



**FNAB**

Fédération Nationale  
d'Agriculture Biologique

**PASSAGE EN GESTION DIRECTE**  
**DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**  
**L'EXPERTISE DU RÉSEAU FNAB**  
**AU SERVICE DES COLLECTIVITÉS LOCALES**



Une action du réseau FNAB

**TERRITOIRESBIO**

**FNAB**

40 Rue de Malte, 75011 Paris

Téléphone : 01 43 38 38 69

[www.fnab.org](http://www.fnab.org)

**Relations Presse**

William Lambert

06 03 90 11 19

[william@lambertcommunication.com](mailto:william@lambertcommunication.com)



**FNAB**

Fédération Nationale  
d'Agriculture Biologique

## SOMMAIRE

<b><i>Présentation</i></b>	<i>p. 3</i>
<b><i>L'expertise du réseau FNAB</i></b>	<i>p. 4</i>
<b><i>Témoignages :</i></b>	
<i>Commune de Sarzeau</i>	
<i>« Offrir la meilleure alimentation possible aux enfants »</i>	<i>p. 5</i>
<i>Commune de Plessé</i>	
<i>« Reconnecter les approvisionnements avec le territoire »</i>	<i>p. 6</i>
<i>Communauté d'agglomération du Pays de l'Or</i>	
<i>« Les approvisionnement en produits Bio ont été moins impactés par l'inflation »</i>	<i>p. 7</i>
<b><i>territoiresbio.fr, boîte à outils gratuite pour les collectivités</i></b>	<i>p. 8</i>
<b><i>La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique</i></b>	<i>p. 9</i>



Une action du réseau FNAB

**TERRITOIRESBIO**



## **LE RÉSEAU FNAB ACCOMPAGNE LES COLLECTIVITÉS DANS LEUR PROJET DE RESTAURATION COLLECTIVE**

**La gestion en régie directe de la restauration collective permet aux collectivités de mettre en place un projet alimentaire global, au service du bien-être des convives, de l'économie locale et de l'environnement.**

Un nombre croissant de communes et d'intercommunalités s'orientent vers ce mode de gestion pour reprendre la maîtrise de leurs approvisionnements et offrir une alimentation de qualité, Bio et locale, qui privilégie les fournisseurs du territoire.

**Le réseau de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) accompagne depuis plus de 20 ans les collectivités dans la montée en qualité de leur service de restauration.**

Présent sur l'ensemble du territoire français au travers de 90 groupements départementaux ou régionaux, le réseau de la FNAB met au service des collectivités l'expertise de 450 animateur.rice.s, conseiller.ère.s, et technicien.ne.s, dont plus de 40 spécialistes de la restauration collective

# LE RÉSEAU FNAB APPORTE SON EXPERTISE AUX COLLECTIVITÉS POUR...



## LES AIDER A DÉFINIR LEURS OBJECTIFS

VIA LA CONCERTATION DE L'ENSEMBLE DES PARTIES PRENANTES,  
DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

- Quelle Ambition politique pour la restauration collective du territoire ?
- Quelle qualité souhaitée dans les assiettes des convives ?
- Quelle part de bio, de local, de SIQO ou de fait- maison ?
- Comment accompagner le temps du repas ?

## FAIRE UN ÉTAT DES LIEUX

DE L'OUTIL DE RESTAURATION ET ÉTUDIER LES BESOINS

- Étudier les évolutions possibles de l'outil selon les équipes en place, les locaux, leur localisation, leurs capacités de production et les équipements.
- Recenser les possibilités d'approvisionnements en produits bio et locaux.

## RÉALISER LEUR PROJET

- En accompagnant les collectivités dans la structuration, le choix et la mise en place d'un nouveau mode de fonctionnement de leur service, seules ou via un regroupement de communes.
- En formant les équipes de restauration et d'accompagnement du temps du repas.
- En mettant en lien l'offre et la demande et en accompagnant les collectivités dans la rédaction de leurs marchés publics pour l'approvisionnement.
- En identifiant les subventions auxquelles les collectivités peuvent prétendre.

Les collectivités intéressées peuvent contacter **Valentin Cèze**, chargé de mission alimentation FNAB : 07 67 89 00 24 / [vceze@fnab.org](mailto:vceze@fnab.org)

Elles trouveront également informations et contacts locaux sur la plateforme FNAB dédiée aux collectivités locales [territoiresbio.fr](http://territoiresbio.fr)



## « OFFRIR La meilleure ALIMENTATION POSSIBLE AUX ENFANTS »

Les premiers contacts entre la commune de Sarzeau et le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Morbihan (GAB 56) ont été noués en 2019 dans le cadre du programme "De la fourche à l'assiette" financé par Golfe Morbihan - Vannes Agglomération. *« Nous étions alors en réflexion sur la restauration scolaire. Nous souhaitons améliorer la qualité des repas pour offrir le meilleur aux enfants de la commune et contribuer à dynamiser l'économie du territoire et à préserver notre environnement en passant en 100% bio et local. Nous avons donc d'abord sollicité le GAB pour nous accompagner dans l'aide à la décision »*, explique Corinne Jouin-Darras, adjointe en charge de l'éducation de l'enfance et de la jeunesse.

