

La restauration collective, ou restauration hors domicile, recouvre à la fois la restauration à caractère commercial et celle à caractère social. L'observatoire des produits biologiques en restauration collective, mis en place par l'Agence Bio en février 2008, a pour objectif dans un premier temps de faire le point sur le niveau d'introduction des produits biologiques dans la restauration collective à caractère social. Celle-ci représente 49% des repas pris hors domicile en France.

Un objectif de développement fort à l'horizon 2012

Une des conclusions du Grenelle de l'environnement, visant à favoriser le développement de l'agriculture biologique, et reprise dans la circulaire « Etat exemplaire » du 2 mai 2008, propose de passer progressivement à 20% de produits biologiques en 2012 dans les commandes de la restauration collective publique d'Etat.

Sont concernés en particulier :

- les restaurants administratifs,
- la restauration hospitalière,
- la restauration universitaire,
- le secteur pénitentiaire.

La restauration collective à caractère social en France

En France, environ 3,5 milliards de repas sont servis par an dans le cadre de la restauration collective à caractère social, soit 9,5 millions par jour en moyenne, répartis en trois secteurs principaux :

- la santé et le social (restauration hospitalière, maisons de retraite...) pour 43% des repas servis,
- l'enseignement (restauration scolaire et universitaire) pour 33%,
- le travail (restauration d'entreprises et d'administrations) pour 13%.

Les autres collectivités (centres de vacances, armées, établissements pénitentiaires...) représentent 10% des repas servis.

La bio en restauration collective aujourd'hui

En 2007, la restauration collective bio a été évaluée à :

- environ 10 millions de repas bio ou comprenant au moins une composante bio,
- 0,2% du marché total de la restauration à caractère social,
- 0,5% du marché de l'alimentation biologique.

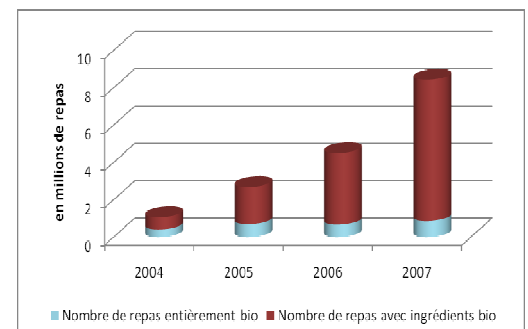
C'est en restauration scolaire qu'elle était le plus développée, avec 0,5% de ce marché.

Gestion directe et concédée

L'introduction des produits bio s'est faite jusqu'ici majoritairement en gestion directe, avec près de 9 millions de repas bio ou partiellement bio servis en 2007.

Le secteur de la restauration concédée connaît cependant un fort développement, avec l'équivalent d'1 million de repas bio servis en 2007.

Evolution du nombre de repas bio servis en restauration collective en France en gestion directe



Les produits bio les plus introduits

En 2007, les produits biologiques les plus introduits en restauration collective étaient les suivants :

- fruits et légumes,
- viande,
- pain,
- produits laitiers.

Autres indicateurs proposés

Pour enrichir cet observatoire, l'Agence Bio rassemble actuellement les données disponibles et réalise des compléments d'enquête afin d'obtenir des données consolidées sur :

- le niveau d'introduction et les besoins par produits, leur provenance,
- les coûts et leur prise en charge,
- les autres possibilités d'accompagnement.

Les sources de données

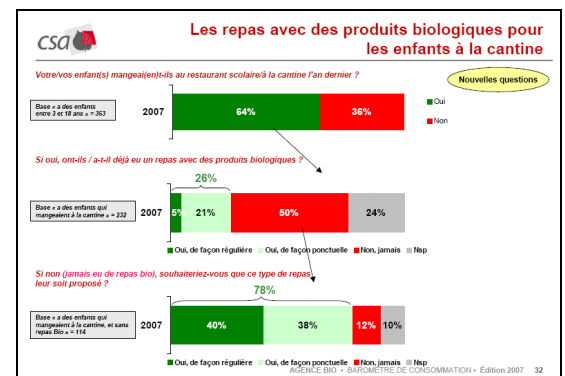
- GIRA Foodservice publie chaque année les principales données de la restauration collective en France à partir d'un panel représentatif.
- La FNAB réalise depuis quelques années un état des lieux annuel avec les régions, sur la base d'une enquête préalable permettant de recueillir des données à la fois quantitatives et qualitatives sur la restauration collective bio, essentiellement dans le domaine scolaire.
- Le SYNABIO effectue de son côté un travail sur la restauration concédée depuis plusieurs années.
- D'autres partenaires, tels que BRIO, les interprofessions, offices... disposent de données sur l'introduction de produits biologiques dans ce secteur.
- Des données partielles sont communiquées par les relais régionaux, en liaison notamment avec le programme de communication de l'Agence Bio.
- L'Association de la Restauration Collective en gestion directe (CCC) dispose de données sur la restauration autogérée.
- Le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) rassemble les principales données de la restauration concédée.

Ces organismes se mobilisent pour atteindre les objectifs fixés et ont mis en place des groupes de travail spécifiques sur cette thématique.

Les produits bio en restauration collective : une attente forte des consommateurs

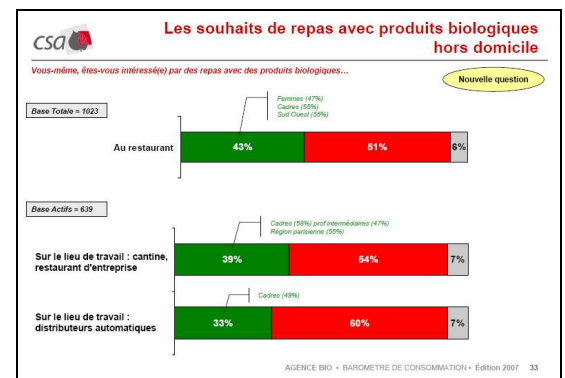
Le baromètre 2007 « perception et consommation des produits biologiques » de l'Agence Bio a montré que les attentes des Français se situaient avant tout en restauration scolaire, où :

- 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.



La restauration commerciale et d'entreprise est également concernée puisque d'après ce baromètre :

- 43% des Français se disent intéressés par des repas avec des produits bio au restaurant ;
- 39% des actifs aimeraient se voir proposer des produits bio dans leur restaurant d'entreprise.



Pour en savoir plus :
www.agencebio.org
 rubrique « Bio, mode d'emploi » puis
 « la bio en restauration collective »