



Enquêtes exclusives **Agence BIO/CSA RESEARCH** menées auprès des élus et des acteurs de la **restauration collective et commerciale**. Etat des lieux.

Consciente des préoccupations des Français et face à l'actualité législative, l'**Agence BIO** a lancé une grande étude, en deux volets, visant à dresser un état des lieux précis de la part de produits bio en restauration collective et commerciale d'une part, et à appréhender la vision et les motivations de nos élus pour répondre à cette demande sociétale, d'autre part.

Les chiffres confirment que l'introduction des produits bio est très en retard par rapport aux attentes mais qu'il y a une grande volonté de nos élus de faire « bouger les lignes »

**Quelques chiffres 2018 extraits de ces études :**

- **45 %** des restaurants commerciaux proposent des produits bio et que **78 %** des produits bio achetés sont d'origine France et **54 %** sont même d'origine régionale
- **61 %** des établissements de la restauration collective proposent des produits bio, plus précisément **79 %** des restaurants scolaires, **58 %** des établissements de restauration du travail, **34 %** dans le secteur santé / social, avec **76 %** des produits bio achetés d'origine France et **48 %** d'origine régionale
- **1/3** des établissements proposent des produits en conversion vers l'agriculture biologique en restauration collective comme commerciale.

### **La vision des élus locaux**

**84 %** des élus interrogés déclarent que des produits biologiques sont proposés dans la restauration collective de leur territoire. Une initiative principalement motivée par la volonté

de valoriser les produits locaux et limiter le gaspillage alimentaire.

L'introduction de produits bio, selon les élus, implique de composer avec certaines contraintes très opérationnelles : les coûts supplémentaires engendrés, les produits locaux à privilégier, le manque de fournisseurs...

Cela étant l'ambition de la loi est saluée par plus des deux-tiers d'entre eux.

Si pour favoriser la réalisation de cet objectif, **8 élus sur 10** demandent un accompagnement financier, les élus voudraient également de plus amples informations sur les acteurs et fournisseurs de la restauration bio, d'outils de mise en relation, de communication, etc. : en bref, des solutions concrètes adaptées à leurs contraintes.

### **LE BIO EN RESTAURATION COMMERCIALE : UN MARCHÉ À CONQUÉRIR**

En France, la dynamique de la restauration commerciale est étroitement liée aux tendances sociétales : pouvoir d'achat, rythme de vie, nouveaux concepts alimentaires (effets de modes, nouveaux services, etc.). Même si le service à table reste le moteur du marché, en termes de chiffre d'affaires, la restauration rapide absorbe l'essentiel de la croissance représentant aujourd'hui la majorité des repas servis.

Alors que le bio est en plein essor, avec des attentes fortes des consommateurs notamment en restauration à table (**83 %**) et restauration rapide et à emporter (**70 %**), quelle est la place des produits bio en restauration commerciale ?

Avec **206 millions d'euros hors taxes** en 2017, le bio représente **1,4 %** des achats alimentaires en valeur du marché de la restauration commerciale.

### ***Le Bio en restauration commerciale, une volonté... mais peu mise en œuvre.***

*En s'intéressant de plus près à la fréquence de cette introduction de produits bio dans les menus proposés aux convives, on constate que :*

- **21 %** des établissements proposent un ingrédient ou produits bio au moins une fois par mois.

- Seulement 10 % des établissements déclarent proposer un voire des plats entièrement bio au moins une fois par mois. Quant aux menus entièrement bio, ils sont 4 % à en proposer au moins une fois par mois.