### Un plan d'actions construit en concertation

L'organisation d'ateliers animés par le GAB a permis de construire un plan d'actions pour le passage en régie directe, en concertation avec les parents d'élèves, les personnels de restauration et les animateurs enfance-jeunesse. Le GAB 56 a également aidé à établir un diagnostic sur les possibilités d'approvisionnement en produits Bio locaux, organisé des rencontres avec les agriculteurs afin de définir le cadre d'un partenariat équitable et participé à l'élaboration et à la rédaction du marché public pour les approvisionnement en circuit court.

Passée en régie directe en septembre 2022, la commune a largement dépassé les objectifs de la loi EGalim avec 66,74% de produits durables et de qualité dont 42% en bio. Malgré l'inflation, les tarifs de cantine n'ont pas augmenté. Les coûts de production ont, en effet, pu être maîtrisés notamment par la réduction du gâchis alimentaire rendu possible par l'amélioration de la qualité des repas et à des portions mieux ajustées aux besoins réels (menus construits avec une diététicienne).

Sollicitée par des communes voisines intéressées par cette expérience, Sarzeau envisage désormais d'étendre le champ d'action de sa cuisine centrale au portage de repas à domicile, voire aux cantines d'autres municipalités. Une réflexion sur la valorisation des déchets alimentaires (compostage, méthanisation...) a également été engagée.

### SARZEAU

Commune de 8800 habitants.

Département du Morbihan.

Régie directe depuis sept. 2022.

650 repas/jours.

Accompagnement réseau FNAB :  
Groupement des Agriculteurs Bio  
du Morbihan (GAB 56)



## « Reconnecter les approvisionnements avec le territoire »

A Plessé, le passage en régie directe a été réalisé dans le cadre d'un programme d'actions baptisé PAC, pour Politique Agricole et Alimentaire Communale. « *Notre territoire compte plus de 90 agriculteurs dont beaucoup doivent partir en retraite dans les années qui viennent. Nous nous attachons à créer une dynamique qui favorise la reprise des fermes, la transition écologique et les emplois non-délocalisables*, explique Aurélie Mézière, maire de Plessé. *Le passage en régie directe est un levier pour y parvenir. La maîtrise de nos approvisionnements permet de reconnecter les cantines avec les agriculteurs du territoire, notre objectif étant de passer en 100% bio et local.* »

### Fourni par les producteurs Bio de la commune

La municipalité a été accompagnée dès la phase de réflexion par le Groupement des Agriculteurs Bio de Loire Atlantique (GAB 44) qui a animé des réunions regroupant élus, agents et habitants de la commune, représentants des équipes scolaires et du centre de loisirs. Le GAB a également accompagné la commune pour identifier les agriculteurs bio du territoire qui pouvaient fournir la cuisine municipale, a organisé des rencontres entre ces agriculteurs et des représentants de la municipalité afin de concilier les besoins de chacun et de mettre en place une planification annuelle des approvisionnements.

#### PLESSÉ

Commune de 5400 habitants  
Département de Loire-Atlantique  
Régie directe depuis juillet 2023  
430 repas/jour  
Accompagnement réseau FNAB :  
Groupement des Agriculteurs Bio  
de Loire-Atlantique (GAB 44)

« *Depuis la rentrée scolaire 2023 notre cuisine municipale se fournit en produits bio sur la commune auprès de 4 éleveurs de bovins, 2 producteurs laitiers, 3 boulangers et paysans-boulangers. Et la plupart des autres fournisseurs sont en immédiate proximité* », souligne Rémi Beslé, adjoint à l'agriculture, à l'alimentation, à l'environnement et à la biodiversité. Des photos de ces fournisseurs devraient bientôt orner les murs des restaurants scolaires afin de renforcer chez les enfants une approche de l'alimentation allant de la graine à la fourchette, connectée avec leur territoire et leur environnement.



## « Les approvisionnement en produits Bio ont été moins impactés par l'inflation »

Maître d'ouvrage de dix captages, la Communauté d'agglomération du Pays de l'Or a déployé à partir de 2011 une stratégie de protection de la ressource en eau visant à réduire l'usage des intrants et à favoriser l'agriculture biologique. « *Notre collectivité appartient au réseau des Territoires Bio Pilotes animé par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), qui porte une démarche encourageant le décloisonnement et la coopération entre les services* », explique Julien Labriet, Directeur Général Adjoint du Pôle Actions Sociales et Jeunesse du Pays de l'Or. Dès l'origine, la stratégie Eau a ainsi été mise en lien avec la politique qualité du service de la restauration collective, qui produit 685.000 repas par an pour les crèches, les écoles, les ALSH, les collèges et le service de repas à domicile.

