

Liberté Égalité Fraternité





### Quelques chiffres

Depuis 2022, les achats de bio en restauration collective plafonnent sous la barre de

7%

18%\*
seulement des
communes respectent
EGalim

des Français veulent plus de bio à l'école



# Les produits bio en restauration collective

En France, la loi portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite loi EGalim impose que, au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements (scolaires, universitaires, sociaux, médico-sociaux, de santé, de garderie, pénitentiaires...) assurant un service public, comptent 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques. À compter du 1er janvier 2024, ces niveaux d'introduction ont été étendus à la restauration d'entreprise du secteur privé.

Le MAASA a mis en place l'outil de suivi *ma-cantine* des 81 300 sites de restauration collective enregistrés en 2023. Il permet notamment la saisie des valeurs d'achats de produits bio des sites de restauration. Il s'agit de télédéclarations de données saisies ou importées depuis certains outils de gestion de professionnels du secteur. Le nombre de télédéclarations sur ma-cantine en 2024 pour les données 2023 est resté faible. Dans son dernier rapport au Parlement qui présente le Bilan statistique EGalim 2024, le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté Alimentaire indique ainsi que pour les 21% de cantines ayant déclaré leurs chiffres dans ma-cantine, la part de bio se situe à 12,1%. Deux secteurs d'activité dépassent cette moyenne: l'éducation scolaire et l'administration, mais ils restent sous la barre des 20% de bio.

L'Agence BIO réalise chaque année une évaluation au stade gros des achats de produits bio en restauration commerciale et collective par grande catégorie de produit. Pour la restauration collective, l'évaluation est réalisée via deux questionnaires, l'un qui porte sur l'activité des grossistes généralistes et spécialisés et l'autre adressé depuis cette année aux adhérents du syndicat national de la restauration collective pour évaluer plus spécifiquement les volumes d'achats du marché en gestion concédée à des sociétés de restauration collective. Elles représentent aujourd'hui un peu moins de 50% du marché de la restauration collective. Pour 2024, ma-cantine enregistre une forte progression du nombre de télédéclarations (40%).

L'Agence BIO a évalué à 516 millions € pour 2024 les achats bio au stade gros en restauration hors domicile (RHD), 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. La moyenne dans les cantines de France était à moins de 6% des achats du secteur en 2024 (données stade gros, AND-i, estimations CIRCANA, FoodServiceVision pour Agence BIO).

D'après une enquête de l'AMF publiée en juin 2024 et qui porte sur les écoles élémentaires, seulement 18% des communes respectaient le seuil de 50% de produits de qualité et durables, dont 20% de bio, en vigueur depuis le 1er janvier 2022. Elles étaient 37% à respecter le seuil de 20% de produits bio en 2023,



contre 34% en 2020. D'importants écarts sont observés suivant la taille des communes. Ainsi 34% des communes de moins de 2 000 habitants atteignent le seuil des 20% contre 75% pour les villes de plus de 30 000 habitants (75%).

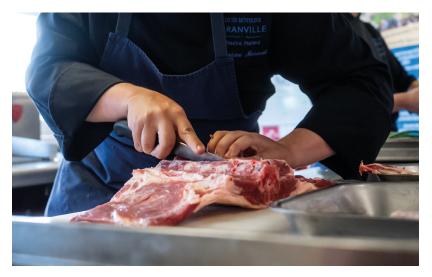
D'après l'édition 2024 du Baromètre Agence BIO/ObSoCo, 42% des Français considèrent que l'offre de produits bio en restauration d'entreprise est insuffisante, qu'ils fréquentent le restaurant de manière hebdomadaire ou occasionnelle. 69% des Français se montrent intéressés par des repas de produits biologiques sur leur lieu de travail (cantine ou restaurant d'entreprise), 76% en restauration scolaire, 72% dans les hôpitaux, 72% dans les maisons de retraites, 65% dans les centres de vacances et 64% en restauration universitaire.