### ***Une présence du bio via un ingrédient ou un produit***

- Pour 50 % des établissements qui proposent des produits bio dans leurs menus, cette introduction passe par un produit bio ou un ingrédient bio dans l'élaboration de la recette, alors que seuls 9 % des établissements proposent des menus complets à base de produits issus de l'agriculture biologique.
- Pour plus d'un établissement sur deux, l'introduction du bio n'a pas généré de surcoût (54 %).
- Quant aux établissements qui ont enregistré un surcoût matière, 39 % déclarent qu'il est inférieur à 10 %. La réduction du gaspillage (86 %) et l'équilibre matière (80 %) sont les leviers privilégiés par les établissements pour réduire ce surcoût

### **LE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE**

- 61 % des établissements de la restauration collective proposent des produits bio en 2018, résultat pour la première fois en hausse depuis 2012 (+4 points vs 2017).
- Les établissements publics proposent plus souvent du bio que les établissements privés (71 % vs 48 %).
- 79 % des établissements de la restauration scolaire proposent du bio (score équivalent à 2017) tandis que ceux de la restauration du travail, malgré une progression de 11 points vs 2017, ne sont que 58 % à le faire, et seulement 34 % pour la restauration de la santé et du social (30 % en 2017).
- Les produits biologiques demeurent le plus souvent introduits par les directions d'établissements et encore plus cette année (62 %, + 13 points vs 2017).

### **Les principaux produits bio proposés sont :**

- Les fruits frais (86 % des établissements proposant du bio achètent des fruits frais bio, stable par rapport à 2017). Les pommes ont toujours autant de succès (8 acheteurs sur 10).
- Les produits laitiers (80 % d'établissements acheteurs) avec une prépondérance des yaourts (77 % des acheteurs).
- Les légumes frais (79 %, +7 points vs 2017), une catégorie toujours portée par les carottes (69 % d'acheteurs).

### **Du côté des élus :**

Ils inscrivent l'introduction de bio dans les cantines dans une démarche globale de dynamisation des territoires qui vise à valoriser les produits locaux.

Au-delà, ils souhaitent ainsi contribuer à l'éducation alimentaire et à la santé de leurs concitoyens.

Cependant, le surcoût des produits bio, les problématiques d'approvisionnement ainsi que le dilemme entre bio ou local sont autant de freins à l'augmentation de la part de bio dans la restauration collective publique.

Pour en savoir plus : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

## Du bio à la cantine, Comment et à quel coût ?

Publié le 08 novembre 2018 néo restauration  
Kassiopée Toscas



Alors que les Etats Généraux de l'Alimentation (*Egalim*) boostent la proportion de bio dans les cantines, l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable dresse un état des lieux des pratiques. Et montre que le coût matière supérieur peut souvent être compensé par une organisation différente.

Alors que la loi Agriculture et Alimentation, adoptée en octobre 2018, a fixé un objectif de 50% de produits locaux et de qualité et de 20% de produits issus de l'agriculture biologique pour la restauration collective publique, comment s'organisent les cantines bio et durables ? C'est ce qu'a cherché à analyser l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, créé en 2017 par Un Plus Bio, réseau national des cantines bio, en partenariat avec l'organisme de certification Ecocert et le programme de recherche Lascaux sur les politiques publiques d'alimentation.

Le premier constat tient au profil des dites cantines : à 75 % autogérées, avec production sur place pour moins de 3000 couverts/jour pour 85 % d'entre elles, principalement dans les écoles primaires (63 %, contre 12% en crèches, 7 % en collèges, 2 % en lycées et 3 % en maisons de retraite). Autre constat, manger bio ne coûterait pas plus cher aux collectivités. Selon le rapport « les cantines de l'échantillon affichent en moyenne un pourcentage de 32 % de produits bio pour un coût matière première de 1,88 € par repas. Ce montant s'inscrit dans la moyenne nationale du coût d'un repas « conventionnel » en restauration collective, évalué entre 1,50 € et

2 € par le réseau de la restauration collective publique territoriale Agores (chiffres 2016). » Et surtout, le surcoût matière a pu être compensé par 62 % des collectivités étudiées. Comment ? Via la lutte contre le gaspillage alimentaire pour 83 % d'entre elles, avec la pesée des déchets et l'adaptation des grammages, la mise en place de self-service, de tables de tri, des efforts de prévention et de sensibilisation auprès des consommateurs etc.

