



Engager notre réseau autour des pistes et besoins formulés

Recensement des outils & actions
en restauration collective ~ HVE

2025



INTRODUCTION

Ce document recense les retours, outils et actions qui sont menées par notre réseau chambre d'agriculture sur le secteur de la restauration collective en lien avec la Haute Valeur Environnementale (HVE) en région Centre-Val de Loire et d'en d'autres région de France.

1- Région Centre-Val de Loire

2- Département du Cher

3- Département de l'Indre

4- Département de l'Indre et Loire

5- Département du Loir et Cher

6- Département d'Eure et Loire

7- Synthèse

Autres régions

8- Saône et Loire (région Bourgogne Franche Comté)

9- Région Occitanie

10- Département de l'Isère

11- Département de la Marne



RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE



Karine VIGNAL Chargée de mission Circuits de proximité et Promotion -Service Economie Filières et Promotion

1. Existence de ressources :

- Des outils existent, mais pas spécifiquement sur la HVE. La CA28 (Aurélie Toutain) ont une présentation actualisée d'Egalim. La CA37 certainement aussi.
- Recommandation : Accéder aux ressources du GTN FAP (Filières Alimentaires de Proximité), qui traite ce sujet (contact : lana.peuvergne@apca.chambagri.fr)
- 2021 avec Reseco : travail sur un cycle de webinaire destiné côté acheteurs + carte avec toutes les plateformes de la région en 2022 [ici](#)
- Etude coût de production
- Interprofessions ont outils de communication + documents à destination de la restauration collective mais pas ciblé HVE, plutôt par filières
- Observatoire circuit court en cours
- Plan ambition bio
- Plaquette Terralto pour les collectivités
- PROXILEG légumes 2022

2. Intérêt pour les retours terrain :

- Les retours intéresse également Karine.
- Demande spécifique : Partager les retours des départements limitrophes, notamment sur la filière viande porcine.

DÉPARTEMENT DU CHER



Ressources

- **Agrilocal** : Plateforme facilitant la mise en relation entre producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective.
- **MaCantine** : Outil pour accompagner les établissements dans l'application de la loi Egalim (National).



Interlocuteurs

- **Animatrice Agrilocal** : Une personne dédiée à la plateforme, en charge des rencontres avec les acheteurs et producteurs (réseau actuellement restreint).
- **Animation de Projet Alimentaire Territorial (PAT)** : l'animatrice du PAT est intéressée par le projet.



Actions en Cours

- **Groupement d'achat pour le lycée de Bourges** : Projet potentiel de création d'un groupement d'achat, organisé par lots géographiques jusqu'en 2026.
- **Sourcing de producteurs** : Mathieu Vigne identifie les producteurs régionaux susceptibles de fournir la restauration collective, en lien avec :
 - Bio Berry
 - Mangez Bio
 - Agrilocal

Karine Vignal a les résultats du sourcing via la convention Alimentation 2024 : dans le 37 et le 18 travail ciblé pour les groupements pour identifier les producteurs de la région susceptibles de fournir la restauration collective en produits HVE



Événement à venir

- **Colloque sur la loi Egalim** : Prévu le 13 mars

DÉPARTEMENT DE L'INDRE



Ressources

- **Association locale** : Structure (cagettes et fourchettes) assurant l'acheminement des produits issus du Pays Castelroussin, incluant des produits certifiés HVE.
- **Châteauroux métropole** voudrait passer moins de choses en cuisine centrale et refaire de la transformation dans les cuisines d'écoles (+ jardin collectif)



Interlocuteurs

- **Acteurs institutionnels** : Volonté affirmée des autorités locales (préfet, État) de soutenir le maintien de cette association pour son rôle clé dans la logistique de la restauration collective.
- **Acteurs de l'association**

DÉPARTEMENT DE L'INDRE ET LOIRE



Ressources

- **Document produit** : "La HVE en bref", un support synthétique pour mieux comprendre la certification Haute Valeur Environnementale. Outils diffusé déjà largement lors des réunions sur la loi EGALIM et la restauration collective.



