

Observatoire 2011 des produits biologiques en restauration collective

L'introduction des produits biologiques dans la restauration collective constitue un des axes d'actions de la loi "Grenelle 1" visant à favoriser le développement de l'agriculture biologique. Un objectif de 20% de produits biologiques dans les commandes de la restauration collective publique d'Etat d'ici 2012 a notamment été retenu¹.

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. En mars 2010 et mars 2011, deux nouvelles études ont été confiées par l'Agence Bio à CSA pour actualiser et compléter les principaux résultats.

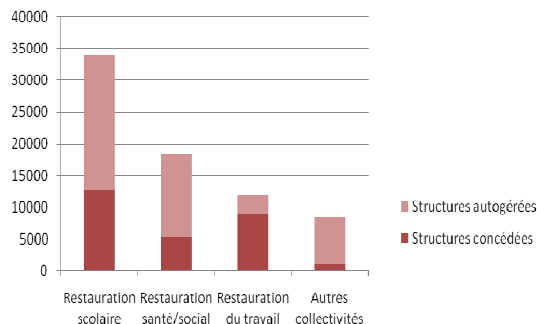
La restauration collective à caractère social en France²

✓ 15 millions de Français prennent chaque jour au moins un repas hors de leur domicile, dont plus de la moitié en restauration collective.

✓ Près de 73 000 structures de restauration collective, publiques ou privées, distribuent environ 3 milliards de repas par an dans les secteurs principaux suivants :

- **l'enseignement** (restauration scolaire et universitaire),
- **la santé et le social** (restauration hospitalière, maisons de retraite...),
- **le travail** (restauration d'entreprises et d'administrations),
- **les autres collectivités** (centres de vacances, armées, établissements pénitentiaires...).

Part des différents secteurs de la restauration collective en fonction du nombre d'établissements (d'après données Gira Foodservice)



✓ L'ensemble de ces secteurs totalise plus de 7 milliards d'euros HT d'achats alimentaires, répartis de façon quasiment égale entre produits frais, produits surgelés et produits d'épicerie.

✓ En moyenne, 61% des établissements de restauration collective fonctionnent en gestion directe et 39% en gestion concédée à des sociétés spécialisées.

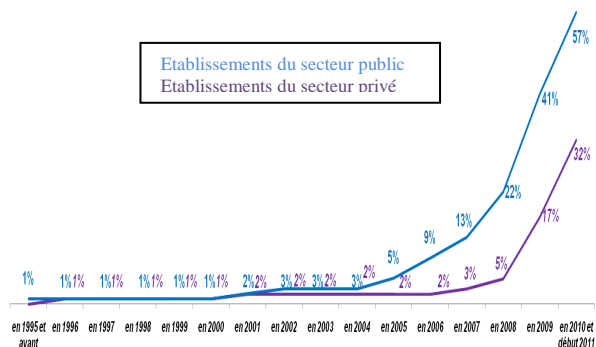
La bio fait son chemin dans les assiettes³

✓ Début 2011, 46% des établissements de restauration ont déclaré proposer des produits biologiques à leurs convives, soit près d'un établissement sur deux alors qu'ils n'étaient que 4% avant 2006.

✓ L'introduction est plus significative dans le secteur public (57% des établissements, soit une hausse de 9 points en un an) que dans le privé (32% des établissements, en hausse de 4 points).

✓ **Le secteur de l'enseignement est le plus concerné, avec 61% d'établissements (contre 51% en 2010) qui déclarent proposer des produits bio**, suivi du secteur du travail, avec 44% d'établissements (au même niveau qu'en 2010) puis du secteur de la santé et du social qui progresse cette année avec 23% des établissements (contre 11% en 2010).

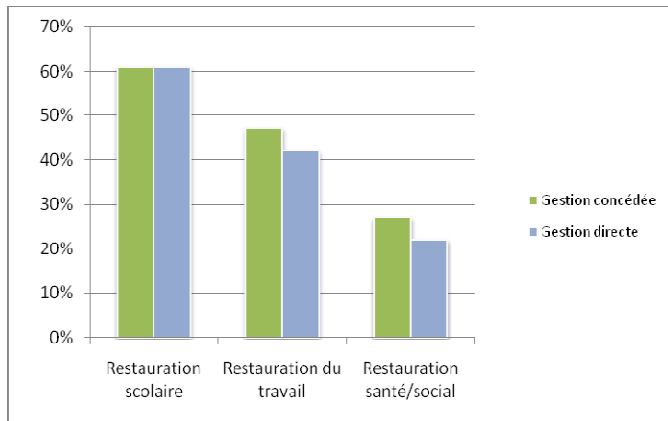
Part des établissements proposant des produits biologiques en restauration collective dans les secteurs publics et privés (source : Etude CSA/Agence Bio-2011)