### **80% de gaspillage alimentaire en moins**

À ce propos, Gilles Pérole, président d'Un Plus Bio et adjoint au maire de Mouans-Sartoux, donne l'exemple des cantines de sa commune de 10 000 habitants située en région PACA. Trois crèches et trois écoles primaires, avec cinq cuisines et une liaison chaude entre deux crèches, en 100% bio : « En 2008, avec 25 % de bio, on était à 1,92 € d'achat alimentaire par repas, et en 2012 avec 100 % on était à 1,86 €, donc on a baissé de 6 centimes en passant de 25 à 100 % de bio. On a diminué de 80% le gaspillage alimentaire, ce qui nous a fait économiser 20 centimes par repas. C'est ça qui explique la maîtrise des coûts ». Pour lui, cet effort anti-gaspillage ne se répercute pas sur les coûts salariaux : « Ce n'est pas une charge de travail énorme. On a simplement mis en place la pesée en fin de service, le personnel de cuisine pèse et reporte les résultats sur un tableau, ce qui ne prend qu'un quart d'heure, puis le service administratif en fait l'analyse, afin d'adapter les quantités à cuisiner. On a aussi mis en place un self-service qui propose différentes portions aux élèves. En individualisant ainsi les portions, on évite le gaspillage en amont. Sinon, on a un système de tri des déchets. Donc on gagne 20 cent par repas, sans investir plus de temps de travail. » Avant de conclure : « notre budget bio, on l'a dans notre poubelle ». Un autre moyen d'économiser pour ces cantines : les menus végétariens que 8 collectivités sur 10 disent vouloir introduire. En effet, sur 830 sites qui en servent régulièrement, le coût matière première est de 1,86 € par repas pour 35% d'achats bio, contre 1,88 € par repas pour seulement 16% d'achats en bio dans les cantines qui ne proposent pas de menus végétariens. La réduction de la part des protéines animales est donc un allié de choix pour ces cantines en pleine transition alimentaire.

Deux autres leviers sont évoqués par les cantines bio recensées : la formation des équipes en cuisine à une meilleure valorisation des produits et le travail de produits bruts et de saison. L'Observatoire entend donc déconstruire l'idée reçue selon laquelle le budget des collectivités ne pourrait pas suivre la promotion d'une restauration collective plus bio et plus saine. Mais ce n'est pas tout, il entend aussi réconcilier le bio et le local\*. Presque 60% des achats de produits bio sont d'origine locale. Les agriculteurs français se convertissent de plus en plus à l'agriculture biologique car les consommateurs en réclament de plus en plus. L'offre suit la demande et se structure : les producteurs agricoles bio s'organisent en plateforme, conditionnent de plus grands volumes alimentaires etc. Mais attention, offrir du bio local n'est pas à la disposition de toutes les collectivités de France, car tout dépend des spécificités des territoires. Il sera plus difficile de trouver des produits bio locaux en Picardie ou dans le Nord-Pas-de-Calais que dans le Languedoc-Roussillon ou en région PACA, une des régions où l'agriculture bio est le plus développée... Ce qui permet d'ailleurs à la commune de Mouans-Sartoux de pouvoir s'approvisionner à 70% en produits bio locaux.

Bref, la situation progresse, les cantines s'organisent. Reste à voir si les politiques agricoles, éducatives et sanitaires, suivront la cadence.

### **Méthodologie de l'Observatoire national de 2018**

*L'analyse repose sur un échantillon de 239 collectivités, 3 401 cantines (gestion directe ou concédée, cuisine sur place ou centrale) et plus de 500 000 convives. Les données ont été récoltées via un questionnaire en ligne entre mai et octobre 2018 auprès des élu(e)s, des services de restauration collective, des gestionnaires et équipes de cuisine. L'Observatoire a aussi exploité les données anonymes issues des audits du label « En Cuisine », recueillies par Ecocert de septembre 2017 à août 2018. L'échantillon ne représente pas la totalité des cantines bio de France, seules les collectivités les plus*

*engagées dans la restauration bio et durable ayant répondu à l'enquête.*

\*Comme il n'existe pas de définition légale ni réglementaire du « local », l'Observatoire a choisi de se baser sur la définition géographique du label « En Cuisine » d'Ecocert : la région d'implantation (ancienne région administrative) de la cantine et ses départements limitrophes.

### Sources :

Agences bio – Service de la statistique et de la prospective du ministère chargé de l'Agriculture

Le rapport 2018 de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable