



Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective

Rapport

Avril 2013 - Etude n° 1201931



2, rue de Choiseul • CS 70215 • 75086 Paris Cedex 02
Tél. : (33) 01 44 94 40 00 • Fax : (33) 01 44 94 40 01

www.csa.eu

SA au capital de 1 571 600 € • Siren 308 293 430 • RCS Paris : 308 293 430 • APE 741 E
TVA intracommunautaire FR 46 308 293 430

• INTRODUCTION	p. 3
Contexte de l'étude	p. 4
Objectifs de l'étude	p. 5
Méthodologie	p. 6
Grille de lecture des résultats	p. 7
• STRUCTURE DE L'ECHANTILLON	p. 8
• RESULTATS DETAILLES DE LA VAGUE 5	p. 14
I. Le marché des produits biologiques	p. 16
Focus sur l'achat de produits biologiques parmi les acheteurs bio	p. 33
II. Acheteurs de produits biologiques: le bilan	p. 52
III. Projection du marché du bio	p. 66
IV. Les sources d'information	p. 78



Introduction

Contexte :

- ❑ **L'évaluation des besoins en produits biologiques pour la restauration collective est une demande régulièrement exprimée par les partenaires professionnels de l'Agence Bio, qui a pris une nouvelle ampleur depuis le Grenelle de l'Environnement.**

La collecte et l'analyse de ces informations a été initiée par l'Agence Bio en 2009 pour l'ensemble des secteurs de la restauration collective à caractère social (étude Gressard/CSA/Agence Bio 2009).

- ❑ **Une actualisation des principaux résultats a depuis été effectuée chaque année.**

❑ Objectifs de l'étude :

La présente étude a pour objectifs principaux de :

- **Consolider, actualiser et compléter les estimations du marché des produits biologiques en restauration collective.**
- **Disposer d'une évaluation globale des besoins et attentes en produits biologiques par secteur, famille de produits, segment de marché, type d'établissement au plan national et par zone géographique (grande région).**
- **Mettre les résultats en perspective générale et suivre leur évolution d'ici 2014.**
- **Approfondir la question des coûts et de la perception de l'introduction des produits bio par les convives et le personnel.**

Les caractéristiques de l'étude sont les suivantes :

- ❑ **Méthode : 408 interviews téléphoniques structurées sur les mêmes bases que les études précédentes (quotas sur le type d'établissement, zone géographique, secteur d'activité)**
- ❑ **Univers : Ensemble des établissements de la restauration collective sur le territoire français**
- ❑ **Cible : Responsables de la restauration en charge du choix ou des achats de produits alimentaires**
- ❑ **Durée de questionnaire : 12 minutes**
- ❑ **Terrain : du 18 mars au 22 mars 2013
(vague 1: du 18 février au 6 mars 2009 / vague 2: du 10 au 15 mars 2010/ / vague 3 : du 14 au 21 mars 2011 / vague 4: du 26 mars au 30 mars 2012)**

- Les écarts significatifs sont indiqués comme suit :

	++/+	<i>Ecart significatif supérieur à 99% par rapport à la base ensemble 2012</i>
	+/+	<i>Ecart significatif supérieur à 95% par rapport à la base ensemble 2012</i>
	--/-	<i>Ecart significatif inférieur à 99% par rapport à la base ensemble 2012</i>
	-/-	<i>Ecart significatif inférieur à 95% par rapport à la base ensemble 2012</i>

	<i>Evolution significative supérieure à 99% par rapport à la précédente vague</i>
	<i>Evolution significative supérieure à 95% par rapport à la précédente vague</i>
	<i>Evolution significative inférieure à 99% par rapport à la précédente vague</i>
	<i>Evolution significative inférieure à 95% par rapport à la précédente vague</i>

- Remarque, le total présenté n'est parfois pas égal à 100% compte tenu des arrondis.



Structure de l'échantillon



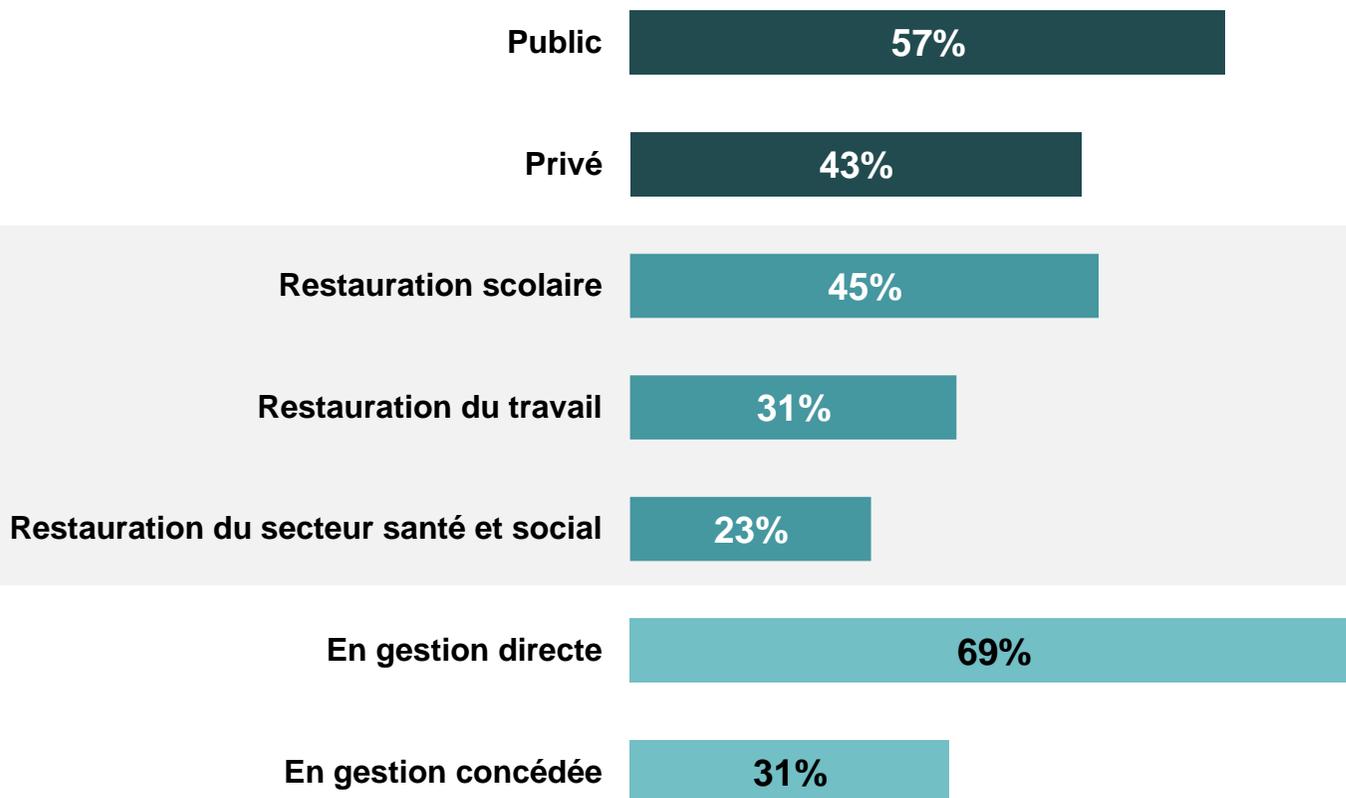
Information fichier

% calculés sur la base ensemble

	Ensemble
Ensemble	100%
Entreprises	29%
Cuisines Centrales d'écoles	9%
Ecoles sans CC	6%
Ecoles Privées	8%
Lycées & Collèges publics	18%
Ecoles supérieures	1%
Universités	2%
Hôpitaux	2%
Cliniques	4%
Maisons de retraite	18%
Centre de détention	0%
Armées	1%
Centres de loisirs	0%

Structure de l'échantillon: Le statut, la catégorie et le mode de gestion

→ Lecture : 57% des établissements de l'échantillon sont des établissements publics



Pas de différence significative par rapport à 2012

QF3c. S'agit-il d'un restaurant en self service ?
 QF10bis. Disposez-vous d'une légumerie ?
 QF10ter (si QF10bis=1) Si oui, celle-ci est-elle utilisée ?

→ Lecture : 88% des RC possèdent leur propre légumerie

		Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009
Restaurant en self service	62%	65%	63%	63%	66%
Restaurant sans self service	38%	35%	37%	37%	34%
Dispose une légumerie	88%	86%	83%	-	83%
Ne dispose pas de légumerie	12%	14%	17%	-	17%
Utilise la légumerie	86%	84%	-	-	-
N'utilise pas la légumerie	14%	16%	-	-	-

Pas de différence significative par rapport à 2012

→ Lecture : 52% des établissements du privé sont des restaurations du travail

	Ensemble	Statut de l'établissement	
		Privé	Public
Total brut	408	172	236
Catégorie de l'établissement			
Restauration du travail	31%	52%	16%
Restauration scolaire	45%	19%	65%
Restauration du secteur santé et social	23%	28%	19%
Autres	1%	2%	< 1%
Mode de gestion du restaurant			
En gestion directe : il n'y a pas de prestataires extérieurs pour les repas	69%	46%	88%
En gestion concédée à une société de restauration ...	31%	54%	12%
Nombre moyen de repas servis par jour dans le restaurant			
Entre 1 et 200 repas	40%	56%	28%
Entre 201 et 500 repas	33%	32%	34%
Plus de 500 repas	27%	13%	38%
Coût matière des denrées au couvert			
Moins de 2 euros	33%	15%	47%
De 2 à 3 euros	36%	41%	33%
Plus de 3 euros	24%	35%	16%
Ne veut pas répondre	3%	4%	2%
Nsp	4%	5%	3%

→ Lecture : 45% des restaurations du travail sont en gestion directe

	Ensemble	Catégorie de l'établissement		
		Restauration du travail	Restauration scolaire	Restauration du secteur santé et social
<i>Total brut</i>	408	124	180	100
Statut de l'établissement				
Privé	43%	71%	18%	52%
Public	57%	29%	82%	48%
Mode de gestion du restaurant				
En gestion directe	69%	45%	80%	84%
En gestion concédée à une société de restauration	31%	55%	20%	16%
Nombre moyen de repas servis par jour dans le restaurant				
Entre 1 et 200 repas	40%	57%	16%	64%
Entre 201 et 500 repas	33%	26%	40%	28%
Plus de 500 repas	27%	17%	44%	8%
NSP	1%	2%	-	-
Nombre moyen de repas	516,4	311,8	795,5	256,9
Coût matière des denrées au couvert				
Moins de 2 euros	33%	6%	57%	25%
De 2 à 3 euros	36%	42%	31%	36%
Plus de 3 euros	24%	44%	6%	32%
Ne veut pas répondre	3%	5%	3%	-
Nsp	4%	3%	2%	7%



Résultats détaillés de la vague 5

- ❑ *Après le cap franchi en 2012, où les établissements de restauration collective introduisant des produits bio, ne serait-ce que de temps en temps, sont devenus majoritaires, cette année :*
 - ✓ *56% des établissements, toutes catégories confondues, déclarent en proposer (contre 57% en 2012) .*
 - ✓ *Cette stabilité concerne également les établissements les plus représentés, qui restent **les établissements publics (68%), de l'enseignement (73%) et ceux servant plus de 500 repas par jour (74%).***

- ❑ *Concernant les produits, les constats sont structurels :*
 - ✓ ***Les fruits frais (87%), Les produits laitiers frais (80%) et les légumes frais (78%) restent les 3 catégories de produits les plus introduits dans les établissements de restauration collective.***

- ❑ *L'introduction se fait un peu plus souvent qu'en 2012 sous la forme de produits et d'ingrédients bio (46%; +6 points) plutôt que de plats (19%, en recul de 5 points) ou de menus entièrement bio (35%; +1 point).*

- ❑ *En moyenne, la part des produits bio dans les achats reste au même niveau: 12%.*

On note cependant une augmentation de la part de certaines catégories de produits en bio lorsque ceux-ci sont introduits :

 - ✓ *Produits frais : volailles (14% en bio; +4 points), autres viandes (12%; +3 points), charcuterie (10%, +5 points).*
 - ✓ *Produits surgelés : viandes (autres que volailles) surgelées (12%; +8 points), pain (17%; + 11 points), légumes (14%; +4 points), autres produits surgelés (14%, +11 points).*
 - ✓ *Ce qui conduit à une estimation globale du montant des achats bio en restauration collective de 169 M€ (158 M€ en 2012), soit une hausse de 7% en un an.*

- ❑ *On remarque toutefois des **éléments positifs pour le futur:***
 - ✓ ***La part des acheteurs potentiels restants est à la hausse par rapport à 2012: ils sont désormais 21% (+ 5 points)***
 - ✓ *De fait, les « réfractaires » sont moins nombreux (22% contre 27%).*
 - ✓ *Selon les projections, 78% des établissements pourraient acheter des produits bio en 2014 (+ 5 points par rapport à 2012).*



I. Le marché des produits biologiques

La part des établissements de restauration déclarant proposer des produits bios à leurs convives est au même niveau que la vague précédente: ils sont 56% actuellement, contre 57% en 2012.

Un maintien quelle que soit la catégorie d'établissements:

- ✓ **Par secteur** : secteur public : 68% contre 67% en 2012 / secteur privé : 41% contre 44%.
- ✓ **Par catégorie d'établissement** : restauration scolaire: 73%, au même niveau que 2012 / restauration du travail: 50% contre 53% en 2012 / restauration santé, social: 30% contre 29% en 2012.

Une stabilité qui se traduit également en termes de catégories de produits bio, puisque les niveaux de pénétration par famille sont tous en ligne avec 2012. Certaines baisses sont néanmoins à surveiller:

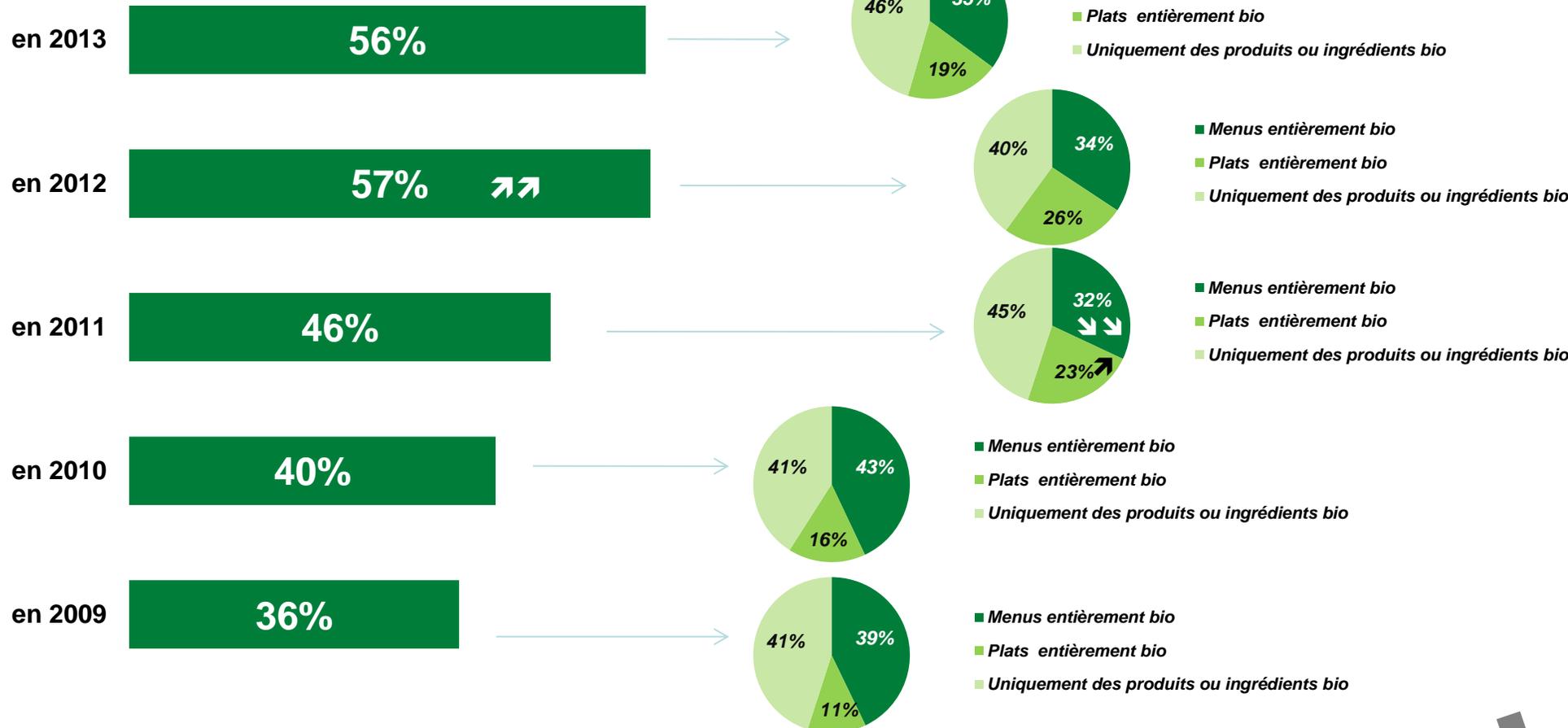
- ✓ Les produits d'épicerie (aliments): 27% contre 31% en 2012.
- ✓ Les produits carnés frais (volailles): 20% contre 25% en 2012.

La part des produits surgelés connaît en revanche une certaine hausse.