Le **coût matière** (ou coût denrée) d'un repas ne représente qu'entre 20 et 30% du coût total d'un repas (hors dépense d'investissement), et entre 20 et 25% pour les cheffes et chefs partenaires du programme Cuisinons Plus Bio. D'après l'ADEME, le surcoût lié à l'introduction de produits bio en restauration collective scolaire serait de 0,08 € pour 20% de produits bio avec un repas végétarien hebdomadaire et en limitant le gaspillage, et de 0,20 € pour 50% de produits bio avec deux repas végétariens hebdomadaires et en limitant le gaspillage.

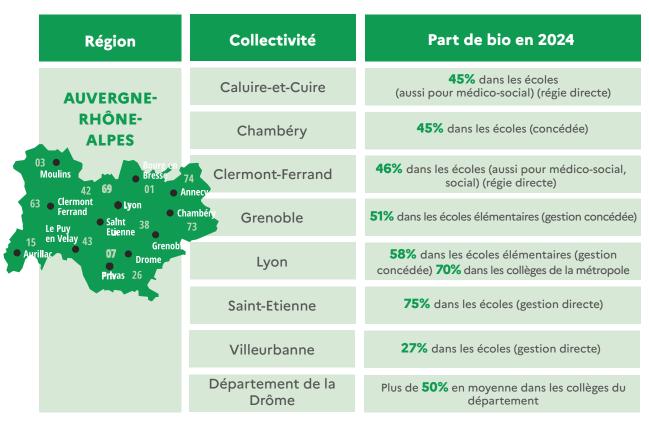
Certaines communes se distinguent par leur part élevée de produits bio dans les cantines scolaires, d'autres sont encore loin d'atteindre l'objectif fixé par la Loi EGalim.

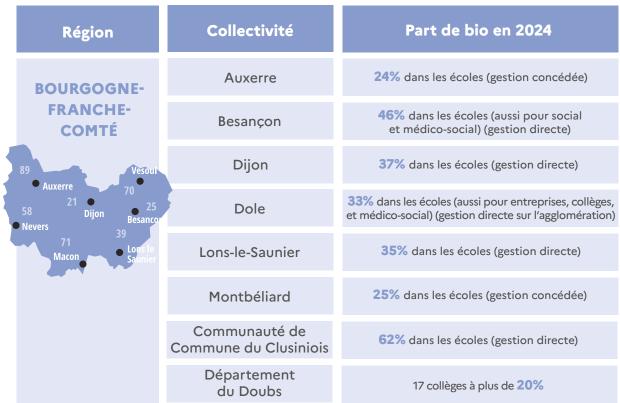
42%

des Français considèrent que l'offre de produits bio en restauration d'entreprise est insuffisante



## Part de bio dans les cantines scolaires





Région	Collectivité	Part de bio en 2024
BRETAGNE	Bruz	98% dans les écoles (aussi administration et médico-social)
	Langouët	87% dans les écoles (gestion directe)
29 22 Saint Brieuc	Lannion	64% dans les écoles (gestion directe)
Quimper 56 Vannes 35	Pléneuf-Val-André	34% dans les écoles (gestion directe)
	Pluneret	<b>57%</b> dans les écoles primaires (gestion concédée)
	Rennes	41% dans les écoles (gestion directe)
	Saint-Brieuc	<b>52%</b> dans les écoles (aussi médico-social)
	Saint-Malo	31% dans les écoles (gestion concédée)
	Vannes	33% dans les écoles (gestion directe)
	Département du Finistère	43 collèges à plus de <b>20%</b>
	Région Bretagne	24% de bio (sept 2025) dans les lycées bretons

Région	Collectivité	Part de bio en 2024
CENTRE-	Argenton sur Creuse	<b>52%</b> dans les écoles (gestion directe)
VAL DE LOIRE	Blois	44% dans les écoles (gestion concédée)
28	Bourges	25% dans les écoles (gestion concédée)
Eure et Loir Orléans Blois 45	Buzançais	42% dans les écoles (gestion directe)
Tours 41 18 37 Indre Cher 36	Olivet	35% dans les écoles (gestion directe)
	Tours	<b>36%</b> dans les écoles (gestion directe)

