

ASSISES TERRITORIALES DE L'AGROÉCOLOGIE ET DE L'ALIMENTATION



Dijon · 21 septembre 2026

Changement d'échelle pour la BIO
depuis le local jusqu'à l'Europe



- **Valentine LE FELLIC-VIGNOT**

Chargée de mission restauration collective, Bio Bourgogne Franche Comté.

- **Alienor PETITCOLIN** Chargée de mission , « Tout le monde est bio », PTCE Paris Vallée de la Marne **et Anne FOURNIER** – Maître de conférences en économie à l'Université Gustave Eiffel | Laboratoire ERUDITE

- **Sarah PECAS,**

ingénieur agronome, Fondation pour l' Homme

- **Noelie BORGHINO** , Chercheur ex INRAE / **Emilie Rousselou**, agricultrice bio et Présidente fondatrice de EU Farms





Valentine LE FELLIC-VIGNOT

Chargée de mission restauration collective
BIO BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE



L'association régionale de BFC spécialisée en agriculture biologique, parmi nos missions :

- Promotion de la bio
- Accompagnement des producteurs
- Structurations des filières biologiques locales
- Accompagnement de la restauration collective



« S'approvisionner en produits biologiques locaux, durables et de qualité, c'est possible »

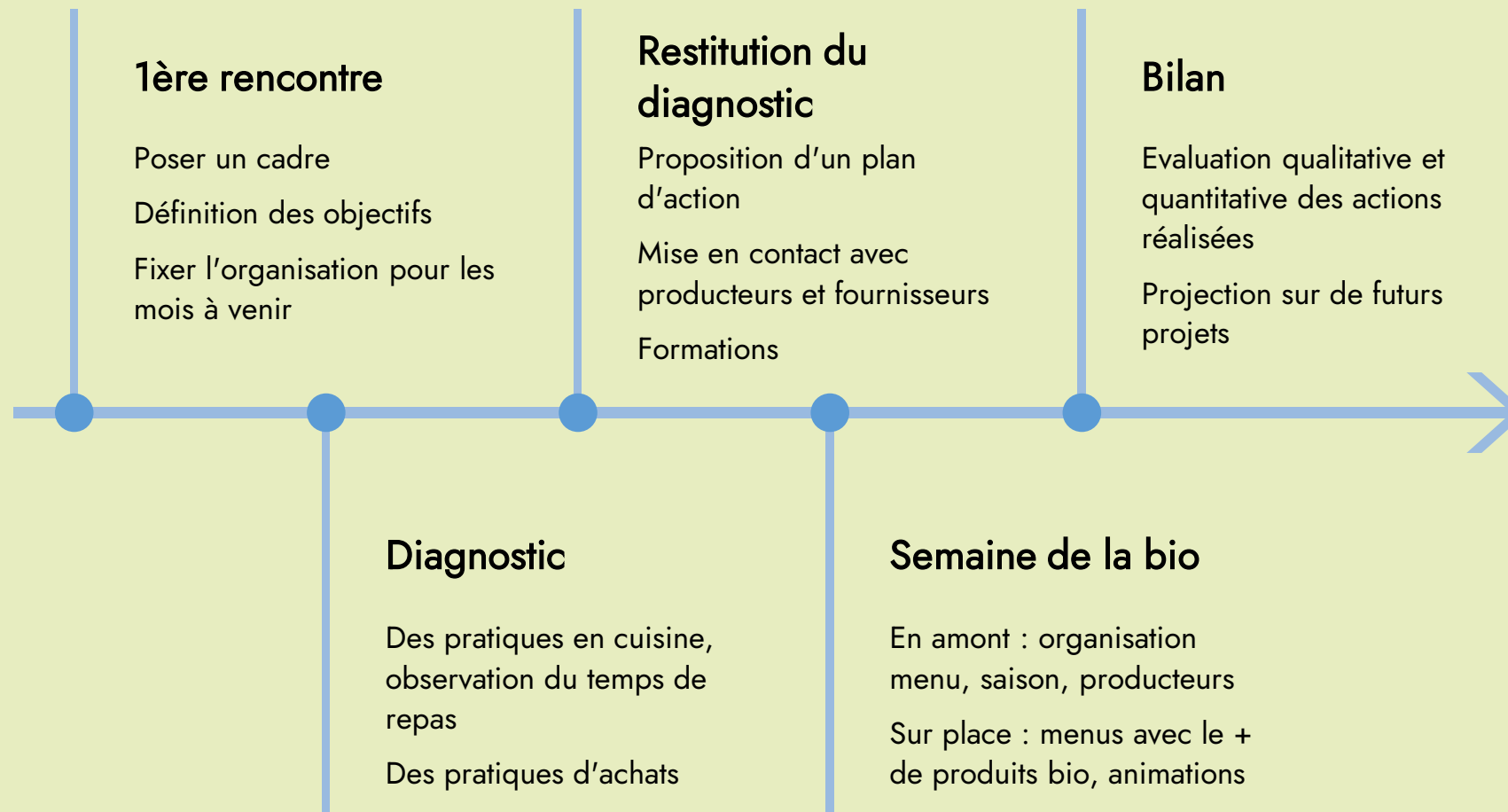


ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21>22
SEPT 2026

La création d'un accompagnement sur mesure pour structurer l'approvisionnement en produits bio dans les lycées de la région

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



« S'approvisionner en produits biologiques locaux, durables et de qualité, c'est possible »



Le restaurant du lycée agricole – site de Challuy, contexte :

- Un établissement avec plusieurs formations agricoles
- 400 couverts pour service du déjeuner
- 1 internat qui draine 200 couverts pour le petit-déjeuner et le dîné
- Des fournisseurs et producteurs bio locaux.
- A proximité : une coopération de maraîchers pour fournir la restauration collective soutenue par le département et la communauté d'agglomération de Nevers.



« S'approvisionner en produits biologiques locaux, durables et de qualité, c'est possible »



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21-22
SEPT 2026

Une envie commune d'aller plus loin sur la loi EGALIM

PHASE DE DIAGNOSTIC

- 2 % de produits bio en 2023
- Un coût matière de 2,70 € / déjeuner à respecter
- Achats : volonté de travailler avec des producteurs locaux, créer du lien. Lycée qui gère déjà ses propres marchés publics.
- Problématique entre plaisir des convives et respect de la saisonnalité
- Des grammages élevés en protéines animales
- 1 professeur, Alban Ledey, avec un tiers-temps dédié à l'animation d'une démarche liée à l'alimentation, des collectivités parties prenantes dans des projets dédiés à l'alimentation (Agglomération de Nevers, Pays Val de Loire Nivernais)



« S'approvisionner en produits biologiques locaux, durables et de qualité, c'est possible »



