

Parmi les conclusions du "Grenelle de l'environnement" visant à favoriser le développement de l'agriculture biologique, l'introduction des produits biologiques dans la restauration collective est un axe d'actions. Un objectif de 20% de produits biologiques dans les commandes de la restauration collective publique d'Etat d'ici 2012 a été retenu<sup>1</sup>.

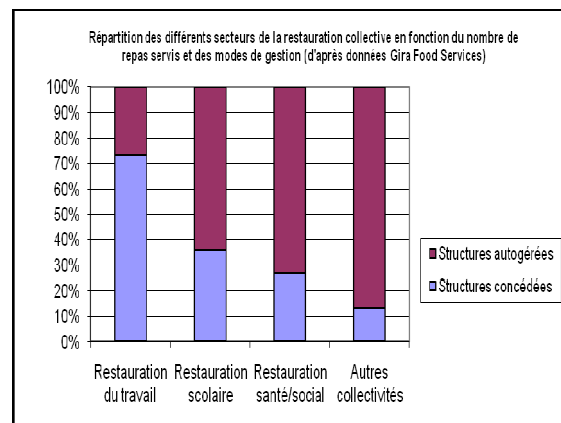
Pour faciliter ce développement, l'Agence Bio a lancé en février 2008 l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective. Début 2009, une étude approfondie a été confiée au cabinet Gressard en partenariat avec CSA pour mesurer plus précisément le niveau d'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies retenues ainsi que les clés et perspectives de développement.

## La restauration collective à caractère social en France<sup>2</sup>

- ✓ **15 millions de Français prennent chaque jour un repas hors de leur domicile**, dont la moitié en restauration collective. **Ils consomment en moyenne 48 repas par an en collectivité.**

En 2007, selon les estimations de Gira Foodservice, 72 700 structures de restauration collective, publiques ou privées, ont ainsi distribué **plus de 3 milliards de repas, soit 8 millions de repas chaque jour**, répartis en trois secteurs principaux :

- **l'enseignement** (restauration scolaire et universitaire) : 47% des restaurants et 38% des repas servis,
- **la santé et le social** (restauration hospitalière, maisons de retraite...) : 25% des restaurants et 38% des repas servis,
- **le travail** (restauration d'entreprises et d'administrations) : 16% des restaurants et 15% des repas servis.
- Les autres collectivités (centres de vacances, armées, établissements pénitentiaires...) représentent 12% des restaurants et 9% des repas servis.

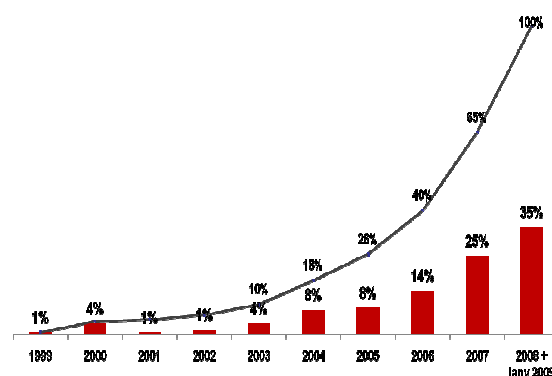


- ✓ Ces secteurs ont totalisé 7 milliards d'euros HT d'achats alimentaires en 2007, dont 2,7 milliards de produits frais, 2,2 milliards de produits surgelés et 2,1 milliards de produits d'épicerie.
- ✓ En moyenne, 61% des établissements de restauration collective fonctionnent en gestion directe et 39% en gestion concédée à des sociétés spécialisées.

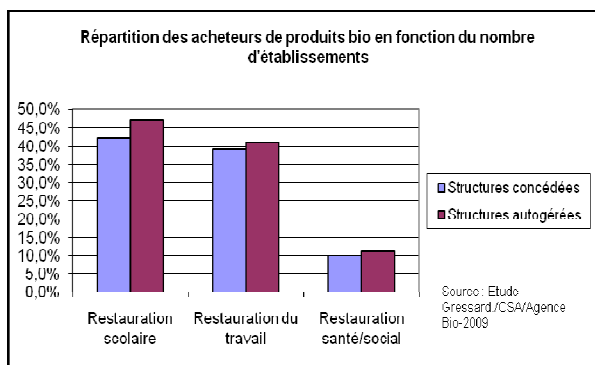
## La bio fait son chemin dans les assiettes<sup>3</sup>

- ✓ L'introduction des produits biologiques a pris un réel essor depuis 2006, accentué par les conclusions du Grenelle de l'environnement et par la parution de la circulaire Etat exemplaire.
- ✓ Plus du tiers des établissements a proposé des produits biologiques pour la première fois en 2008.
- ✓ Début 2009, les estimations issues de l'étude Gressard/CSA/Agence Bio font apparaître que **36%** des établissements de la restauration collective (soit 26 000 établissements environ) proposeraient des produits bio ne serait-ce que de temps en temps.

