RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Communiqué de presse – 19 novembre 2026

Salon des Maires et des Collectivités Locales (SMCL 2026)

L'Agence BIO aux côtés des collectivités pour faire progresser le bio en restauration collective

Paris, le 19 novembre 2026 – Du 24 au 26 novembre 2026, l'Agence BIO donne rendez-vous aux élus (ues) et aux acteurs et actrices des collectivités territoriales au Salon des maires et des collectivités locales. Cette présence s'inscrit dans le cadre de son programme « Cuisinons Plus Bio », co-financé par l'Union Européenne, et s'articule autour de trois priorités essentielles pour accélérer le développement de l'agriculture biologique en restauration collective : l'approvisionnement bio et local, l'accompagnement des établissements sanitaires et médico-sociaux et la formation des professionnels. Au programme : échanges, partage de bonnes pratiques et démonstrations culinaires avec des chefs engagés pour une cuisine bio accessible à tous.

La restauration collective, levier majeur de la transition alimentaire dans les territoires

Le potentiel est considérable. En France, un repas sur cinq est pris hors domicile, et plus d'un tiers des dépenses alimentaires se fait en restauration hors foyer. Pourtant, en 2025, le bio ne représente toujours qu'environ 1 % des approvisionnements des 250 000 restaurants commerciaux et moins de 6 % des achats des 85 200 cantines.

Depuis le 1er janvier 2022, la loi EGalim impose à la restauration collective publique de proposer au moins 20 % de produits bio.

Avec 20 % d'achats bio parmi les établissements déclarants, le secteur de l'enseignement atteint désormais les objectifs de la loi tandis que le secteur social et médico-social stagne à 6,7 et celui de la santé se situe à 4,3%.

Si l'on regarde uniquement les écoles primaires, ce taux montent même à 27% des télédéclarants

« Un tel constat montre que c'est possible mais appelle à nous mobiliser. C'est pourquoi nous saisissons l'occasion du Salon des maires pour venir à la rencontre des élus et des représentants des collectivités et leur rappeler l'accompagnement de l'Agence BIO. Leur rôle est déterminant et nous pouvons les aider à favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour leurs administrés, tout en créant des débouchés durables pour les

agriculteurs de leurs territoires », **explique Sylvain Reverchon, directeur de l'Agence BIO.**

Trois priorités pour accélérer le développement du bio en restauration collective

- **Favoriser l'approvisionnement bio et local**

En travaillant sur la rédaction des marchés publics, l'organisation des approvisionnements, la saisonnalité des menus ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire, les collectivités peuvent développer la part des produits biologiques, tout en maîtrisant leurs contraintes budgétaires.

L'Agence BIO se positionne comme un partenaire pour aider les élus à structurer des marchés publics qui soutiennent les producteurs de leur territoire. Objectif : rendre l'introduction du bio plus simple et plus progressive. L'enjeu est de rapprocher les besoins de la restauration collective de l'offre des producteurs et transformateurs bio, afin de construire des partenariats durables et de renforcer l'ancrage territorial

- **Accompagner les établissements sanitaires et médico-sociaux : un enjeu majeur pour les années à venir**

Avec 3,4 milliards de repas servis chaque année et près de 4,5 milliards d'€ d'achats, les secteurs sanitaire et médico-social représentent un poids et donc un potentiel considérable pour le développement de l'agriculture biologique, d'autant plus qu'ils ne ferment pas pendant les congés scolaires. Pourtant, ces deux secteurs restent les plus éloignés des objectifs de la loi EGalim.

L'enjeu est d'autant plus important que, selon le baromètre de la consommation de l'Agence BIO 2026 réalisé avec L'ObSoCo, 72 % des consommateurs souhaiteraient voir davantage de produits bio servis dans les établissements sanitaires et médico-sociaux.