Interlocuteurs

- **Lucie Champion** : restauration collective, coordination avec les communautés de communes.
- **Situation actuelle** : Plusieurs réunions ont été organisées sur le thème "C'est quoi la loi Egalim ?", mais sans ciblage spécifique sur les labels.
- **Pauline Gautier** : En charge du développement des filières. Elle collabore avec Lucie pour structurer des filières locales, telles que :
 - Le Grand Bœuf
 - Le Veau Bio
 - Filières en développement : Volaille et Maraîchage (avec la conseillère maraîchage Léa Nisolle)
 - Logistique : création d'un réseau pour le stockage et la livraison via les magasins de producteurs. Intérêt potentiel du 41.



Enjeux et Problématiques

- **Filière volaille** : Actuellement répond partiellement à la demande de la restauration collective, principalement en raison de l'absence de certification. Un premier travail a été initié avec les agriculteurs.
- **Certification HVE** :
 - Nécessité d'un important travail de sensibilisation pour expliquer :
 - Ce qu'est la certification HVE
 - Le fonctionnement des exploitations certifiées et leurs évolutions
 - Stopper la comparaison systématique avec la certification bio.

DÉPARTEMENT DU LOIR ET CHER



Ressources

- **Plateforme Agrilocal** : Gérée par Nathalie, elle référence les producteurs pour la restauration collective. Actuellement, l'offre dépasse la demande.
- **Catalogue Bienvenue à la Ferme** : La certification HVE y est également mise en avant.



Interlocuteurs

- **Animatrice filière** : Collabore avec le conseil départemental pour promouvoir la restauration collective.
- **Collègue en charge PAT**
- **Conseil départemental** : Fortement engagé dans la promotion des certifications et de la loi Egalim. Actuellement, la HVE n'est pas spécifiquement poussée par la Chambre d'Agriculture, mais cela pourrait évoluer.



Actions en Cours

- **Événement de sensibilisation** : Organisation d'une rencontre avec les chefs de cuisine pour leur faire déguster des produits locaux et les sensibiliser aux enjeux des certifications.



Enjeux et Problématiques

- **Certification HVE** :
 - La laiterie locale, se voit refuser l'accès aux cuisines centrales pour fournir la restauration collective, faute d'avoir un producteur de fromage certifié.
 - Besoin identifié : Création de supports de communication pour vulgariser la certification HVE et en expliquer les bénéfices.
 - Volonté affirmée de développer des plaquettes explicatives.

DÉPARTEMENT D'EURE ET LOIRE



Ressources

- **Agrilocal** : Facilite la mise en relation entre producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective.
- **MaCantine** : Présentée lors d'une intervention conjointe de la DRAAF et d'une association : Région de France, avec un webinaire organisé par CDA France.
- **Marchés alimentaires** : Collèges et lycées approvisionnés via des marchés spécifiques, avec des actions ciblées, comme celle de la Région sur la pomme de terre pour privilégier la production locale.



Interlocuteurs

- **Partenaires impliqués** :
 - Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)
 - Conseil départemental
 - DDT (Direction Départementale des Territoires)
 - DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)
 - Région



Approvisionnement et Marchés

Types de marchés :

- **Marchés publics** : Régis par la loi Egalim, clôturés pour une période de trois ans. Une plateforme logistique fournit environ la moitié des volumes
- **Marchés privés** : scolaires privés
- Structures concernées par l'approvisionnement :
 - **Cuisines centrales**, prisons, certains EHPAD et hôpitaux : Structure régionale portée par Blois, avec des contrats bloqués pour quelques années.
 - **Petites cantines** : Gérées par des associations, intercommunalités ou municipalités, avec des chefs de cuisine ou via une entreprise
 - **Gestion concédée** : Certaines cantines, comme celles gérées par Sodexo, peuvent inclure des critères d'approvisionnement locaux dans leur cahier des charges.

