

# L'Etat s'engage dans la région Grand Est

## Restauration collective

### - Atteindre 50% de produits bio, de qualité ou durables -

La "loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous" dite loi EGalim, est une législation française adoptée en 2018. Ses objectifs sont de faciliter les relations commerciales entre les agriculteurs, les industries agro-alimentaires et les super et hypermarchés et favoriser une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Dans les établissements publics de restauration collective, promouvoir une alimentation saine et respectueuse de l'environnement est une priorité.



### Objectifs

- Permettre l'accès pour tous à une alimentation durable et de qualité
- Proposer des produits bio, durables et de qualité à chaque repas servi
- Privilégier l'approvisionnement par les circuits courts (produits locaux)
- Inciter les cantines à s'inscrire sur "ma cantine", plateforme de référencement des produits bio et durables en restauration collective

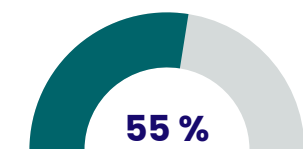


### Indicateurs

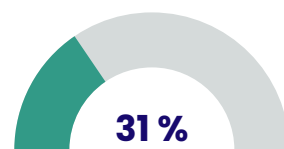
- 1 Taux d'approvisionnement en produits durables et de qualité, dont des produits bio
- 2 Nombre de cantines inscrites sur "ma cantine"



### Taux d'avancement\*



Réalisation Grand Est



Réalisation France



### Et concrètement ...

2156 cantines du Grand Est se sont inscrites sur "ma cantine" et 660 cantines ont déclaré, en 2024, avoir utilisé en moyenne 21% de produits durables et de qualité dont 9% de produits biologiques.

Parmi les acteurs de la restauration collective, le Crous de Strasbourg, soutenu par la DRAAF et l'association "Bio Grand Est", travaille à la mise en place d'une stratégie d'achat de produits locaux et bio, en dehors des centrales d'achat des Crous pour favoriser les filières de productions locales.

Ainsi leur marché des pains et viennoiseries a été attribué à deux entreprises alsaciennes, Hirose (68) et Solibio (67), utilisant des farines bio locales. Ce marché, conclu pour une durée de 18 mois, représente 56 tonnes de produits d'une valeur de 275 250 €.

Cette approche a été étendue aux fruits et légumes, avec de premiers produits locaux et bio arrivant dans les restaurants universitaires début 2026.

Cette stratégie a amélioré les scores EGalim du Crous, passant de 22 % (dont 6 % bio) en 2023 à 38% (dont 17% bio) en 2025.