



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
OCCITANIE



L'ACHAT LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE

un engagement au service des territoires
et des convives



En Occitanie, la notion d'approvisionnement local s'apprécie à différentes échelles – régionale, départementale ou infra-départementale – selon l'offre agricole et alimentaire présente sur les territoires

Les deux lois impactant les achats alimentaires

En 2021 la loi « Climat et Résilience » est venue compléter la loi dite « Egalim » de 2018. Ainsi, depuis le 1er janvier 2024, toute la restauration collective, y compris celle des entreprises privées et quel que soit le mode de gestion est soumise à des obligations en matière d'approvisionnements durables et de qualité, d'information du consommateur, de diversification des sources de protéines, de lutte contre le gaspillage alimentaire, de substitution des plastiques et de réemploi.

APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ

- 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio
- 60% de viandes et poissons durables et de qualité. **Hôpital public et Etat** : seuil porté à 100%

DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

- **Dès > 200 couverts / jour** plan pluriannuel de diversification
- **Scolaire** menu végétarien hebdomadaire
- **Etat** : option quotidienne si choix multiples

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Si > 3000 repas / jour** convention de dons avec association(s) habilitée(s)

RÉDUCTION DU PLASTIQUE

- Contenant à emporter réutilisable ou recyclable
- **-6ans, solaire, périnatal** : interdiction des contenants alimentaires en plastique

INFORMATION DES USAGERS

- Affichage permanent de la part des produits durables et de qualité dans le restaurant
- Campagne annuelle d'info de la part des produits durables et de qualité

source : MaCantine

A cela s'ajoute l'obligation de télédéclarer annuellement le détail des achats sur [Ma Cantine.gouv.fr](https://ma-cantine.gouv.fr) afin de suivre et valoriser les actions menées dans les établissements.

En Occitanie, en 2025 44% des cantines ont télédéclaré sur Ma cantine.

Informations détaillées sur : <https://ma-cantine.crisp.help/fr/article/les-objectifs-de-la-loi-egalim-completee-par-la-loi-climat-resilience-ugd462/>



Les avantages de l'achat local

DES PRODUITS DE QUALITÉ

La proximité, associée à un circuit d'approvisionnement limitant le nombre d'intervenants, garantit la fraîcheur des produits. Source de vitamines et de goût, les produits locaux limitent le gaspillage tout en faisant plaisir aux convives. Et cela est d'autant plus facile que les produits de qualité : Bio, Label rouge, IGP, AOP, HVE, Commerce équitable, etc. sont très présents en Occitanie.

LA PROXIMITÉ ET LE LIEN DIRECT AVEC LES ACTEURS LOCAUX

La relation directe avec les acteurs locaux facilite les échanges et renforce la capacité d'adaptation. Elle garantit également une connaissance fine de l'offre territoriale et de ses spécificités.

L'APPUI À L'ÉCONOMIE LOCALE À DES PRIX MAÎTRISÉS

L'achat local participe au développement économique des territoires en créant de la valeur, des activités non délocalisables et des emplois. Travailler davantage de produits bruts, frais, de saison et de qualité réduit le coût d'achats des denrées, diminue les pertes alimentaires lors de la cuisson et permet ainsi de réduire le grammage.

LA MISE EN VALEUR DU SAVOIR-FAIRE DES ÉQUIPES DE RESTAURATION

Cuisiner et consommer local participent à la valorisation des métiers de la restauration dont l'implication est indispensable à la réussite du projet ainsi qu'à l'adaptation des modes de fonctionnement existants.



© Jérôme Morel

Les étapes de l'achat local

ANALYSER LE FONCTIONNEMENT ET LES BESOINS

Avant d'entamer la démarche d'achat et de rédaction de marchés publics, il est indispensable de bien identifier le cadre de fonctionnement de la restauration collective et le besoin qui en découle.

CONNAÎTRE PRÉCISÉMENT L'OFFRE LOCALE À DESTINATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les Chambres départementales d'agriculture sont des interlocuteurs essentiels. Elles connaissent les spécificités locales, l'organisation des filières, ainsi que les outils structurants. Rencontrer les producteurs et les entreprises locales est important pour construire l'approvisionnement local des cantines.

ADAPTER LES MENUS ET LES APPELS D'OFFRE

L'approvisionnement local nécessite parfois d'adapter les menus pour respecter la saisonnalité et la disponibilité des produits. De plus, il est important que les appels d'offre permettent à l'offre locale d'y répondre. L'allotissement est une étape importante tout comme la définition et la pondération des critères d'attribution (nombre d'intermédiaires, produits Egalim, saisonnalité, animations pédagogiques et rencontres fournisseurs, possibilités de dépannages et réassorts, qualité des services,...)



Il existe de nombreux guides réalisés par le Conseil National de la Restauration collective :
<https://ma-cantine.crisp.help/fr/article/les-guides-du-cnrc-7ujgj5/>

Des outils régionaux au service de l'achat local

LE RÉSEAU APPRO



En Occitanie, il existe un unique réseau régional de plateformes de producteurs qui garantit la traçabilité et l'origine locale des produits. Ces plateformes accompagnées par les Chambres d'agriculture sont présentes sur les départements de l'Ariège, l'Aude, le Gard, la Haute-Garonne, l'Hérault, le Lot, les Pyrénées-Orientales, le Tarn et le Tarn-et-Garonne. Elles constituent chacune un interlocuteur unique pour toutes les productions du territoire.



Plus d'informations sur :

<https://occitanie.chambres-agriculture.fr/sinformer/lagriculture-les-essentiels/diversifier-ses-activites/commercialisation-et-ventes-directes/appro>

LAIT ET FRUITS À L'ÉCOLE



Les établissements d'enseignement accueillant des élèves de la maternelle au lycée peuvent bénéficier d'un financement sur l'achat de fruits, légumes et produits laitiers pour des distributions organisées le matin, le midi ou à la sortie des classes. Les Chambres d'agriculture d'Occitanie, grâce au soutien de la DRAAF Occitanie, accompagnent ces établissements sur la mise en œuvre du dispositif.



Informations détaillées sur :

<https://occitanie.chambres-agriculture.fr/sinformer/lagriculture-les-essentiels/diversifier-ses-activites/commercialisation-et-ventes-directes/lait-et-fruits-a-lecole-lfe>

LE GIP OCCIT'ALIM



Occit'Alim est une centrale d'achat dont la vocation est d'accroître l'approvisionnement local de la restauration collective. Elle est dédiée aux produits régionaux et de qualité, ouverte à tout établissement de restauration collective d'Occitanie.

Les avantages :

- Un soutien aux productions régionales car elle structure les besoins.
- Une offre Egalim locale
- 450 produits en moyenne par département
- L'utilisation de marchés publics clés en main

Contact : contact@occitalim.fr



Informations détaillées sur :

<https://www.occitalim.fr/occitalim>



Marie LARGEAUD

marie.largeaud@occitanie.chambagri.fr



Plus d'informations :

occitanie.chambres-agriculture.fr

Financiers :