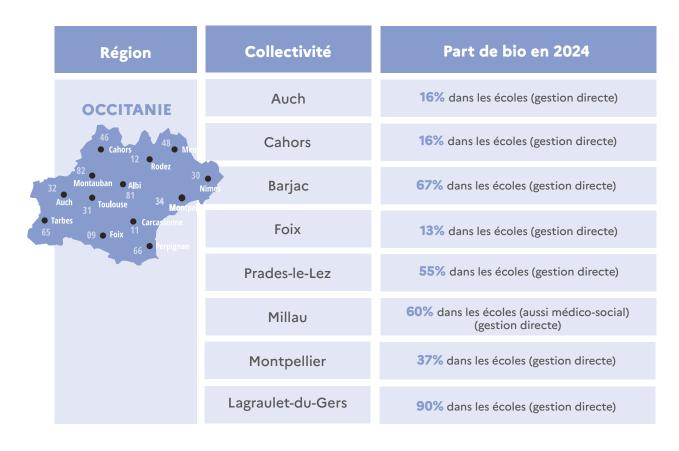
Région	Collectivité	Part de bio en 2024
GRAND EST	Charleville-Mézières	21% dans les écoles (gestion directe)
Charleville- Miéznières	Colmar	26% dans les écoles (gestion directe)
08 Metz	Epinal	44% dans les écoles (gestion directe)
Champagne Sal-le-Dut S 55 54 Nancy S	trasbourg Metz	24% dans les écoles (gestion directe)
10 Epinal 88	Colmar Nancy	35% dans les écoles (gestion directe)
	Strasbourg	39% dans les écoles (gestion directe)
	Toul	27% dans les écoles (gestion directe)
	Troyes	22% dans les écoles (gestion directe)

Région	Collectivité	Part de bio en 2024
HAUTS-DE-	Cuincy	31% dans les écoles (gestion directe)
FRANCE	Grand Synthe	100% dans les écoles depuis 2011
	Dunkerque	31% dans les écoles (gestion directe)
62 ille Arras 59	Lille	<b>60%</b> dans les écoles en 2023
80 Somme 02	Loison-sous-Lens	71% dans les écoles (gestion directe)
Beauvais	Lys Lez Lannoy	31% dans les écoles (aussi médico-sociale et loisirs)
	Margny-lès-Compiègne	<b>54%</b> dans les écoles (gestion directe)
	Roubaix	22% dans les écoles (gestion concédée)
	Tourcoing	25% dans les écoles (aussi médico-social) (gestion directe)
	Départements du Pas- de-Calais et du Nord	Près de 400 crèches livrées en <b>100%</b> bio dans le Pas-de-Calais et le Nord

Région	Collectivité	Part de bio en 2024
ÎLE-DE-	Argenteuil	<b>36%</b> dans les écoles (aussi médico-social) (gestion directe)
FRANCE	Aubervilliers	35% dans les écoles (gestion concédée)
78 Paris Versaille 91 Melun	Cergy	<b>30%</b> dans les écoles (gestion directe)
Wy //	Champigny-sur-Marne	35% dans les écoles (gestion directe)
Caisse des	Courbevoie	28% dans les écoles (aussi médico-social) (gestion directe)
Écoles Paris centre (1er,2e,3e,4e) I	Fontenay-sous-Bois	<b>50%</b> dans les écoles (gestion directe)
69% dans les écoles (gestion directe)	Garges-lès-Gonesse	31% dans les écoles (gestion concédée)
	Moret-Loing-et-Orvanne	41% dans les écoles (gestion directe)
	Magny-Les-Hameaux	41% dans les écoles (gestion directe)
	Montgeron	45% dans les écoles (gestion directe)
	Romainville	<b>35%</b> dans les écoles (gestion directe) dont Maryse Bastié à 88%
	Saint-Denis	27% dans les écoles (gestion directe)
	Suresnes	43% dans les écoles (gestion directe)

Région	Collectivité	Part de bio en 2024
NORMANDIE	Alizay	89% dans les écoles
Saint la Caen 27 Evreux 61 Alenton	Bayeux	29% dans les écoles (gestion directe)
	Saint-Lô	20% dans les écoles (aussi médico-social) (gestion directe)
	Le Havre	19% dans les écoles (gestion directe)
	Caen	30% dans les écoles (gestion directe)
	Rouen	<b>34%</b> dans les écoles (aussi social et médico-social)