Date d'introduction des produits biologiques en restauration collective parmi les établissements en proposant (source : Etude Gressard/CSA/Agence Bio-2009)



- ✓ L'introduction est plus significative dans le secteur public (41% des établissements) que dans le privé (26% des établissements).
- ✓ Le secteur de l'enseignement est le plus concerné, avec 46% des établissements qui déclarent proposer des produits bio.
- ✓ La part des établissements introduisant des produits bio est globalement la même en gestion directe et en gestion concédée.

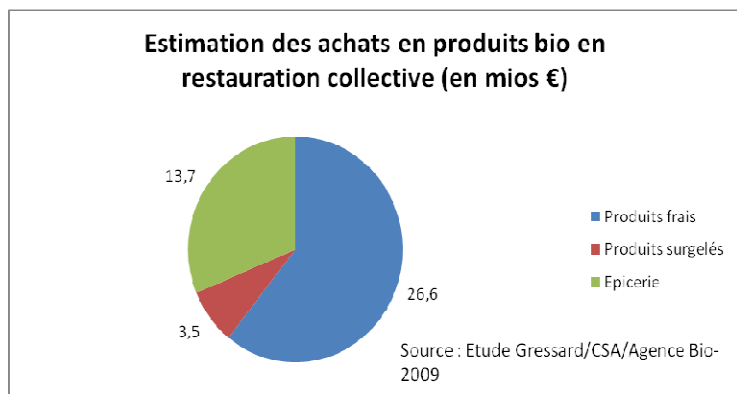


### Les formules retenues

- ✓ D'après les estimations issues de l'étude Gressard/CSA/Agence Bio, les formules retenues sont variables :
    - 50% des établissements proposent des menus/plats comportant des produits bio,
    - 39% proposent des menus bio,
    - 11% proposent des plats bio,
- 5% proposent au moins un produit bio tous les jours.

### Le marché des produits bio en restauration collective

- ✓ Les achats de produits bio en restauration collective ont été estimés à **44 millions d'euros** pour 2008 pour l'ensemble des familles de produits (frais, surgelés, épicerie), ce qui représente :
  - 0,6% des achats alimentaires de la restauration à caractère social,
  - 1,7% du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.

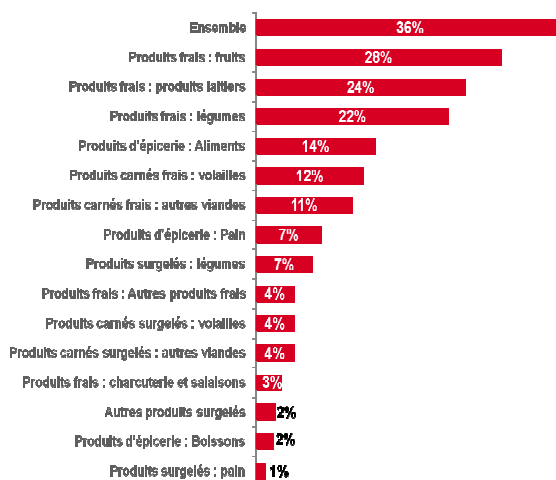


### Les produits bio les plus introduits

- ✓ En 2008, les produits biologiques les plus introduits en restauration collective étaient les suivants, par ordre d'importance :
  - fruits : **pomme**, poire, orange, banane, kiwi ;
  - produits laitiers : **yaourt**, fromages, desserts lactés ;
  - légumes : **carotte**, crudités (radis, concombre, betterave), tomate, salade, pomme de terre, poireaux ;
  - épicerie : **riz, pâtes**, biscuits, huile, farine ;
  - volaille : **poulet**, dinde ;
  - viande : bœuf, porc, agneau ;
  - pain.



