

HVE, MODE D'EMPLOI

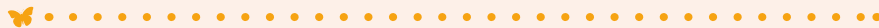
Comprendre et valoriser la Haute Valeur Environnementale



La HVE c'est quoi ?

La Haute Valeur Environnementale (HVE)

est le **plus haut niveau** de la certification environnementale des exploitations agricoles. C'est une **démarche volontaire** portée par des agriculteurs de toutes filières qui s'engagent à pratiquer une **agriculture plus respectueuse de l'environnement**.



Une certification exigeante et reconnue

- Créée par le **Ministère de l'Agriculture**, 100 % française.
- **Contrôlée chaque année** par des organismes indépendants.
- Reconnu comme **signe officiel de qualité** par la loi EGalim, éligible à la restauration collective.
- Un **logo dédié** permet d'identifier les produits issus d'exploitations certifiées HVE.



4 grands axes d'engagement ✨ Ce que la HVE garantit

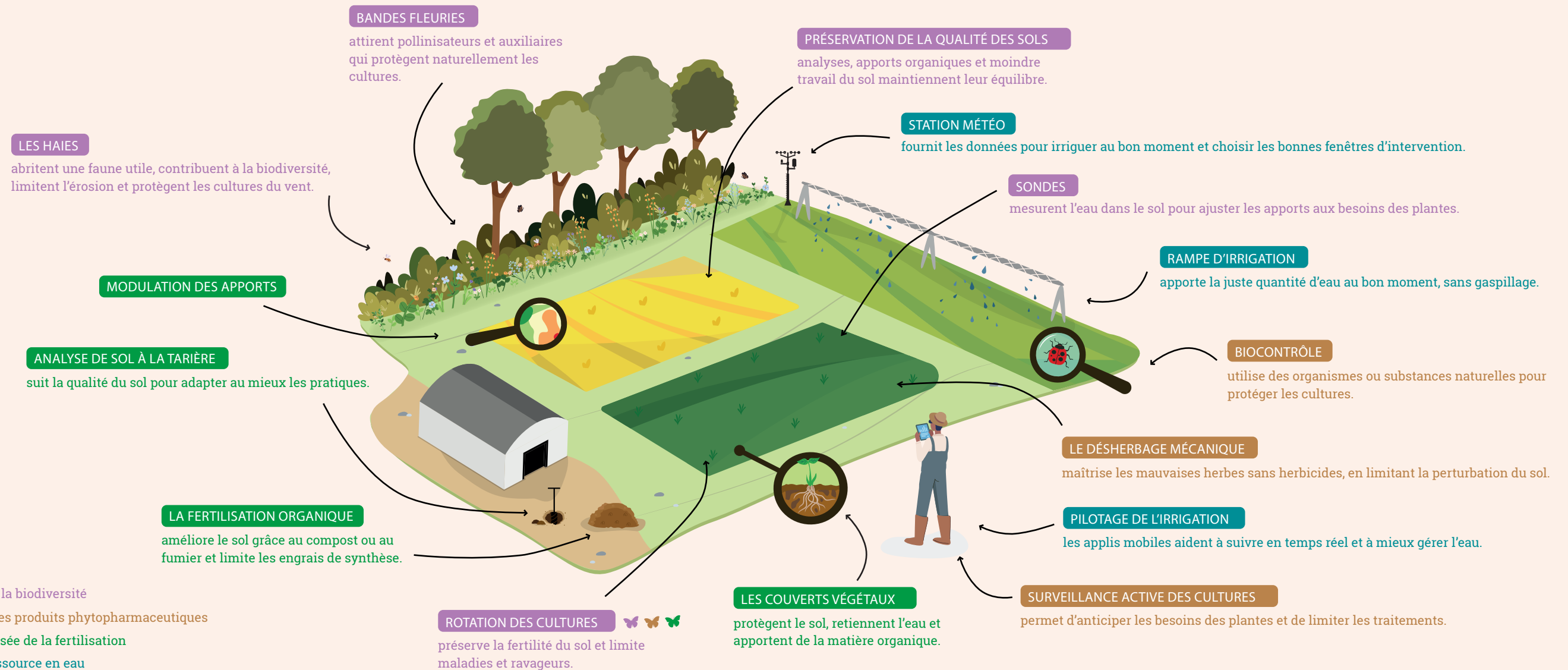
- Préservation de la **biodiversité**
- Usage **raisonné** des produits phytosanitaires
- **Optimisation** de la fertilisation
- Gestion de la **ressource en eau**

Pour être labélisée HVE, une exploitation agricole doit atteindre au minimum 10 points sur chacune des 4 thématiques.

Les produits HVE proviennent d'exploitations qui :

- limitent leurs **impacts sur l'environnement**,
- intègrent la **biodiversité** dans leurs pratiques,
- sont **françaises**,
- contribuent à une **agriculture plus durable**.

Quelques pratiques de la Haute Valeur Environnementale



🦋 La préservation de la biodiversité

🦋 L'usage raisonné des produits phytopharmaceutiques

🦋 La conduite optimisée de la fertilisation

🦋 La gestion de la ressource en eau

Les obligations réglementaires de la restauration collective

3 lois à avoir en tête

- **Loi EGAlim 1 (2018)** : alimentation plus saine et durable.
- **Loi Climat et Résilience (2021)** : accélérer la transition écologique.
- **Loi EGAlim 2 (2021)** : meilleure rémunération des agriculteurs.



Ce que ça change pour la restauration collective

Depuis le 1er janvier 2022

- au moins **50 %** du budget d'achat en **produits durables et de qualité**,
- dont **20 % minimum** en produits **bio (ou en conversion)**.

Depuis le 1er janvier 2024

- pour les **viandes et produits de la pêche**, le seuil passe à **60 %** de produits durables et de qualité.

Ces obligations concernent toutes les familles de produits



Bon à savoir

- Les produits **HVE** font partie des **produits "durables et de qualité"** reconnus par la loi EGAlim

Pourquoi choisir un produit HVE ?

- Produit français
- Exploitation engagée dans une démarche en faveur de l'environnement
- Démarche impliquant l'ensemble des productions de l'exploitation
- Cahier des charges exigeant et encadré
- Audits réguliers sur les exploitations
- Utilisation raisonnée des intrants (phytosanitaire, engrais)



Comment acheter un produit HVE ?



- Cherchez le logo HVE sur les produits
- Demandez la mention HVE dans vos appels d'offres (produits reconnus par la loi EGAlim)
- Vérifiez la certification auprès de vos fournisseurs habituels



Où trouver des produits HVE ?

- Exploitations locales certifiées
- Plateformes et grossistes qui référencent du HVE

Site du ministère



HVE, MODE D'EMPLOI

Comprendre et valoriser la Haute Valeur Environnementale

Ma cantine



Vos contacts spécialisés en restauration collective

CHER

Matthieu VIGNES

06 30 69 86 59

matthieu.vignes@cher.chambagri.fr

INDRE

Sandra BECCAVIN

06 14 97 14 82

sandra.beccavin@indre.chambagri.fr

LOIR-ET-CHER

Elise GOLLIARD

06 27 28 06 28

elise.golliard@loir-et-cher.chambagri.fr

EURE-ET-LOIR

Maëlys SAUTEL

06 69 45 87 40

m.sautel@eure-et-loir.chambagri.fr

INDRE-ET-LOIRE

Lucie CHAMPION

06 20 87 64 78

lucie.champion@cda37.fr

LOIRET

Justine VRIGNAUD

02 38 71 90 56

justine.vrignaud@loiret.chambagri.fr



HVE, MODE D'EMPLOI

Comprendre et valoriser la Haute Valeur Environnementale

Page HVE
des
Chambres



Vos contacts référents HVE

CHER

Marion POUSSIN
02 48 23 04 46
marion.poussin@cher.chambagri.fr

INDRE

Jean-Luc ROY
02 54 61 61 89
jean-luc.roy@indre.chambagri.fr

LOIR-ET-CHER

Stéphanie COURTOIS
06 35 54 24 67
stephanie.courtois@loir-et-cher.chambagri.fr

EURE-ET-LOIR

Maud EVRARD
02 37 24 46 52
m.evrard@eure-et-loir.chambagri.fr

INDRE-ET-LOIRE

Elodie HEGARAT
06 77 11 75 42
elodie.hegarat@cda37.fr

LOIRET

Léa LUCHARD
07 76 16 56 90
lea.luchard@loiret.chambagri.fr