Région	Collectivité	Part de bio en 2024
NOUVELLE-	Agen	22% dans les écoles (gestion concédée)
AQUITAINE	Argenton-sur-Creuse	<b>52%</b> dans les écoles
7 Niort Poiners	Bayonne	<b>57%</b> dans les écoles (gestion concédée)
La Rochelle 87 23 17 - Limoges Angoulème 19 Tujie	Bordeaux-Mérignac	<b>66%</b> dans les écoles (aussi social et médico-social) (gestion directe)
Périgueux Bordeaux 3 47 April	Canéjean	31% dans les écoles (gestion directe)
Mont de Marsan	Coulon	28% dans les écoles (gestion directe)
Pau	La Rochelle	28% dans les écoles (gestion directe)
	Niort	23% dans les écoles (gestion directe)
	Pessac	<b>42%</b> dans les écoles (gestion concédée)
	Poitiers	<b>26%</b> dans les écoles (gestion directe)



Région	Collectivité	Part de bio en 2024
PAYS DE LA	Angers	40% dans les écoles (gestion directe)
LOIRE	Laval	22% dans les écoles (gestion directe)
Laval 72 Le M	ns Le Mans	25% dans les écoles (aussi médico-social)
Angers  49  Angers  85  La Roche sur Yon	Nantes	47% dans les écoles (gestion directe)
	Plessé	66% dans les écoles (gestion directe)
	Rezé	34% dans les écoles (gestion directe)
	Saint-Herblain	34% dans les écoles (gestion directe)
	Saint-Nazaire	44% dans les écoles (gestion directe)

Région	Collectivité	Part de bio en 2024
PROVENCE-	Aix-en-Provence	34% dans les écoles (gestion directe)
ALPES-CÔTE D'AZUR	Antibes	46% dans les écoles (aussi médico-social) (gestion directe)
05	Arles	<b>27%</b> dans les écoles (aussi médico-social et entreprises)
Gap 04 04 Digne les Bains	Avignon	40% dans les écoles (gestion directe)
Avignon  13 83  Marseille  Toulon	Briançon	53% dans les écoles (gestion directe)
	Carpentras	43% dans les écoles (gestion directe)
	Correns	<b>59%</b> dans les écoles (gestion directe)
	Hyères	25% dans les écoles (gestion concédée)
	Marseille	27% dans les écoles (gestion concédée)
	Nice	<b>27%</b> dans les écoles (aussi médico-social) (gestion directe)

NB : Taux dans les achats alimentaires en valeur Source : Agence BIO



#### Dans les crèches :

Lyon avec

100% depuis 2023

Montreuil avec

**70%** dès 2021

La Rochelle avec

35% en 2023



L'introduction de bio par les communes s'accompagne souvent d'autres actions comme la réduction du gaspillage alimentaire (ex : Mouans-Sartoux et Dijon) ou encore l'achat de terres qui sont cultivées en bio par des salariés communaux (ex : Châteauroux, Lons-le-Saunier, Orvault, L'Union, Lyon, Méricourt et Épinal).

Certains collèges ont atteint des parts de bio importantes, c'est le cas notamment dans les départements du Gers (plus de 90% en moyenne en 2024), de Paris (46% en 2024), de la Drôme (45% en moyenne en 2023), de l'Isère (38% en 2023) et de la Dordogne (16 établissements totalement bio fin 2024). Plusieurs collèges de Lyon dépassent les 50% de bio.

Dans les lycées, les niveaux d'introduction en bio sont plus faibles, 9,5% pour 2024. Cependant, la région Bretagne sort du lot avec une moyenne de 22% de bio dans ses 112 établissements en 2024. La part de bio dépasse aussi 20% en 2025 dans plusieurs lycées de Nouvelle-Aquitaine, d'Occitanie et de Centre-Val de Loire.

Des restaurants administratifs ont fourni des efforts pour introduire plus de bio que l'objectif d'EGalim. Citons Pau avec 28% en 2025, Lyon avec 26% en 2024 et Périgueux avec plus de 25% en 2023.