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

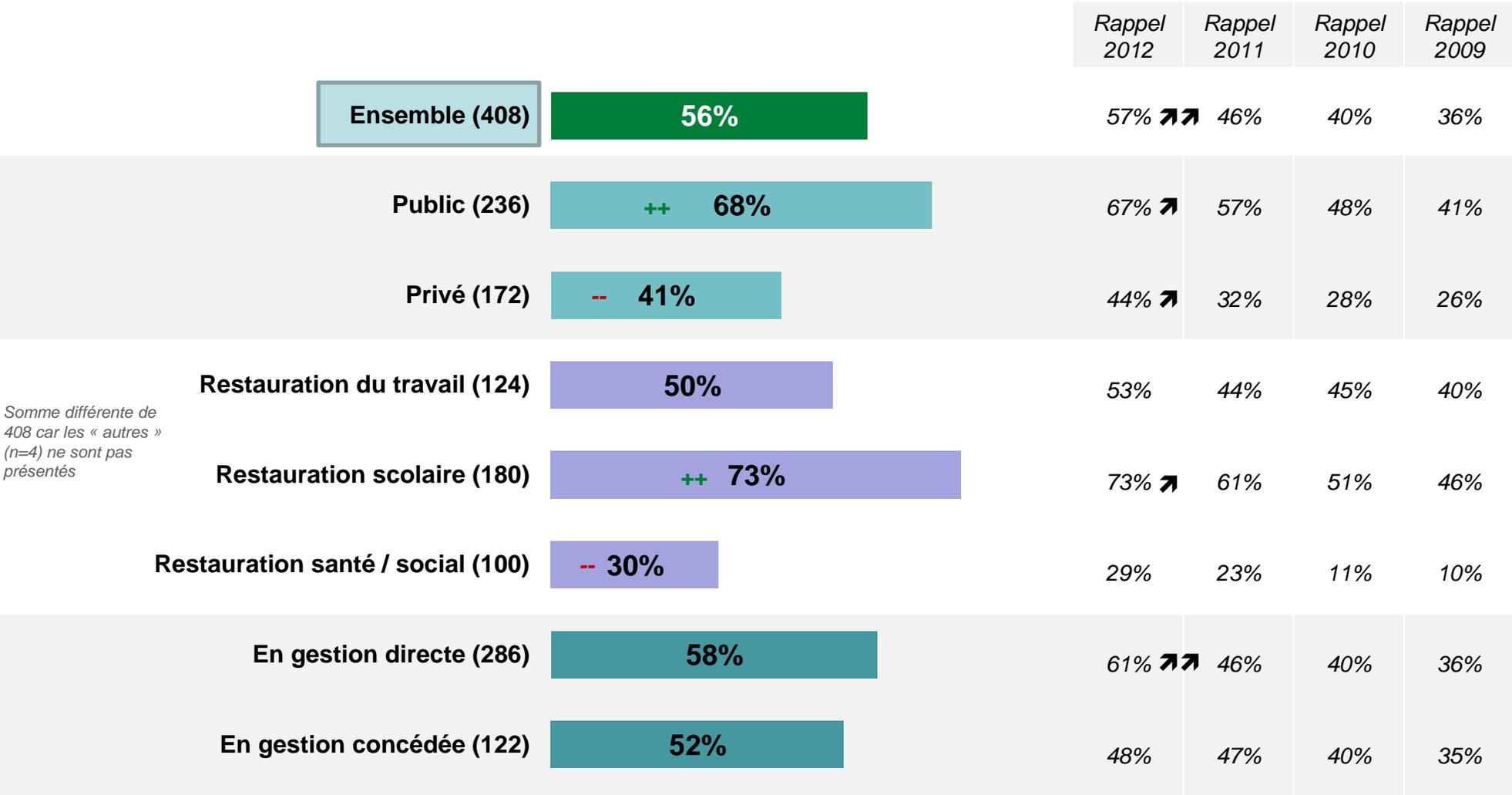
→ **Lecture : en 2013, 56% des établissements proposent des produits bio dans leurs menus**

% établissements de restauration ayant introduit des produits biologiques dans leurs menus



Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

➔ Lecture : dans le secteur public, 68% des établissements proposent des produits bio



Somme différente de 408 car les « autres » (n=4) ne sont pas présentés

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

➔ **Lecture : 74% des établissements de plus de 500 repas par jour proposent des produits bio**

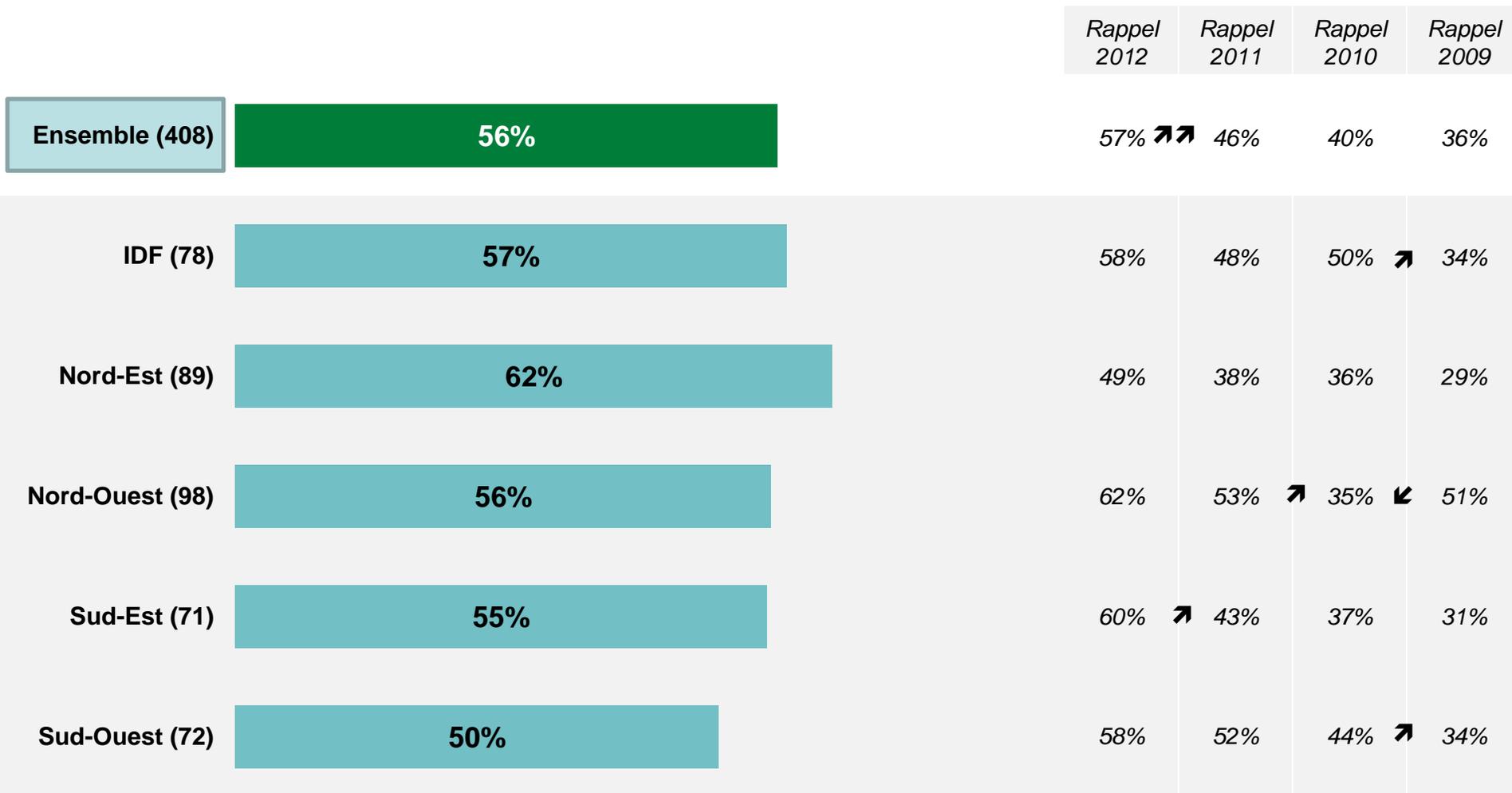
		Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009
Ensemble (408)	56%	57% ↗↗	46%	40%	36%
1 à 200 repas par jour (165)	43% --	40%	30%	25%	19%
De 201 à 500 repas (137)	58%	58%	47%	37%	42%
Plus de 500 repas (106)	74% ++	75%	67%	62% ↗	45%
Moins de 2 euros (138)	62%	67%	56%	43%	44%
De 2 à 3 euros (145)	55%	51% ↗	39%	38%	33%
Plus de 3 euros (99)	50%	51%	39%	36%	28%

Somme différente de 408 car les « ne veut pas répondre » (n=11) et les « nsp » (n=15) ne sont pas présentés

Base : ensemble (n=408)

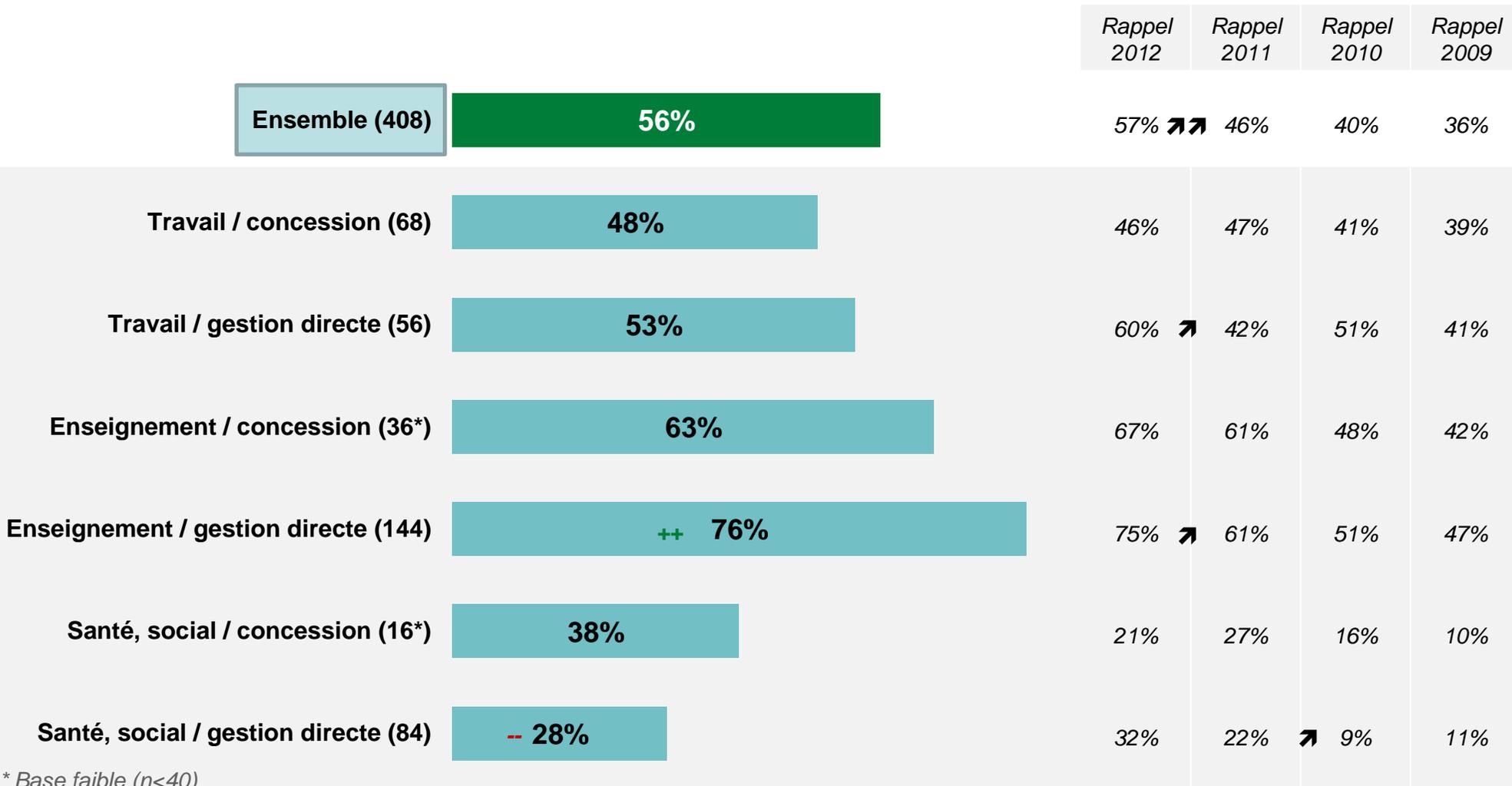
Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

→ Lecture : 57% des établissements d'Ile-de-France proposent des produits bio



Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

→ Lecture : 63% des établissements d'enseignement en concession proposent du bio dans leur menu



* Base faible (n<40)

Base : ensemble (n=408)

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

→ **Lecture : 59% des établissements proposant du bio sont dans le secteur de l'enseignement**

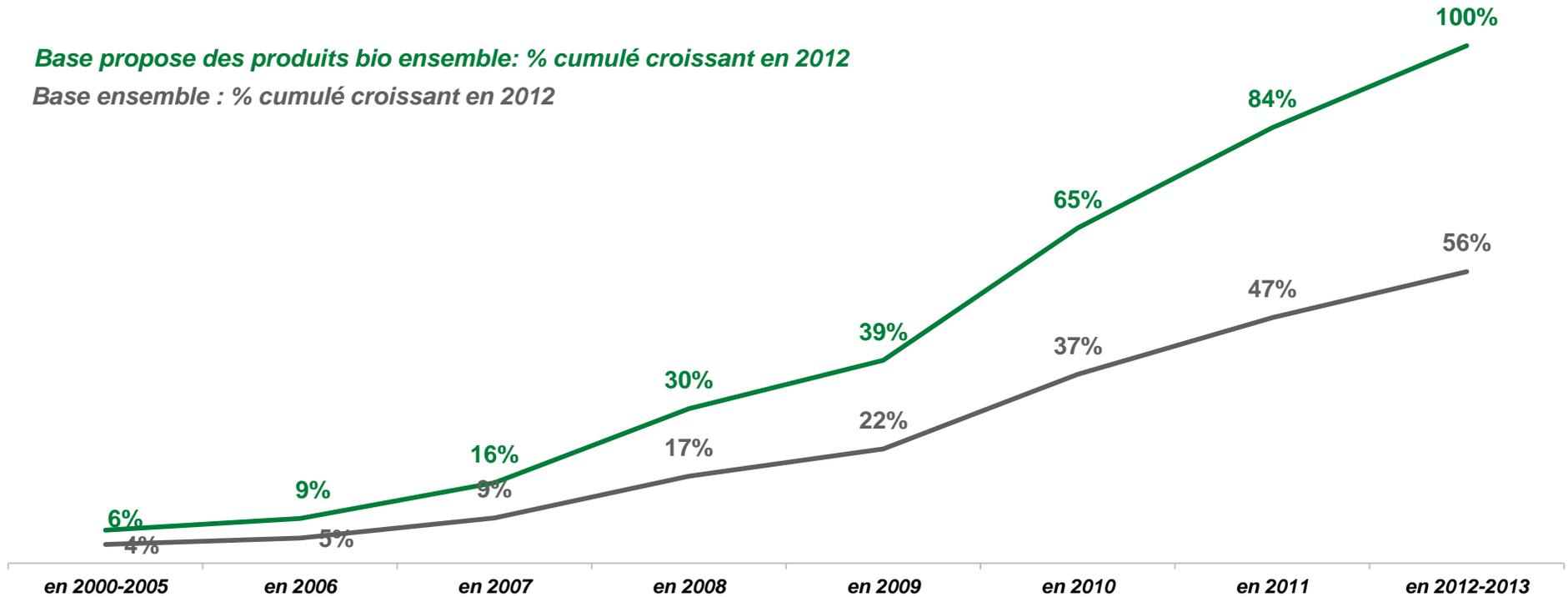
	Ensemble	Introduction du bio	
		Propose des produits bio	Ne propose pas de produits bio
Total brut	408	232	176
Total enseignement	45%	59%	<u>27%</u>
Lycées & Collèges publics	18%	26%	<u>9%</u>
Cuisines Centrales d'écoles	9%	14%	<u>3%</u>
Ecoles Privées	8%	6%	11%
Ecoles sans CC	6%	10%	<u>2%</u>
Universités	2%	2%	2%
Ecoles supérieures	1%	2%	< 1%
Sous-total Travail	29%	26%	34%
Entreprises	29%	26%	34%
Sous-Total Santé	7%	5%	9%
Cliniques	2%	2%	3%
Hôpitaux	4%	3%	6%
Sous-total Social	18%	<u>10%</u>	28%
Maisons de retraite	18%	<u>10%</u>	28%
Sous-total Divers Collectivités	1%	1%	3%
Armées	< 1%	1%	-
Centre de détention	1%	-	3%

Q0bis. Depuis quelle année proposez-vous des produits biologiques dans vos menus?

→ **Lecture : sur l'ensemble des établissements, seuls 4% avaient introduit du bio en 2005 ou avant**

Base propose des produits bio ensemble: % cumulé croissant en 2012

Base ensemble : % cumulé croissant en 2012

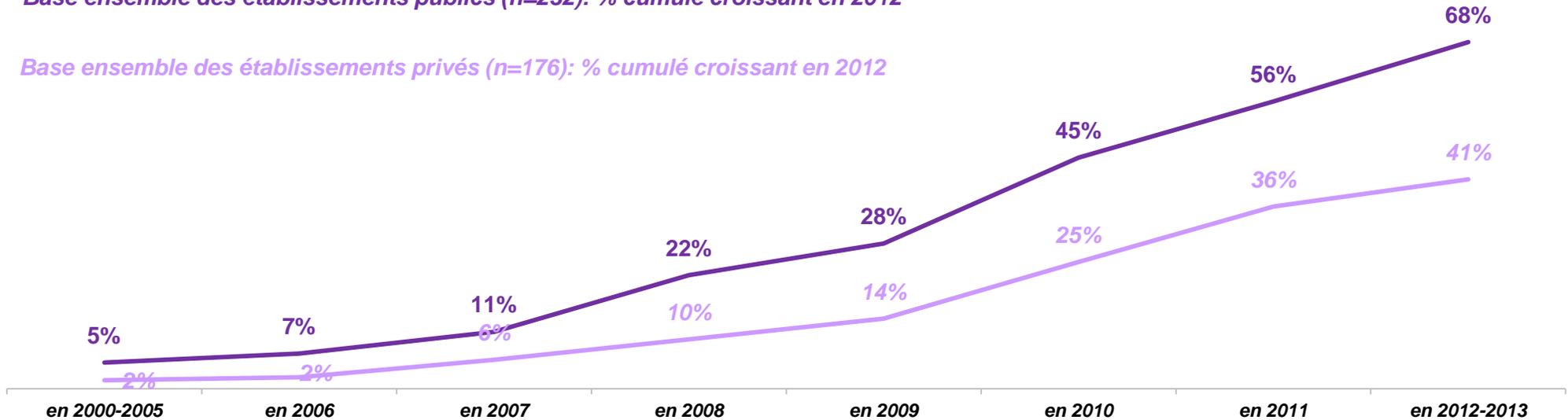


Q0bis. Depuis quelle année proposez-vous des produits biologiques dans vos menus?

