

Communiqué

28 octobre 2025

10^e Rencontres de la restauration collective, bio, locale et de qualité : un rendez-vous régional clé pour la restauration collective néo-aquitaine

5 novembre 2025 – Espace Carat, L'Isle d'Espagnac (16)

La 10^e édition des Rencontres de la Restauration Collective Bio, Locale et de Qualité organisée par le Pôle régional de compétences de la Restauration collective, co-piloté par la Région Nouvelle-Aquitaine et la DRAAF Nouvelle-Aquitaine et animé par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, **se tiendra le mercredi 5 novembre 2025 à l'Espace Carat à L'Isle d'Espagnac (16)**. L'événement bénéficie également du soutien de partenaires locaux. Cette année, **le Département de la Charente et Grand Angoulême** accompagnent cette action.

Un anniversaire symbolique pour cet événement devenu un pilier régional, au croisement des politiques publiques d'approvisionnement local et des réalités de terrain

« La Région Nouvelle-Aquitaine s'engage pleinement pour une alimentation locale et de qualité à travers le Pacte Alimentaire, avec pour objectif ambitieux d'atteindre 60% de produits locaux, dont 30% bio, dans ses lycées. Elle contribue activement au développement de circuits alimentaires locaux et soutient les investissements dans les filières agricoles et agroalimentaires de qualité. » souligne Geneviève Barat, conseillère régionale, déléguée au Pacte Alimentaire.

Parrain de cette 10^e édition, Jean-Philippe Moulinier, chef de cuisine au Lycée Le Petit Chadignac-Saintes et ambassadeur du programme *Cuisinons plus bio !*, apportera son regard inspirant et engagé : « C'est un véritable honneur d'être le parrain de cette 10^e édition ! Un rendez-vous incontournable qui prouve qu'en restauration collective, il est possible de cuisiner bio et savoureux, à budget égal. C'est aussi l'occasion de valoriser des équipes de restauration fières de leur métier, et de soutenir une agriculture attentive à notre santé comme à celle de la planète. »



Jean-Philippe Moulinier, parrain de cette édition anniversaire ©DR.

Le Rendez-vous annuel des professionnels de la Restauration Hors Domicile (RHD)

Ces Rencontres s'adressent aux élus, acheteurs publics, gestionnaires, équipes de restauration, entreprises et producteurs.

Dans le cadre de la loi EGALIM, elles visent à faciliter les connexions concrètes entre l'offre régionale et les besoins des restaurants collectifs : écoles, établissements médico-sociaux, administrations, restauration d'entreprise...

Une journée pour s'informer, rencontrer des fournisseurs, assister à des démonstrations culinaires et découvrir des solutions pour mieux structurer ses approvisionnements.

68 structures néo-aquitaines réunies et un nouvel espace matériel

Plus de 68 producteurs, artisans, PME et entreprises agroalimentaires issus de 10 départements de Nouvelle-Aquitaine présenteront une offre alimentaire variée et adaptée à la restauration collective (détails des entreprises en annexe).

La nouveauté de cette 10^e édition : un espace spécialement dédié au matériel de restauration, en partenariat avec [CAPAQUI](#), centrale d'achat public régionale.

3 conférences, 3 remises de Label et des démonstrations culinaires au programme

La journée sera rythmée par différents temps forts avec notamment **3 conférences thématiques** :

- Une conférence sur le "vrai prix" de l'alimentation en restauration collective,
- Un atelier sur l'introduction des légumineuses dans les menus scolaires,
- Une session technique sur les achats de gré à gré.

Sans oublier les démonstrations culinaires orchestrées par Nicolas Thurault et plusieurs chefs engagés autour de produits locaux.

Également, au-delà de la célébration du 10^e anniversaire de rendez-vous professionnel, le label **Territoire BIO Engagé** sera remis à la commune de Genté et ainsi le label **Établissement BIO Engagé** qui sera lui remis au Centre de plein air du Chambon (Eymouthiers) et au Collège Anatole France (Angoulême).