**L'économat des armées** a atteint 25% de bio en 2024.

En 2024, la part de bio dans les Centre Régionaux des Œuvres Universitaires et Scolaires (CROUS) étaient de 8,5%. La progression a été forte en 2025 et certains CROUS pourraient atteindre les 20%.

Le Centre National des Œuvres Universitaires et Scolaires (CNOUS) et l'Agence BIO ont commencé à travailler ensemble en septembre 2024 sur l'évaluation des disponibilités en bio dans le cadre d'un marché en épicerie 100% bio pour la restauration collective. Ils ont formalisé ceci dans une convention signée en 2025.

Plus de 800 millions de repas sont servis en France chaque année dans les établissements sociaux et médico-sociaux. Seulement 5% des aliments utilisés sont bio. Quelques établissements se distinguent néanmoins comme l'EHPAD de Termes-d'Armagnac avec ses 85% de bio en 2025, celui de Seix en Ariège avec 40% de bio en 2025, ou, plus modestement, l'hôpital de Coutances-Saint-Lô, en Normandie, qui a atteint les 20% de bio en 2025.

Le bio est également peu développé dans le secteur **pénitencier**.

L'Agence BIO valorise les actions pour accroître la part de produits bio dans la restauration collective et la restauration commerciale.

### Les produits bio en restauration commerciale

En 2024, les achats de produits bio par la restauration commerciale ont augmenté de 9,5% par rapport à 2023. En 2024, la part de marché des produits bio en restauration commerciale n'était encore que de 1.5% en valeur.

D'après l'édition 2024 du Baromètre *Agence BIO/Obsoco*, 71% des Français se montrent intéressés par des repas avec des produits biologiques au restaurant et 59% en restauration rapide.

Depuis le 1er janvier 2020, le cahier des charges français qui permet la valorisation auprès des consommateurs de l'utilisation de produits bio en restauration commerciale depuis 2012 a été modifié. Il permet désormais également de certifier un restaurant en fonction du pourcentage de produits bio achetés. Celui-ci porte sur la valeur des achats des restaurants. Il y a trois niveaux de certification : la catégorie 1 couvre les restaurants dont 50 à 75% des approvisionnements se font en bio, la catégorie 2 pour 75 à 95%, et la catégorie 3 pour au moins 95%. Ces établissements doivent être contrôlés par des organismes certificateurs et se notifier auprès de l'Agence BIO. Malheureusement, le nombre de restaurants certifiés bio reste faible, avec 196 établissements, dont des traiteurs, en 2024.

Trattino, le restaurant avec la part en bio la plus grande de France et le deuxième à l'échelle européenne, est situé à Lyon. En 2023, l'Agence BIO a lancé un programme de promotion pour développer l'utilisation de produits bio en restauration commerciale: Cuisinons Plus Bio. Il est cofinancé par l'Union européenne. Ce programme a pour vocation de valoriser les restaurants, mais aussi de mobiliser les cheffes et chefs pour en faire de véritables porte-parole de l'agriculture et de l'alimentation biologique. Au début du deuxième trimestre 2025, le programme comptait une soixantaine de chefs ambassadeurs. L'objectif est d'atteindre les 150 d'ici la fin du programme, en mars 2026.



des Français se montrent intéressés par des repas avec des produits bio au restaurant





#### À PROPOS DE L'AGENCE BIO

Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, l'Agence BIO est un groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française. Elle rassemble au sein de son conseil d'administration des représentants des Pouvoirs Publics le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires - et des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, FCD, Synadis Bio, Interbio, et la Coopération Agricole). Ses missions principales : communiquer et informer sur l'agriculture biologique et ses vertus environnementales. Produire, analyser et partager les chiffres du bio avec l'Observatoire National. « Être une instance » de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre les bio historiques et les plus récents. Investir le montant du Fonds Avenir Bio sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises.

#### CONTACTS PRESSE AGENCE HAVAS PARIS

agence-bio@havas.com Alice Ferré / 07 84 10 08 17 Inès Descamps / 07 86 18 65 93





agencebio.org cuisinonsplusbio.fr



Liberté Égalité Fraternité