➔ **Lecture : 28% des établissements publics ont introduit des produits bio avant 2010, alors qu'ils ne sont que 14% à être dans ce cas dans le privé**

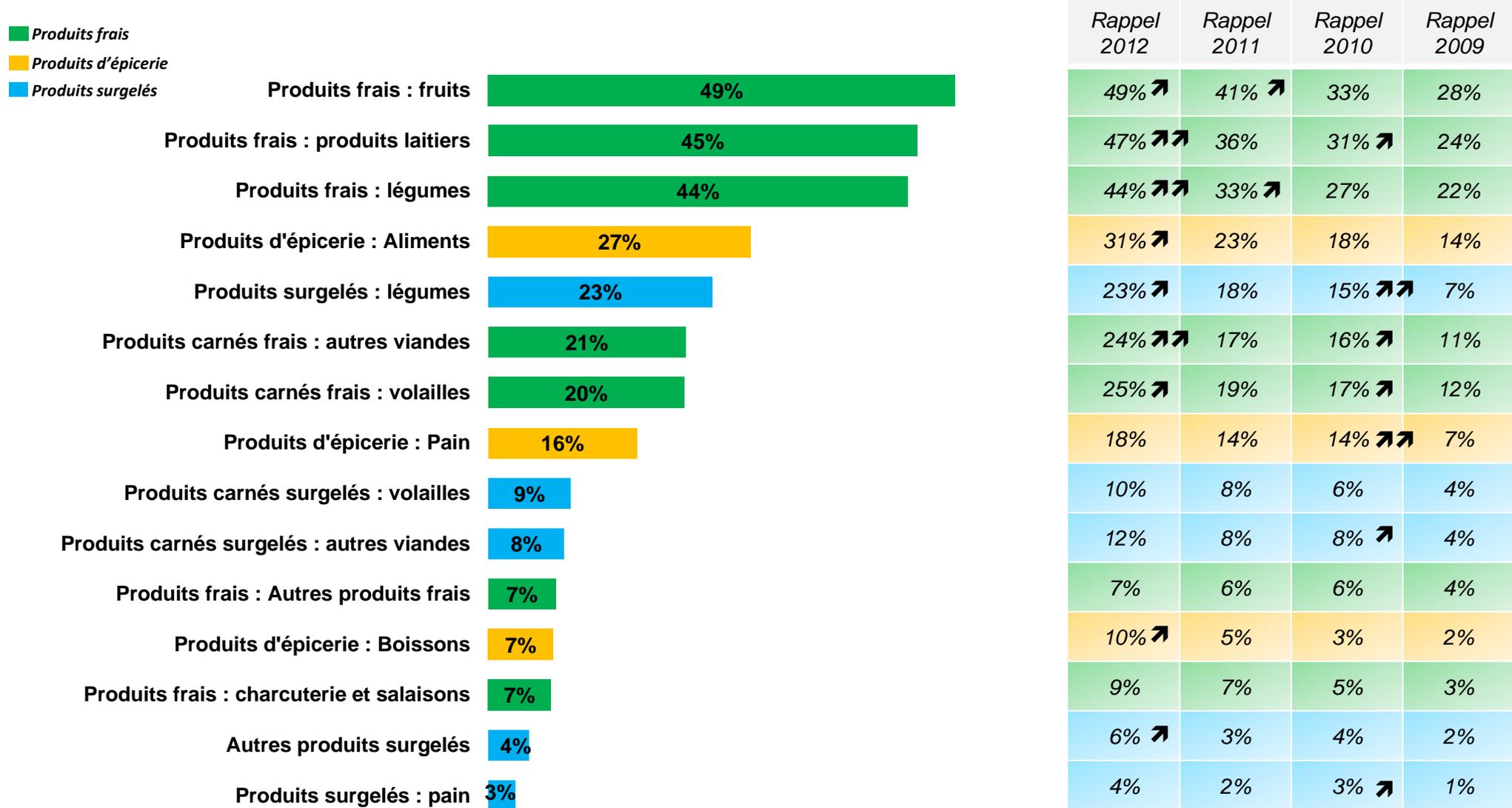
Base ensemble des établissements publics (n=232): % cumulé croissant en 2012

Base ensemble des établissements privés (n=176): % cumulé croissant en 2012



Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 49% des établissements achètent des fruits frais bio.



Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ **Lecture : 57% des établissements publics achètent des « fruits frais » bio**

Somme différente de 408 car les « autres » (n=4) ne sont pas présentés

	2013	Statut de l'établissement		Catégorie de l'établissement			Mode de gestion du restaurant	
		Privé	Public	Restauration du travail	Restauration scolaire	Restauration du secteur santé et social	En gestion directe	En gestion concédée
Total brut	408	172	236	124	180	100	286	122
Produits frais : fruits	49%	38%	57%	45%	62%	28%	48%	50%
Produits frais : produits laitiers	45%	27%	58%	41%	62%	16%	47%	39%
Produits frais : légumes	44%	31%	54%	39%	56%	26%	44%	44%
Produits d'épicerie : Aliments	27%	14%	38%	19%	41%	12%	30%	22%
Produits surgelés : légumes	23%	13%	32%	22%	32%	7%	24%	22%
Produits carnés frais : autres viandes (hors volailles)	21%	9%	29%	15%	30%	11%	22%	18%
Produits carnés frais : volailles	20%	12%	27%	21%	27%	9%	21%	20%
Produits d'épicerie : Pain	16%	4%	24%	7%	29%	2%	19%	9%
Produits carnés surgelés : volailles	9%	6%	10%	12%	9%	3%	8%	10%
Produits carnés surgelés : autres viandes (hors volailles)	8%	4%	11%	9%	11%	1%	7%	9%
Produits frais : Autres produits frais	7%	4%	9%	6%	11%	2%	7%	6%
Produits d'épicerie : Boissons	7%	4%	9%	7%	8%	5%	8%	3%
Produits frais : charcuterie et salaisons	7%	3%	9%	5%	10%	3%	8%	4%
Autres produits surgelés	4%	2%	6%	6%	5%	1%	5%	2%
Produits surgelés : pain	3%	2%	3%	5%	3%	-	3%	2%
Aucun	44%	59%	32%	50%	27%	70%	42%	48%

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 58% des établissements servant moins de 200 repas par jour n'achètent aucun produit bio

	2013	Nombre moyen de repas servis par jour dans le restaurant			Coût matière des denrées au couvert				
		1 à 200 repas par jour	De 201 à 500	Plus de 500 repas par jour	Moins de 2 euros	De 2 à 3 euros	Plus de 3 euros	Ne veut pas répondre	Nsp
Total brut	408	165	137	106	138	145	99	11*	15*
Produits frais : fruits	49%	36%	52%	64%	53%	46%	46%	56%	47%
Produits frais : produits laitiers	45%	29%	46%	67%	52%	41%	39%	64%	41%
Produits frais : légumes	44%	32%	50%	54%	48%	44%	37%	56%	41%
Produits d'épicerie : Aliments	27%	15%	26%	48%	33%	26%	21%	28%	27%
Produits surgelés : légumes	23%	17%	20%	37%	28%	21%	23%	19%	20%
Produits carnés frais : autres viandes (hors volailles)	21%	14%	20%	31%	25%	19%	17%	37%	13%
Produits carnés frais : volailles	20%	16%	18%	30%	19%	21%	21%	37%	20%
Produits d'épicerie : Pain	16%	5%	13%	35%	20%	15%	9%	28%	13%
Produits carnés surgelés : volailles	9%	7%	8%	12%	7%	8%	11%	28%	-
Produits carnés surgelés : autres viandes (hors volailles)	8%	7%	5%	13%	7%	7%	10%	28%	-
Produits frais : Autres produits frais	7%	5%	8%	10%	10%	5%	7%	9%	-
Produits d'épicerie : Boissons	7%	7%	5%	9%	4%	10%	6%	10%	-
Produits frais : charcuterie et salaisons	7%	4%	6%	11%	8%	6%	6%	18%	-
Autres produits surgelés	4%	3%	1%	9%	4%	5%	4%	-	-
Produits surgelés : pain	3%	4%	1%	3%	2%	3%	4%	-	-
Aucun	44%	58%	42%	26%	38%	45%	51%	27%	53%

* Base faible (n<40)

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 45% des établissements du Nord-Ouest achètent des légumes frais biologiques

	2013	Zone Géographique				
		IDF	NORD-EST	NORD-OUEST	SUD-EST	SUD-OUEST
Total brut	408	78	89	98	71	72
Produits frais : fruits	49%	51%	54%	49%	50%	38%
Produits frais : produits laitiers	45%	41%	47%	48%	47%	40%
Produits frais : légumes	44%	43%	49%	45%	47%	35%
Produits d'épicerie : Aliments	27%	30%	29%	23%	28%	27%
Produits surgelés : légumes	23%	30%	24%	19%	28%	17%
Produits carnés frais : autres viandes (hors volailles)	21%	21%	24%	12%	20%	29%
Produits carnés frais : volailles	20%	25%	20%	16%	22%	22%
Produits d'épicerie : Pain	16%	13%	14%	12%	22%	17%
Produits carnés surgelés : volailles	9%	16%	11%	3%	7%	7%
Produits carnés surgelés : autres viandes (hors volailles)	8%	8%	8%	3%	18%	3%
Produits frais : Autres produits frais	7%	7%	7%	6%	9%	7%
Produits d'épicerie : Boissons	7%	5%	9%	2%	8%	12%
Produits frais : charcuterie et salaisons	7%	5%	7%	5%	8%	9%
Autres produits surgelés	4%	6%	3%	3%	5%	4%
Produits surgelés : pain	3%	9%	3%	-	1%	1%
Aucun	44%	43%	38%	44%	45%	51%

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 69% des établissements du secteur social n'achètent aucun produit bio

	2013	Fichier						Mode de gestion	
		Travail	Enseignement	Santé	Social	Divers Coll	Santé/Social	Autogestion	Concession
Total brut	408	116	182	28*	78	4*	106	253	153
Produits frais : fruits	49%	46%	63%	31%	29%	14%	29%	48%	51%
Produits frais : produits laitiers	45%	40%	63%	25%	17%	27%	19%	47%	43%
Produits frais : légumes	44%	40%	57%	35%	26%	-	28%	44%	45%
Produits d'épicerie : Aliments	27%	18%	42%	10%	14%	14%	13%	30%	24%
Produits surgelés : légumes	23%	22%	33%	7%	10%	14%	9%	22%	27%
Produits carnés frais : autres viandes (hors volailles)	21%	15%	30%	11%	12%	-	11%	22%	19%
Produits carnés frais : volailles	20%	20%	27%	7%	10%	14%	9%	20%	22%
Produits d'épicerie : Pain	16%	7%	29%	-	3%	-	2%	19%	11%
Produits carnés surgelés : volailles	9%	12%	9%	-	5%	14%	4%	8%	10%
Produits carnés surgelés : autres viandes (hors volailles)	8%	9%	11%	-	1%	-	1%	7%	10%
Produits frais : Autres produits frais	7%	6%	11%	-	2%	-	2%	8%	5%
Produits d'épicerie : Boissons	7%	8%	8%	4%	5%	-	5%	8%	5%
Produits frais : charcuterie et salaisons	7%	5%	10%	3%	3%	-	3%	8%	4%
Autres produits surgelés	4%	6%	5%	-	1%	-	1%	4%	4%
Produits surgelés : pain	3%	5%	3%	-	1%	-	1%	3%	3%
Aucun	44%	51%	26%	62%	69%	73%	67%	42%	46%

* Base faible (n<40)



Focus sur l'achat de produits biologiques parmi les acheteurs bio

Début 2013, les comportements des acheteurs sont en ligne avec 2012.

✓ **Ils estiment à 85% la part de leurs achats de produits bio d'origine française (contre 83% en 2012)**

- ✓ Parmi les produits d'origine française, la part des produits régionaux est toujours majoritaire.
- ✓ 87% des acheteurs déclarent porter attention à l'origine des produits bio.

✓ **Les produits frais sont toujours les produits les plus achetés:**

- **Fruits** (87% d'établissements acheteurs, en ligne avec 2012), les pommes étant toujours autant plébiscitées (8 acheteurs sur 10).
- **Produits laitiers** (80% contre 82% en 2012) dont principalement des yaourts (76% contre 78% en 2012).
- **Légumes** (78% contre 77% en 2012) dont des carottes (66%) et des crudités (52%), en même proportion qu'en 2012.

✓ **La part des produits bio dans les achats est estimée à 12% en moyenne.**

- Le pain bio étant toujours plus acheté: les produits bio représentent 23% des achats de cette famille de produits.

La saisonnalité demeure le premier critère de choix d'un fournisseur de produits biologiques, suivi de l'origine régionale.

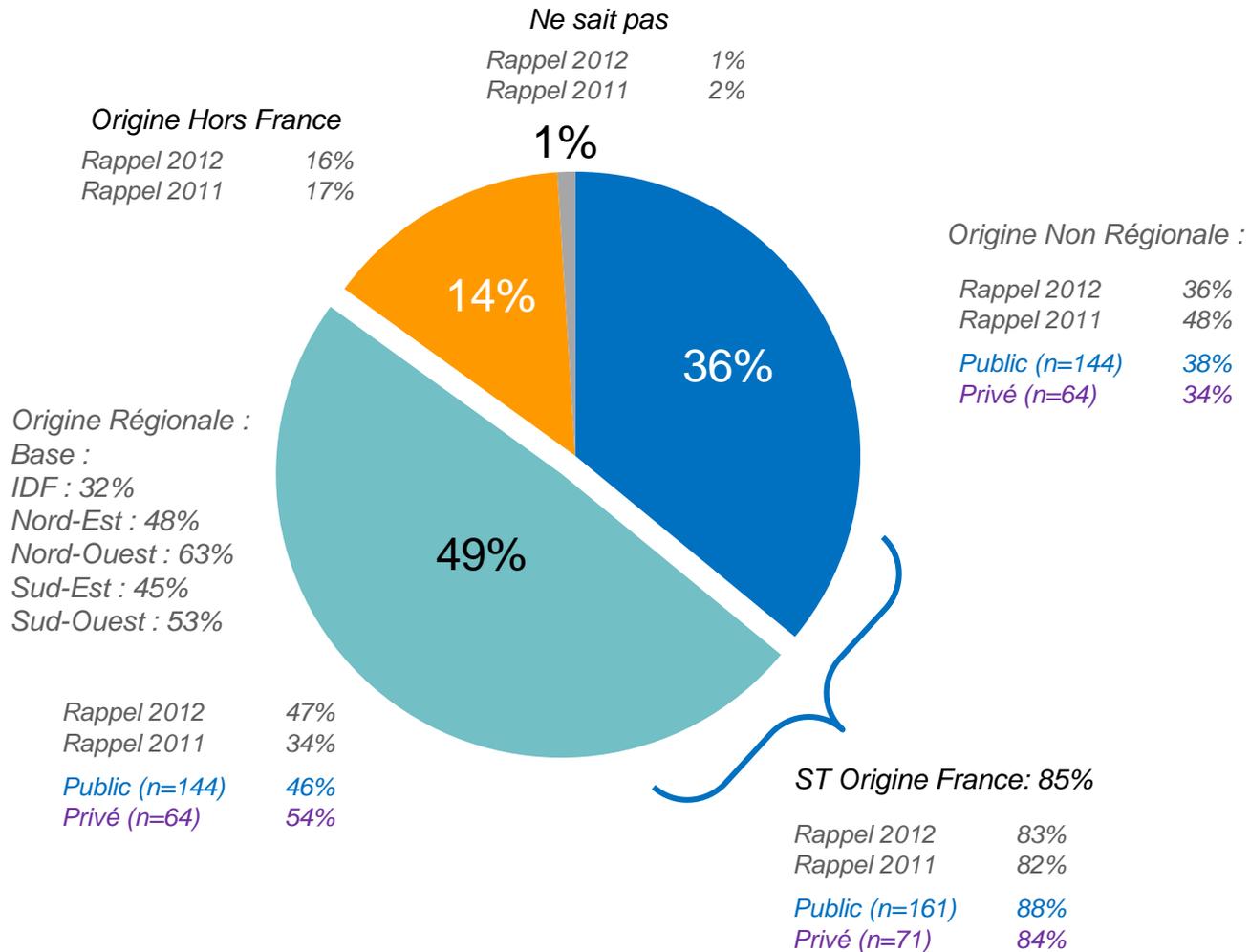
✓ *Au global, malgré une stabilité de la part d'acheteurs et des comportements inchangés, on note pour certaines catégories de produits une augmentation nette : produits frais charcuterie (10%, +5 points), produits surgelés autres viandes (12%; +8 points), pain surgelé (17%; + 11 points), autres produits surgelés (14%, +11 points).*

L'achat de produits bio a ainsi été estimé à 169.3 millions d'euros pour l'année 2012, soit 2,4% des achats de la restauration collective (contre 2,2% en 2012 et 1,8% en 2011).

La part estimée en 2011 était de 158 millions d'euros, ce qui représente une hausse de 7%.

