

Coopérabio : signature d'une charte d'engagement entre la Région Hauts-de-France et des acteurs de la restauration collective

Le mercredi 12 mars 2025 à 12h

Au Carré des Saveurs,
6 Cr de l'Abbaye
59550 Maroilles

En présence de :

Marie-Sophie Lesne, Vice-Présidente de la Région Hauts-de-France en charge de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la pêche

Stéphane Brichet, Président d'A PRO BIO

Björn DESMET, directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de la Région Hauts-de-France

Coopérabio est l'événement régional de référence pour les professionnels de la restauration collective dans les Hauts-de-France. Créé par l'association A PRO BIO, ce rendez-vous rassemblera mercredi 12 mars 2025 au Carré des Saveurs de Maroilles cuisiniers, acheteurs, fournisseurs, prestataires et élus autour d'un objectif commun : favoriser l'introduction de produits bio locaux et régionaux dans les menus des restaurants collectifs. Dans un contexte où la transition alimentaire devient une priorité sociétale et réglementaire, Coopérabio se positionne comme un catalyseur d'initiatives concrètes. L'événement accueillera ainsi la signature d'une charte d'engagement entre la Région Hauts-de-France, la DRAAF et des sociétés de restauration collective qui souhaitent s'engager pour introduire plus de produits bio régionaux à leur carte.

Coopérabio, un rendez-vous fédérateur pour les professionnels de la restauration collective

Depuis 2022, la loi EGAlim impose aux restaurants collectifs d'intégrer au moins 20 % de produits bio dans leurs approvisionnements. Pourtant, les données de suivi montrent que cet objectif est encore loin d'être atteint. En 2023, seules 14 % des structures concernées ont déclaré leurs données sur la plateforme gouvernementale Ma Cantine. Ces déclarations, issues des établissements les plus engagés, font état de 13,1 % de bio en moyenne en France. Toutefois, l'Agence Bio préfère s'appuyer sur une estimation plus réaliste de 7 %, reflétant les pratiques de l'ensemble des établissements, y compris les moins avancés.

Face à ce constat, **Coopérabio fédère et accompagne les acteurs régionaux** de la restauration collective, en leur apportant formation et expertise pour faciliter l'introduction de produits bio locaux. L'événement valorise également **la richesse et la diversité des producteurs et fournisseurs bio du territoire**, prouvant ainsi que la transition vers des approvisionnements conformes — voire supérieurs — aux exigences de la loi EGAlim est non seulement réalisable, mais déjà concrètement engagée dans de nombreux territoires.

Un programme riche pour inspirer et outiller les acteurs

Coopérabio propose tout au long de la journée des temps forts pour favoriser les échanges et mettre en lumière les bonnes pratiques :

- **Plénière (10h-12h)** : témoignages et réflexions autour de l'impact de la restauration collective sur le développement des filières bio locales. Avec : Florent Leroy gérant du Fournil Bio, Laurent Lieppe directeur commercial de Norabio, et Guillaume Jourdain, directeur de Croc la vie.
- **Conférence de presse et signature officielle de la Charte d'Engagement des Sociétés de Restauration Collective (12h-12h30)** : les prestataires de la restauration collective concédée signent un engagement aux côtés de la Région Hauts-de-France, d'A PRO BIO et des partenaires du Plan bio régional, visant à **augmenter la part de produits bio locaux dans les approvisionnements de la restauration collective**. Cette charte définit des indicateurs de suivi partagés, comme **l'évolution annuelle des achats bio** et l'objectif à atteindre pour 2027.
- **Ateliers thématiques (14h-16h)** :
 - Quelles solutions innovantes pour **substituer les plastiques** en restauration collective ?
 - Les **bienfaits de l'alimentation bio** sur la santé.

La Bio des Chefs : le concours culinaire 100 % bio et régional

Moment phare de la journée, **le concours « La Bio des Chefs »** met à l'honneur le talent des cuisiniers de la restauration collective. Le défi ? Concevoir et réaliser un menu gourmand adapté aux contraintes de la restauration collective, **exclusivement à base de produits bio, majoritairement issus des Hauts-de-France**. Cette année, les chefs relèveront le défi d'un **menu 100 % végétarien**, mettant à l'honneur les **produits laitiers et les fromages bio de l'Avesnois**.

Coopérabio 2025, c'est donc une journée clé pour impulser **des dynamiques collectives**, renforcer **les liens entre producteurs, fournisseurs et acheteurs**, et montrer que la bio locale a toute sa place dans les menus élaborés pour les convives des Hauts-de-France.