Secteur	Établissements	Achats alimentaires	Achats bio 2024	Part de bio (max)
Sanitaire	2 700 (dont 1 300 acheteurs de bio)	2,3 Md€	26 M€	2,5 %
Médico-social (hors crèches)	16 600 (dont 2 900 acheteurs de bio)	2,3 Md€	31 M€	4,3 %

De nombreux acteurs s'organisent pour faire progresser le bio dans ses deux secteurs fortement soumis à la rigueur budgétaire. La réduction du gaspillage alimentaire, l'adaptation des repas aux fragilités des convives permettant de réduire l'utilisation

des compléments nutritionnels oraux sont autant de leviers déployés par les professionnels de la restauration collective pour atteindre les objectifs de la loi.

- **Former les professionnels d'aujourd'hui et de demain pour installer durablement le bio dans les pratiques culinaires**

Le développement de l'agriculture biologique en restauration collective passe aussi par la formation de celles et ceux qui conçoivent, préparent et servent les repas. Dans le cadre du programme « Cuisinons Plus Bio », une dizaine de master-classes ont déjà été organisées dans des écoles de cuisine et d'hôtellerie, sensibilisant près de 300 étudiants.

En complément, des modules pédagogiques, associant apports théoriques, travaux pratiques et exercices, sont co-construits avec un enseignant du lycée hôtelier de Granville et proposent des supports adaptés aux référentiels du CAP, du bac professionnel et du BTS.

L'objectif est de donner aux futurs professionnels les connaissances et les savoir-faire nécessaires pour intégrer naturellement les produits biologiques dans leurs pratiques : choix des produits, respect des saisons, maîtrise des coûts, créativité culinaire et lutte contre le gaspillage.

« *La restauration scolaire montre qu'il est possible de faire progresser le bio dans les assiettes. Si le bio ne représente aujourd'hui que 6 % des achats en restauration collective, de nombreuses cantines démontrent qu'il est possible d'atteindre 20 à 100 % de bio, tout en maintenant des coûts matière maîtrisés. Mais nous devons aujourd'hui franchir une nouvelle étape, notamment dans les établissements médicaux-sociaux, où les marges de progression restent considérables. Les élus disposent de leviers puissants pour agir. Chaque achat de produits bio est aussi un choix en faveur de nos agriculteurs, de la préservation de l'eau, de la biodiversité et de l'activité économique locale. Notre rôle, à l'Agence BIO, est de leur donner les moyens de transformer cette ambition en réalité. Nous sommes au rendez-vous pour accélérer, avec les collectivités, la transition alimentaire des territoires* », **souligne Bruno Martel, président de l'Agence BIO.**

Informations pratiques

Salon des maires et des collectivités locales 2026
Du 24 au 26 novembre 2026
Paris Expo – Porte de Versailles, Pavillon 7
Stand Agence BIO : PAVILLON 7.3 D60

À propos de « Cuisinons Plus Bio »

Lancé par l'Agence BIO en 2023 et renouvelé en 2026 avec le soutien de l'Union européenne, le programme « Cuisinons Plus Bio » informe, forme et accompagne les

professionnels de la restauration collective et commerciale. Il vise à rendre l'introduction du bio plus simple et plus progressive, pour répondre à la demande des consommateurs, soutenir la production française et accélérer la transition alimentaire.

À propos de l'Agence Bio :
Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, l'Agence BIO est un groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française. Elle rassemble au sein de de son conseil d'administration des représentants des Pouvoirs Publics – le ministère en charge de l'Agriculture de la Cohésion des territoires – et des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, FCD, Synadis Bio, Interbio, et la Coopération Agricole). Ses missions principales : communiquer et informer sur l'agriculture biologique et ses vertus environnementales. Produire, analyser et partager les chiffres du bio avec l'Observatoire National. « Être une instance » de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre

Contacts presse : Agence Shadow
Aurélie Vinzent - 06 58 66 80 49 - aurelievinzent@shadowcommunication.fr
Karima Doukkali – 07 77 36 64 10 - karimadoukkali@shadowcommunication.fr