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21>22
SEPT 2026

PLAN D'ACTION



Formation cuisine
protéines végétales

-

Adaptation des
grammages en viande

-

Introduction de
légumineuses



Création d'un nouveau
plan alimentaire

-

Mise en relation avec de
nouveaux producteurs bio

-

Programme Fruits & Lait à
l'école



Semaines thématiques sur
légumineuses / Céréales

-

Semaine de la bio

-

Journée alimentation -
santé



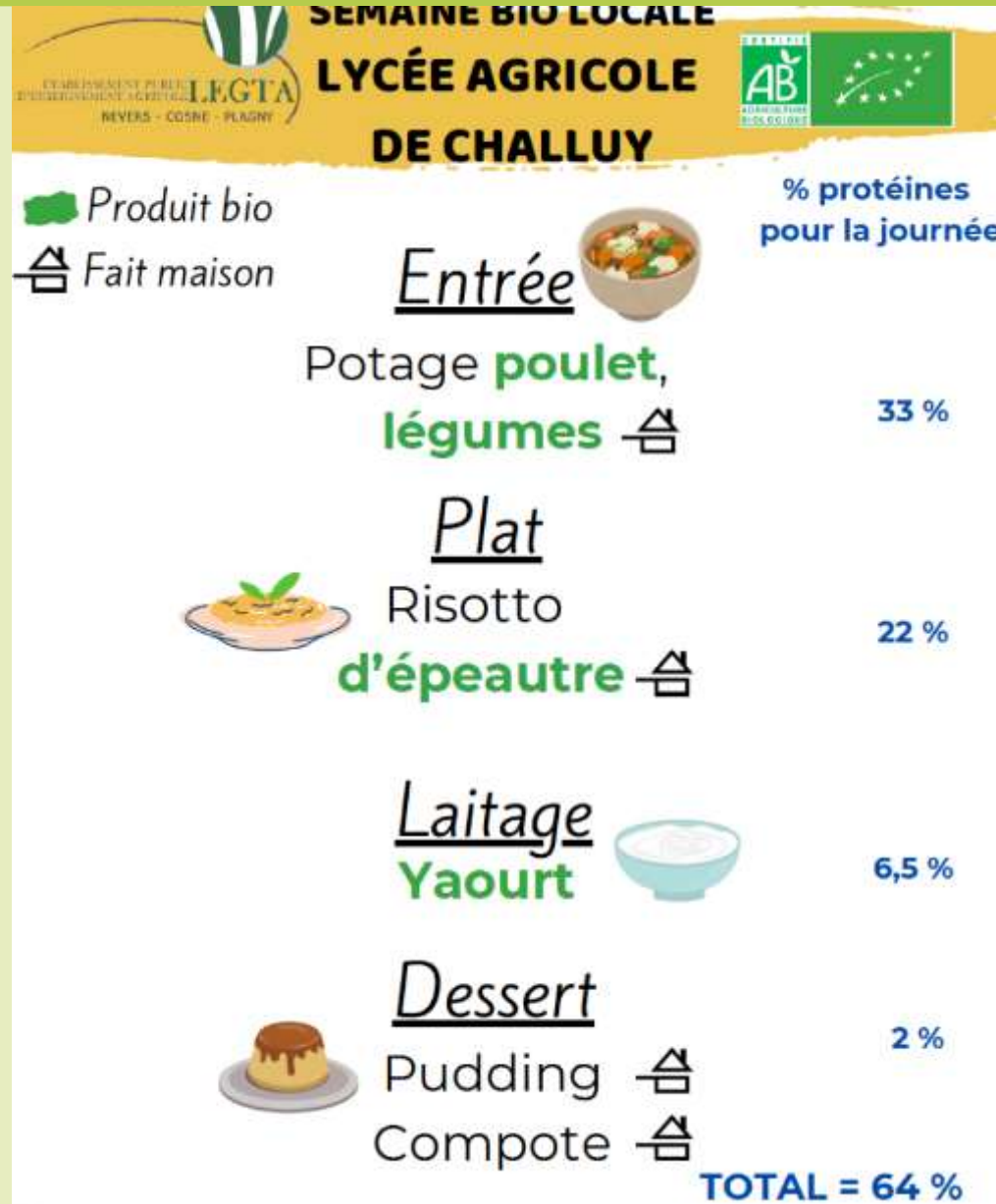
« S'approvisionner en produits biologiques locaux, durables et de qualité, c'est possible »



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21-22
SEPT 2026

SEMAINE DE LA BIO



OCTOBRE
2024

MAI 2025



Les producteurs du projet



Un repas avec une partie des producteurs fut organisé à la cantine de Challuy. Crédit photo : Bio Bourgogne France-Comté

Voici la liste des producteurs ayant fourni les produits de cette semaine bio au Legta de Challuy : Aline Baumann (58- confitures), Coopales -Asem (58 – légumes), Berry Graines (18 – Légumineuses, graines, farine, sarrasin – HVE), EARL Montriveau (58 – fromages de chèvres), Exploitation de Challuy (58 – viande – HVE), ferme de Neufables (58 – Fromages), Gaec Cadiot (58- œufs), Impéry volailles (58 – volailles), la Ferme de la voie lactée (58 – yaourts), la Ferme du Creuzet (58,

fromages), le Verger du Grillet (58 – pommes et poires), O délices de Thibault (58 – pain), Produits laitiers Entrois (58 – lait entier, yaourt vrac), Le Moulin d'Auron (18 – huile) , Mon cher BIO - GAEC Hofstede (18 – Haricots secs), SAS HO ! Producteurs (58 – pommes et poires).





REPERCUSSION SUR LE TERRITOIRE

MENU DU 20 NOVEMBRE 2025		
JOURNÉE ALIMENTATION SANTÉ		
LYCÉE AGRICOLE DE CHALLUY		
PRODUITS BIO		
En quelques chiffres		
ENTRÉES	COÛT PORTION	% BESOIN EN PROTÉINES POUR LA JOURNÉE*
Véganèse et ses légumes croquants	0,22 €	1,6 %
Tzatziki betteraves rouges	0,11 €	1,8 %
Soupe de carottes corail	0,15 €	1,7 %
Terrine de lentilles	0,31 €	7,9 %
Légumes : COOPALES via Manger BIO BFC - 7 km Légumineuses : Derry Graines - 34 km, Nérondes (18) Huile de colza : Moulin d'Auron - 51, Duri-Sur-Auron (18)		
PLAT		
Bœuf façon carbonade	1,34 €	50,2 %
Bœuf : Ferme de l'Huis Dupin - 81 km, Gâcogne (58) Haricots : Berry Graines - 34 km, Nérondes (18)		
Légumes de saison rôtis	0,46 €	5,6 %
COOPALES via Manger BIO BFC - 7 km		
LAITAGES		
Tomme du Creuset	0,62 €	15 %
Ferme du Creuset - 38 km, Neuville-Lès-Décize (58)		
Yaourt fermier	0,37 €	8,75 %
Ferme de la voie lactée - 22 km, Vaux d'Amognes (58)		
Remise de 0,21 € / yaourt avec le programme Fruits & Lait à l'école		
DESSERTS		
Crème d'Entrois	0,35 €	8,1 %
Lait : Ferme d'Entrois - 30 km, St-Iliaire-De-Gondilly (18)		
Gâteau aux pommes	0,36 €	4,5 %
Oeufs : GAEC Cadiot - 6 km, Challuy (58) Pommes : Verger du Grillet - 20 km, St-Pierre-Le-M. (58)		
Fruit	0,24 €	0,7 %
Pommes : Verger du Grillet - 20 km, St-Pierre-Le-M. (58)		
POURCENTAGE DE PRODUITS BIO : + 90 %		
COÛT MATIÈRE MOYEN DU REPAS : 2,80 €		
VARIATIONS DE 2,72 € À 2,89 € SELON LE MENU CHOISI		