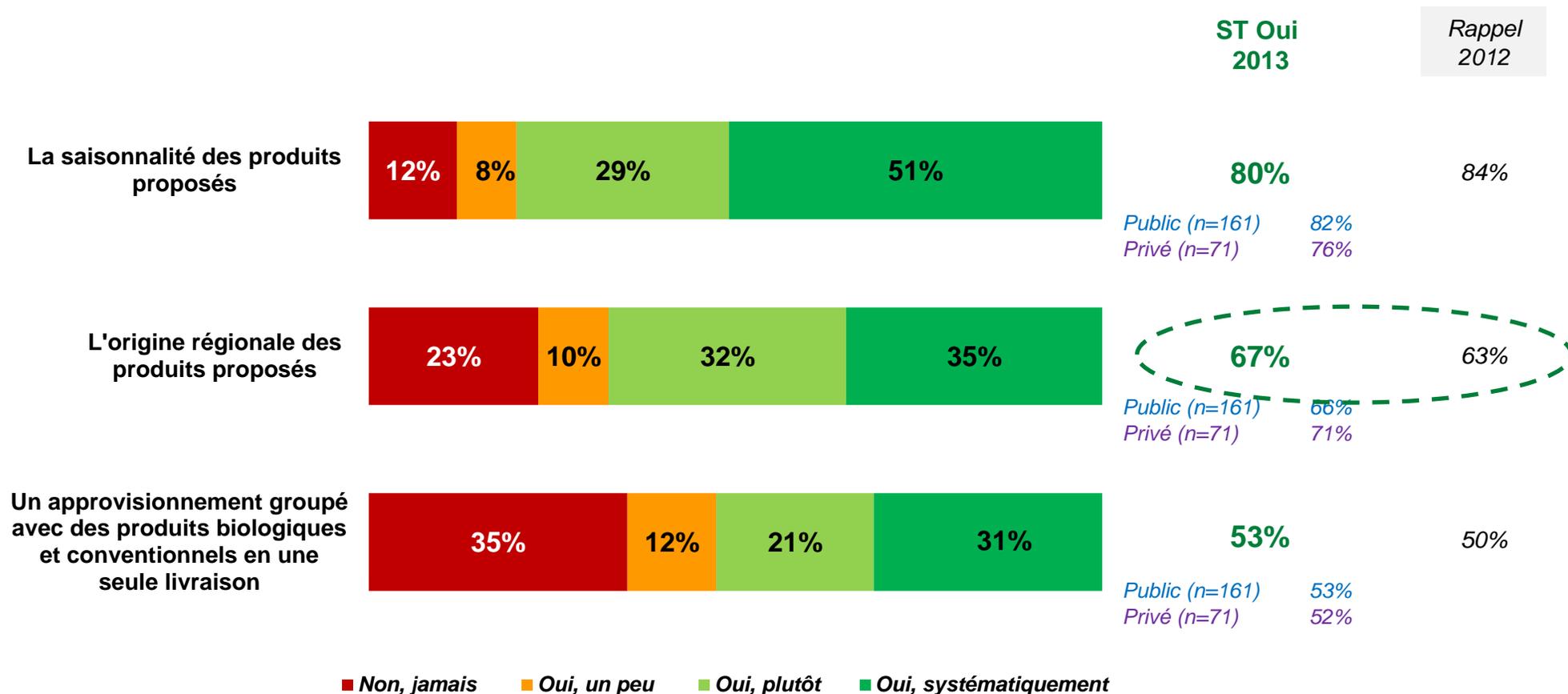
Q2C. (si Q0=1) En 2012, à combien estimez-vous la part, c'est à dire le pourcentage, de vos achats de produits bio ...

→ **Lecture : 85% des produits bio achetés sont d'origine française**



Q2B.Bis Pour choisir vos fournisseurs de produits biologiques, privilégiez-vous ?

→ **Lecture : 80% des établissements de restauration collective achetant du bio privilégient les produits de saison pour choisir un fournisseur de produits biologiques**



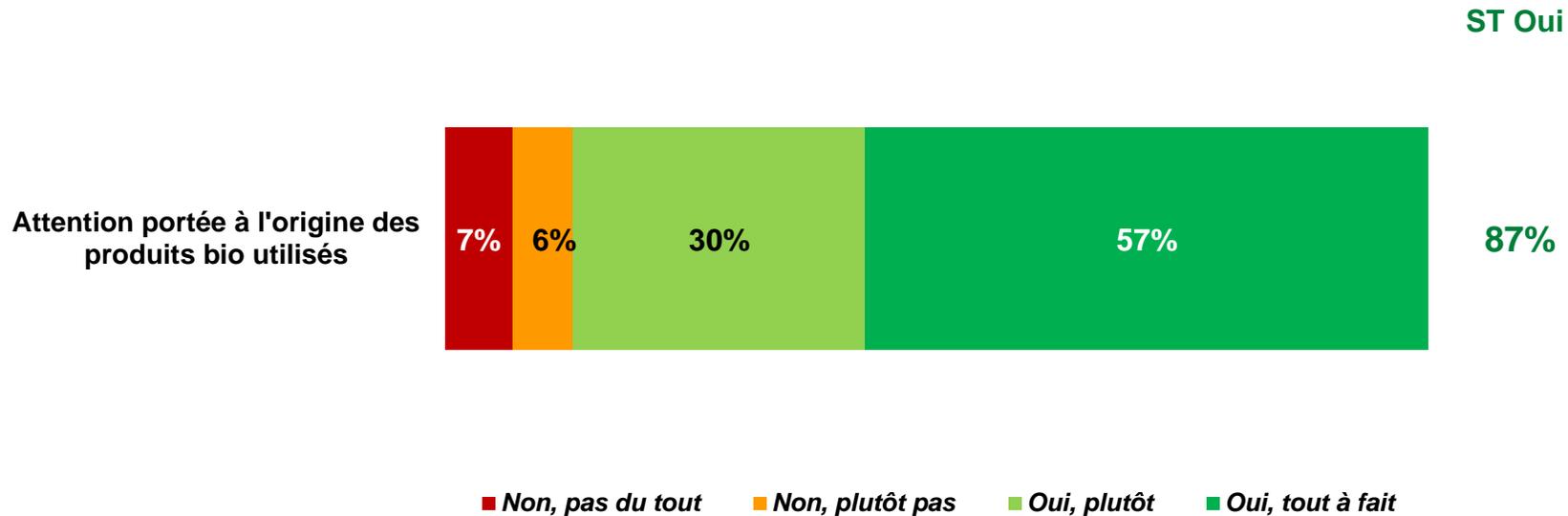
Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)

Q2B.Ter En général, portez-vous attention à l'origine des produits bio que vous utilisez ?

→ **Lecture : 87% des établissements de restauration collective achetant du bio portent attention à l'origine des produits bios qu'ils utilisent**

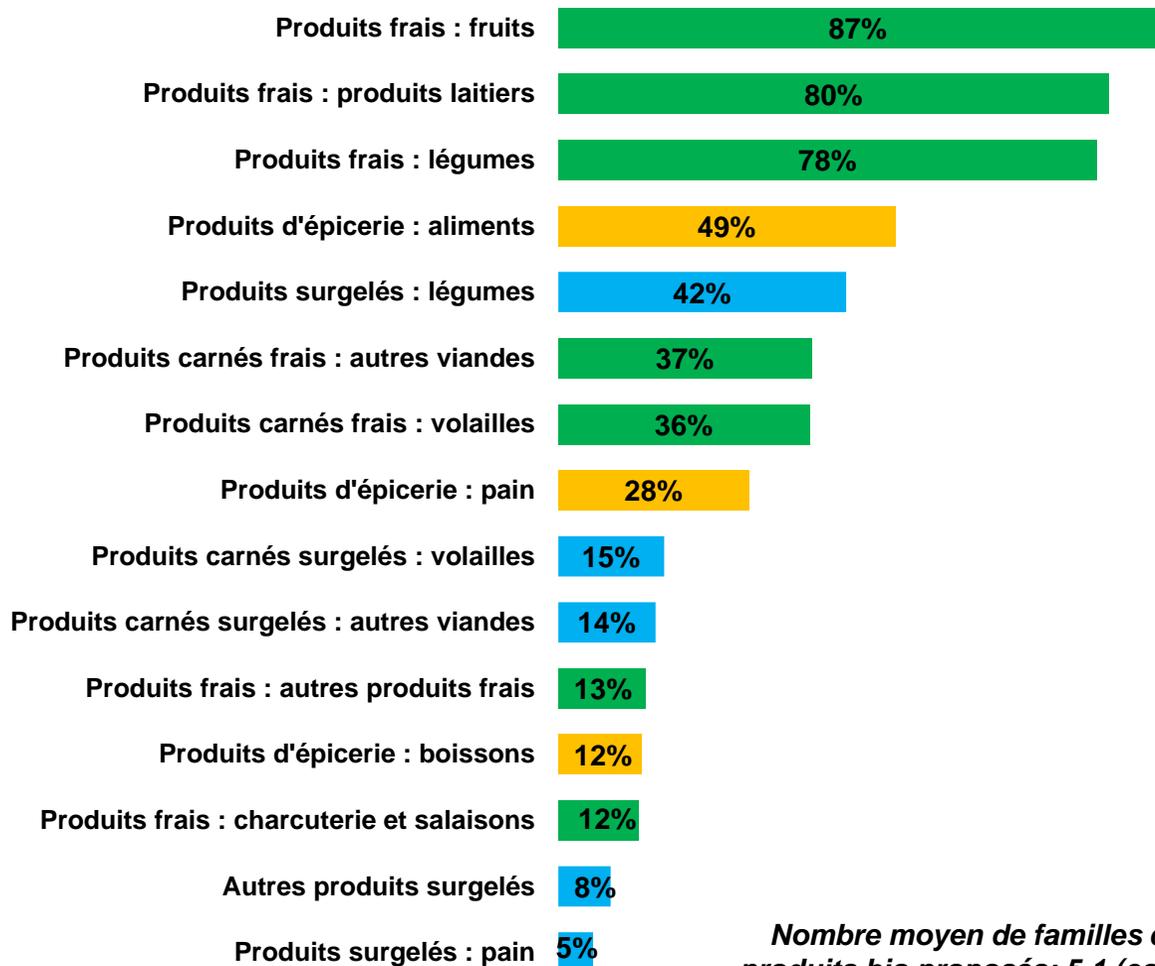
Nouvelle question
en 2013



Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ **Lecture : 87% des établissements proposant du bio achètent des fruits frais bio.**

- Produits frais
- Produits d'épicerie
- Produits surgelés



	Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009
Produits frais : fruits	87%	89%	82%	80%
Produits frais : produits laitiers	82%	77%	77%	68%
Produits frais : légumes	77%	71%	67%	63%
Produits d'épicerie : aliments	54%	49%	45%	39%
Produits surgelés : légumes	41%	38%	37%	18%
Produits carnés frais : autres viandes	43%	37%	40%	31%
Produits carnés frais : volailles	44%	41%	42%	35%
Produits d'épicerie : pain	32%	31%	35%	21%
Produits carnés surgelés : volailles	18%	16%	16%	12%
Produits carnés surgelés : autres viandes	21%	17%	19%	12%
Produits frais : autres produits frais	13%	14%	15%	12%
Produits d'épicerie : boissons	18%	12%	7%	5%
Produits frais : charcuterie et salaisons	17%	15%	14%	8%
Autres produits surgelés	11%	6%	10%	6%
Produits surgelés : pain	7%	5%	8%	3%

Nombre moyen de familles de produits bio proposés: 5,1 (contre 5,6 en 2012 et 5,2 en 2011)

Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 79% des établissements proposant du bio achètent des pommes bio.

		Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009
PRODUITS FRAIS : "FRUIT"	87%	87%	89%	82%	80%
Dont pomme	79%	81%	83%	77%	76%
Dont poire	49%	56%	52%	49%	47%
Dont kiwi	44%	46%	42%	41%	32%
Dont orange	40%	43%	43%	49% ↗	35%
Dont banane	33%	33%	37%	35%	33%
Dont raisin	30%	30%	26%	22%	27%
Dont clémentine	30%	32%	29%	33%	30%
Dont pêche	22%	22%	17%	16%	22%
Dont melon	19%	21%	19%	16%	16%
Dont avocat	16%	10%	11%	12%	10%
Dont pastèque	14%	13%	12%	12%	11%
Dont citron	10%	10%	13%	15%	16%
Dont autres fruits	18%	17%	11%	14%	11%

Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 76% des établissements proposant du bio achètent des yaourts bio

		Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009
PRODUITS FRAIS : "PRODUITS LAITIERS"	80%	82%	77%	77%	68%
<i>Dont yaourts</i>	76%	78%	74%	73%	65%
<i>Dont fromages frais</i>	41%	45%	36%	34%	29%
<i>Dont desserts lactés</i>	28%	30%	35%	34% ↗	22%
<i>Dont lait</i>	19%	19%	17%	24%	16%
<i>Dont crème</i>	15%	16%	14%	22%	14%
<i>Dont beurre</i>	9%	9%	13%	14%	12%
<i>Dont autres fromages</i>	31%	35%	32%	24%	30%

Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 66% des établissements proposant du bio achètent des carottes bio

		Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009
PRODUITS FRAIS : "LEGUME"	78%	77%	71%	67%	63%
<i>Dont carotte</i>	66%	66%	63%	59%	56%
<i>Dont crudités</i>	52%	52%	48%	42%	39%
<i>Dont tomate</i>	44%	48%	52%	42%	37%
<i>Dont pomme de terre</i>	42%	36%	40%	29%	39%
<i>Dont salades</i>	42%	42%	37%	38%	35%
<i>Dont produits de ratatouille</i>	35% ↗	26%	25%	19%	19%
<i>Dont chou</i>	34%	32%	28%	24%	19%
<i>Dont poireau</i>	34%	31%	28%	28%	25%
<i>Dont légumineuses</i>	25%	26%	28%	25%	19%
<i>Dont oignon</i>	21%	20%	20%	22%	21%
<i>Dont herbes aromatiques</i>	17% ↗	10%	9%	14%	12%
<i>Dont autres légumes</i>	13%	14% ↗	8%	10%	9%

Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 34% des établissements proposant du bio achètent du poulet bio

		Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009
PRODUITS CARNES FRAIS : "VOLAILLE"	36%	44%	42%	42%	35%
<i>Dont poulet</i>	34%	42%	39%	37%	33%
<i>Dont dinde</i>	16%	13%	18%	21%	18%
PRODUITS CARNES FRAIS : "VIANDE DE BOUCHERIE"	37%	43%	37%	40%	31%
<i>Dont boeuf</i>	29%	37%	34%	33%	29%
<i>Dont porc</i>	20%	21%	19%	22%	19%
<i>Dont veau</i>	12%	13%	9% ↘	18%	10%
<i>Dont agneau</i>	10%	10%	10%	13%	12%
<i>Dont mouton</i>	5%	4%	4%	7%	7%

Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)

Produits carnés frais et autres produits frais

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 8% des établissements proposant du bio achètent du pâté

		Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009	
PRODUITS CARNES FRAIS : "CHARCUTERIE ET SALAISON"	12%	17%	15%	14%	8%	
	Dont pâté	8%	9%	11%	11%	5%
	Dont jambon	5%	9%	8%	6%	6%
	Dont saucisson	6%	7%	8%	8%	5%
AUTRES PRODUITS FRAIS : "AUTRES PRODUITS FRAIS"	13%	13%	14%	15%	12%	
	Dont oeufs frais et ovoproduit	8%	9%	6%	5%	5%
	Dont pâtisseries	4%	3%	4%	2%	1%
	Dont plats traiteurs	2%	1%	2%	2%	1%
	Dont autres	3%	3%	5%	4%	3%

Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)



Détails des produits par famille

Produits surgelés : légumes

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 27% des établissements proposant du bio achètent des carottes surgelées bio

		Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009
PRODUITS SURGELES : "LEGUME"	42%	41%	38%	37% ↗↗	18%
Dont carotte	27%	30%	26%	27% ↗↗	11%
Dont légumineuses	24%	27%	20%	17%	12%
Dont choux	21%	20%	18%	14%	9%
Dont produits de ratatouille	17%	17%	17%	14%	10%
Dont poireau	9%	7%	6%	7%	8%
Dont oignon	7%	8%	6%	9%	7%
Dont pomme de terre	6%	4%	4%	8%	4%
Dont herbes aromatiques	5%	5%	4%	5%	6%
Dont tomate	2%	3%	1%	4%	4%
Dont autres légumes	7%	5%	5%	8%	5%

Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)

Produits surgelés : hors légumes

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 13% des établissements proposant du bio achètent du poulet surgelé bio

		Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009
PRODUITS SURGELES : "VOLAILLE"	15%	18%	16%	12%	16%
Dont poulet	13%	18%	15%	15%	12%
Dont dinde	9%	7%	7%	7%	6%
PRODUITS SURGELES : "AUTRES VIANDES"	14%	21%	17%	19%	12%
Dont boeuf	14%	20%	16%	17%	12%
Dont porc	3%	4%	2%	5%	6%
Dont veau	3%	4%	3%	4%	2%
Dont agneau	3%	6%	3%	5%	4%
Dont mouton	1%	2%	2%	3%	3%
PRODUITS SURGELES : "PAIN SURGELE"	5%	7%	5%	8% ↗	3%
PRODUITS SURGELES : "AUTRES PRODUITS"	8%	11%	6%	10%	6%

Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

→ Lecture : 37% des établissements proposant du bio achètent des pâtes bio

		Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009
PRODUITS D'ÉPICERIE : "ALIMENT"	49%	54% ↗↗	49%	45%	39%
Pâtes	37% ↓	47%	34%	39% ↗↗	24%
Riz	32%	38%	31%	33%	26%
Biscuits	18%	22%	20%	23%	17%
Farine	10%	12%	13%	14%	13%
Huile	10%	11%	11%	13%	14%
Miel	6%	6%	3%	6%	7%
Confiture	4%	5%	5%	8%	5%
Fruits secs	3%	4%	3%	6%	7%
Autres céréales	32%	40%	32%	27%	0%
PRODUITS D'ÉPICERIE : "PAIN FRAIS"	28%	32%	31%	35% ↗	21%
PRODUITS D'ÉPICERIE : "BOISSON"	12%	18%	12%	7%	5%
Jus de fruits	8%	14%	11%	6%	5%
Vins	4%	8%	3%	1%	1%

Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)

Q2. Quelle est la part sur l'ensemble de l'année des produits biologiques dans le montant total des achats de cette famille de produits (HT) ?

→ Lecture: au global, parmi les acheteurs de produits bio, les produits bio représentent 12% du montant total des achats en 2012

	Vague 1	Vague 2	Vague 3	Vague 4	Vague 5	
	2009	2010	2011	2012	2013	
Total brut - acheteurs de la catégorie de produit	414	401	405	406	408	
Produits carnés frais : volailles	7%	14%	10%	10%	14%	base 2013 : 85
Produits carnés frais : autres viandes (hors volailles)	9%	8%	12%	9%	12%	base 2013 : 85
Produits frais : charcuterie et salaisons	2%	24%	16%	5%	10%	base 2013 : 27*
Produits frais : fruits	7%	14%	14%	14%	14%	base 2013 : 201
dont pommes			17%	22%	18%	base 2013 : 183
Produits frais : légumes	9%	15%	14%	13%	14%	base 2013 : 181
Produits frais : produits laitiers	7%	12%	12%	11%	12%	base 2013 : 185
dont yaourts			14%	15%	15%	base 2013 : 177
Produits frais : autres produits frais	3%	4%	19%	15%	10%	base 2013 : 30*
Produits carnés surgelés : volailles	5%	10%	12%	7%	9%	base 2013 : 39*
Produits carnés surgelés : autres viandes (hors volailles)	4%	6%	15%	8%	12%	base 2013 : 36*
Produits surgelés : légumes	8%	10%	13%	10%	14%	base 2013 : 97
Produits surgelés : pain	10%	16%	9%	6%	17%	base 2013 : 12*
Autres produits surgelés	2%	4%	4%	3%	14%	base 2013 : 18*
Produits d'épicerie : aliments	6%	9%	11%	10%	12%	base 2013 : 114
Produits d'épicerie : boissons	6%	3%	18%	7%	8%	base 2013 : 28*
Produits d'épicerie : pain	17%	21%	19%	25%	23%	base 2013 : 64
Part globale de l'ensemble des produits bio dans le montant total des achats	5%	10%	11%	12%	12%	base 2013 : 232

↓
Public (n=161) 12%
Privé (n=71) 12%

Base filtrée: 57% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=231)

*Base faible (n<40)

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique.