DÉPARTEMENT D'EURE ET LOIRE



Enjeux et Problématiques

- Application de la loi Egalim :
 - S'applique à la fois aux structures publiques et aux établissements scolaires privés.
 - L'atteinte des objectifs Egalim est parfois difficile, notamment dans des zones comme la Beauce, où les SIQO sont rares. Un PAT a ainsi introduit une ligne spécifique pour le développement de la HVE.
- **Supports de communication** : Il n'existe actuellement pas de supports dédiés et vulgarisés pour accompagner la mise en œuvre et la valorisation de la certification HVE.



Mobilisation

- **Conseil départemental et PAT** : Très mobilisés et en demande

SYNTHÈSE RÉGIONALE

Premières pistes de leviers régionaux identifiés

1. Supports de Communication

- **Plaquettes explicatives sur la certification HVE** : Forte demande pour des supports de vulgarisation, notamment pour les producteurs, les acheteurs (cantines, EHPAD, collèges, lycées) et les collectivités.
 - Objectif : Expliquer ce qu'est la HVE, ses avantages, son fonctionnement et la différencier des autres labels comme le bio.
 - Zones concernées : Loir-et-Cher, Indre-et-Loire, Eure-et-Loir.
 - Besoin spécifique : Présentation claire pour éviter la confusion avec la certification bio et faciliter la compréhension par les acheteurs publics.
- **Guides pratiques pour les producteurs** : Pour les accompagner dans la certification HVE et comprendre les attentes, freins et adaptation pour la restauration collective.

2. Actions de Sensibilisation et Formation

- **Webinaires et ateliers** : En complément des réunions déjà organisées sur la loi Egalim, un Webinaire Egalim intégrant l'AB et HVE a été présenté le 29/11/25
- **Dégustations et événements de sensibilisation** : L'événement organisé par le Conseil départemental du Loir-et-Cher avec les chefs de cuisine pourrait être répliqué pour présenter des produits HVE et la certification

3. Optimisation des Circuits d'Approvisionnement

- **Cartographie des producteurs HVE disponibles** : En lien avec les plateformes Agrilocal, Bio Berry et Mangez Bio..., pour mieux adapter l'offre à la demande.
 - Acteurs clés : Conseil départemental, PAT, plateformes logistiques...
 - Objectif : Faciliter l'identification des producteurs certifiés par les acheteurs.
 - Croiser avec fichier sourcing Karine Vignal + liste observatoire HVE à intégrer dans Octagri

5. Appui aux Marchés Publics

- **Guide sur l'intégration des critères HVE dans les marchés publics** :
 - Pour les acheteurs publics et les gestionnaires délégués (ex. Sodexo), afin de favoriser les produits HVE.



Emilie Nicolaidis Conseillère certification et agronomie - Pôle agronomie et changement climatique

1. Contexte :

- Travail avec une communauté de communes pour l'approvisionnement d'une cuisine centrale.

2. Problème identifié :

- Absence de valorisation de la certification HVE :
 - La cuisine centrale ne distingue pas les produits AOC Charolais de Bourgogne (largement répandus sur le territoire), des produits HVE.
 - La certification HVE n'est jamais demandée lors des achats.

3. Conséquences :

- Les exploitants du collectif hésitent à arrêter la certification HVE, faute de débouchés commerciaux.

 **Enjeu clé :** Sans reconnaissance spécifique de la HVE dans les marchés publics ou privés, les producteurs ne voient pas de retour sur investissement pour maintenir leur certification.



Marine PITHON GUERGACHI Chargée de mission Viticulture - Service Productions végétales et Agriculture Biologique

1. État des ressources existantes :

- Peu de supports spécifiques HVE : seulement des présentations rapides lors de réunions de producteurs.
- Plaquettes ProAgri : présentation des accompagnements, mais sans vraiment plus.

2. Tentative de projet :

- Une demande de financement via le FNMPP a été déposée mais refusée pour manque de budget.

3. Suivi :

- Le message a été transmis aux collègues référents départementaux pour identifier d'autres ressources éventuelles.



Mélanie HOVAN Service productions végétales Conseillère filières et circuits locaux Référente certification HVE et marque ISHERE

1. Outils HVE et producteurs locaux

- Il n'existe pas d'outils spécifiques identifiés en Isère.
- Toutefois, quelques producteurs certifiés HVE livrent aux cantines du Département.