ETABLISSEMENT PUBLIC D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE
NEVERS - COGNÉ - PLAGNY

Pays Val de Loire Nivernais

nevers AGGLOMÉRATION

2^{ème} édition

SAVE THE DATE

Fête de l'alimentation locale & de la santé

JEUDI 20 NOVEMBRE • 9h - 17h

Au Lycée agricole de Challuy, 243 route de Lyon, 58 000 CHALLUY

Cet événement est organisé par le LEGTA Nevers-Cogné-Plagny en partenariat avec le Pays Val de Loire Nivernais et Nevers Agglomération dans le cadre de leurs projets alimentaires territoriaux. Il est préparé par les élèves du lycée, leurs professeurs et de nombreux partenaires du monde agricole, institutionnel et associatif local.

En partenariat avec

Présentation de la cuisine mobile

2025

Animations thématiques et participatives
• Stands d'information
• Ateliers partagés (bio, local et fait maison)
• Ateliers-cinémas • Vers une restauration collective saine et durable

Projet alimentaire territorial



« S'approvisionner en produits biologiques locaux, durables et de qualité, c'est possible »



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21>22
SEPT 2026

REPERCUSSION SUR LE TERRITOIRE

Parallèlement, l'association a travaillé sur l'accompagnement technique de COOPALES aux côtés des collectivités.



Au cours du 1er semestre de l'année 2026, le lycée agricole de Challuy a commandé l'équivalent de 15 % du CA global de la structure COOPALES.



« S'approvisionner en produits biologiques locaux, durables et de qualité, c'est possible »



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21 > 22
SEPT 2026

Bravo à l'équipe administrative, pédagogique et de cuisine de Challuy !



Titre de l'atelier



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21-22
SEPT 2026

Merci !



ASSISES TERRITORIALES DE L'AGROÉCOLOGIE ET DE L'ALIMENTATION



Dijon · 21 septembre 2026

Tout le monde est bio à Paris Vallée de la Marne



Aliénor PETITCOLIN – Chargée du projet « Tout le monde est bio à Paris Vallée de la Marne » au PTCE Paris Vallée de la Marne



Anne FOURNIER – Maître de conférences en économie à l'Université Gustave Eiffel | Laboratoire ERUDITE





Lauréat de l'AMI PTCE
2024

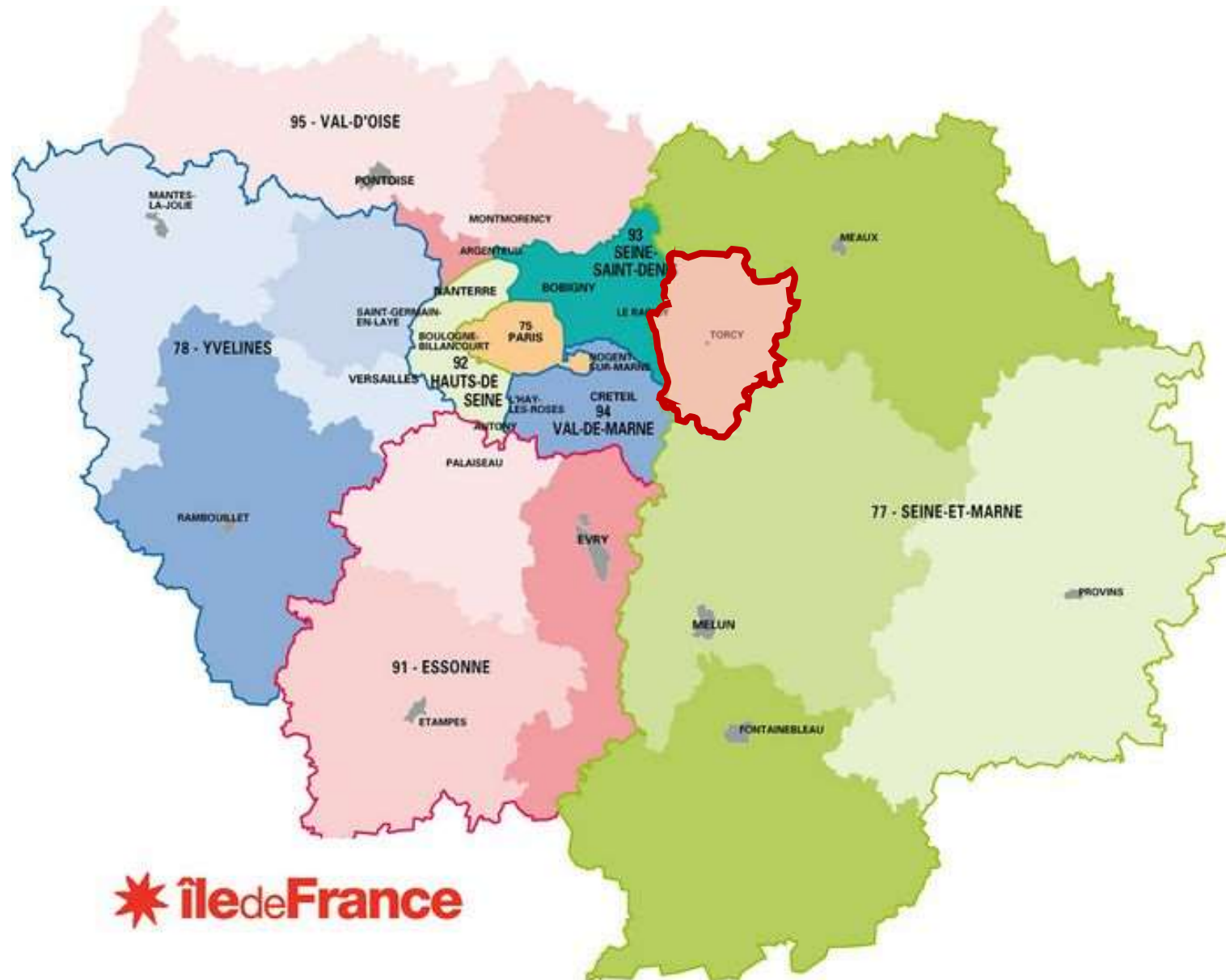
OBJECTIF

Rendre les produits issus de l'agriculture
biologique accessibles aux habitant.es
des quartiers populaires

