

Observatoire 2010 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 2010, une nouvelle étude a été confiée par l'Agence Bio à CSA pour en actualiser et compléter les principaux résultats.

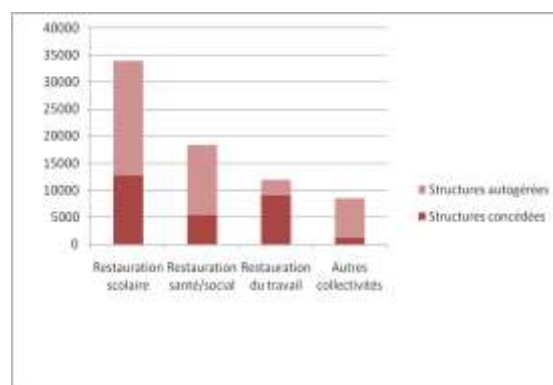
La restauration collective à caractère social en France²

- ✓ **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**.

Selon les estimations de Gira Foodservice, près de 73 000 structures de restauration collective, publiques ou privées, distribuent ainsi **environ 3 milliards de repas, soit 8 millions de repas chaque jour**, dans les trois secteurs principaux suivants :

- **l'enseignement** (restauration scolaire et universitaire) : 47% des restaurants et 38% des repas servis,
- **la santé et le social** (restauration hospitalière, maisons de retraite...) : 26% 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 11% des restaurants et 8% des repas servis.

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

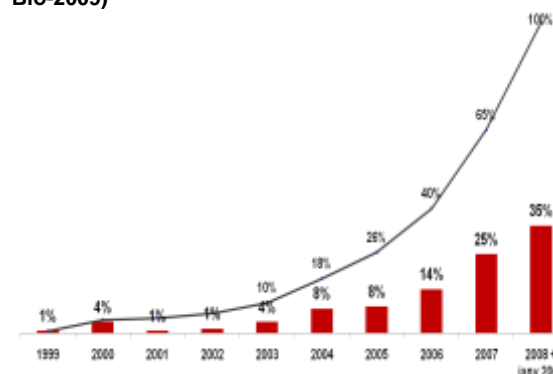


- ✓ Ces secteurs totalisent environ 7 milliards d'euros HT d'achats alimentaires, dont 2,7 milliards de produits frais, 2,2 milliards de produits surgelés et 2,1 milliards de produits d'épicerie.
- ✓ En moyenne, 61% des établissements de restauration collective fonctionnent en gestion directe et 39%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

La bio fait son chemin dans les assiettes³

- ✓ L'introduction des produits biologiques a pris un réel essor depuis 2006.
- ✓ Plus du tiers des établissements a proposé des produits biologiques pour la première fois en 2008.
- ✓ La part des établissements de restauration collective proposant des produits bio ne serait-ce que de temps en temps a progressé de 4 points en une année, passant de 36% en 2009 à **40%** en 2010, soit 29 000 établissements environ.
- ✓ L'introduction est plus significative dans le secteur public (48% des établissements, soit une hausse de 7 points depuis 2009) que dans le privé (28% des établissements, en hausse de 2 points depuis 2009).

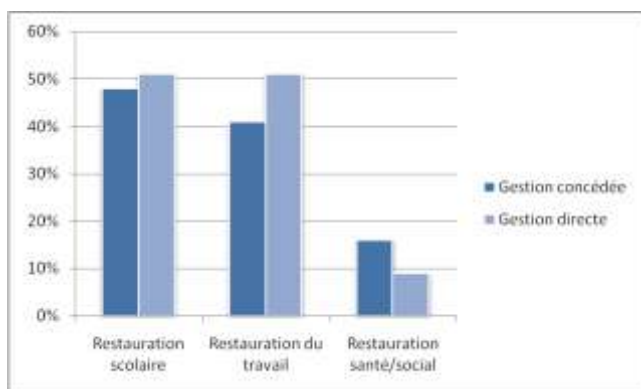
Date d'introduction des produits biologiques en restauration collective parmi les établissements en proposant (source : Etude Gressard/CSA/Agence Bio-2009)



Typologie des établissements

- Le secteur de l'enseignement est le plus concerné, avec 51% d'établissements (contre 46% en 2009) qui déclarent proposer des produits bio, suivi du secteur du travail, avec 45% d'établissements (contre 40% en 2009).
- La part des établissements introduisant des produits bio est globalement la même en gestion directe et en gestion concédée (40%).
- Les produits bio progressent au sein des grosses structures (plus de 500 repas par jour) : 62% en proposent désormais, contre 45% en 2009.