Q2. Quelle est la part sur l'ensemble de l'année des produits biologiques dans le montant total des achats de cette famille de produits ?

➔ **Lecture : pour les établissements proposant du bio, le pain bio représente en moyenne 23% du montant total des achats de pain**

2012	Total	Produits carnés frais : volailles	Produits carnés frais : autres viandes	Produits frais : charcuterie et salaisons	Produits frais : fruits	Produits frais : légumes	Produits frais : produits laitiers	Produits frais : Autres produits frais
<i>Ensemble : achète au moins un produit de cette famille</i>	232	85	85	27*	201	181	185	30*
% d'acheteurs (sur l'ensemble)	56%	20%	21%	7%	49%	44%	45%	7%
Part moyenne dans le montant total des achats de cette famille de produits	12%	14%	12%	10%	14%	14%	12%	10%
1 à 5 %	34%	38%	38%	49%	34%	34%	37%	37%
Plus de 5 à 10 %	13%	11%	7%	3%	14%	16%	17%	17%
Plus de 10 à 19 %	12%	2%	2%	-	4%	3%	4%	3%
Plus de 20%	21%	20%	24%	18%	24%	24%	19%	16%
Dont 100%	-	2%	-	-	1%	1%	-	-
Ne sait pas	20%	30%	29%	30%	25%	23%	24%	27%

2012	Produits carnés surgelés : volailles	Produits carnés surgelés : autres viandes	Produits surgelés : légumes	Produits surgelés : pain	Autres produits surgelés	Produits d'épicerie : Aliments	Produits d'épicerie : Boissons	Produits d'épicerie : Pain
<i>Ensemble : achète au moins un produit de cette famille</i>	39*	36*	97	12*	18*	114	28*	64
% d'acheteurs (sur l'ensemble)	9%	8%	23%	3%	4%	27%	7%	16%
Part moyenne dans le montant total des achats de cette famille de produits	9%	12%	14%	17%	14%	12%	8%	23%
1 à 5 %	44%	31%	35%	51%	33%	49%	54%	26%
Plus de 5 à 10 %	16%	10%	8%	-	11%	8%	14%	13%
Plus de 10 à 19 %	10%	5%	6%	-	5%	4%	4%	5%
Plus de 20%	12%	22%	24%	24%	11%	18%	3%	22%
Dont 100%	-	-	1%	9%	5%	2%	-	6%
Ne sait pas	19%	31%	27%	25%	40%	21%	26%	35%

Base filtrée: 56% des RC proposant des produits bio

Base propose des produits bio (n=232)

*Base faible (n<40)

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique.

Q2. Quelle est la part sur l'ensemble de l'année des produits biologiques dans le montant total des achats de cette famille de produits ?

Produits frais	Viandes et volailles (en cumul)	Charcuterie	Fruits et légumes (en cumul)	Produits laitiers	Autres produits frais
Achat en M€ de la famille (d'après donnée GIRA)	650	250	400	650	640
% acheteurs bio	56%	56%	56%	56%	56%
% acheteurs bio famille parmi les acheteurs bio	52%	12%	89%	80%	13%
soit % acheteurs bio de la famille sur ensemble restauration	29%	7%	50%	45%	7%
Achat en M€ de la famille parmi les acheteurs bio de la famille	190	16	201	292	56
% achat bio de la famille sur les achats de la famille	13%	10%	14%	12%	10%
Achat bio de la famille (en M€)	24,7	1,6	28,2	35	4,5
<i>rappel 2011</i>	<i>20,5</i>	<i>1,1</i>	<i>27,2</i>	<i>34,4</i>	<i>6,9</i>

Produits surgelés	Viandes et volailles (en cumul)	Légumes	Crèmes glacées et autres produits surgelés (hors pain)
Achat en M€ de la famille (d'après donnée GIRA)	500	250	1100
% acheteurs bio	56%	56%	56%
% acheteurs bio famille parmi les acheteurs bio	23%	42%	8%
soit % acheteurs bio de la famille sur ensemble restauration	13%	23%	4%
Achat en M€ de la famille parmi les acheteurs bio de la famille	65	59	47
% achat bio de la famille sur les achats de la famille	10%	14%	14%
Achat bio de la famille (en M€)	6,5	8,2	6,6
<i>rappel 2011</i>	<i>6,4</i>	<i>5,9</i>	<i>1,8</i>

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique.

Q2. Quelle est la part sur l'ensemble de l'année des produits biologiques dans le montant total des achats de cette famille de produits ?

Epicerie	Aliments	Boissons
Achat en M€ de la famille ((d'après donnée GIRA)	1550	550
% acheteurs bio	56%	56%
% acheteurs bio famille parmi les acheteurs bio	49%	12%
soit % acheteurs bio de la famille sur ensemble restauration	27%	7%
Achat en M€ de la famille parmi les acheteurs bio de la famille	426	37
% achat bio de la famille sur les achats de la famille	12%	8%
Achat bio de la famille (en M€)	51	3
<i>rappel 2011</i>	<i>49,7</i>	<i>4,1</i>

Total	2012	2011	2010	2009
Achat alimentaires des collectivités en M€	7 000	7 000	7 000	7000
% acheteurs bio	56%	57%	46%	40%
Achat bio (en M€)	169,3	158,0	130,6	92,0



II. Acheteurs de produits biologiques

Le bilan

L'offre régulière de produits bio se développe avant tout par l'introduction d'ingrédients et de produits bio plus que de plats et menus entièrement bio :

- ✓ **65% des établissements achetant du bio proposent des menus ou des plats incluant des produits bio au moins une fois par mois (ils étaient 36% en 2009).**
- ✓ **1/3 des établissements ayant introduit du bio proposent régulièrement (au moins une fois par mois) des plats entièrement bio (17% en 2009).**
- ✓ **Seulement 13% des établissements ayant introduit du bio proposent régulièrement (au moins une fois par mois) des menus entièrement bio (5% en 2009).**

La bio génère un surcoût pour 9 établissements sur 10 (proportion stable depuis 2010, évalué à 19% en moyenne, ce qui est significativement inférieur à 2012 (23%).

- ✓ **Il est, comme l'an passé, généralement lissé sur l'ensemble des repas (63% des établissements contre 60% en 2012)**

Plus de 2/3 des établissements achetant du bio ont cherché à limiter ce surcoût (68% contre 66% en 2012). Les principaux moyens pour limiter ce surcoût:

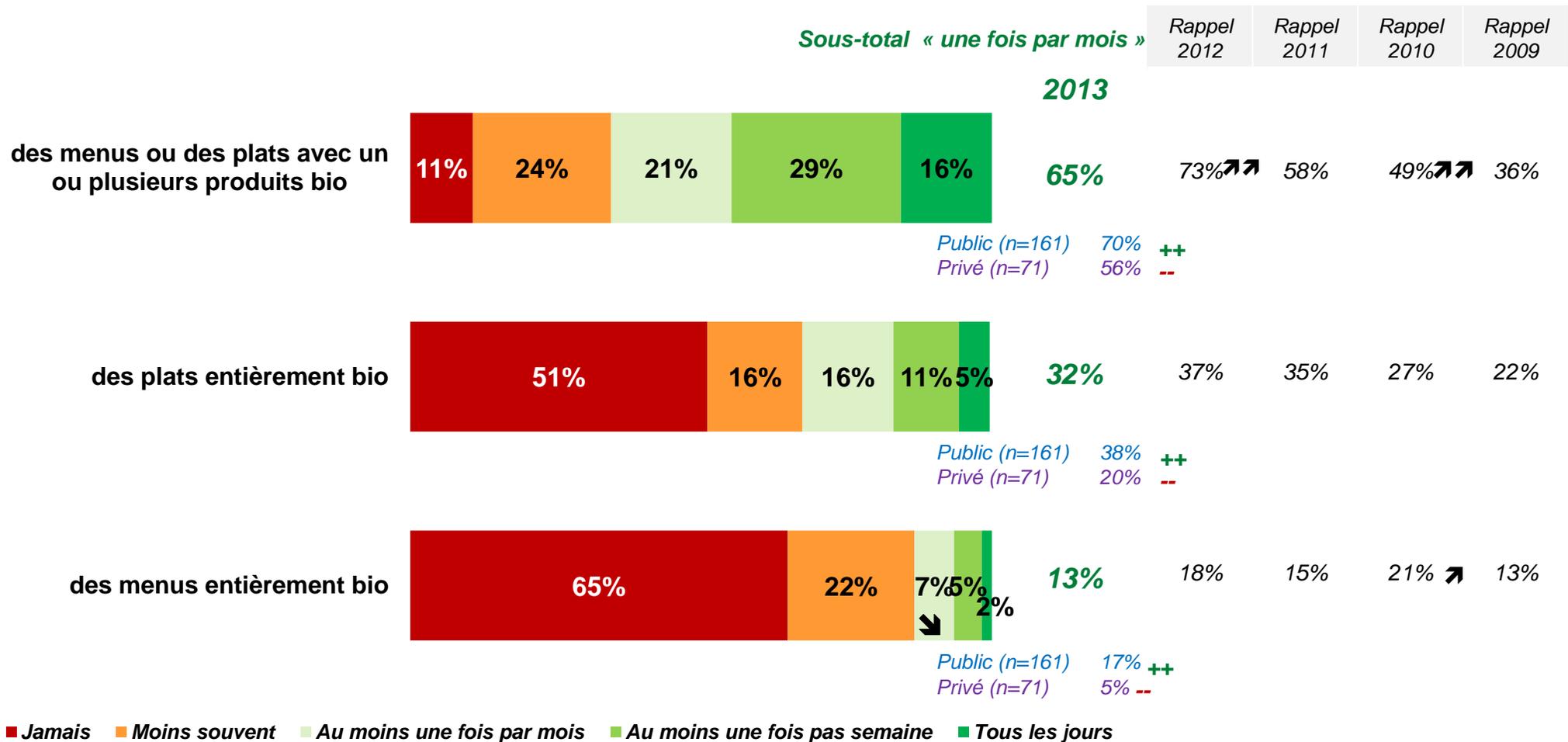
- ✓ **La limitation du gaspillage (82% contre 81% en 2011), la mise en concurrence (72%, comme en 2012), l'éducation alimentaire (67% contre 60% en 2012), le groupage des achats (65% contre 71% en 2011).**

**Au final, le bilan est majoritairement satisfaisant , comme en 2012:
pour le personnel (71% contre 73%)
et pour les convives (64% contre 66%)**

Acheteurs de produits biologiques

Modes d'introduction et fréquences proposés

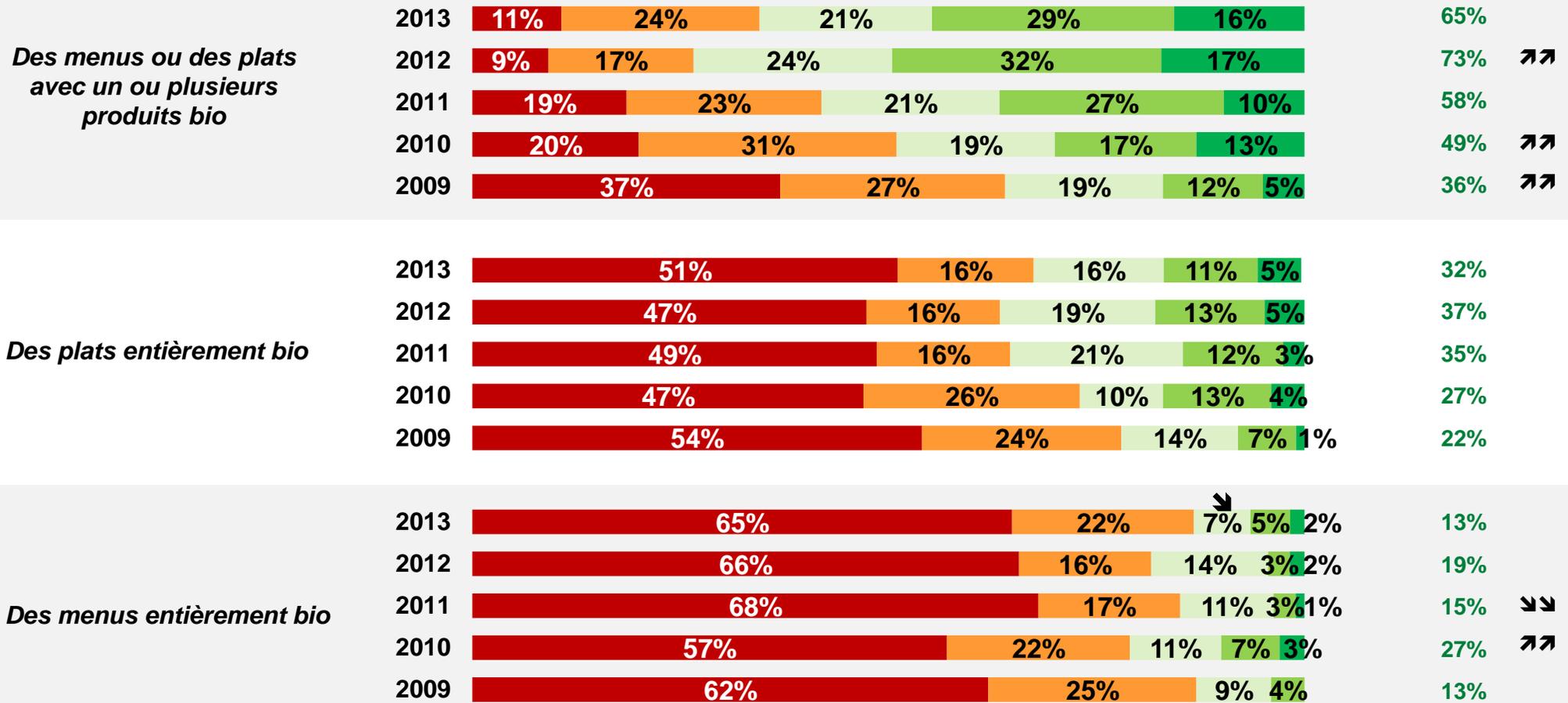
➔ **Lecture: 13% des établissements de restauration collective achetant du bio proposent des menus entièrement bio au moins une fois par mois**



Acheteurs de produits biologiques

Modes d'introduction et fréquences proposés

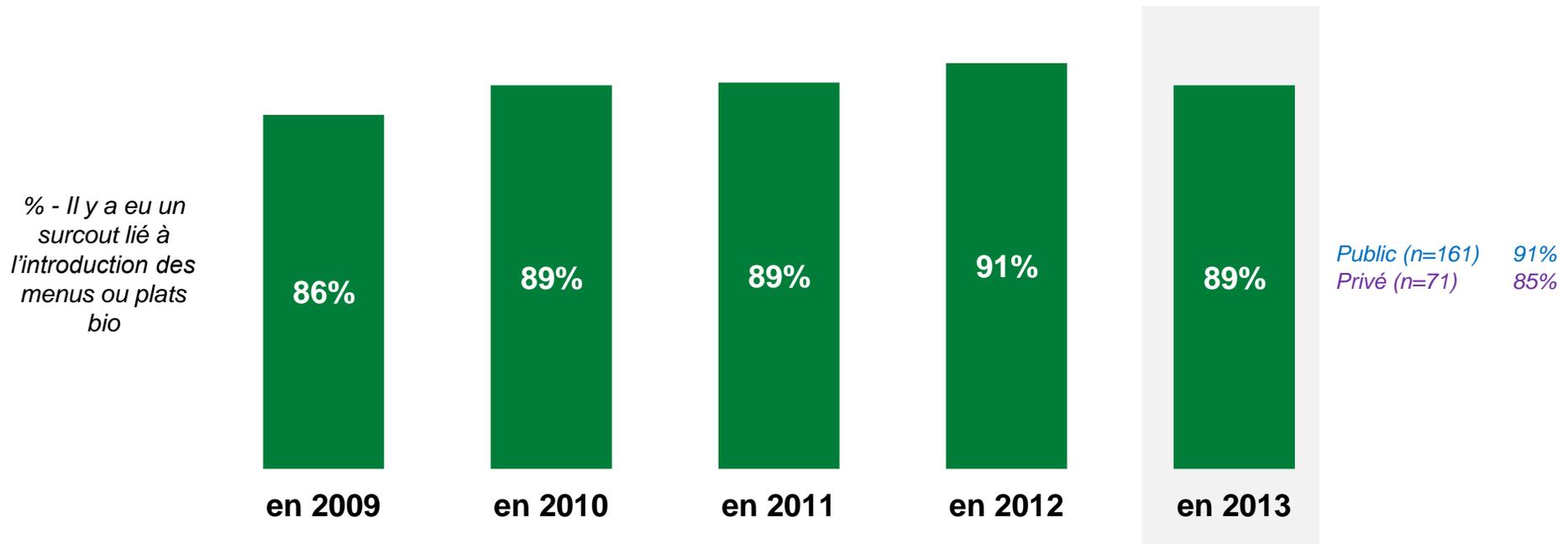
Sous-total
« une fois par mois »



■ Jamais ■ Moins souvent ■ Au moins une fois par mois ■ Au moins une fois pas semaine ■ Tous les jours

Q12b. Y a-t-il un surcoût des menus ou des plats liés à l'introduction des produits bio ?