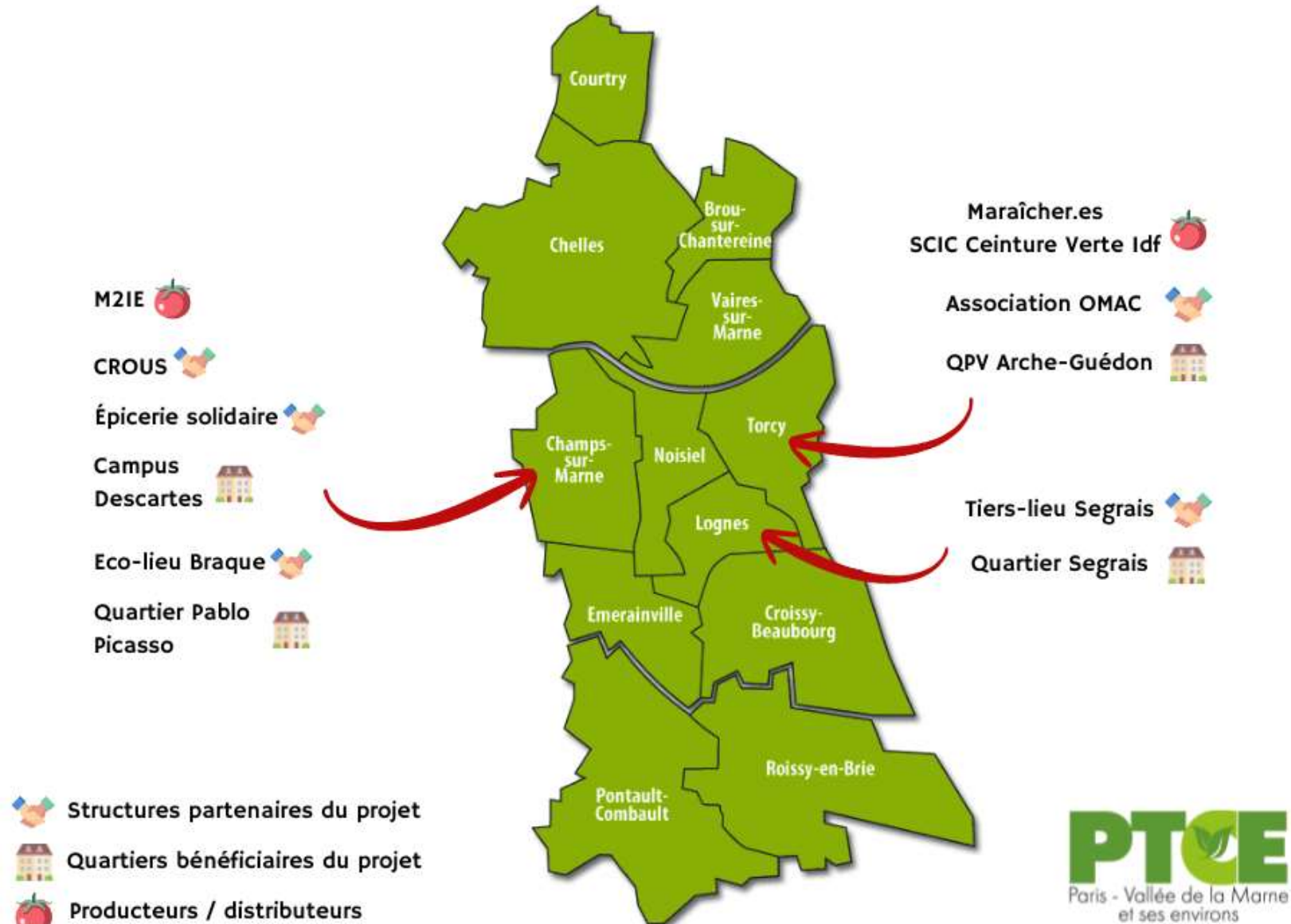
AMAP populaire inter-quartiers



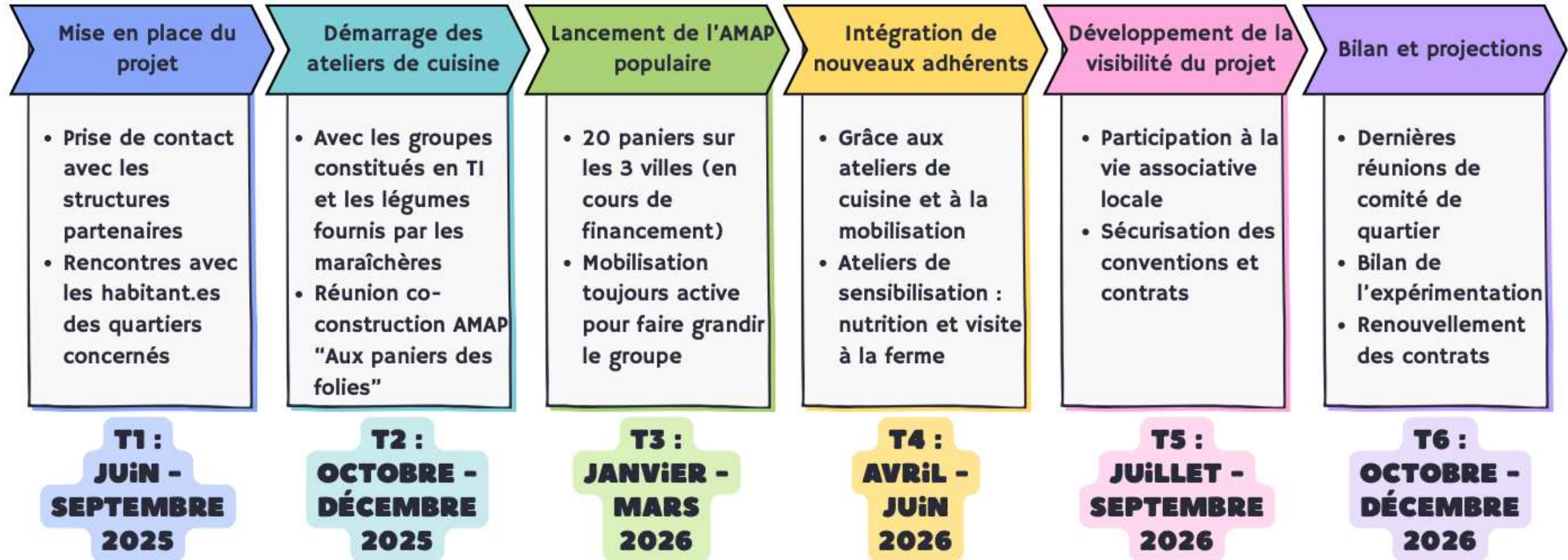
Identification géographique du territoire



