Communiqué de presse,
Angers le 29 octobre 2026

RESTAURATION COLLECTIVE

UNE JOURNÉE POUR DÉCOUVRIR DES SOLUTIONS CONCRÈTES ET DÉVELOPPER LE BIO DANS LES MENUS EN PAYS DE LA LOIRE

Le 2 décembre 2026 à Laval, les professionnels de la restauration collective sont invités à participer à la Journée des solutions pour les professionnels : du bio en restauration collective, c'est possible !

Face aux enjeux de qualité alimentaire, d'approvisionnement local et de respect des objectifs de la loi EGAlim, de nombreuses collectivités et établissements de restauration collective cherchent aujourd'hui des solutions concrètes pour développer l'utilisation de produits biologiques dans leurs menus. Pour les accompagner, INTERBIO Pays de la Loire organise la Journée des solutions en restauration collective le mercredi 2 décembre 2026 à Laval, en partenariat avec Laval Agglomération, le CIVAM Bio 53 et le Réseau Local 53.

Cette journée, gratuite, s'adresse à l'ensemble des professionnels de la restauration collective : cuisiniers, gestionnaires, acheteurs, élus, responsables de restauration et acteurs du territoire.

UNE JOURNÉE POUR PASSER DE L'AMBITION À L'ACTION

L'objectif est clair : permettre aux participants de découvrir des solutions pour intégrer davantage de produits biologiques et locaux dans leurs approvisionnements tout en échangeant avec des experts, des collectivités engagées et des fournisseurs régionaux. Cette journée sera rythmée par des retours d'expérience inspirants, des conseils pratiques et de nombreuses opportunités d'échanges entre professionnels.

Les participants auront l'occasion de découvrir des initiatives mises en œuvre sur le territoire, d'identifier des solutions adaptées à leurs enjeux, de rencontrer des fournisseurs bio régionaux et de développer leur réseau. Ils repartiront avec des contacts, des outils et des pistes d'actions concrètes pour faire évoluer leurs pratiques.



DES TABLES RONDES POUR COMPRENDRE LES ENJEUX

La matinée débutera par une plénière consacrée aux enjeux et aux solutions en restauration collective. Deux tables rondes rythmeront les échanges :

- « De l'assiette au territoire : une même santé à préserver » : une réflexion sur les liens entre alimentation, agriculture, environnement et santé avec la participation de Geneviève Pham-Sigmann, conseillère communautaire à la transition alimentaire de Laval Agglomération et Gilles Daveau sur les cuisines nourricières.

- « Du Bio à la cantine : des solutions qui marchent » : des témoignages et retours d'expériences pour démontrer que le développement du bio en restauration collective est possible et déjà une réalité dans de nombreux établissements, avec la participation de Christophe Langouët, président du GIP de la cuisine centrale de Cossé-le-Vivien, Ludovic Robin, gestionnaire de la cuisine centrale de Laval, Anthony Berthomé, cuisinier de Louverné et Hélène Guerry Gaborit, co-gérante de la Maison Bernard Gaborit à Maulévrier.

UN MINI-SALON POUR RENCONTRER LES FOURNISSEURS BIO RÉGIONAUX

Tout au long de la journée, les visiteurs pourront rencontrer des producteurs, transformateurs et fournisseurs bio du territoire lors d'un mini-salon professionnel dédié aux approvisionnements régionaux. L'occasion de créer de nouveaux partenariats et d'échanger sur les besoins et les possibilités d'approvisionnement.

Ils sont déjà inscrits : Actibio, Biocoop Restauration, Bonju Kombucha, BPA Rennes, Ferme Châteaux le Vaux, Ferme EARL Lepage, Ferme Stéphanie Cousin, Vignoble Éric Chevalier, Ferme de Cornesse, GAEC du Pommier, GAEC Les Ruchers de la Terre Ferme, Lioravi, Madame Beans, Manger Bio Pays de la Loire, Nature et aliments, Rioval, Les bocaux de Gaspard, La pâte Sarthoise, Bioporc, Maison Gaborit, Team Ouest, Pomona EpiSaveurs, Ferme Colas, Tradysel, Bariba, GAEC des Petits Monts, Ferme des Epiés.
L'occasion de créer de nouveaux partenariats et d'échanger sur les besoins et les possibilités d'approvisionnement.

DES ATELIERS « DU BIO DANS L'ASSIETTE SANS EXPLOSER LE BUDGET »

Aux côtés de Gilles Daveau, cuisinier-formateur, coauteur d'une formation en ligne sur la cuisine alternative, les professionnels présents échangeront autour de méthodes de cuisine adaptées à la restauration collective, permettant de dégager des marges financières pour l'introduction de produits bio. Ces ateliers seront animés par les chargées de PAT de Mayenne.

UN TEMPS CONVIVIAL AUTOUR D'UN BUFFET BIO ET LOCAL

La pause déjeuner permettra aux participants de poursuivre les échanges autour d'un buffet bio et local pris en charge par Laval Agglomération et réalisé par la cuisine centrale de Laval.

DES SPEED DATING D'EXPERTS POUR RÉPONDRE À TOUTES LES QUESTIONS

Des rendez-vous courts et personnalisés permettront aux participants d'obtenir des réponses concrètes sur leur situation individuelle autour des thématiques clés :

- Comment maîtriser ou réduire son gaspillage alimentaire ? *Avec Laval Agglomération et Les Pieds sur Terre*
- Comment rédiger son marché public pour plus de produits bio locaux ? *Avec les cabinets de conseil en marchés publics C2L Solutions et en achats publics responsables Argile*
- La sensibilisation des convives et l'éducation au goût - *Avec le réseau de diététiciennes Du pain sur la planche et les animateurs de Synergies 53*
- Comment être accompagné dans ses démarches de progression ? *Avec le CIVAM Bio 53, INTERBIO Pays de la Loire et le Réseau Local 53, structures d'accompagnement de la restauration collective*
- Les objectifs EGAlim et la télédéclaration sur la plateforme Ma Cantine - *Avec le service Agriculture et alimentation durable de la Direction Départementale des territoires (DDT53).*





INFORMATIONS PRATIQUES

Mercredi 2 décembre 2026

Salle Polyvalente - Place de Hercé, 53000 Laval (parking à proximité)

Le programme de cette journée

9h30 - 11h00
- Plénière : Enjeux et solutions en restauration collective
- Table ronde 1 : "De l'assiette au territoire : une même santé à préserver"
- Table ronde 2 : "Bio à la cantine : des solutions qui marchent"

11h00 - 12h30
- Mini salon des fournisseurs bio régionaux et sessions de speed dating

12h30 - 13h30
- Buffet bio et local

13h30 - 16h00
- Poursuite du mini salon et des sessions de speed dating

Cette journée est organisée par INTERBIO Pays de la Loire en partenariat avec Laval Agglomération, le CIVAM Bio 53, le Réseau Local 53, la Région Pays de la Loire et le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

CONTACTS

Mallory Tharreau (communication) : mallory.tharreau@interbio-paysdelaloire.fr

Julie Deglave (restauration collective) : julie.deglave@interbio-paysdelaloire.fr

L'inscription est gratuite mais obligatoire pour nous permettre d'anticiper l'organisation du repas et de lutter contre le gaspillage alimentaire : www.interbio-paysdelaloire.fr/journee-des-solutions-en-restauration-collective-laval-le-2-decembre-2026/

Toutes les informations sur : www.interbio-paysdelaloire.fr/journee-des-solutions-en-restauration-collective-laval-le-2-decembre-2026/