→ Lecture: 89% des établissements proposant des produits bio estiment que leur introduction a généré un surcoût des menus ou des plats



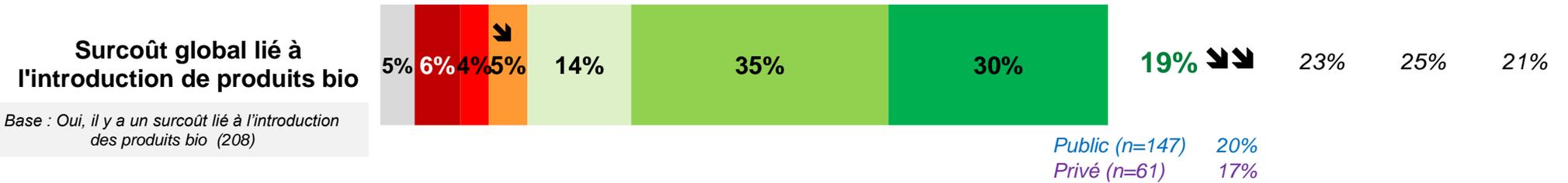
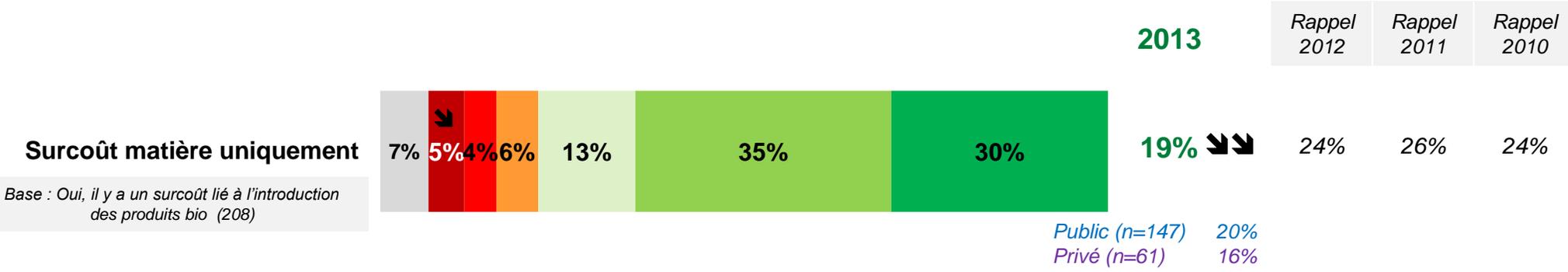
Le surcoût lié à l'introduction du bio

Les surcoûts moyen par type de menus ou plats

Q12c. Pour chacun des éléments suivants, à combien estimez-vous ce surcoût ?

➔ **Lecture: 65% des établissements estiment que le surcoût global engendré par l'introduction de produits bio est inférieur à 20%**

Surcoût moyen



■ Ne sait pas ■ 50% ou plus ■ 40 à moins de 50% ■ 30 à moins de 40% ■ 20 à moins de 30% ■ 10 à moins de 20% ■ 0 à moins de 10%

Base : Oui, il y a un surcoût lié à l'introduction des produits bio (si oui, en Q12b) (n=208)

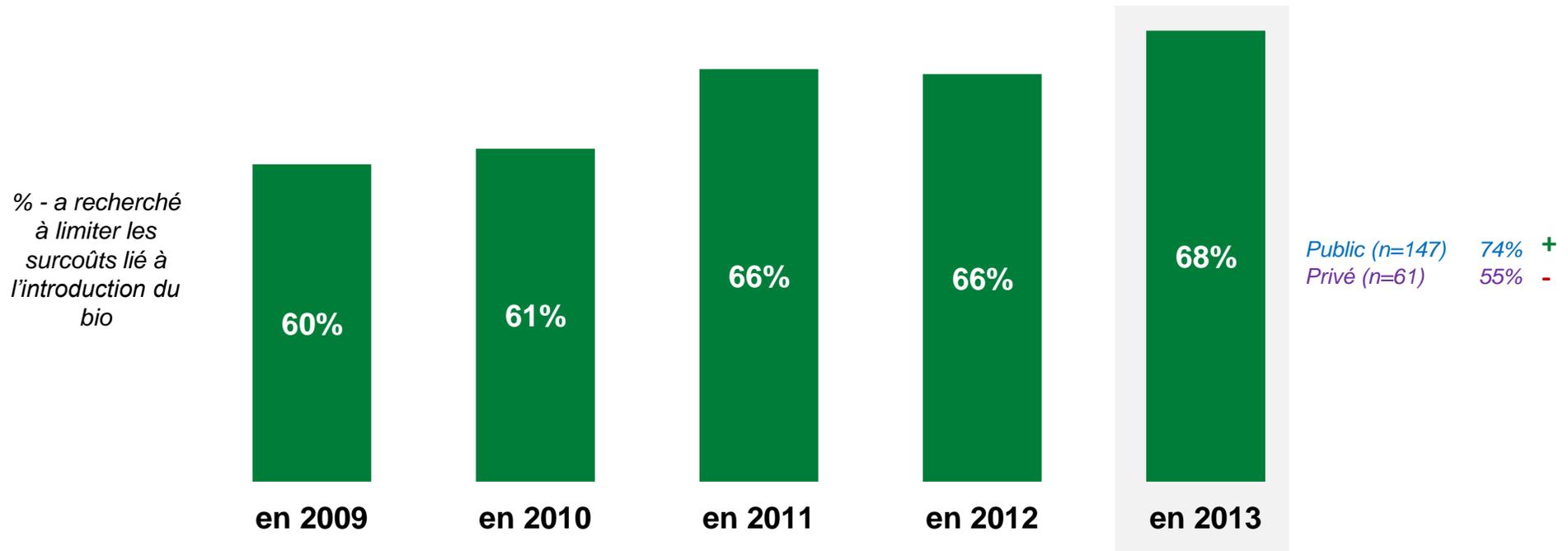
Q12C. Le surcoût lié à l'introduction des produits bio est-il : (plusieurs réponses possibles)

→ **Lecture: pour 63% des établissements déclarant un surcoût lié à l'introduction du bio, ce surcoût est lissé sur l'ensemble des repas**

Le surcoût est ...		Public (n=147)	Privé (n=61)	Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010
lissé sur l'ensemble des repas (pas de surcoût pour les convives)	63%	70% ++	47% --	60%	51% ↘↘	66%
payé par l'ensemble des convives	55% ↗↗	53%	61%	37%	37%	53%
pris en charge par le donneur d'ordre	53% ↗↗	56%	47%	37%	43% ↘↘	50%
payé par les convives consommant bio	39% ↗↗	33% --	55% ++	19%	26% ↘↘	46%
Rien de cela	2%	3%	2%	2%	2%	3%
Ne veut pas répondre	0%	-	-	-	2%	-

Q11. Avez-vous cherché à limiter le surcoût lié à l'introduction des produits bio ?

➔ **Lecture: 68% des établissements ayant subi un surcoût lié à l'introduction du bio ont cherché à le limiter**



Q11. Avez-vous cherché à limiter le surcoût lié à l'introduction des produits bio ?

→ **Lecture: 71% des établissements ayant introduit du bio en 2008 ou avant et ayant subi un surcoût lié à cette introduction du bio ont cherché à le limiter**

	Ensemble	Depuis quelle année proposez-vous des produits biologiques dans vos menus ?			
		2008 et avant	2009	2010-2011	2012-2013
Total brut	208	65	18*	94	27*
oui	68%	71%	60%	71%	56%
non	31%	28%	34%	29%	44%
NSP	1%	1%	5%	-	-

* Base faible (n<40)

Le surcoût lié à l'introduction du bio

Les moyens mis en œuvre pour limiter ce surcoût

Q12. De quelle manière ? Plusieurs réponses possibles

→ **Lecture: 82% des établissements qui ont cherché à limiter le surcoût lié à l'introduction du bio l'ont fait en limitant le gaspillage**

		Public (n=109)	Privé (n=34*)	Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010
en limitant le gaspillage	82%	81%	86%	83%	75%	83%
en mettant en concurrence les fournisseurs	72%	75%	61%	72%	75%	83%
en travaillant sur l'éducation alimentaire	67%	69%	62%	60%	52% ↘ ↘	74%
en groupant les achats	65%	67%	61%	71%	65%	71%
en passant par des partenariats au niveau local	65% ↗	64%	67%	53%	54%	52%
en remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux	62%	60%	67%	63%	56%	68%
en contractualisant l'approvisionnement avec les fournisseurs	61%	55% -	79% +	66%	60%	65%
en formant le personnel	55%	55%	53%	51%	43%	54%
en optimisant les frais logistiques	52%	51%	56%	55%	41% ↘	58%
en réduisant les grammages	34%	36%	30%	31%	27%	25%
en diminuant le nombre de composantes	29%	32%	21%	35%	26%	35%
Autres	1% ↘	1%	-	5%	3%	1%
Ne sait pas	1%	1%	-	-	1%	1%

*Base faible (n<40)

Le surcoût lié à l'introduction du bio

Les moyens mis en œuvre pour limiter ce surcoût

Q12. De quelle manière ? Plusieurs réponses possibles

→ **Lecture: 85% des établissements ayant introduit du bio en 2008 et avant et qui ont cherché à limiter le surcoût lié à cette introduction l'ont fait en limitant le gaspillage**

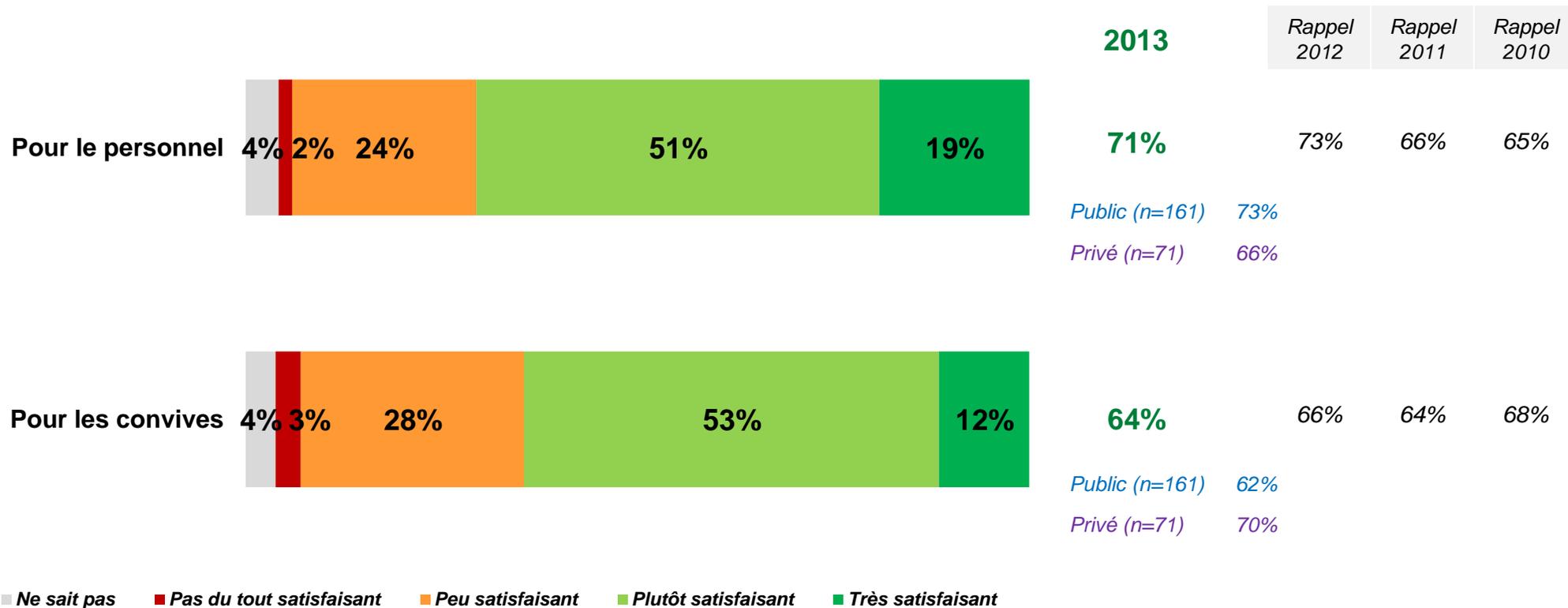
	Ensemble	Depuis quelle année proposez-vous des produits biologiques dans vos menus ?				
		2008 et avant	2009	2010-2011	2011-2012	2012-2013
Total brut	143	46	11*	68	45	15*
en limitant le gaspillage	82%	85%	90%	80%	87%	88%
en mettant en concurrence les fournisseurs	72%	85%	82%	65%	63%	60%
en travaillant sur l'éducation alimentaire	67%	74%	71%	65%	67%	61%
en groupant les achats	65%	62%	57%	69%	73%	67%
en passant par des partenariats au niveau local	65%	66%	63%	63%	70%	68%
en remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux	62%	59%	54%	69%	60%	46%
en contractualisant l'approvisionnement avec les fournisseurs	61%	61%	65%	65%	67%	48%
en formant le personnel	55%	65%	62%	48%	49%	56%
en optimisant les frais logistiques	52%	63%	38%	51%	49%	41%
en réduisant les grammages	34%	43%	26%	33%	29%	20%
en diminuant le nombre de composantes	29%	35%	35%	23%	26%	27%
NSP	1%	-	-	-	-	-
Autres	1%	-	-	2%	-	-

* Base faible (n<40)

Q30. Comment caractériseriez-vous le bilan de l'introduction des produits biologiques pour les convives / pour le personnel, est il :

➔ **Lecture: 64% des établissements proposant du bio estiment que l'introduction du bio est satisfaisante pour leurs convives**

Sous-total satisfaisant



Q30 Comment caractériseriez-vous le bilan de l'introduction des produits biologiques ?

Pour les convives	Ensemble	Depuis quelle année proposez-vous des produits biologiques dans vos menus ?				
		2008 et avant	2009	2010-2011	2011-2012	2012-2013
<i>Total brut</i>	232	69	21*	105	73	33*
Satisfaisant	64%	69%	67%	56%	62%	79%
très satisfaisant	12%	5%	19%	13%	18%	15%
plutôt satisfaisant	53%	63%	47%	43%	44%	64%
Pas satisfaisant	32%	29%	33%	38%	33%	21%
peu satisfaisant	28%	26%	33%	35%	30%	15%
pas du tout satisfaisant	3%	3%	-	4%	3%	6%
ne sait pas	4%	3%	-	6%	6%	-

Pour le personnel	Ensemble	Depuis quelle année proposez-vous des produits biologiques dans vos menus ?				
		2008 et avant	2009	2010-2011	2011-2012	2012-2013
<i>Total brut</i>	232	69	21*	105	73	33*
Satisfaisant	71%	74%	67%	65%	71%	82%
très satisfaisant	19%	10%	24%	19%	27%	39%
plutôt satisfaisant	51%	64%	43%	46%	44%	43%
Pas satisfaisant	25%	24%	28%	30%	22%	14%
peu satisfaisant	24%	24%	24%	27%	22%	14%
pas du tout satisfaisant	2%	-	5%	3%	-	-
ne sait pas	4%	3%	5%	4%	7%	3%

III. Projection du marché du bio en 2014

Si le nombre d'établissements proposant du bio est stable par rapport à 2012, les perspectives de progression à venir sont plus marquées que lors de l'année passée:

Alors que 56% des établissements achètent aujourd'hui du bio,

- ✓ *on compte 21% de non-acheteurs qui pourraient être des acheteurs potentiels en 2014, soit une augmentation significative de 5 points.*
- ✓ *Les « réfractaires », en corollaire, sont en baisse de 5 points également (22% contre 27% en 2012).*

Les plus gros potentiels de nouveaux acheteurs sont présents dans :

- ✓ *Le privé, en forte hausse (29% contre 20% en 2012).*
- ✓ *La restauration dans le secteur de la santé et du social (27%, en ligne avec 2012, 26%).*
- ✓ *Les établissements d'Ile-de-France (25%, contre 11% en 2012) et du Sud-Ouest (27% contre 20%).*
- ✓ *Les établissements servant le plus faible nombre de repas (29%, en hausse de 7 points par rapport à 2012).*

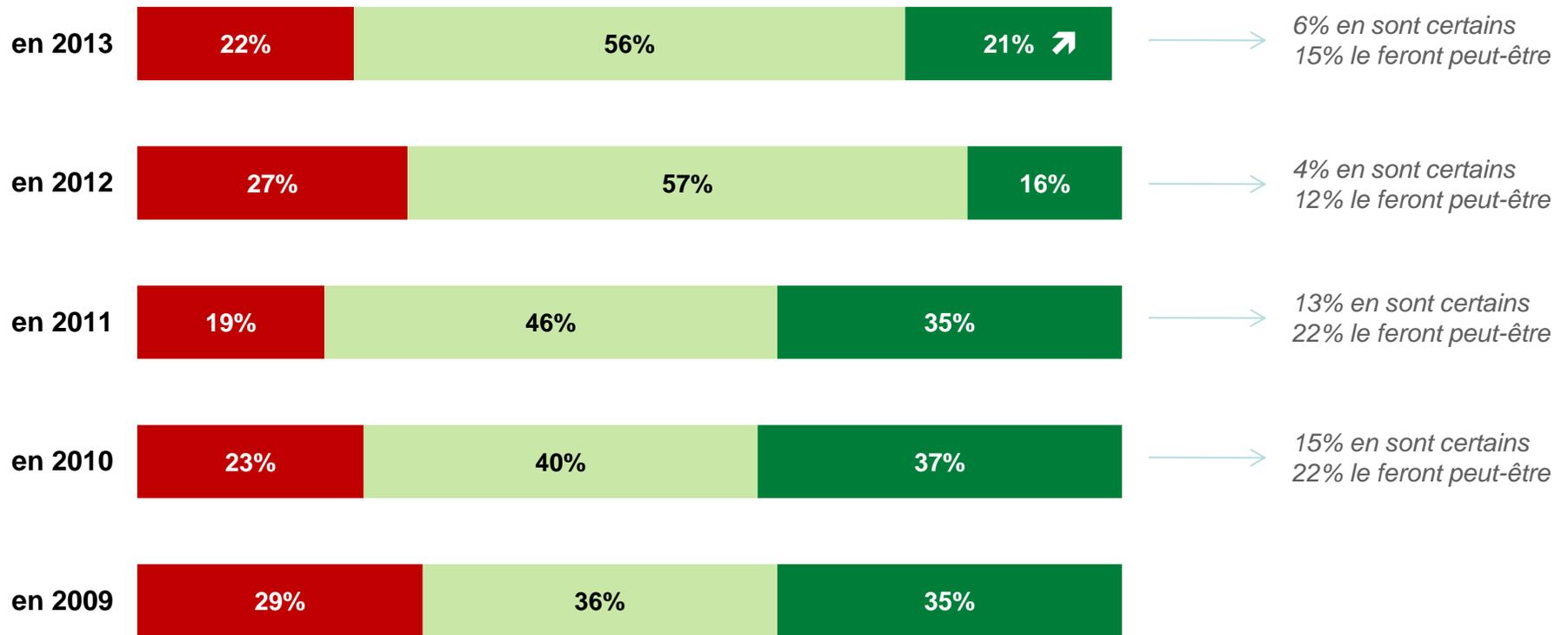
*Au final, en 2014, selon les projections, **78% des établissements devraient acheter des produits bio, ce qui est plus fort qu'en 2012 (73%).** Une hausse qui s'applique à l'ensemble des établissements:*

- *les restaurants du public (84%, + 5 points par rapport à 2012) et du privé (70%, + 6 points),*
- *les restaurants scolaires (89%, + 5 points), du travail (75%, + 6 points), du secteur santé et social (58%, + 4 points),*
- *les restaurants servant moins de 200 repas par jour (72%, +10 points) et ceux entre 201 et 500 repas (78%, +6 points).*

Comme en 2012, le marché porte essentiellement sur les fruits frais (70% d'établissements souhaitant en introduire), les légumes frais (66%) et les produits laitiers (61%) → pour un potentiel de 15 à 19% des achats en moyenne.