Choix d'implantation et partenaires clés



Calendrier du projet





Atelier de cuisine – Champs-sur-Marne



Visite de la ferme des folies –
13/03/26



Bilan au 9 septembre 2026, 8 mois après le lancement de l'AMAP

	Champs-sur-Marne	Torcy	Lognes	TOTAL
Paniers solidaires (5€)	158	95	62	315
Paniers revenus moyens (10€)	76	16	23	115
Paniers prix coûtant (16€)	27	21	26	74
TOTAL	261	132	111	504



Le projet a atteint plusieurs de ses **objectifs** :

- Co-gestion de l'AMAP grâce aux comités de quartier
- Développement du lien social dans plusieurs quartiers grâce aux ateliers de cuisine
- Rapprochement entre les producteurs du territoire et les habitant.es des quartiers populaires

Les **perspectives** sont donc nombreuses :

- « Fête ton panier », un évènement qui vise à rassembler les partenaires du projet autour des amapien.nes
- Essaimage de l'initiative dans d'autres communes de l'agglomération Paris-Vallée de la Marne
- Autonomie complète de l'AMAP populaire et interquartiers

L'initiative a cependant montré quelques **limites** :

- Une mobilisation parfois difficile et plusieurs désengagements
- Question de la pérennité du projet variable selon les quartiers



Tout le monde est bio à Paris Vallée de la Marne



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21-22
SEPT 2026

Merci !



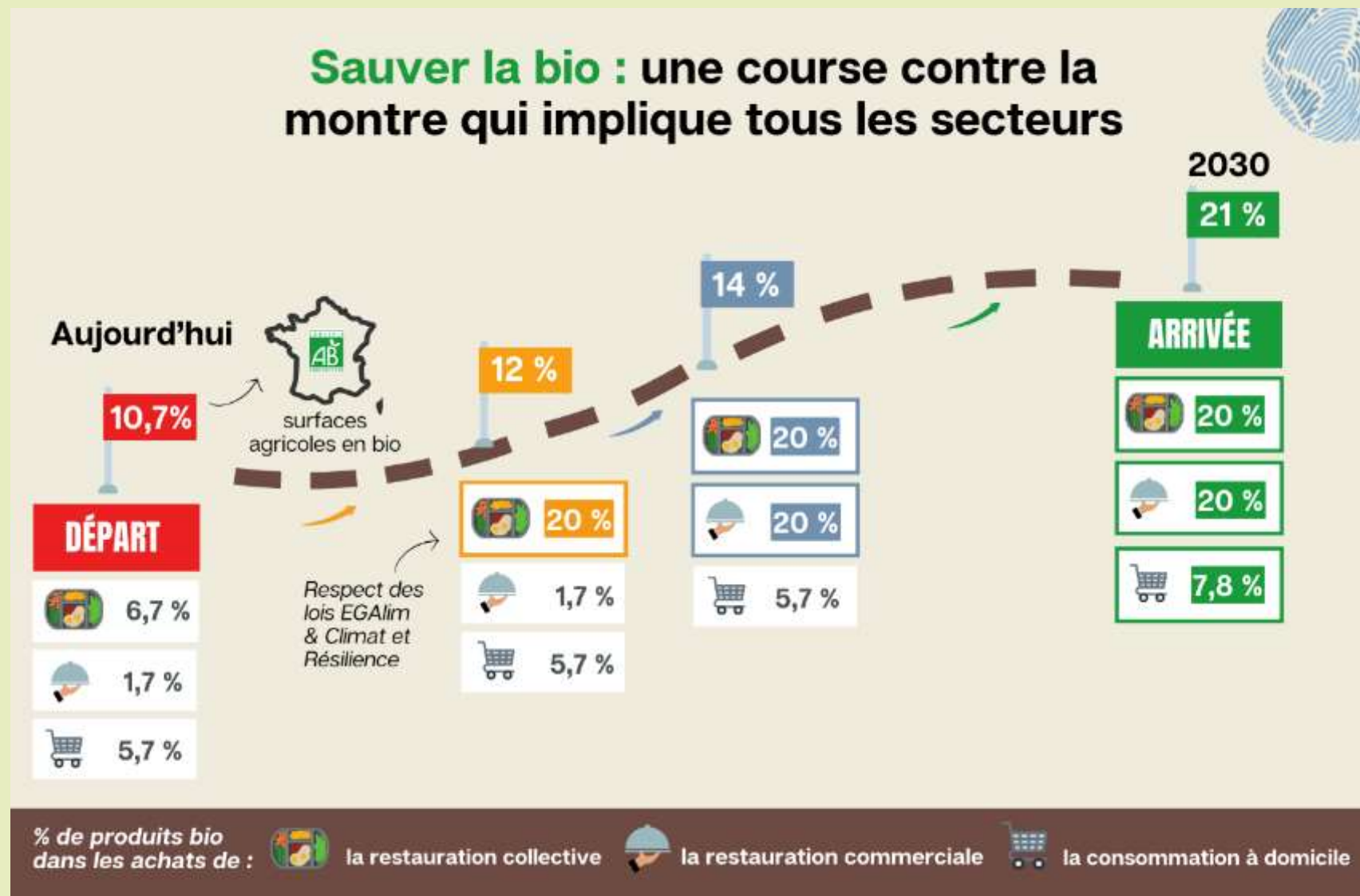


FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

PLUS DE BIO SUR NOS TABLES POUR PLUS DE BIO DANS NOS CHAMPS

Assises territoriales de l'agroécologie et de l'alimentation
Dijon – 21 septembre 2026

UN ENJEU : MOBILISER TOUS LES SECTEURS





AGIR AVEC LA RESTAURATION COLLECTIVE



4 piliers de transition



Bien-être des convives

bien-être des convives
qualité nutritionnelle
locaux



Assiette responsable

agriculture responsable
proximité
cuisine



Eco-gestes

gaspillage et déchets
économies d'eau
et d'énergie
produits d'entretien



Engagement social et territorial

engagement social
travail avec les acteurs
du territoire
sensibilisation et implication

Faites progresser votre restaurant en 3 étapes



1
Évaluer les bonnes pratiques de son restaurant grâce à un questionnaire en ligne.



2
Définir les pistes d'amélioration à mettre en oeuvre pour progresser.



3
Présenter ses engagements lors d'une séance publique, à renouveler tous les 2 ans.



LES RÉSULTATS DE 10 ANS D' ACTIONS

- 2 457 restaurants déjà engagés
 - 166 M de repas servis par an
- 
- Un impact désormais connu



MON RESTAU RESPONSABLE® CHANGE LES ASSIETTES... MAIS PAS QUE !



