



**PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Des outils et des acteurs en région pour vous accompagner dans la transition vers une alimentation saine, sûre et durable pour tous

A/ UNE PLATEFORME NATIONALE DÉDIÉE, « MA CANTINE »

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>

L'outil numérique « ma cantine » recense les établissements de restauration collective (ERC) et mesure leur degré d'atteinte de la loi EGalim. Elle met également à votre disposition des outils adaptés pour mieux comprendre le cadre réglementaire et vous aider dans votre projet.

Depuis l'arrêté ministériel du 14 septembre 2022, l'inscription de toutes les cantines et la télédéclaration de leurs résultats au regard de la loi EGalim sont obligatoires.

27 % des télédéclarations d'Occitanie sont d'ores et déjà conforme à ces objectifs d'approvisionnement (source : **ma cantine**) contre 19 % en 2024, alors même que le nombre de ces télédéclarations a plus que doublé dans le même temps. Malgré **les progrès réalisés par l'ensemble du secteur de la restauration collective dans un contexte d'inflation particulièrement prégnant ces dernières années et stabilisé depuis peu**, il est nécessaire aujourd'hui de soutenir davantage les filières de produits de qualité, en particulier en produits bio.

Nous comptons sur vous pour rappeler cette obligation à tous les ERC sous votre responsabilité.

B/ UNE CENTRALE D'ACHAT RÉGIONALE : OCCIT'ALIM

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

Créée en mars 2020, par la Région Occitanie dans le cadre de sa politique pour une alimentation durable, de qualité et pour une relocalisation de la consommation, la plateforme Occit'Alim simplifie et permet d'accroître l'approvisionnement de la restauration collective publique en produits locaux, de qualité et bio.

Initialement créée pour les lycées relevant de son autorité, le succès du dispositif et la volonté d'agir à plus grande échelle a conduit le conseil régional à constituer Occit'Alim en groupement d'intérêt public (GIP). Depuis le 28 février 2025, celui-ci réunit les treize membres fondateurs : la Région Occitanie, les métropoles de Toulouse et Montpellier, le département de l'Ariège, la communauté d'agglomération du Sicoval, les communes de Montpellier, Argelès-sur-Mer, Launaguet, Lavaur, Foix, Millau et Pujaudran et l'EPL de Val d'Arros. Elle bénéficie d'un soutien de l'État dans sa phase de démarrage.

La plateforme s'adresse à tous les acteurs de la restauration collective publique souhaitant s'approvisionner en produits locaux et de qualité. Afin de bénéficier des marchés, la collectivité doit d'abord adhérer à Occit'Alim et s'acquitter des coûts de l'adhésion.

C/ DES OUTILS ET DES DISPOSITIFS À MOBILISER EN RÉGION

- Le dispositif « **Lait et fruits et légumes à l'école** » permet de financer l'achat de denrées pour le midi (bio et SIQO) et le goûter (SIQO, bio et conventionnel). Un appui personnalisé des ERC est possible, financé par la DRAAF, via le réseau des chambres d'agriculture en Occitanie.

<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/le-programme-lait-et-fruits-et-legumes-a-l-ecole-r1044.html>

- Le dispositif en faveur de la **transition alimentaire dans la restauration collective** :

L'objectif de ce dispositif d'investissement est de soutenir les ERC qui s'engagent à consacrer au moins 50 % des achats annuels (en volume financier) en produits de proximité et de qualité dont la moitié en produits issus de l'agriculture biologique de proximité. Le dispositif cible uniquement les espaces de transformation et de conservation des produits frais en vue de la production des repas. Il finance jusqu'à 25 % des dépenses (30 % sous certaines conditions) de travaux (200k€ d'aide max) et équipements (70k€ d'aide max).

<https://www.laregion.fr/Dispositif-en-faveur-de-la-transition-alimentaire-dans-la-restauration-collective>

- Les échanges entre pairs lors du colloque « **Restauration hors domicile (RHD) Bio** »

Chaque année un colloque est organisé par l'association à caractère interprofessionnel bio, Inter Bio Occitanie. Cette année, la 7ème édition se tiendra à Castelnaudary le 25 novembre 2025 :

<https://www.interbio-occitanie.com/agenda/colloque-rhd/>

- le « Showroom RHD Régional et Bio 2025 »

Cet événement organisé par Ad'Occ verra sa 13ème édition se tenir à la Narbonne Arena (Aude) le 1er octobre 2025

<https://www.agence-adocc.com/-evenements-/showroom-rhd-regional-et-bio-2025/>

- Un magazine spécifique avec de nombreuses fiches expériences :

Ce magazine édité une première fois en 2021, recense des dizaines d'exemples de restauration collective durable en Occitanie. Il a été entièrement mis à jour et réédité en 2024, à l'occasion du séminaire de la restauration collective durable d'Occitanie de Carcassonne, organisé par la DRAAF et le Conseil régional le 9 avril 2024.

<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/loi-egalim-en-actions-reedition-2024-du-magazine-d-experiences-de-restauration-a8959.html>

- 3 capsules vidéos pour lutter contre quelques idées reçues concernant la bio en restauration collective :

<https://www.interbio-occitanie.com/visionnez-nos-3-capsules-videos-sur-la-bio-en-restauration-collective-halte-aux-prejuges/>

D/ DES ACTEURS POUR VOUS ACCOMPAGNER

- DRAAF (Unité politique publique de l'alimentation)

<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/programme-national-de-l-alimentation-en-occitanie-pna-r683.html>

Mail : sral-pna.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr / donald.lecomte@agriculture.gouv.fr

- Conseil régional (Mission alimentation durable)

www.laregion.fr

- Chambre régionale d'agriculture Occitanie et réseau des chambres départementales d'agriculture. Le réseau des chambres d'agriculture accompagne les collectivités sur

l'approvisionnement local, en particulier sur le programme 'Lait et fruit à l'école' et via son réseau de plateformes APPRO.

<https://occitanie.chambre-agriculture.fr/gerer-son-exploitation/diversifier-ses-activites/circuits-courts/appro/>

Mail : retrouvez tous les contacts en département sur le lien ci-dessous :

<https://occitanie.chambre-agriculture.fr/gerer-son-exploitation/diversifier-ses-activites/lait-et-fruits-a-lecole/>

- BIO OCCITANIE et son réseau de 9 structures adhérentes œuvre au développement, à la promotion et à la structuration de l'agriculture biologique

Ces associations au service des agriculteurs bio ont développé une offre de service sur la restauration collective bio au plus près des territoires et des besoins des acteurs : diagnostic, formations, appui à la conception de menu, sourcing des produits, appui pour la construction de votre marché, organisation des appels d'offres ... autant d'étapes clefs à réfléchir et construire en lien avec l'offre régionale.

<https://www.bio-occitanie.org/notre-reseau/le-reseau-bio-occitanie/>

Mail : magali.ruello@bio-occitanie.org