Typologie des établissements

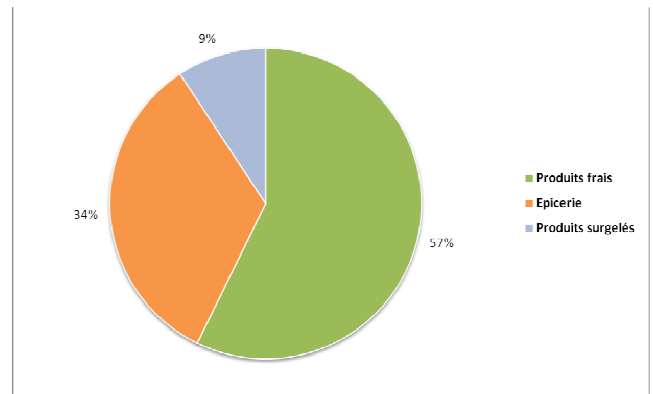
- Les produits bio sont davantage introduits au sein des grosses structures (plus de 500 repas par jour : 67% proposent des produits bio), et dans celles ayant les budgets alimentaires les moins élevés (56% proposent des produits bio).
- La part des établissements introduisant des produits bio est globalement la même en gestion directe et en gestion concédée.

Part des acheteurs de produits bio dans les différents secteurs de la restauration (source : Etude CSA/Agence Bio-2011)



- Ce marché représente :
 - 1,8% des achats alimentaires de la restauration à caractère social (contre 0,6% en 2008 et 1,3% en 2009),
 - près de 4% du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.
- Lorsqu'ils sont introduits, la part des produits biologiques dans le montant total des achats des établissements est passée de 5% en 2008 à 11% en 2010 en moyenne, et près de 20% pour ce qui concerne certains produits frais, le pain et les boissons.

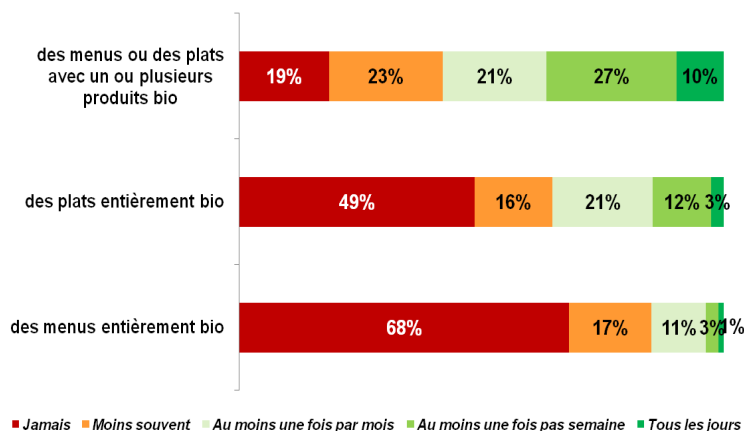
Répartition des achats en produits bio par famille (source : Etude CSA/Agence Bio-2011)



Les formules et la fréquence retenues

- D'après les estimations issues de l'étude CSA/Agence Bio, les formules retenues sont variables, l'introduction régulière de produits ou ingrédients bio étant de plus en plus favorisée au détriment des plats ou menus entièrement bio.
- Parmi les acheteurs de produits bio, 58% en proposent au moins une fois par mois, contre 49% en 2010. 37% en proposent au moins une fois par semaine, et 10% tous les jours.

Modes d'introduction des produits biologiques et fréquences proposées (source : Etude CSA/Agence Bio-2011)