2. Marque ISHERE

- Une partie de ces producteurs HVE est agréée sous la marque ISHERE, propriété du Département.
- Cette marque a pour vocation de mettre en avant les produits alimentaires locaux de l'Isère.

3. Approvisionnement via le bio

- Le secteur bio est largement utilisé pour la restauration collective.
- Deux plateformes de producteurs jouent un rôle clé :
 - Mangez Bio Isère – proposant une offre 100 % bio.
 - Isère à Saisonner – offrant une sélection composée à 90 % de produits bio.



Lauryn Gombault Chargée de mission alimentation durable et développement local Pôle Territoires, Environnement et Société

Restauration collective & collectivités

- **Respect de la réglementation EGAlim** : faible engagement dans la Marne (57 télédéclarations sur 287 inscrits, seulement 1% en conformité).
- **Données sur "Ma Cantine"** : recense généralement plutôt les pourcentages en bio et en produits durables mais pas spécifiquement HVE, ça demanderait d'affiner la recherche. Dans "produits durables", sont comptabilisés le HVE, mais aussi les AOC, AOP, IGP, STG, Label Rouge, Pêche durable, RUP, voire produits locaux venant d'exploitation qui adoptent des pratiques agroécologiques sans forcément être certifiées.
- **Diagnostic territorial :**
 - Trois PAT actifs (Triangle marnais, Pays Vitryat, Argonne champenoise).
 - la CA51 a réalisé des diagnostics alimentaires qui ont permis d'avoir une idée de la représentation des signes de qualité, dont du HVE. Les stratégies alimentaires adoptées allaient dans le sens du développement du HVE pour l'alimentation. C'est une mesure que la CA51 porte au niveau du Triangle marnais (Reims-Epernay-Châlons).
 - Accompagnement RHD aux collectivités / gestionnaires ou chefs-cuisiniers de sites de restauration collective, proposé par la CA51 : diagnostic des besoins via état des lieux, sourcing en produits locaux, mise en réseau producteurs/acheteurs.
 - Rencontre producteurs-acheteurs prévue cette année sur le département.
- **Développement du foncier agricole :**
 - Étude des terres disponibles pour cultures légumières et fruitières sur le Pays Vitryat.
 - Le PAT du Pays Vitryat souhaite favoriser l'implantation de cultures HVE ou bio pour l'approvisionnement la restauration collective et les débouchés circuits-courts en général.



Lauryn Gombault Chargée de mission alimentation durable et développement local Pôle Territoires, Environnement et Société

Actions à destination des agriculteurs

• Sensibilisation et formation :

- Réunion d'information en janvier 2024 sur la restauration collective.
- Visites d'outils de transformation, interventions d'acteurs logistiques, mise en relation avec clients potentiels (fruits/légumes/légumineuses pour le moment).
- Les producteurs du groupement en émergence sont certifiés HVE, intéressés par la certification, ou en agriculture bio.
- Déjà transmis plusieurs demandes de la part des non-certifiés à Fanny (une autre collègue en charge de la certification de la partie agricole).

• Communication & sensibilisation :

- Série de webinaires sur les SIQO pour la restauration collective. Un concernait HVE & Label Rouge pour les producteurs de F&L, annulés faute de participants.
- Nouveau format envisagé : courtes vidéos YouTube + newsletters ou des fiches mémo techniques d'informations.

• Opportunités de filières & diversification :

- Lorsqu'il y a des opportunités filière / certification, la Cellule projet peut organiser des journées ou demi-journées "Les chemins de la diversification" et inviter certaines entreprises au Forum des opportunités organisé tous les 2 ans en collaboration avec la FDSEA.
- Grand Reims : initiatives locales valorisant les restaurants utilisant des produits durables et de saison (ex : Reims à table, le Prix Food Index For Good – Crédit Agricole Nord-Est 2024 gagné par Le Square : Mathilde Asselin).
- La Chambre avait été invitée à promouvoir les produits locaux durables sur un stand durant le moment de convivialité (stand non concluant en raison des horaires).