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2014, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

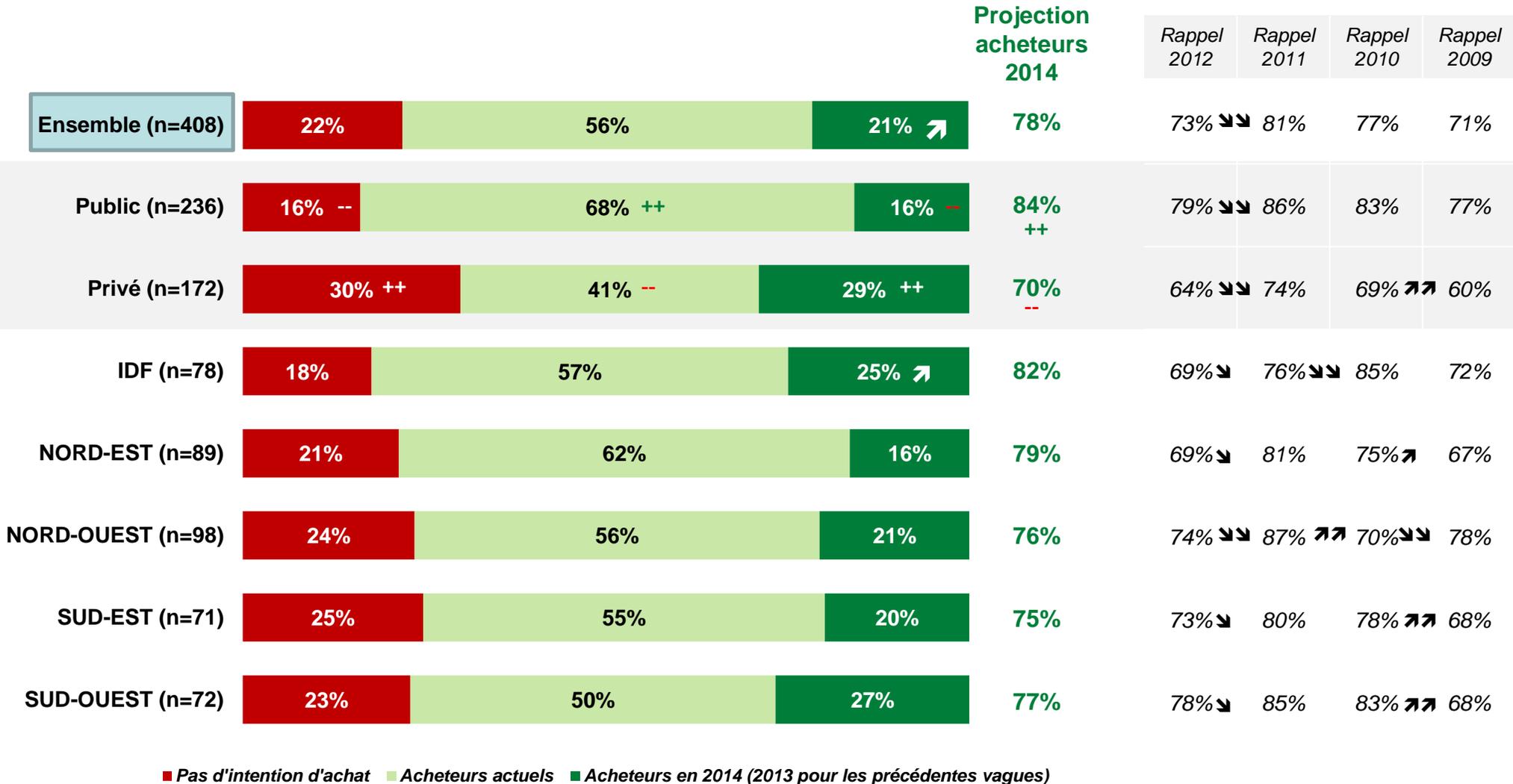
➔ **Lecture : en 2013, 21% d'établissements projettent d'introduire du bio dans leur restaurant d'ici à 2014**



■ Pas d'intention d'achat ■ Acheteurs actuels ■ Acheteurs en 2014 (2013 pour les précédentes vagues)

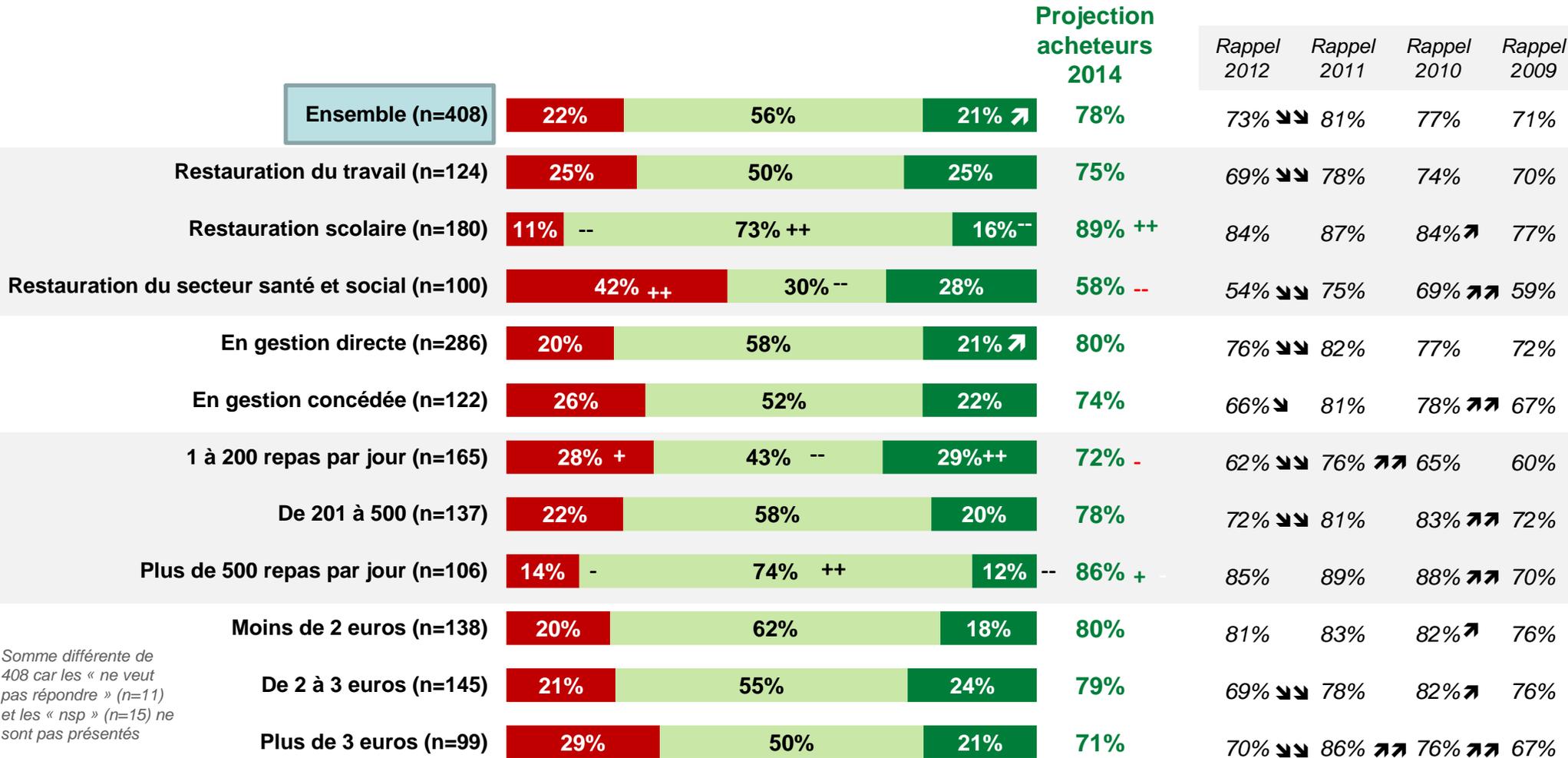
Q15. Pensez-vous que d'ici à 2014, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

➔ **Lecture : 29% des établissements du privé projettent d'introduire du bio dans leur restaurant d'ici à 2014**



Q15. Pensez-vous que d'ici à 2014, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

➔ **Lecture : 25% des restauration du travail ne projettent pas d'introduire du bio dans leur restaurant d'ici à 2014**



Somme différente de 408 car les « ne veut pas répondre » (n=11) et les « nsp » (n=15) ne sont pas présentés

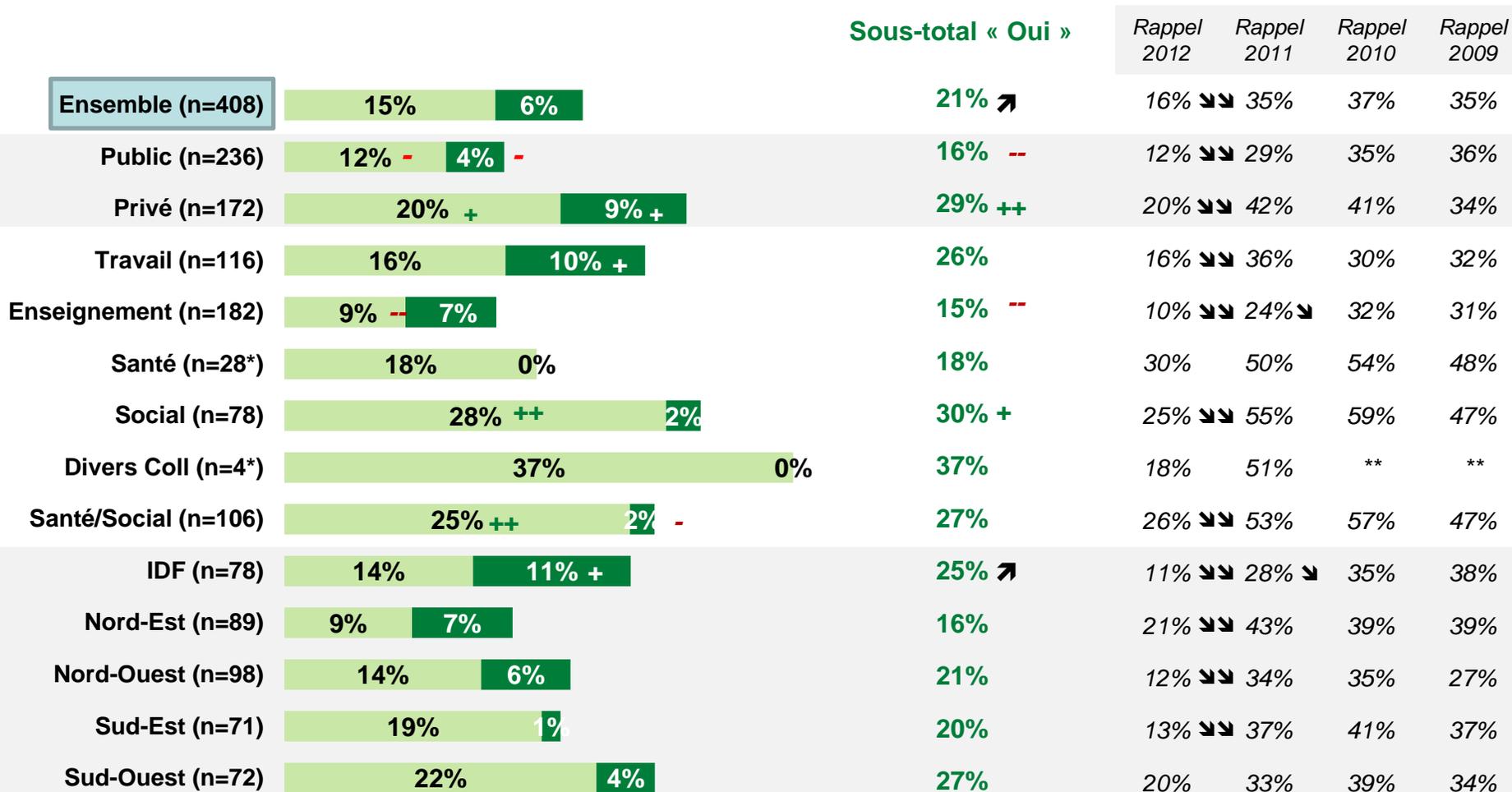
■ Pas d'intention d'achat ■ Acheteurs actuels ■ Acheteurs en 2014 (2013 pour les précédentes vagues)

Non-acheteurs de produits bio

Les intentions d'achat de produits bio selon les cibles (1/2)

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2014, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

→ Lecture : 9% des établissements du privé sont certains d'introduire du bio d'ici à 2014



* Base faible (n<40)

■ Oui, peut-être ■ Oui, certainement

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2014, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

➔ **Lecture : 9% des restaurants du travail sont certains d'introduire du bio d'ici à 2014**

	Sous-total « Oui »			Rappel 2012	Rappel 2011	Rappel 2010	Rappel 2009
Ensemble (n=408)	15%	6%	21%	16%	35%	37%	35%
Restauration du travail (n=124)	16%	9%	25%	16%	34%	29%	30%
Restauration scolaire (n=180)	9%--	7%	16%	11%	26%	33%	31%
Restauration du secteur santé et social (n=100)	27% ++	2%	28%	25%	52%	58%	48%
En gestion directe (n=286)	17%	5%	21%	15%	36%	37%	36%
En gestion concédée (n=122)	12%	9%	22%	18%	34%	38%	33%
1 à 200 repas par jour (n=165)	22% ++	7%	29% ++	22%	46%	40%	40%
De 201 à 500 (n=137)	13%	7%	20%	14%	34%	46%	30%
Plus de 500 repas par jour (n=106)	8%--	5%	12%	10%	22%	26%	35%
Moins de 2 euros (n=138)	11%	7%	18%	14%	27%	39%	32%
De 2 à 3 euros (n=145)	18%	6%	24%	18%	39%	36%	42%
Plus de 3 euros (n=99)	16%	6%	21%	19%	47%	40%	39%
Autogestion (n=253)	17%	4%	21%	14%	35%	38%	37%
Concession (n=153)	12%	10%	22%	18%	35%	38%	32%

Somme différente de 408 car les « ne veut pas répondre » (n=11) et les « nsp » (n=15) ne sont pas présentés

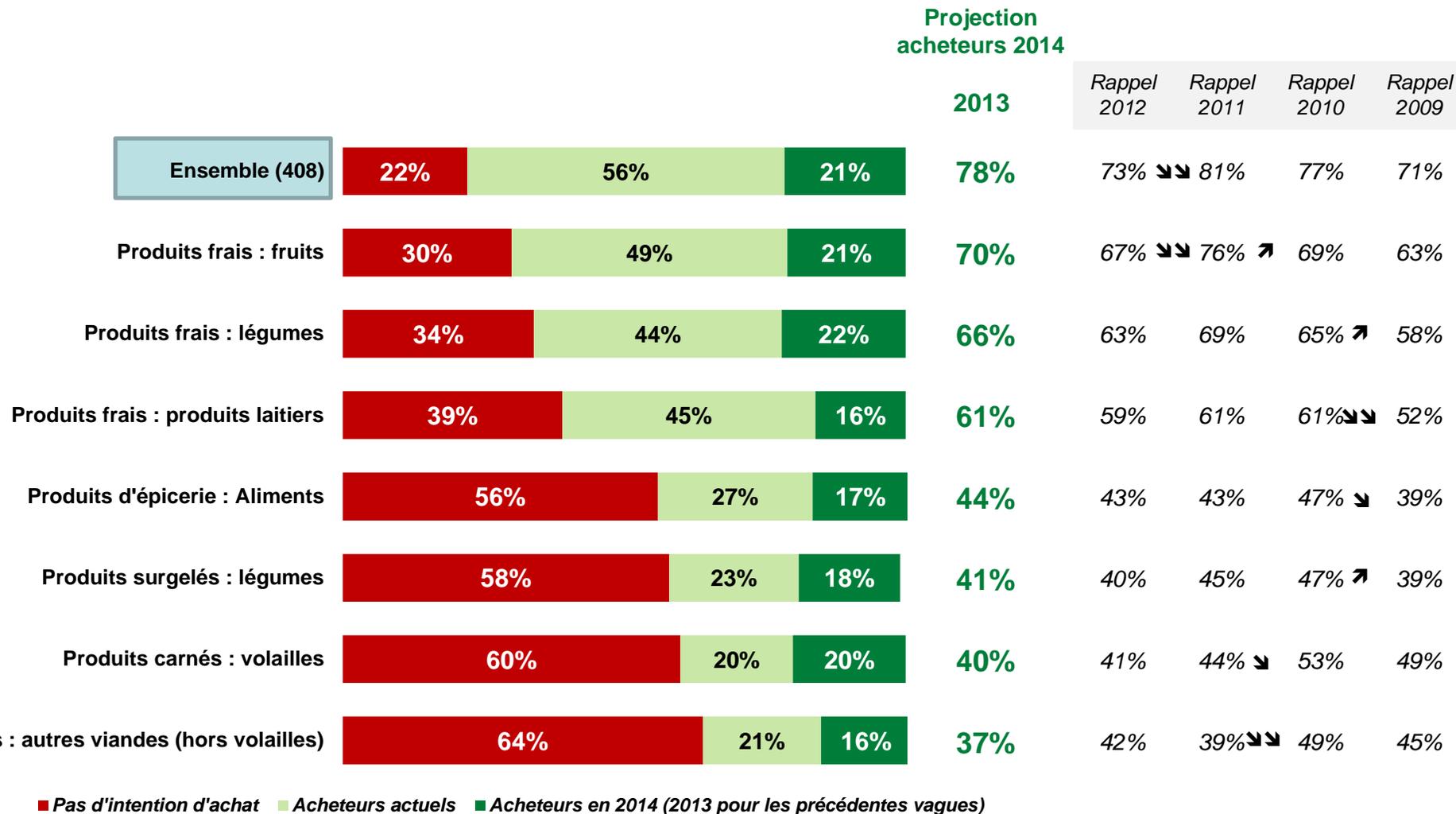
Somme différente de 408 car les « NA » (n=2) ne sont pas présentés

■ Oui, peut-être ■ Oui, certainement

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2014, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Q9. Pour cette famille de produits d'ici 2014, vos achats de produits biologiques vont...