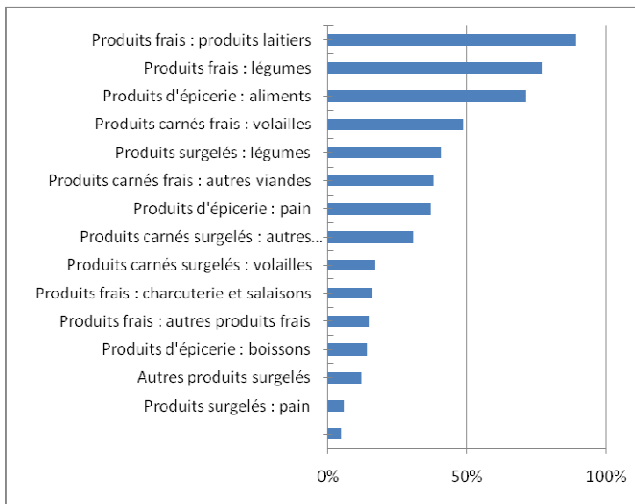


Les produits bio les plus introduits

- Les principaux produits bio introduits en restauration collective restent les produits frais, notamment :
 - les fruits (89% des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer),
 - les produits laitiers (77%),
 - les légumes frais (71%) et surgelés (38%).
- On retrouve également :
 - les produits d'épicerie (49% des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer),
 - La volaille fraîche (41%) et surgelée (16%),
 - Les autres produits carnés frais (37%) et surgelés (17%),
 - le pain frais (31%) et surgelé (5%).
- Certaines familles ont des produits vedette :
 - les pommes parmi les fruits (83% des établissements ayant introduit des produits bio déclarent en proposer, les pommes bio représentant en moyenne 17% de leur montant total d'achats de pomme) ;
 - les yaourts parmi les produits laitiers (74% des établissements ayant introduit des produits bio déclarent en proposer, les yaourts bio représentant en moyenne 14% de leur montant total d'achats de yaourts) ;
 - les carottes parmi les légumes (63%) ;
 - le poulet parmi les produits carnés (39%) ;
 - les pâtes et le riz parmi les produits d'épicerie (respectivement 34% et 31%).

- Les achats de produits bio en restauration collective ont été estimés à **130 millions d'euros pour 2010** pour l'ensemble des familles de produits (frais, surgelés, épicerie, hors pain), soit trois fois plus qu'en 2008.

Part des acheteurs par famille de produits bio (source : Etude CSA/Agence Bio-2011)



Le coût de l'introduction des produits bio

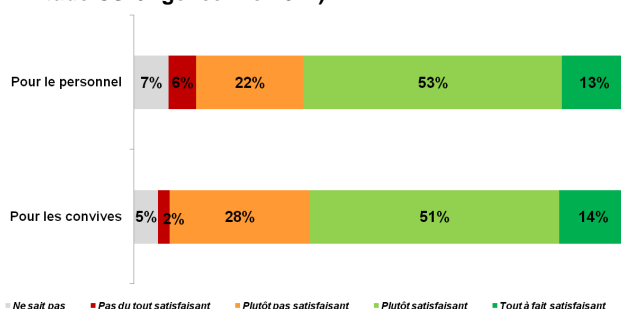
- ✓ 9 établissements sur 10 ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût.
- ✓ Celui-ci est de 25% en moyenne (tous modes d'introduction confondus), et de 30% par menu entièrement bio.
- ✓ Une majorité (66%) a cherché à le réduire, notamment :
 - en limitant le gaspillage (75%),
 - en mettant en concurrence les fournisseurs (75%),
 - en groupant les achats (65%),
 - en contractualisant l'approvisionnement avec les fournisseurs (60%),
 - en remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux (56%),
 - en travaillant sur l'éducation alimentaire (52%, contre 74% en 2010).

- ✓ 39% estiment que ces actions ont eu de bons résultats.

Un bilan positif

- ✓ Malgré ce surcoût, les responsables de restauration ayant opté pour l'introduction de produits biologiques jugent en majorité celle-ci plutôt voire très satisfaisante, que ce soit pour les convives ou le personnel.

Bilan de l'introduction des produits biologiques (source : Etude CSA/Agence Bio-2011)



- ✓ Un établissement sur quatre exprime le besoin d'en savoir plus sur les produits biologiques et les filières d'approvisionnement, ou d'avoir accès à des formations pour le personnel de cuisine.

Les perspectives à horizon 2012

- ✓ Les perspectives d'évolution des produits bio en restauration collective restent importantes : 35% des restaurateurs, non acheteurs de produits bio actuellement, déclarent avoir l'intention d'introduire des produits biologiques dans leurs menus d'ici 2012, 13% de façon certaine.
- ✓ Parmi ceux-ci, l'intérêt porte surtout sur les produits frais (fruits, légumes, produits laitiers, volaille, pain), mais également surgelés (légumes, volaille, pain).
- ✓ **Les produits bio pourraient ainsi être présents dans 6 à 8 restaurants collectifs sur 10 en 2012.**
- ✓ Les secteurs actuellement en retrait (restauration du secteur privé et du secteur santé/social) se déclarent également intéressés.
- ✓ Tous secteurs confondus, les produits bio les plus présents resteront :
 - les fruits frais (76% des établissements envisagent d'en introduire),
 - les légumes frais (69%),
 - les produits laitiers (61%).

D'après le baromètre CSA/Agence Bio 2010 « perception et consommation des produits biologiques », les Français sont intéressés par l'introduction de produits bio en restauration, notamment :

Dans le domaine scolaire :

- 45% des enfants ont déjà eu un repas avec des produits biologiques au restaurant scolaire (contre un sur trois en 2009 et un sur quatre en 2008) et 77% des parents des enfants qui n'en ont jamais eu le souhaiteraient.

Au restaurant :

- 41% des Français se disent intéressés par des repas bio au restaurant et 31% en restauration rapide.

