

LE BIO EN RHD EN FRANCE ET DANS L'UNION EUROPÉENNE

PRINCIPAUX CHIFFRES

LE BIO EN FRANCE



Des niveaux d'introduction très variables

- En France, on compte environ 200 000 restaurants et 81 000 cantines et restaurants d'entreprises.
- En **restauration collective**, l'Agence BIO a évalué les **achats de bio** (stade gros) à 516 millions € en 2024 (soit moins de 7 % des achats alimentaires), contre 1,5 milliard € estimés si le seuil de 20% prévu par EGalim était respecté. En 2024, l'utilisation de produits bio en restauration collective a progressé de 6,4 % en valeur par rapport à 2023.
- Quelques communes se distinguent par leur part de bio très élevée en restauration scolaire : Grand-Synthe, Mouans-Sartoux, Bruz, Saint-Rémy de Provence, Lagraulet-du-Gers et Alizay.
- En **restauration commerciale**, on compte 331 millions d'euros d'achats de bio en 2024, soit un progrès de 9,5% par rapport à 2023, mais une part de bio qui stagne à 1,5% du marché.

LE BIO EN EUROPE



ALLEMAGNE

Des objectifs ambitieux dans les villes bio

- **Restauration collective :**
 - En 2024, il y avait seulement 1,3 % de bio dans les achats de la restauration collective.
 - Objectif à horizon 2030 : 30% de bio dans les cantines publiques.
 - 50 % des Allemands estiment qu'il y a trop peu de bio dans les cantines et restaurants.
 - Certification bio en RHD (2023) : 3 niveaux (bronze ≥ 20 %, argent ≥ 50 %, or ≥ 90 %), déjà 2 500 cuisines certifiées.
 - Plusieurs villes se distinguent par leur part de bio très élevée dans les écoles : Dresde, Gießen, Karlsruhe, Landshut, Munich, Munster et Nuremberg.
 - Des initiatives nationales dynamisent l'utilisation de produits bio dans les cantines : Bio kann jeder, le réseau « Bio-Städte », BioBitte.
- **Restauration commerciale :**
 - 41 % des Allemands souhaitent trouver des produits bio au restaurant.
 - 120 auberges de jeunesse certifiées bio ; certaines 100 % bio.
 - BIOSpitzenköchen : association de grands chefs bio créée en 2003.
 - Plusieurs restaurants gastronomiques bio étoilés au Guide Michelin.



AUTRICHE

Vienne, locomotive du bio en restauration collective

- En 2024, le bio représentait 4,2 % des achats en valeur de la RHD.
- Plus de 500 cantines et restaurants sont certifiés bio.
- Vienne a atteint 50 % de bio dans ses cantines scolaires et 60 % dans ses crèches.
- Objectif national : 55 % de bio en restauration collective publique d'ici 2030.



ESTONIE

Un développement récent

- 153 écoles et crèches utilisaient plus de 20 % de bio fin 2023.
- Tartu : entre 50 et 80 % de bio selon les établissements.



FINLANDE

Une introduction de produits bio depuis plus de 25 ans

- 63 % des cantines publiques utilisent du bio quotidiennement.
- Objectif national : 25 % de bio dans les achats, atteint par 6 % des cantines en 2024.



ITALIE

Une introduction précoce dans les cantines

- Loi nationale : 100 % bio pour œufs, lait, yaourts dans les cantines scolaires et 70 % pour fruits, légumes, céréales.
- Un certain nombre de communes atteignent les 100% de bio pour plusieurs catégories de produits.
- 70 % des restaurants proposent des produits bio.
- 68% des Italiens considèrent la présence de produits biologiques dans les restaurants comme essentielle.



LUXEMBOURG

Des produits bio dans toutes les cantines scolaires

- 17 % de bio dans les cantines Restopolis en 2023.
- Objectif : 20 % de bio dans la restauration collective publique d'ici 2025.



SUÈDE

1^{er} pays européen en part de bio dans la restauration collective

- La Suède est le pays avec la plus grande proportion de produits bio dans les achats publics, 33,7% de moyenne nationale en 2024 (contre 34,2% en 2023).
- En 2023, la part de bio était de 48 % dans les écoles maternelles, de 42% dans les écoles primaires et de 35 % dans les lycées.
- Des villes avec une part de bio très élevée : Örebro, Borlänge, Malmö, Örnst et Lunds.
- 7,3% de produits bio en restauration commerciale en 2024.

AUTRES PAYS EUROPÉENS

- **Bulgarie** : le bio en RHD en est encore à ses débuts.
- **Croatie** : des projets pilotes.
- **Grèce** : très peu de bio en restauration.
- **Hongrie** : une utilisation en développement.
- **Irlande** : encore peu de bio.
- **Lettonie** : un développement récent.
- **Lituanie** : des produits bio dans certaines crèches.
- **Pays-Bas** : une part encore modeste.
- **Pologne** : encore très peu de produits bio en RHD.
- **Portugal** : deux cahiers des charges privés, 7 établissements certifiés avec ≥ 70 % bio avec un projet pilote à Lisbonne.
- **République Tchèque** : une utilisation des produits bio encore modeste, décret impose 2 % de bio dans les cantines >180 convives.
- **Roumanie** : pas de bio dans les cantines publiques.
- **Slovénie** : un développement récent, objectif de 15 % de bio dans les établissements publics.

Pour plus d'informations, consultez le Carnet Bio en RHD dans l'UE sur notre site internet :
www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/

C'EST BIO LA FRANCE!



AgricultureBIO



agencebio



Agence BIO