



**FRAB AURA**

Le réseau de  
l'agriculture  
biologique  
en Auvergne  
-Rhône-Alpes

## Restauration collective : un nouvel annuaire pour faciliter l'accès aux fournisseurs bio et locaux en Auvergne-Rhône-Alpes

Alors que la loi EGalim impose aux établissements de restauration collective d'atteindre 20 % de produits biologiques en valeur d'achat, l'accès à une offre bio locale adaptée reste un défi pour de nombreux acteurs du territoire. Pour répondre concrètement à ces enjeux, le réseau GAB-FRAB Auvergne-Rhône-Alpes lance un annuaire régional des fournisseurs bio dédié à la restauration collective.

### Un outil au service des cuisines collectives et des filières bio locales

Cuisines centrales, restaurants scolaires, entreprises, hôpitaux, EHPAD... en Auvergne-Rhône-Alpes, **10 842 restaurants collectifs** sont soumis à la loi EGalim et se confrontent à des contraintes spécifiques : volumes importants, fréquence des livraisons, règles sanitaires, marchés publics, maîtrise des coûts...

Face à ces réalités de terrain, le réseau GAB-FRAB AURA apporte une réponse concrète avec son annuaire. Il recense des **fournisseurs bio engagés pour répondre aux besoins d'approvisionnement de la restauration collective**. Accessible en ligne, l'annuaire propose une recherche personnalisable par :

- type de produits (fruits et légumes, produits laitiers, viandes, épicerie, boissons...),
- saisonnalité
- département,
- agréments sanitaires et référencements

De plus, les résultats peuvent être **exportés en PDF**, un atout pour la préparation de marchés publics, la structuration de stratégies d'achats ou le travail en équipe.

Lien vers l'annuaire : <https://aurabio.org/annuaire-restauration-collective/>

### Un levier pour atteindre les objectifs EGalim

« Avec cet annuaire, les producteurs et productrices bio d'Auvergne-Rhône-Alpes manifestent leur souhait de travailler avec la restauration collective pour mettre plus de produits de qualité dans l'assiette des convives. Quand on sait qu'en France le taux de produits bio dans les restaurants collectifs n'est que de 11.8% en 2024, on se dit qu'il y a un enjeu à travailler ensemble. » Emmanuel Morand, producteur de légumes bio.

Au-delà d'un simple répertoire, l'annuaire s'inscrit dans une démarche globale d'accompagnement des transitions alimentaires. Il permet aux établissements de :

- augmenter la part de produits biologiques dans leurs menus,
- sécuriser et relocaliser leurs approvisionnements,
- proposer une alimentation de qualité auprès des convives,
- soutenir l'agriculture biologique et les circuits courts régionaux.

### Un accompagnement humain au-delà de l'outil numérique

Le réseau GAB-FRAB AURA ne se limite pas à la mise à disposition de l'outil. Il propose également un **accompagnement des acteurs de la restauration collective** :



**FRAB AURA**

Le réseau de  
l'agriculture  
biologique  
en Auvergne  
-Rhône-Alpes

## Communiqué de presse

- diagnostics de cuisine, d'approvisionnement et du gaspillage alimentaire,
- appui à la mise en place d'une stratégie,
- valorisation des actions et sensibilisation des convives.

La Fédération Régionale d'Agriculture Biologique Auvergne-Rhône-Alpes (FRAB AURA) fédère plus de **1 400 fermes biologiques** à travers 8 Groupements d'Agriculture Biologique (GAB) départementaux. Acteur de référence sur les filières bio, les circuits courts et la restauration collective, le réseau accompagne depuis plusieurs années les collectivités et établissements dans leurs projets alimentaires durables.

INEED - 1 rue Marc Seguin  
26300 Alixan



[www.aurabio.org](http://www.aurabio.org)

**FRAB AURA • Fédération Régionale d'Agriculture Biologique Auve**  
Organisme professionnel • Siret : 822 717 500 000 18