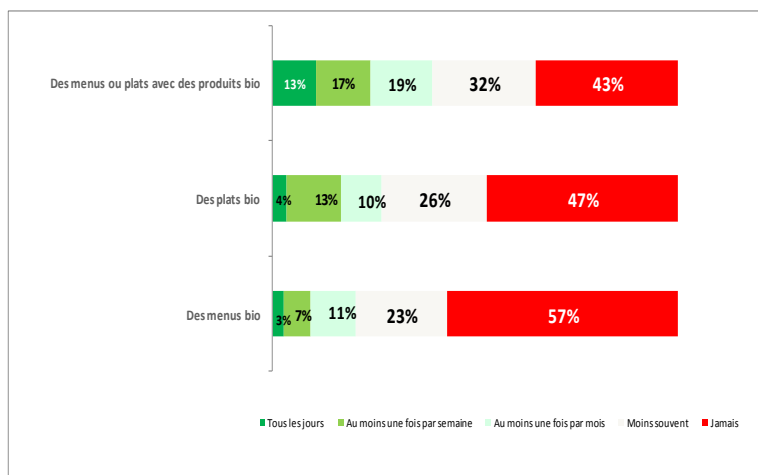
Part des acheteurs de produits bio dans les différents secteurs de la restauration (source : Etude CSA/Agence Bio-2010)



Les formules retenues

- D'après les estimations issues de l'étude CSA/Agence Bio, les formules retenues sont variables, la primauté allant à l'introduction régulière de produits ou ingrédients bio plutôt que de plats ou menus entièrement bio.
- Parmi les acheteurs de produits bio, 49% en proposent au moins une fois par mois contre 36% en 2009.
- 13% en proposent tous les jours, contre 5% en 2009.

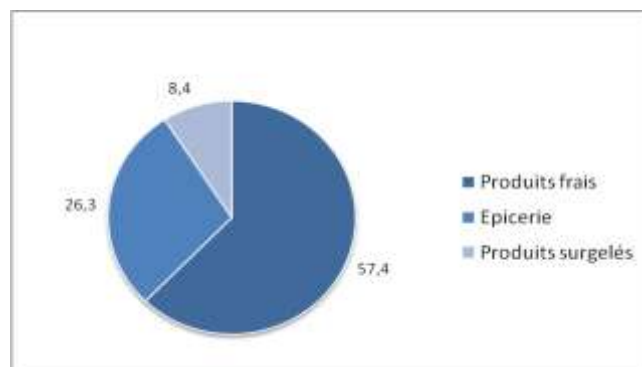
Modes d'introduction des produits biologiques et fréquences proposés (source : Etude CSA/Agence Bio-2010)



Le marché des produits bio en restauration collective

- Les achats de produits bio en restauration collective ont été estimés à **92 millions d'euros pour 2009** pour l'ensemble des familles de produits (frais, surgelés, épicerie, hors pain), soit un doublement du marché depuis 2008.
- Celui-ci représentait en 2009 :
 - 1,3% des achats alimentaires de la restauration à caractère social (contre 0,6% en 2008),
 - 3% 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 10% en 2009 en moyenne.

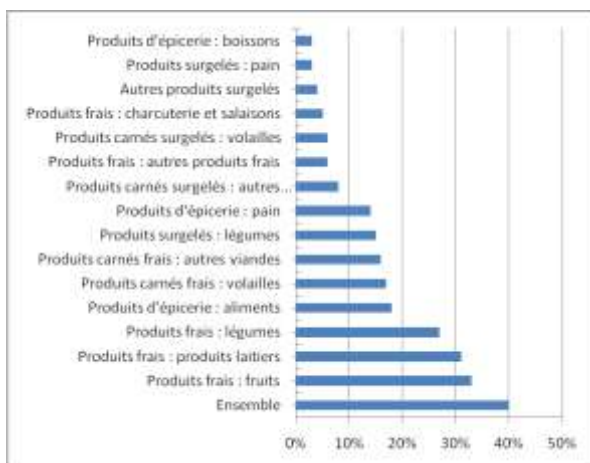
Estimation des achats en produits bio en millions d'€ par famille (source : Etude CSA/Agence Bio-2010)



Les produits bio les plus introduits

- Les principaux produits bio introduits en restauration collective restent les produits frais notamment :
 - les fruits : 33% des restaurants déclarent en proposer (et 82% des restaurants ayant introduit des produits bio) ;
 - les produits laitiers : 31% (77%) ;
 - les légumes : 27% (67%).
- On notera la progression :
 - des légumes surgelés : 15% des restaurants déclarent en proposer en 2010 (et 37% des restaurants ayant introduit des produits bio) contre 7% en 2009 ;
 - du pain frais : 14% en 2010 (35%) contre 7% en 2009.
- Certaines familles ont des produits vedette :
 - les pommes parmi les fruits (77% des établissements ayant introduit des produits bio déclarent en proposer) ;
 - les yaourts parmi les produits laitiers (73%) ;
 - les carottes parmi les légumes (59%) ;
 - le poulet parmi les produits carnés (37%) ;
 - le riz et les pâtes (en progression par rapport en 2009) parmi les produits d'épicerie (respectivement 33% et 39%).