### Structuration d'une filière Bio et locale

Les approvisionnements en produits Bio et locaux de la Communauté d'agglomération ont été progressivement augmentés et, en s'appuyant sur l'expertise du CIVAM Bio 34, la collectivité a œuvré à la structuration d'une micro-filière maraîchère. Un GIEE de producteurs Bio du territoire fournissant les cuisines du Pays de l'Or a ainsi été créé en 2019. En parallèle, le CIVAM Bio 34 a accompagné la collectivité pour la mise en place d'actions pédagogiques auprès des enfants qui fréquentent les cantines avec, notamment, des visites d'exploitations qui approvisionnent la communauté d'agglomération, afin qu'ils découvrent le métier d'agriculteur bio et fassent le lien avec ce qu'il y a dans leur assiette.

#### PAYS DE L'OR

Communauté d'agglomération de 45000 habitants.

Département de l'Hérault.

Régie directe depuis 1973.

4000 repas/jour.

Accompagnement réseau FNAB : CIVAM Bio 34

De 2013 à 2021, la part des achats bio dans l'approvisionnement des cantines du Pays de l'Or est passée de 1% à 40% en valeur. « *En 2022, cette part est passée à 35% bien que les volumes financiers d'achats aient légèrement augmentés* », constate Julien Labriet. Explication : « *L'inflation a davantage affecté les produits issus de l'agriculture conventionnelle que les produits Bio.* »



Une action du réseau FNAB

# TERRITOIRESBIO

**Le site [territoiresbio.fr](https://territoiresbio.fr) donne gratuitement accès à une boîte à outil complète destinée aux collectivités qui souhaitent développer l'agriculture et l'alimentation biologique.**

Le site [territoiresbio.fr](https://territoiresbio.fr) est comprend quatre grandes rubriques :

## **POURQUOI DÉVELOPPER L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?**

Des informations sur l'impact positif du développement de l'agriculture biologique sur la protection des ressources en eau, l'économie et l'emploi, la biodiversité, le climat...

## **COMMENT AGIR ?**

Des outils pour réaliser le diagnostic de son territoire, identifier les freins et les leviers d'actions pour développer l'agriculture, les filières et l'alimentation bio, pour construire son projet, mobiliser les acteurs locaux, mettre en œuvre des actions et les évaluer.

## **LE RÉSEAU FNAB VOUS ACCOMPAGNE**

La FNAB apporter un accompagnement de proximité grâce à son réseau composé de 90 groupements départementaux ou régionaux, qui couvrent l'ensemble du territoire français. Toutes les coordonnées sont ici.

## **LES TERRITOIRES BIO PILOTES**

Les retours d'expériences des collectivités engagées dans le réseau des Territoires bio pilotes.

Le site permet également de s'abonner à la newsletter **TERRITOIRESBIO** qui offre chaque mois un panorama complet de l'actualité bio ainsi que des retours d'expériences.

***[territoiresbio.fr](https://territoiresbio.fr)***



# La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique

**Créée en 1978 afin de porter la voix des producteur.rice.s biologiques, la FNAB anime un réseau de proximité et de compétence fort de 10.000 fermes adhérentes et de 90 groupements départementaux ou régionaux, qui couvrent l'ensemble du territoire français. Il s'agit du seul réseau professionnel agricole spécialisé en agriculture biologique en France.**

L'action de la FNAB repose sur le fait que l'agriculture biologique est une alternative agricole et alimentaire crédible et nécessaire face aux enjeux environnementaux, économiques et sociaux du monde actuel. Acteur de la transition écologique depuis 40 ans, le réseau FNAB porte un projet sociétal global réaffirmé en 2016 dans sa ["Charte des valeurs"](#).

**Au-delà de son objectif d'organisation, de représentation et de défense des agriculteur.rice.s biologiques, la FNAB met son expertise et ses compétences au service de celles et ceux qui s'engagent dans des démarches de transition agricole et alimentaire conformes à ses valeurs.**

**Outre les agriculteur.rice.s biologiques, le réseau FNAB et ses 450 animateur.rice.s, conseiller.ère.s, et technicien.ne.s, accompagne ainsi notamment :**

- **les consommateur.rice.s**, au travers de nombreux projets menés avec les AMAP et des associations citoyennes ;
- **les collectivités locales**, avec plus 400 collectivités accompagnées, l'animation d'un groupe d'une trentaine de « Territoires pilotes » qui portent des projets particulièrement innovants, la création et la mise à disposition d'outils et de formations spécifiques,
- **les entreprises**, avec l'objectif de relocaliser leurs approvisionnements en produits bio, qu'il s'agisse de la démarche "Manger Bio Local en Entreprise" engagées avec plusieurs grands groupes (Orange, La Poste, Casino... ) où du projet mené avec Picard Surgelés pour le lancement d'une gamme bio, locale et équitable.

Dans le contexte d'urgence climatique et environnementale que nous connaissons, le projet défendu par la FNAB d'une agriculture respectueuse des cycles naturels, sans pesticides de synthèse, sans OGM et d'une alimentation saine, accessible à tou.te.s, prend sens pour un nombre croissant de citoyens et d'acteurs économiques.