Découvrez en détail tous le programme [ici](#)

Inscription gratuite et obligatoire sur :

www.restaurationcollectivena.fr

Avec le soutien de



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



PRÉFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT



Co-organisé par

INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine

AANA
AGENCE DE L'ALIMENTATION
NOUVELLE-AQUITAINE



Tout le programme de nos salons, nos événements, et bien plus encore : lab-alimentation-nouvelle-aquitaine.fr

Contact presse AANA

Marie Lacour-Darribère

06.32.58.73.97

m.darribere@aana.fr

Contact presse INTERBIO

Marine Veyries

06.69.79.69.93

communication@interbionouvelleaquitaine.com

À propos de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) fédère les acteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la viticulture et des filières maritimes de la première région agricole de France et d'Europe.

Ses actions s'articulent autour de quatre défis : accompagner les démarches qualité, développer l'image et la notoriété des produits régionaux, soutenir les entreprises dans leur développement économique et impulser des projets collaboratifs sur l'alimentation de demain.



Labellisée « Engagé RSE – niveau confirmé » par l'AFNOR, l'AANA s'inscrit dans une démarche collective, responsable et innovante.

En savoir plus : www.aana.fr - [Fiche d'identité de l'AANA](#)

À propos d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, relais régional de l'Agence Bio, rassemble 276 organisations et opérateurs membres qui représentent 6 514 producteurs bio et près de 1,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires (chiffres au 10.04.2025). L'association interprofessionnelle a pour but de promouvoir les produits bio régionaux, de structurer les filières de production régionale et d'introduire les produits bio en restauration collective.

Pour en savoir plus sur INTERBIO Nouvelle-Aquitaine : www.interbionouvelleaquitaine.com

ANNEXE : Détail des 68 entités réunies pour la 10^e édition des Rencontres professionnelles de la Restauration collective, bio, locale et de qualité

ALLIANCE BIO	GM DEVELOPPEMENT
AREA NOUVELLE - AQUITAINE	GRAINS DE SOLEIL
ASSOCIATION CAMPUS REGIONAL DE L'ALIMENTATION	HERVY CHRISTOPHE
ASSOCIATION CIDL JARDINS DU BANDIAT	INTERBEV NOUVELLE-AQUITAINE
ASSOCIATION REGALADE	INTERFEL NOUVELLE-AQUITAINE
ATELIERS FABACEES	LA MARMOTTE GOURMANDE
BANQUE ALIMENTAIRE ANGOULEME ET CHARENTE	LAITERIE TERRE DE SEVRE
BASTIDARRA	LE PETIT BASQUE
BIO PAYS LANDAIS	LE PRE-VERT
BIOLOKLOCK	LES BERGERONS
BIONEDIS	LES CONFITURES DE HAUTE SOULE
BLASON D'OR	LES FERMES DE CHASSAGNE
CAP VEGGIE	LIN DES PYRENEES
CAPAC ENTREPRISE ADAPTEE	LOEUL et PIRIOT
CHAMBRE D'AGRICULTURE DE CHARENTE	LUCIEN GEORGELIN
CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE N-A	MAISON BAILLON
CHAMPILAND	MANGEONS BIO ENSEMBLE
CIDRERIE HIC	MELLE ET UNE PATE
CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA CHARENTE	MONSIEUR PHILIPPE GUEDON
COOPERATIVE DES SAUNIERES DE L'ILE DE RE	NATURENVIE (COMPAGNIE LEA NATURE)
CREPAQ	OLEANDES
CROIX-ROUGE INSERTION - MAIA ET CHARENTE	
DU LOGIS DE MORTIER	OUVRARD - LE POULET DE A A Z
ECOLIENCE	PAYSANS CHARENTE BIO – CROQUONS LA PROXIMIT
ENTOMOSHOP	POULAIN SEVERINE
EPURE, CUISINE & CONDIMENTS	PRODUITS JOCK SA
ETABLISSEMENTS DURU	QUINOAK
FEDELIS	RESALIS
FERMIERS DU SUD OUEST	RUELLOISE DES VIANDES
FORNEL FRERES	SM PORCS
FOURNIL LE GOUPIL	SOBEVAL
FROMAGERIE LA LEMANCE	SOCIETE DE DISTRIBUTION AVICOLE (SDA)
GARGOUIL	TOMATES D'AQUITAINE
GERALD LE GRELLE	TOURTEAUX JAHAN GOURMANDISES POITEVINES
	UNION DES ELEVEURS BIO