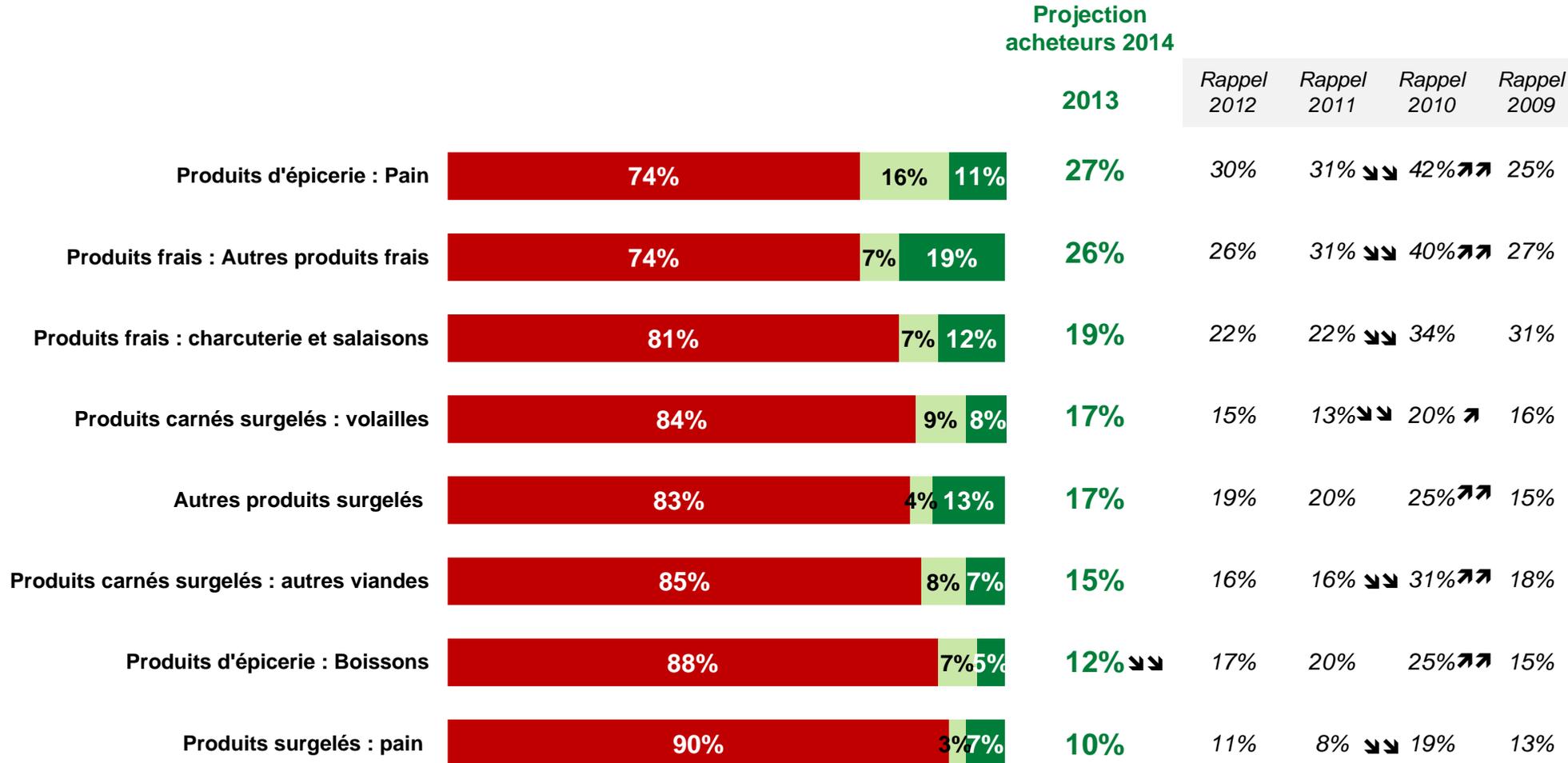
➔ **Lecture : 21% des établissements projettent d'introduire des fruits frais bio dans leur restaurant d'ici à 2014**



Q15. Pensez-vous que d'ici à 2014, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Q9. Pour cette famille de produits d'ici 2014, vos achats de produits biologiques vont...

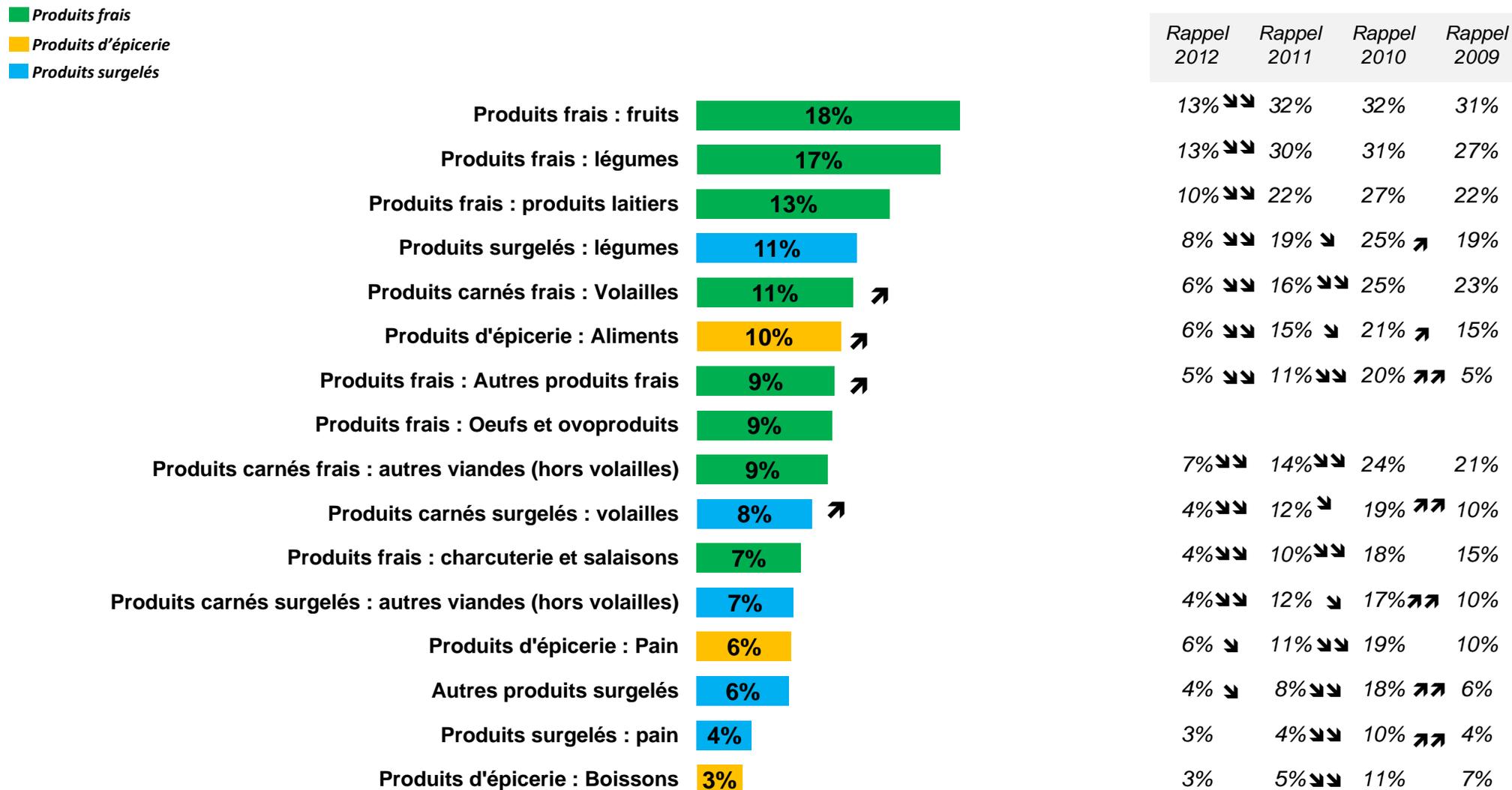
→ **Lecture : 74% des établissements ne projettent pas d'introduire du pain bio dans leur restaurant d'ici à 2014**



■ Pas d'intention d'achat ■ Acheteurs actuels ■ Acheteurs en 2014 (2013 pour les précédentes vagues)

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2014, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

→ Lecture: en 2014, en projection il y a 18% d'établissements qui introduiraient des fruits frais bio dans leur restaurant



Les achats de produits bio dans le futur

Projection : part des achat de produits bio d'ici 2014

Q10. Quelle part des achats (en %) pensez-vous atteindre en 2014 ?

Q16. Quelle sera selon vous la part (le pourcentage) des produits biologiques dans le montant total des achats dans votre restaurant en 2014 ?

➔ **Lecture : les établissements achetant actuellement du bio estiment à 15% la part des achats de produits bio en 2014**

	Acheteurs actuels	Acheteurs potentiels								
	2009	2010	2011	2012	2013	2009	2010	2011	2012	2013
<i>Base brute</i>	147	158	188	231	232	145	153	143	63	88
Produits carnés frais : volailles	11%	13%	11%	10%	8%	13%	10%	18% ↗	15%	18%
Produits carnés frais : autres viandes (hors volailles)	10%	13%	12%	9%	8%	13%	12%	20%	18%	19%
Produits frais : charcuterie et salaisons	7%	9%	6%	4%	5%	11%	9%	19% ↗	13%	18%
Produits frais : fruits	18%	18%	19%	19%	18%	17%	12%	24% ↗↗	18%	23%
Produits frais : légumes	18%	18%	17%	16%	17%	17%	14%	24% ↗	20%	22%
Produits frais : produits laitiers	15%	16%	15%	14%	13%	14%	13%	22% ↗	17%	25%
Produits frais : Autres produits frais	11%	13%	10%	8%	8%	12%	11%	20% ↗	20%	16%
Produits carnés surgelés : volailles	8%	7%	8%	5%	5%	9%	12%	23% ↗	18%	17%
Produits carnés surgelés : autres viandes (hors volailles)	7%	8%	8%	5%	5%	9%	11%	23% ↗↗	21%	19%
Produits surgelés : légumes	10%	11%	10%	9%	9%	16%	14%	31% ↗↗	20%	22%
Produits surgelés : pain	6%	4%	3%	2%	2%	21%	5%	44% ↗↗	29%	13%
Autres produits surgelés	7%	7%	7%	4%	5%	20%	9% ↘↘	41% ↗↗	16%	15%
Produits d'épicerie : Aliments	10%	11%	12%	9%	10%	14%	9% ↘↘	21% ↗↗	14%	21%
Produits d'épicerie : Boissons	6%	4%	6%	3%	3%	14%	8%	32% ↗↗	15% ↘	20%
Produits d'épicerie : Pain	12%	13%	13%	13%	10%	19%	15%	54% ↗↗	42%	26%
PART GLOBALE			15%	17%	15%	19%	18%	17%	17%	19%

* Base faible (n<40)

Public (n=161) 15%
Privé (n=71) 15%

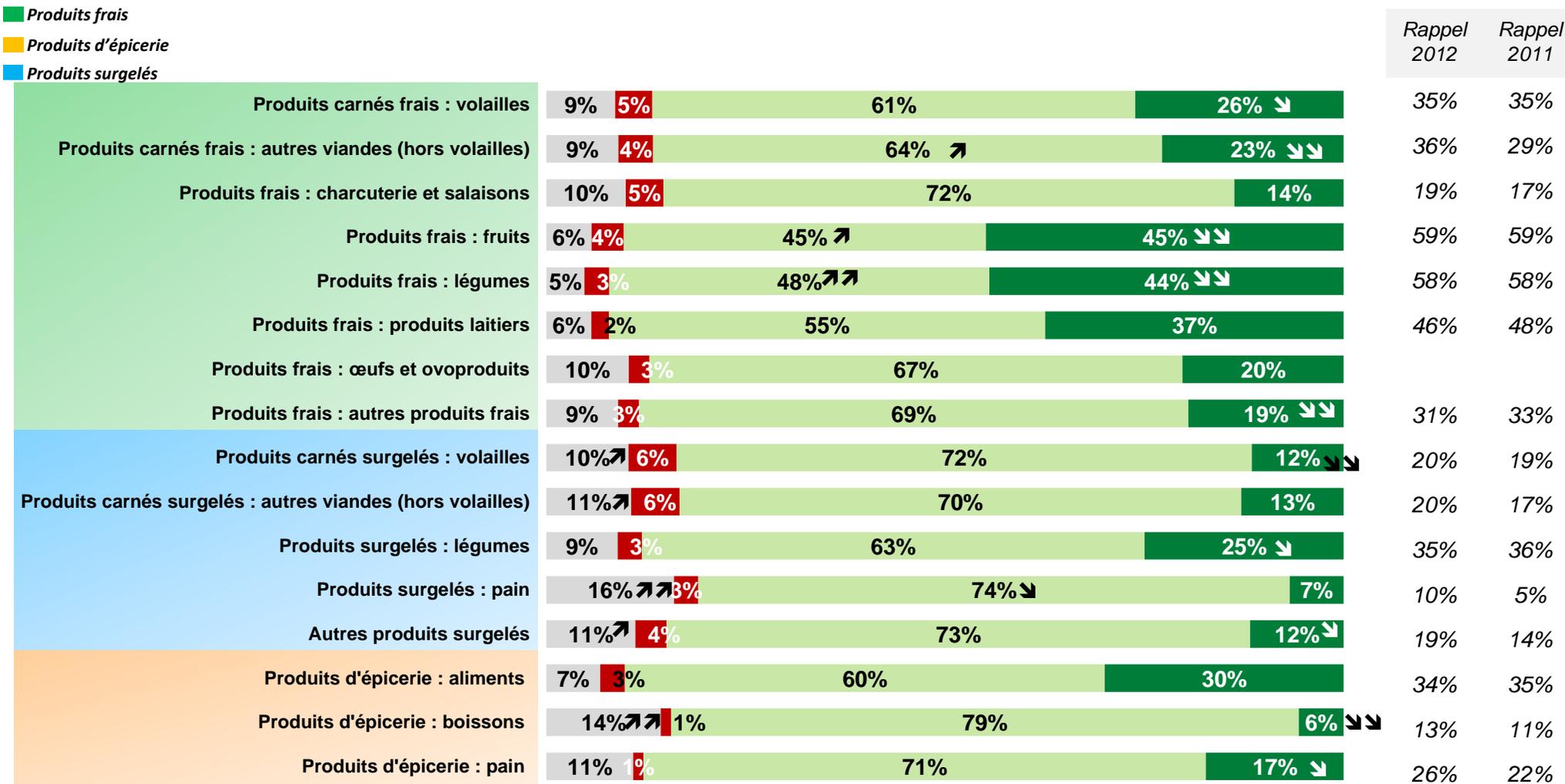
Public (n=38*) 18%
Privé (n=50*) 19%

Les achats de produits bio dans le futur

Projection : Evolution des achats d'ici 2014 chez les acheteurs de bio

Q9. Pour cette famille de produits d'ici 2014, vos achats de produits biologiques vont...

→ **Lecture : pour 26% des établissements proposant du bio, leurs achats en volaille fraîche vont augmenter d'ici 2014**



■ Ne sait pas ■ Diminuer ■ Rester stable ■ Augmenter



IV. Les sources d'information

Q31. Concernant les produits bio et l'agriculture biologique en général, quelles sont les différentes sources d'informations que vous utilisez ?

Nouvelle question
en 2013

→ **Lecture: 59% des interrogés utilisent les magazines d'information comme source d'information concernant les produits bio et l'agriculture biologique**

Magazines d'information (type Cuisine Collective)

59%

Fournisseurs spécialisés bio

53%

Fournisseurs non spécialisés bio

49%

Sites d'information générale (type agencenbio.org ou repasbio.org)

28%

Syndicats professionnels (type SNRC ou CCC)

20%

Autre

26%

Aucun

6%

NSP

0%

Q31. Concernant les produits bio et l'agriculture biologique en général, quelles sont les différentes sources d'informations que vous utilisez ?

Nouvelle question
en 2013

→ **Lecture: 42% des acheteurs potentiels de produits bio en 2014 utilisent les fournisseurs spécialisés en bio comme source d'information concernant les produits bio et l'agriculture biologique**

	Ensemble	Acheteurs et intentionnistes		
		Projection acheteurs en 2014	Acheteurs actuels	Pas d'intention d'achat
Total brut	408	88	232	88
Des magazines d'information (type Cuisine Collective)	59%	56%	60%	59%
Des fournisseurs spécialisés bio	53%	<u>42%</u>	69%	<u>24%</u>
Des fournisseurs non spécialisés bio	49%	42%	54%	41%
Des sites d'information générale (type agencenbio.org ou repasbio.org)	28%	<u>10%</u>	40%	<u>14%</u>
Des syndicats professionnels (type SNRC ou CCC)	20%	<u>11%</u>	27%	<u>9%</u>
Autre, précisez	26%	34%	26%	18%
Aucun	6%	8%	<u>3%</u>	15%
NSP	< 1%	1%	-	1%



Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective



2, rue de Choiseul • CS 70215 • 75086 Paris Cedex 02
Tél. : (33) 01 44 94 40 00 • Fax : (33) 01 44 94 40 01

www.csa.eu

SA au capital de 1 571 600 € • Siren 308 293 430 • RCS Paris : 308 293 430 • APE 741 E
TVA intracommunautaire FR 46 308 293 430