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21-22
SEPT 2026

DES IMPACTS CONCRETS DANS LES ASSIETTES



65%

ont augmenté
les produits
labellisés



61%

ont augmenté
leur part de
produits bio



59%

ont augmenté
leur part de
produits locaux



58%

ont augmenté
leur part de
plats végétariens



78%

ont amélioré
leur pratiques
de restauration

MOINS DE GASPILLAGE



69%

ont diminué le
gaspillage
alimentaire



65%

ont diminué les
autres déchets

DES ÉQUIPES MOBILISÉES



69%

disent que les
méthodes de travail
ont évolué



67%

des équipes trouvent
davantage de sens
dans leur travail





LES RECETTES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE POUR PLUS DE BIO



- Être pragmatique et accepter de faire des choix
- Impliquer l'ensemble des équipes notamment en remettant le fait de cuisiner bien au centre de leur mission
- Identifier les marges de réductions des coûts et investir sur les denrées
- Consacrer du temps au travail de sourcing





AGIR AVEC LA GRANDE DISTRIBUTION

LA GRANDE DISTRIBUTION ET LE BIO



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21-22
SEPT 2026



UNE OFFRE PAS À LA HAUTEUR DES
ENJEUX !

2/8

Nombre de distributeurs ayant un écart de prix
bio/conventionnel évalué à plus de 70%**



Auchan



MONOPRIX





LE BIO GRAND ABSENT DES STRATEGIES ET DE LA COMMUNICATION

LE BIO GRAND ABSENT DES STRATÉGIES DES DISTRIBUTEURS

*En matière de stratégie et de transparence, les distributeurs obtiennent la note globale de F



0/8

Nombre de distributeurs **affichant des objectifs
chiffrés en matière d'agriculture bio**



1/8

Nombre de distributeurs **ayant une part
d'investissements média dédié au bio
supérieure à 5% en 2021**

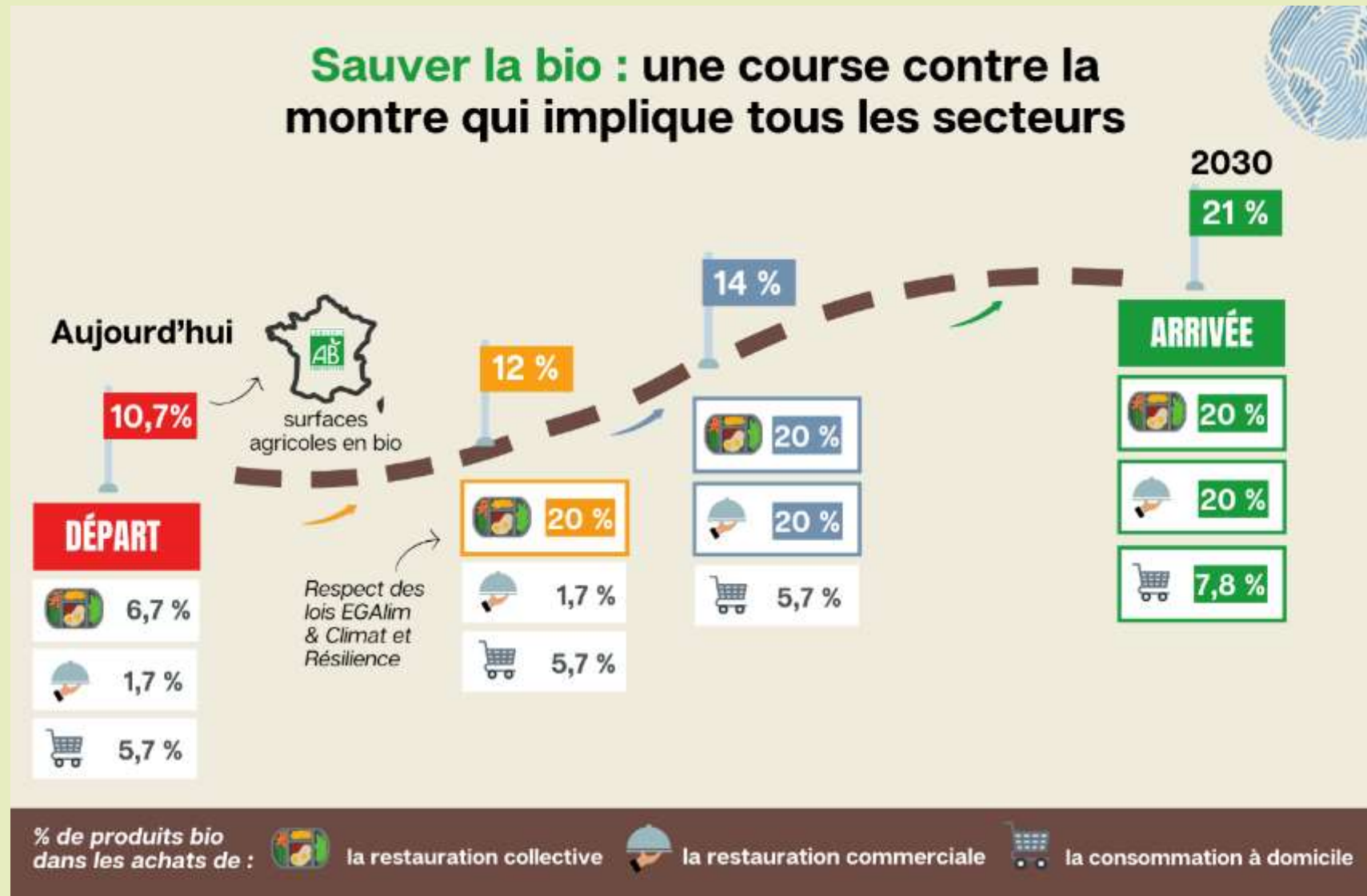


3/8

Nombre de distributeurs **menant des
actions pédagogiques autour du bio**



En 2024, une nouvelle étude sur le rôle de chacun pour dynamiser la filière AB





LE BIO GRAND ABSENT DES STRATEGIES ET DE LA COMMUNICATION

LE BIO GRAND ABSENT DES STRATÉGIES DES DISTRIBUTEURS

*En matière de stratégie et de transparence, les distributeurs obtiennent la note globale de F



0/8

Nombre de distributeurs **affichant des objectifs
chiffrés en matière d'agriculture bio**



1/8

Nombre de distributeurs **ayant une part
d'investissements média dédié au bio
supérieure à 5% en 2021**



3/8

Nombre de distributeurs **menant des
actions pédagogiques autour du bio**



POUR LES ENSEIGNES :

- **Fixer, publier et piloter des objectifs ambitieux**, pour atteindre au moins 12% de ventes alimentaires bio en 2030.
- **(Re)nouer des liens avec l'amont de filières biologiques**, notamment en multipliant les engagements tripartites sur les filières bio.
- **Renforcer la communication et la formation sur le label bio**, vers le consommateur comme en interne

POUR LES LEGISLATEURS:

- **Ancrer l'objectif de 12% de ventes alimentaires biologiques dans la loi**
- **Exiger plus de transparence** sur la construction des prix bio envers les industriels et distributeurs
- **Doter les structures du secteur bio de moyens suffisants** pour la promotion, la pédagogie et la production de données concernant le label (Agence Bio)





AGIR AVEC LA RESTAURATION COLLECTIVE

UN NOUVEAU CHANTIER QUI S'OUVRE



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21-22
SEPT 2026

LE CONSTAT :



- Part des produits AB : **1,5 %** en valeur,



- 71 % des consommateurs favorable à plus de bio au restaurant
- 59 % pour la seule restauration rapide

NOTRE AMBITION :



Travailler avec les acteurs pour comprendre les freins et identifier les leviers pour mettre plus de bio dans les menus des restaurants.





FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

“

Merci ! Des questions ?

Sarah PECAS

Directrice de la mobilisation des acteurs du territoire

Fondation pour la Nature et l'Homme

s.pecas@fnh.org

ASSISES TERRITORIALES DE L'AGROÉCOLOGIE ET DE L'ALIMENTATION



Dijon · 21 septembre 2026

“Changement d’échelle pour la Bio depuis le local jusqu’à l’Europe”
L’agriculture biologique en Europe : illustrations de scénarios
exploratoires par des exemples concrets de fermes et coopératives



Noémie Borghino
Thèse INRAE projet
CLINOrg
Chercheuse



Emilie Rousselou
EUfarms
Directrice Générale et co-fondatrice





La modélisation de scénarios exploratoires des systèmes agri-alimentaires à large échelle :

- un outil pour démêler des interactions complexes entre composantes des systèmes
- nous renseigne sur la faisabilité biophysique des différentes trajectoires de transition.

Mais les enseignements issus des modèles doivent être mis en lien avec les réalités pratiques.

- Ils doivent être éclairés et illustrés par des exemples réels, diversifiés et fonctionnels, évalués au regard de l'ensemble des piliers de la durabilité



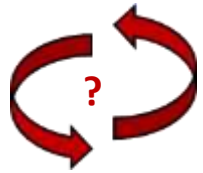
Projet CLINOrg : Quelles conditions pour une expansion de l'agriculture biologique en Europe neutre pour le climat ?



Démarche



AB : bon potentiel pour limiter les émissions de GES par unité de surface



Toutefois, en raison de ses rendements plus faibles, son expansion pourrait entraîner des changements d'affectation des sols et des émissions de CO₂



Régimes alimentaires pauvres en produits d'origine animale contribuent à réduire les émissions de GES

5 scénarios contrastés à l'horizon 2050

Conduite des cultures et des élevages en AB
Régimes alimentaires des citoyens Européens

Simulation à 25 et 50% de surface agricole Européenne en AB

- Production agricole
- Commerce mondial
- Changements d'affectation des sols et émissions de GES
- En Europe et à l'échelle mondiale



Projet CLINOrg : scénarios



Bio tendanciel OAU

Flexi-Circulaire CIRC

Flexi-Diversifié DIV

Végétarien VEGET

Vegan PLANT



Poursuite des
tendances actuelles

Flexitarien

Flexitarien

Végétarien

Végétalien



Maintien des différences
entre rotations AB et non
AB telles qu' observées
aujourd'hui

Maximiser autonomie
en azote et en
protéines

Produire des cultures
pour l'alimentation
humaine

Maximiser autonomie
en azote et en
protéines

Produire des cultures
pour l'alimentation
humaine



Génotypes/Races,
carrières et alimentation
telles qu' observées
aujourd'hui

Valoriser des
ressources non
consommables par les
humains

Fournir des services
aux cultures
(fertilisation, gestion
des adventices)

Fournir des services
aux cultures
(fertilisation, gestion
des adventices)

Aucun élevage



Poursuite des
tendances actuelles

Poursuite des
tendances actuelles

Poursuite des
tendances actuelles

Poursuite des
tendances actuelles

Poursuite des
tendances actuelles

Projet CLINOrg : résultats clés



SCÉNARIOS : **OAU** **CIRC** **DIV** **VEGET** **PLANT**
POURCENTAGE D'AB : 25 50 25 50 25 50 25 50 25 50

Évolution des surfaces cultivées européennes en comparaison au scénario Référence (en Mha)



Évolution des émissions de GES européennes en comparaison au scénario Référence (en MtCO₂eq/an, Agriculture + Changement d'affectation des sols)



Combiner des régimes alimentaires plus végétalisés et des pratiques agricoles plus en rupture : peut permettre une réduction significative des émissions de GES en Europe jusqu'à 50% de surfaces cultivées en AB

Parmi les trois composantes étudiées, le changement de régime alimentaire apporte la plus forte contribution à la baisse des GES

Pas d'augmentation des émissions dans le reste du monde : maintien des exportations Européennes



EUfarms

Massifier l'agroécologie biologique en Europe



EUfarms relie des fermes pionnières en **agriculture biologique** et **agroécologique** à travers l'Europe pour essayer à grande échelle un **modèle agricole pour demain**.
Saint-Christol-lez-Alès, 30380, France

+ de **330 fermes**, soit **20 000 ha**.

Périmètre d'intervention : **Europe**

4 employé.e.s en **2 ans**, création **2023**





NOTRE VISION DE L'AGROÉCOLOGIE

"L'agroécologie s'appuie sur l'agriculture biologique et vise à l'enrichir dans un esprit de régénération des agroécosystèmes en s'inspirant de la nature. L'agroécologie c'est aussi inclure nos fermes dans des économies territoriales, favorisant l'équité sociale."

LES CRITÈRES EUFARMS

**Certification en
agriculture
biologique**

**Au moins 1 atelier
de transformation
à la ferme et/ou
de vente à la
ferme**

**Au moins de 2
ateliers de
production**
*Dont au moins 1 de
grandes cultures
et/ou d'élevage*





LE PROJET ORGANIC IDEA

« Nourrir l'Europe sans la détruire.
La science dit que c'est possible.
Les fermes prouvent que ça existe. »

Démontrer scientifiquement la performance et la robustesse
des Eufarms à l'aide de la méthode **IDEA 4**

DÉMARCHE



CaRaSSo
Daniel & Nina

Domorrow



AgroParisTech



université
PARIS-SACLAY

lively.earth

Centre d'innovation
de Villarceaux

POURQUOI IDEA 4 ?