Au travail :

- 40% des actifs se disent intéressés par des produits bio dans leur restaurant d'entreprise et 31% par des produits bio dans les distributeurs automatiques sur leur lieu de travail.

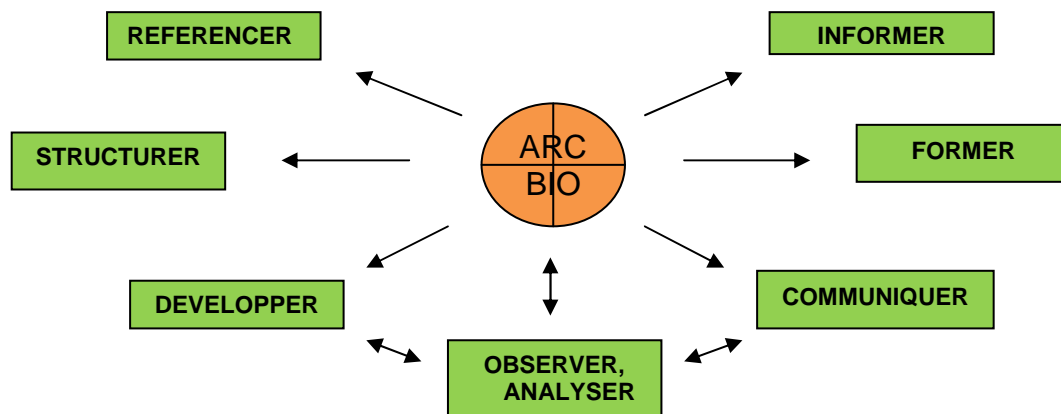
¹ Dans tous les secteurs de la restauration collective, l'Etat donne l'exemple avec l'objectif d'introduire 20% de produits biologiques dans ses commandes d'ici 2012. Cela concerne les domaines suivants :

- Travail : restaurants administratifs de l'Etat ;
- Scolaire : universités (CROUS) ;
- Santé/social : hôpitaux (CHU) ;
- Autres collectivités : armées, secteur pénitentiaire.

² L'ensemble des données sur la restauration collective en France a été fourni par Gira Foodservice.

³ L'ensemble des données de l'observatoire 2011 des produits biologiques en restauration collective est issu de l'enquête CSA/Agence Bio réalisée du 14 au 21 mars 2011 auprès de plus de 400 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).

LE COMITE « ACTIONS EN RESTAURATION COLLECTIVE BIO » Une plateforme de concertation, d'expertises et de développement de complémentarités



Rassemblés au sein du comité de pilotage « Actions en restauration collective bio », tous les acteurs se mobilisent en vue d'une introduction réussie des produits bio en restauration collective :

INFORMER

A partir de son site Internet (Espace professionnels/« La bio en restauration»), l'Agence Bio vous propose d'accéder facilement aux principales données et informations concernant l'introduction des produits bio en restauration collective :

- ✓ observatoire national des produits bio en restauration collective,
- ✓ guides d'introduction des produits bio en restauration,
- ✓ annuaires des fournisseurs de produits bio spécifiques à ce secteur,
- ✓ outils de communication disponibles,
- ✓ lettres d'information,
- ✓ témoignages,
- ✓ principaux contacts.

FORMER

Pour ceux qui souhaitent aller plus loin, des formations sont possibles, que ce soit pour les cuisiniers, responsables des achats, gestionnaires, décideurs...

COMMUNIQUER

L'Union européenne, l'Agence Bio, les relais régionaux (GAB, CIVAM...), certaines interprofessions et des fournisseurs proposent des outils de communication et d'accompagnement pour informer les convives et le personnel sur les spécificités et l'intérêt des produits biologiques.

REFERENCER

Les producteurs, mais aussi transformateurs et distributeurs sont aussi de plus en plus nombreux à proposer des produits biologiques et services adaptés à ce secteur. Des annuaires sont disponibles au niveau national et régional pour mieux les identifier.

STRUCTURER

Mettre en relation les différents acteurs et structurer l'offre et la demande sont des étapes essentielles pour atteindre les objectifs souhaités. L'émergence de projets régionaux et supra régionaux associant décideurs, acteurs de la bio, fournisseurs et utilisateurs doit être par tous les moyens encouragée. Avenir Bio et d'autres dispositifs d'accompagnement font partie des multiples leviers disponibles.

DEVELOPPER

L'approvisionnement en produits biologiques pour la restauration collective nécessite de convertir de nouveaux opérateurs à ce mode de production, notamment au niveau local. Les chambres d'agriculture et autres relais régionaux interviennent pour les sensibiliser et accompagner dans cette évolution.

Pour en savoir plus : www.agencebio.org
Espace professionnels puis
« La bio en restauration » où vous trouverez les coordonnées des partenaires (en particulier
FNAB, SYNABIO, CCC, SNRC...)