

Le rendez-vous incontournable des professionnel·les qui font avancer un commerce plus responsable et durable

## ASSISES NATIONALES DU COMMERCE ÉQUITABLE

MARDI 17 MARS 2026

SYNTHESE ATELIER

Le commerce équitable en restauration collective agir ensemble pour (mieux) relier l'offre et la demande !

### Notre constat initial ?

Le commerce équitable bénéficie d'un **cadre national solide qui le reconnaît comme levier de l'alimentation durable et de la commande publique**. L'offre se développe, portée par la réglementation et par des collectivités déjà engagées. Mais la massification reste freinée par une offre encore peu visible et des marchés publics insuffisamment adaptés, ce qui limite la rencontre entre offre et demande.

L'objectif de cet atelier est de **discuter de la connexion entre offre et demande comme frein important à l'intégration du commerce équitable en restauration collective**.

Nos échanges ont mis à l'honneur **3 dynamiques** pour montrer comment agir concrètement pour connecter offre et demande.



AgriCourt



Agricourt, plateforme de producteurs créée en 2011, approvisionne la restauration collective de la Drôme et de l'Ardèche et fait partie du Réseau Manger Bio. Depuis 2023, une partie de ses produits bio locaux est labellisée commerce équitable via BIOPARTENAIRE, notamment pour les collèges drômois. Le Département de la Drôme rappelle son engagement de longue date : prise de compétence sur la restauration collective dans les collèges dès les années 2000, avec le développement des filières locales et la création de l'outil agrilocal. Agricourt a vu dans le commerce équitable un levier pour sécuriser les filières, surtout dans un contexte de crise du bio. Le label a été adapté aux réalités du territoire grâce à un accompagnement flexible du label. Le succès repose sur la proximité entre les acteurs, la multifilière, le circuit court et la capacité à aligner le commerce équitable avec les priorités politiques locales.

- LA  
D R Ô  
M E -



Un levier clé identifié ? Bien connaître les attentes du territoire, adapter l'argumentaire, montrer comment le commerce équitable répond aux enjeux publics (visibilité, structuration, cohérence politique).

Florent DALMASSO, Administrateur d'AgriCourt et représentant du Réseau Manger Bio  
Cassandra MONNET, Chargée de mission Développement rural, Département de la Drôme

Atelier animé par Julie LEQUIN

Chargée des Partenariats territoriaux et formation professionnelle, Commerce Équitable France

[j.lequin@commerceequitable.org](mailto:j.lequin@commerceequitable.org)

Le rendez-vous incontournable des professionnel·les qui font avancer un commerce plus responsable et durable

## ASSISES NATIONALES DU COMMERCE ÉQUITABLE

MARDI 17 MARS 2026

SYNTHESE ATELIER

### Le commerce équitable en restauration collective agir ensemble pour (mieux) relier l'offre et la demande !

**Sysco**  
Au cœur de l'alimentation et du service



Sysco, distributeur et producteur-distributeur, a développé une gamme commerce équitable en partenariat avec le label Agriéthique France pour la restauration collective. Le commerce équitable Nord-Nord leur permet de soutenir l'agriculture française tout en sensibilisant les collectivités aux enjeux de rémunération et de contractualisation. Depuis 2024, Sysco construit des contrats pluriannuels (ex. farines, œufs) et s'appuie sur le commerce équitable pour répondre aux critères de la loi Egalim. Ils ont internalisé la démarche en formant leurs équipes commerciales aux labels, à Egalim et aux obligations réglementaires. Sysco encourage ses fournisseurs à passer au commerce équitable et valorise cette démarche dans les appels d'offres, avec un objectif de 20 % de produits équitables dans leurs réponses dès 2025. Le commerce équitable est présenté comme une démarche sincère, non opportuniste, et un outil structurant pour faire évoluer les filières

*Laurent FROGET, Chef de marché et référent alimentation durable, Sysco*



La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris, établissement public autonome, sert 13 000 repas/jour et applique un Plan d'alimentation durable ambitieux : 75 % bio, 100 % alimentation durable, intégrant le commerce équitable. Elle atteint aujourd'hui 68 % de bio, et développe fortement le commerce équitable Nord-Nord, notamment via plusieurs filières de commerce équitable. L'exemple aujourd'hui est celui de Pur Perche créé après plusieurs crises laitières, pour sortir de la filière industrielle, valoriser des produits frais et mieux rémunérer les producteurs. La rencontre avec la Caisse du 20<sup>e</sup> a permis d'adapter un cahier des charges exigeant et de structurer une filière locale équitable répondant aux besoins de la restauration collective. Le commerce équitable a servi de vecteur pour aligner offre et demande dans un marché atomisé, en apportant visibilité, traçabilité et reconnaissance du travail agricole.



Un levier clé ? La communication, la pédagogie auprès des usagers et la mise en avant du sens et de la transparence derrière chaque produit.

*Marie-Dominique TATARD, Chargée de projet Alimentation Durable à la Caisse des écoles du 20e  
Samuel SARCIAUX, Fondateur de la marque Pur Perche & éleveur laitier*

Ce qu'on peut retenir de commun entre ces trois expériences : **leur réussite s'appuie avant tout sur la création d'un dialogue entre les différents acteurs impliqués** (entreprises agroalimentaires, acteurs publics, organisations de producteurs et labels) permettant d'adapter les pratiques et les outils aux réalités de terrain, aussi bien du côté des producteurs que des acheteurs.

Atelier animé par Julie LEQUIN

Chargée des Partenariats territoriaux et formation professionnelle, **Commerce Équitable France**

[j.lequin@commerceequitable.org](mailto:j.lequin@commerceequitable.org)