- Référencement scientifiquement solide et développement ancien de la méthode ;
- Une collecte de données précise et chiffrée : documents comptables des 3 dernières années, documents PAC, factures ...
- Plateforme WEB-IDEA et accès à une base de données de comparaison des résultats (plus de 1600 diagnostics réalisés en France et en Europe)
- Large spectre des thématiques évaluées



Organic IDEA : échantillon



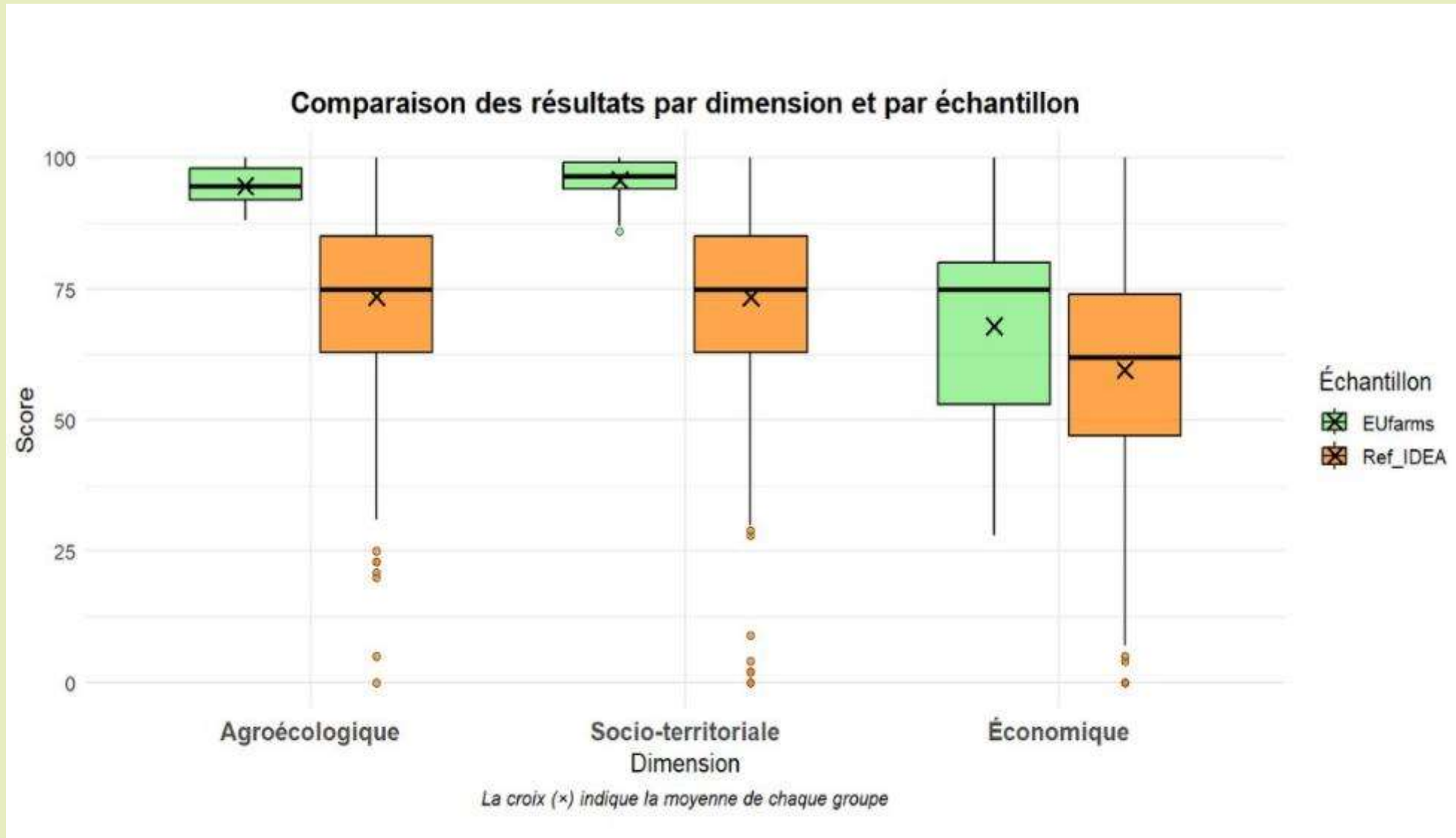
UNE ÉTUDE INÉDITE EN EUROPE D'UN MODÈLE DE FERMES PROMETTEURS

	EUfarms	Ref_IDEA
Nb de fermes	23	1613
SAU	131,76 ha	121,12 ha
UTA	6,08	6,21*
EBE	136 953 €	138 107 €
Part de PP dans la SAU	32,43%	32,02%

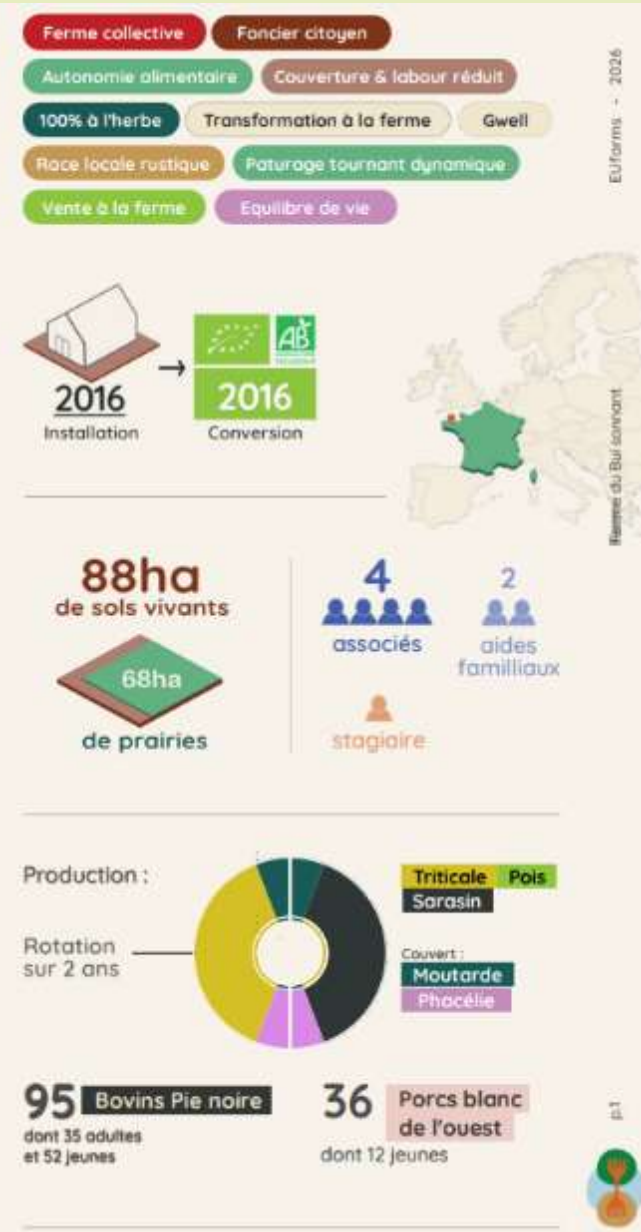
* Moyenne de 2,16 UTAdans le dernier RICA
(2023)



Organic IDEA : résultats clés



Exemple terrain : Ferme du Buis Sonnant



Conclusion



ASSISES TERRITORIALES DE
L'AGROÉCOLOGIE ET DE
L'ALIMENTATION

DIJON
21-22
SEPT 2026





Merci !

