



Cœur de Saintonge  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Information - Mai 2024

# FORUM RHD

## Rencontre producteurs et acheteurs

Depuis le 1er janvier 2022, la loi EGalim impose aux restaurations collectives de servir au moins **50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio.** Cette exigence a été renforcée par la loi Climat et Résilience à partir du 1er janvier 2024, demandant que 60% des produits carnés (viandes et produits de la mer) servis dans les cantines respectent des critères de qualité et de durabilité.

En plus de ces nouvelles obligations, le contexte actuel met en avant le **besoin de relocaliser notre alimentation**, soutenant ainsi l'agriculture de notre territoire et répondant à la **demande croissante des consommateurs pour des produits locaux.** Face à cette situation, un forum dédié à la restauration hors domicile (RHD) a été organisé à Soullignottes le mercredi 29 mai.



Cet événement, né d'une demande des agents de cantines lors d'un groupe de travail, visait à **promouvoir les productions locales** et à **favoriser les échanges** entre les cantines et les producteurs. Les discussions ont permis d'**identifier les contraintes spécifiques de l'approvisionnement**, telles que les faibles volumes de commande et les capacités limitées de stockage, et d'**envisager des solutions** pour y remédier.

### Producteurs et artisans présents

-  **LA FERME BIO DE FERRIÈRES**  
Farines & Pâtes artisanales
-  **LA FERME DE LIBERNEUIL**  
Produits laitiers caprins
-  **LA FERME DE CANDÉ**  
Produits laitiers bovins
-  **SAVEURS PAYSANNES**  
Viandes bovines et porcines
-  **LES PÊCHEURS DE L'ÎLE D'OLÉRON**  
Produits de la mer
-  **IEPR-SERVICES**  
Service logistique
-  **LA FERME DES COUTURES**  
Viandes bovines et porcines
-  **ÉPURE**  
Bouillons et assaisonnements
-  **PÂTISSERIE DE BEURLAY**  
Biscuiterie
-  **LES SAUNIERS DE L'ÎLE DE RÉ**  
Sels marins

Les échanges lors du forum ont facilité une **meilleure compréhension des besoins et des possibilités de chacun**, ouvrant la voie à une collaboration plus étroite entre producteurs locaux et cantines. Des pistes concrètes ont été explorées pour intégrer davantage de produits locaux dans les menus des cantines, permettant d'envisager une **amélioration progressive et durable** de l'approvisionnement des restaurations collective du territoire.