

INTERBIO Pays de la Loire accompagne les établissements scolaires dans la mise en œuvre de la loi Egalim pour une alimentation durable et responsable !

La loi Egalim concerne l'ensemble des acteurs de la restauration collective, et les établissements scolaires occupent une position stratégique pour la mettre en œuvre concrètement. Qu'il s'agisse d'écoles, collèges, lycées, enseignements supérieurs, tous sont directement connectés aux enjeux actuels et futurs de leur élève et étudiant. Nous portons une attention particulière aux lycées agricoles, lycées hôteliers, MFR, centres de formation par apprentissage qui sont en prise directe avec l'agriculture et la restauration. Leur rôle est essentiel pour impulser et incarner la transition vers une alimentation plus durable.

C'est pourquoi INTERBIO et son réseau priorisent leur accompagnement dans la mise en œuvre de la loi Egalim, qui impose notamment 50 % de produits durables et de qualité en restauration collective, dont au moins 20 % de produits biologiques.

Chefs d'établissement, gestionnaires, chefs de cuisine, agents de restauration : vous êtes tous concernés. Respecter la loi Egalim n'est pas une option, c'est une obligation légale, mais aussi une véritable opportunité d'améliorer la qualité des repas servis, de dynamiser les filières agricoles locales et de sensibiliser les jeunes générations et futurs professionnels à une alimentation plus durable.

Pour permettre un suivi transparent des engagements et valoriser les progrès réalisés, INTERBIO Pays de la Loire encourage fortement les établissements à se notifier sur la plateforme nationale ma-cantine.fr. Cet outil officiel permet d'enregistrer les niveaux d'approvisionnement atteints, d'accéder à des ressources utiles, et d'identifier les marges de progression. Il s'agit aussi d'un outil de pilotage et de communication essentiel, à disposition des collectivités et de leurs partenaires.

Conscient des réalités de terrain, INTERBIO Pays de la Loire met à disposition des établissements son expertise et son réseau d'acteurs régionaux pour faciliter la transition alimentaire dans les cantines. Nous vous proposons :

- Des conseils en restauration collective : sourcing de produits bio et locaux, maîtrise des coûts, lutte contre le gaspillage,
- Des formations à la cuisine alternative, à la réponse aux marchés publics ou encore à la nutrition,
- La mise en relation avec des fournisseurs et producteurs bio de la région,



Le Label Établissement Bio Engagé (EBE) : 25 % de produits bio en restauration collective, c'est possible !

Afin de récompenser les établissements exemplaires, INTERBIO délivre le Label EBE (Établissement Bio Engagé), qui valorise les structures atteignant au moins 25 % de produits bio en restauration collective. Ce label s'adresse aux collèges, lycées, centres de formations, restaurants universitaires ou restaurants administratifs. Il permet de mettre en lumière le travail des équipes, de fédérer les acteurs autour de projets territoriaux et de s'inscrire dans une dynamique collective de transition.

Déjà 8 collèges ont été labellisés en Pays de la Loire, dont :

- Collège Robert Schuman à Châteaubriant,
- Collège Agnès Varda à Ligné,
- Collège Jean Mermoz à Nozay.

Obtenir ce label, c'est :

- Valoriser l'engagement des équipes et des agents,
- Mettre en réseau les établissements engagés,
- Initier de nouveaux projets avec des partenaires locaux et poursuivre sa démarche durable,
- Accéder à un accompagnement dédié.



Remise EBE Collège Robert Schuman à Châteaubriant



Remise EBE Collège Agnès Varda à Ligné



Remise EBE Collège Jean Mermoz à Nozay



Fanny Lemaire, présidente d'INTERBIO Pays de la Loire

"L'agriculture biologique dispose de la réglementation officielle la plus aboutie qui interdit l'utilisation de pesticides chimiques de synthèse, respecte le bien-être animal, protège la biodiversité et est contrôlée du champ à l'assiette. Dans ce contexte de problèmes de qualité de l'eau, de pollution des sols au cadmium liée aux engrais chimiques, de réintroduction de néonicotinoïdes, INTERBIO réaffirme son engagement : accompagner tous les établissements de formation vers une restauration collective plus juste, plus durable et plus cohérente avec les enjeux agricoles, alimentaires et environnementaux d'aujourd'hui."

Suivez nos actualités

- Site internet : www.interbio-paysdelaloire.fr/printemps-bio/
- LinkedIn : www.linkedin.com/company/interbio-des-pays-de-la-loire/
- Instagram : www.instagram.com/interbiopaysdelaloire/
- Facebook : www.facebook.com/interbio.paysdelaloire

Contacts presse

Maryse Jeannin Mahieu
direction@interbio-paysdelaloire.fr
06 26 72 05 22

Mallory Tharreau
mallory.tharreau@interbio-paysdelaloire.fr
07 76 88 21 72