

Avec une application **progressive** (dates d'entrée en vigueur différentes selon les mesures) et **différenciée** selon les secteurs.

Mesure 1 :

50% de produits de qualité dans l'assiette

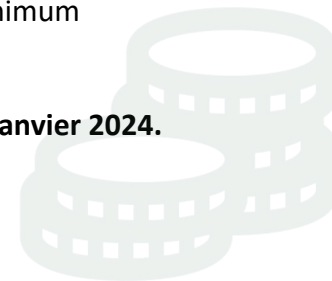
Objectif composition des repas servis dans les restaurants collectifs en 2022 (en valeur d'achat HT)



Des produits durables et de qualité dans les assiettes, les chiffres clefs :

En % des
valeurs d'achats HT
par année civile

- **50%** de produits durables et de qualité, dont **20%** de produits biologiques minimum au **1^{er} janvier 2022**,
- **60%** de produits durables et de qualité pour les viandes et le poissons au **1^{er} Janvier 2024**.



À partir de 2023 :

Déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif et bilan statistique national sur la plateforme ma-cantine



Les Labels et mentions



Agriculture Biologique

Les Sigles Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO)

Le label Fermier (pour les œufs, les fromages et le fromage blanc ou en complément d'un autre SIQO)



Haute Valeur Environnementale de niveau 2 (jusqu'en 2027) ou 3



Ecolabel Pêche Durable



Régions ultrapériphériques



Commerce équitable

INTERBIO N-A, 10 ans d'expérience au service des collectivités

Notre mission restauration collective

Un engagement depuis
2010

3
Salariées dédiées sur le
territoire

Une mission d'accompagnement confiée par la Préfecture de région et le Conseil régional dans le cadre du pôle régional de compétence sur la restauration collective avec notamment :



Des accompagnements dédiés aux Restaurants d'État



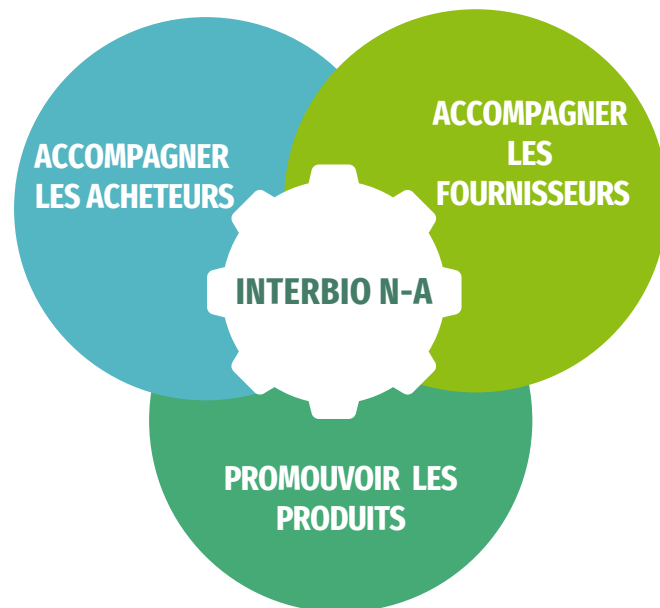
Des ateliers et formations gratuites pour tous



Un salon professionnel régional

Notre mission restauration collective

Un accompagnement global



Grâce aux actions financées et aux prestations auprès des établissements et territoires (conseils minutes, formations, ateliers, sourçage et autres accompagnements).

En animant la commission Restauration Collective, en proposant des formations et accompagnements individuels et collectifs aux adhérents.

En organisant le salon régional des professionnels de la RC, en travaillant avec les partenaires, en animant et développant des outils spécifiques.

Un accompagnement dans le cadre des Pactes alimentaire et bio régionaux complémentaires avec les engagements du Département :



Accompagnements individuels

- Diagnostic de site et rédaction de préconisations
- Temps de suivi dédié
- Temps d'information : (réglementation, nutrition, ...)
- Support au sourçage et aide à la relocalisation des achats
- Accompagnement à la labellisation *Territoire Bio Engagé*

Accompagnements collectifs

- Formations théoriques et pratiques dispensées en direct ou en lien avec nos partenaires régionaux :
 - Relocalisation des achats*
 - Marchés publics*
 - Réglementation*
 - Aide « Lait et fruits à l'école »*
 - Formations techniques*
- (Nutrition, Cuisine, Lutte contre le gaspillage)

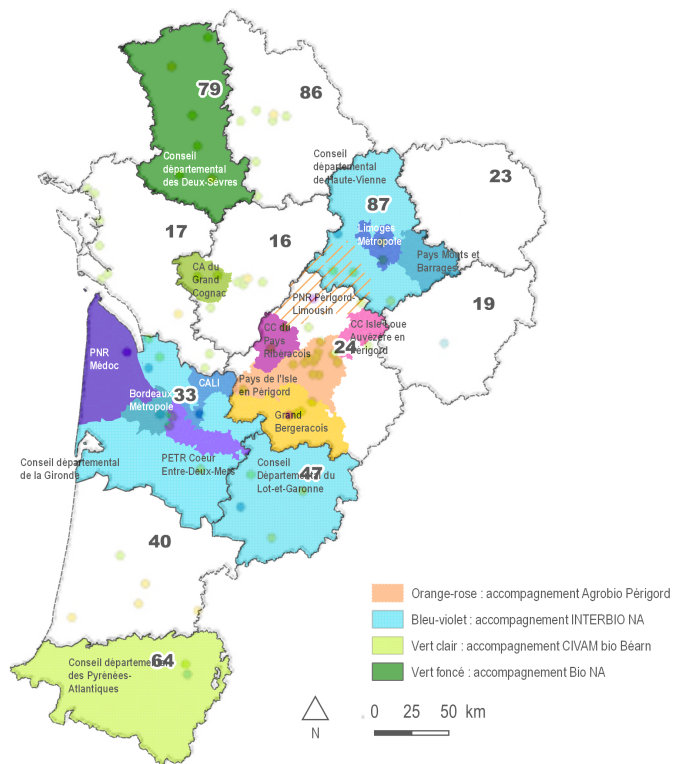
Des partenaires départementaux membres pour conforter l'approche locale :

- La Chambre d'Agriculture des Landes
- Agrobio 40
- Les groupements de producteurs, plateformes et les entreprises de transformation qui ont développé une gamme dédiée



• AGROBIO 40 •

Collectivités suivies en 2023 en NA



EN 2023, NOTRE ACTION POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE C'EST :

+ 50
Conseils
minute

18
Lycées
accompagnés

10
Territoires
accompagnés

6
Formations
collectives
régionales

Actions en 2023 et 2024 dans les Landes



En 2023, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine dans les Landes se sont :

- 1 groupement d'achat de lycée accompagné pour la rédaction de son marché public
- 3 Lycées agricoles accompagnés individuellement dans l'atteinte des objectifs EGAlim
- 1 Atelier conseil organisé
- 1 Formation « Relocalisation des achats » dispensée

Des outils d'identification de fournisseurs pour la RC :

- Annuaire des adhérents landais d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine fournisseurs en RHD
- Portail de la restauration collective de Nouvelle-Aquitaine (12 fournisseurs landais)

Et en 2024, au moins 2 nouveaux établissements dépendants de l'Etat pour lesquels un accompagnement va être réalisé.

TERRITOIRE BIO ENGAGÉ

Un label gratuit pour valoriser vos engagements



Ce label récompense les collectivités et établissements ayant atteint :

- Plus de **15%** de leur surface agricole en bio
- Plus de **22%** de produits bio introduits dans leur repas



Label pour les collectivités territoriales pour la surface et pour la restauration collective -

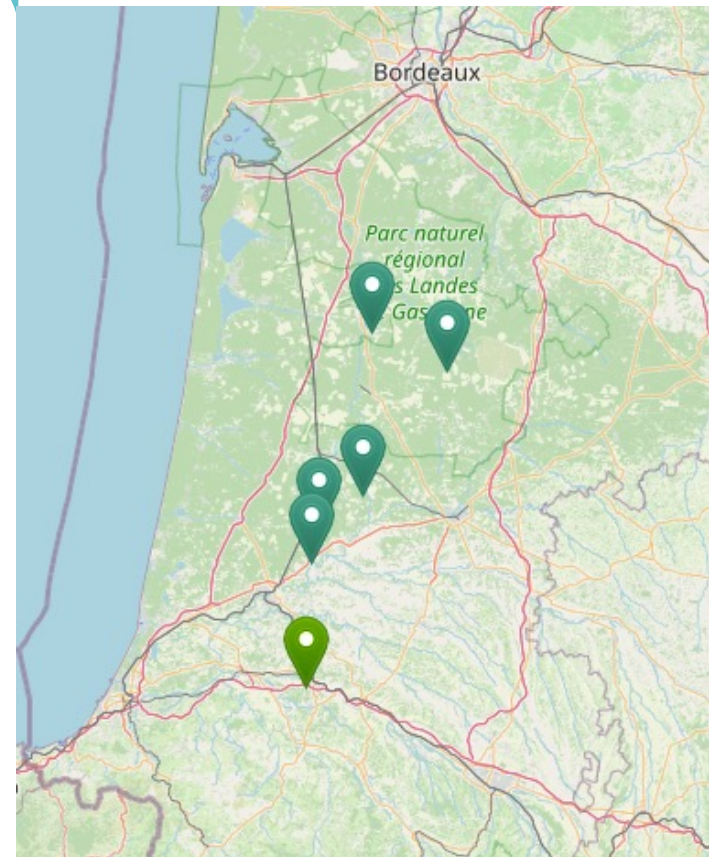


Label pour les établissements de type collèges / lycées / restaurants administratifs / cuisine centrale etc.



Le label Territoire Bio Engagé dans les Landes, ce sont :

- 6 Lauréats
- 5 communes labélisées sur la SAU
Arengosse, Callen, Lesgor, Moustey, Rion des Landes
- 1 commune labélisée sur la restauration collective
Misson



Merci !



**PRÉFET
DES LANDES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