Part des acheteurs par famille de produits bio (source : Etude CSA/Agence Bio-2010)



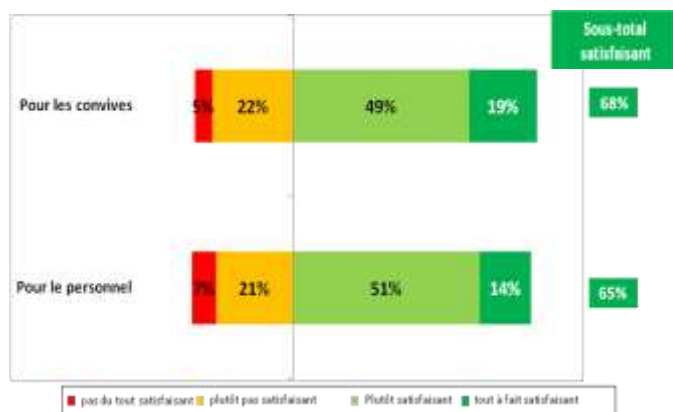
Le coût de l'introduction des produits bio

- ✓ En 2010, 9 établissements sur 10 ayant introduit des produits bio ont déclaré un surcoût.
- ✓ Celui-ci est de 21% en moyenne (tous modes d'introduction confondus), et de 30% par menu entièrement bio.
- ✓ Une majorité (61%) a cherché à le réduire, notamment :
 - en limitant le gaspillage (83%),
 - en mettant en concurrence les fournisseurs (83%),
 - en travaillant sur l'éducation alimentaire (74%),
 - en groupant les achats (71%),
 - en remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux (68%),
 - en contractualisant l'approvisionnement avec les fournisseurs (65%).

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-2010)



De fortes perspectives de développement

- ✓ Les perspectives d'évolution des produits bio en restauration collective restent très importantes : 37% des restaurateurs, non acheteurs de produits bio actuellement, déclarent avoir l'intention d'introduire des produits biologiques dans leurs menus d'ici 2012.
- ✓ 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 près de 8 restaurants collectifs sur 10 d'ici 2 ans.**
- ✓ Les secteurs actuellement en retrait sont aussi concernés. Ainsi, en 2012 les produits bio pourraient être présents dans 69% des établissements de restauration du secteur privé et du secteur santé/social.
- ✓ Tous secteurs confondus, les produits bio les plus présents resteront :
 - les fruits frais (69% des établissements envisagent d'en introduire),
 - les légumes frais (65%),
 - les produits laitiers (61%).

D'après le baromètre CSA/Agence Bio 2009 « perception et consommation des produits biologiques » :

- Un enfant sur trois a déjà eu un repas avec des produits biologiques,
- 75% des parents des enfants qui n'en ont jamais eu le souhaiteraient,
- 45% des Français se disent intéressés par des repas bio au restaurant,
- 41% des actifs par des produits bio dans leur restaurant d'entreprise,
- 37% des actifs 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 en particulier les domaines suivants :

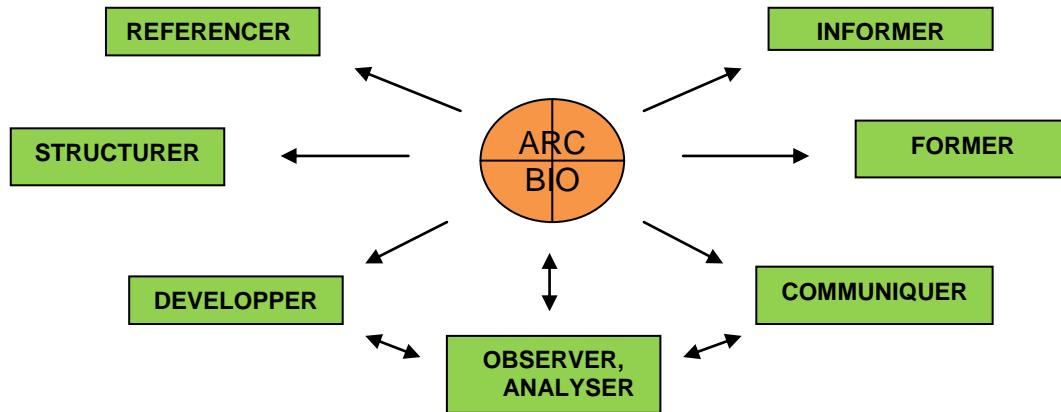
- Travail : restaurants administratifs de l'Etat ;
- Scolaire : universités (CROUS) ;
- Santé/social : hôpitaux (CHU) ;
- Autres collectivités : armées, secteur pénitentiaire.

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 2010 des produits biologiques en restauration collective est issu de l'enquête Gressard/CSA/Agence Bio réalisée du 18 février au 6 mars 2009 et actualisée par CSA du 10 au 15 mars 2010 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...)