Différents types de produits introduits en restauration collective parmi les acheteurs de produits bio (source : Etude Gressard/CSA/Agence Bio-2009)



### Le surcoût de l'introduction des produits bio

- ✓ 14% des établissements ayant introduit des produits bio n'ont déclaré aucun surcoût.
- ✓ 86% ont déclaré un surcoût, de 23% en moyenne.
- ✓ 60% ont cherché à le réduire, limitant celui-ci à **16% en moyenne**, notamment par :
  - la limitation du gaspillage (67% des gestionnaires interrogés),
  - le remplacement de certains produits par d'autres moins coûteux (60%),
  - l'optimisation des coûts logistiques (44%),
  - la formation du personnel (31%),
  - la réduction des grammages, en respectant les recommandations nutritionnelles (24%).

## De fortes perspectives de développement

- ✓ Parmi les établissements qui n'ont pas encore introduit de produits bio, la moitié ont déclaré avoir l'intention de le faire.
- ✓ **71%** des restaurants collectifs ont déclaré avoir l'intention de proposer des produits bio dans leurs repas d'ici 2012, dont 52% de façon certaine.
- ✓ **53%** des restaurants collectifs ont déclaré être au courant de l'engagement du Grenelle de l'environnement fixant comme objectif 20% des achats en produits bio en restauration collective d'ici 2012.
- ✓ Parmi les établissements ayant déclaré vouloir introduire des produits bio dans leurs assiettes, une majorité souhaite orienter les achats vers les produits frais :
  - 30% souhaitent introduire des fruits,
  - 27% des légumes,
  - 23% de la volaille,
  - 22% des produits laitiers et
  - 21% d'autres viandes.

### D'après le baromètre CSA/Agence Bio 2008 « perception et consommation des produits biologiques » :

- Un enfant sur quatre a déjà eu un repas avec des produits biologiques,
- 78% des parents des enfants qui n'en ont jamais eu le souhaiteraient,
- 42% des Français se disent intéressés par des repas bio au restaurant,
- 38% des actifs par des produits bio dans leur restaurant d'entreprise,
- 32% des actifs par des produits bio dans les distributeurs automatiques sur leur lieu de travail.

Pour en savoir plus : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org) rubrique « Bio, mode d'emploi » puis « La bio en restauration collective »

Sur la base de cette expertise, des évaluations des besoins en termes de produits, donc de surfaces et cheptels bio sont effectuées en vue de contribuer à un développement le plus harmonieux possible de l'offre et de la demande.

Tous les professionnels réunis au sein de la commission Filières et Marchés de l'Agence Bio sont associés.

Les résultats des réflexions et expertises seront progressivement complétés et mis en ligne sur le site de l'Agence Bio [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org) rubrique « la bio en restauration collective » où vous trouverez :

- ✓ un guide d'introduction des produits bio en restauration collective,
- ✓ un annuaire des fournisseurs de produits bio spécifiques à ce secteur,
- ✓ un kit d'accompagnement pédagogique,
- ✓ des supports de communication,
- ✓ des lettres d'information : la bio en restauration collective, la bio et les chefs, la bio et le développement durable...
- ✓ des témoignages recueillis notamment à l'occasion des Assises nationales de l'agriculture biologique du 8 octobre 2008 consacrés à la restauration collective.

#### Prochains rendez-vous :

- ✓ Rencontres nationales « Manger mieux, manger Bio », les 8 et 9 décembre 2009 à Valence
- ✓ Journée restauration collective bio, le 3 mars 2010 sur l'espace bio du Salon International de l'Agriculture

<sup>1</sup> La circulaire « Etat exemplaire » du 2 mai 2008 vise à recourir, pour l'approvisionnement des services de la restauration collective de l'Etat et sous tutelle de l'Etat (restaurants administratifs, restauration hospitalière, restauration universitaire et secteur pénitentiaire), à des produits biologiques pour une part représentant 20% des commandes en 2012.

<sup>2</sup> L'ensemble des estimations sur la restauration collective en France a été fourni par Gira Foodservice dans le cadre de l'étude Gressard/CSA/Agence Bio-2009.

<sup>3</sup> L'ensemble des données de ce chapitre est issu de l'enquête Gressard/CSA/Agence Bio réalisée du 18 février au 6 mars 2009 auprès de 414 responsables des achats d'établissements de la restauration collective représentatifs de l'ensemble des opérateurs du secteur en France (hors établissements sociaux, structures collectives de loisirs et communautés religieuses).