

Edition
2025



LES PRODUITS BIO EN RESTAURATION HORS DOMICILE DANS L'UNION EUROPEENNE



Les carnets internationaux de l'Agence BIO
Edition 2025





Sommaire

INTRODUCTION.....	3
ACTIONS AU NIVEAU DE L'UNION EUROPEENNE	4
EN ALLEMAGNE : DES OBJECTIFS AMBITIEUX DANS LES VILLES BIO	5
EN AUTRICHE : VIENNE, LA LOCOMOTIVE DU BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE	9
EN BELGIQUE : DES PRODUITS BIO DANS TOUS LES TYPES DE RESTAURATION COLLECTIVE	11
EN BULGARIE : LE BIO EN RHD EN EST ENCORE A SES DEBUTS	13
EN CROATIE : DES PROJETS PILOTES	13
AU DANEMARK : UNE UTILISATION DE PRODUITS BIO DANS LES CANTINES PUBLIQUES DEPUIS LE MILIEU DES ANNEES 90.....	14
EN ESPAGNE : L'ANDALOUSIE, PIONNIERE DU BIO DANS LES CANTINES	15
EN ESTONIE : UN DEVELOPPEMENT ASSEZ RECENT DE L'UTILISATION DE PRODUITS BIO DANS LES CANTINES	19
EN FINLANDE : UNE INTRODUCTION DE PRODUITS BIO DEBUTEE IL Y A PLUS DE 25 ANS.....	19
EN FRANCE : DES NIVEAUX D'INTRODUCTION DE BIO TRES VARIABLES	21
EN GRECE : TRES PEU DE BIO EN RESTAURATION.....	28
EN HONGRIE : UNE UTILISATION DES PRODUITS BIO EN RHD EN DEVELOPPEMENT	28
EN IRLANDE : ENCORE PEU DE BIO	28
EN ITALIE : UNE INTRODUCTION PRECOCE DE PRODUITS BIO DANS LES CANTINES.....	29
EN LETTONIE : UN DEVELOPPEMENT RECENT DANS LES CANTINES PUBLIQUES	31
EN LITUANIE : DES PRODUITS BIO DANS UN CERTAIN NOMBRE DE CRECHES	32
AU LUXEMBOURG : DES PRODUITS BIO DANS TOUTES LES CANTINES SCOLAIRES	32
AUX PAYS-BAS : UNE PART DE BIO ENCORE MODESTE EN RHD	32
EN POLOGNE : ENCORE TRES PEU DE PRODUITS BIO EN RHD	33
AU PORTUGAL : DEUX CAHIERS DES CHARGES PRIVES.....	33
EN REPUBLIQUE TCHEQUE : UNE UTILISATION DE PRODUITS BIO ENCORE MODESTE	34
EN ROUMANIE : PAS DE PRODUITS BIO DANS LES CANTINES	34
EN SLOVENIE : UN DEVELOPPEMENT RECENT	34
EN SUEDE : UN RECU CES DERNIERES ANNEES.....	35
CONCLUSION	36
LEXIQUE	38
SOURCES	41
CREDIT PHOTOS	41



Introduction

■ Les bienfaits de l'agriculture biologique sur l'environnement, la santé humaine, le développement rural et la mitigation du changement climatique sont largement reconnus.

■ La protection de l'environnement est de plus en plus prise en compte dans les choix d'achats de produits alimentaires par les consommateurs.

■ La RHD comprend les établissements de restauration commerciale (hôtellerie, restaurants, cafés et transports) et la restauration collective (écoles, crèches, hôpitaux, prisons, maisons de retraite, entreprises...).

■ Dans un contexte de transition écologique et de recherche d'une alimentation plus durable, l'Agence BIO poursuit sa mission de valorisation et de diffusion des connaissances sur l'agriculture biologique en France et en Europe. À travers ses Carnets internationaux, elle propose une vision comparative et documentée des dynamiques à l'œuvre dans les Etats membres, afin de nourrir la réflexion collective et d'inspirer les décideurs publics comme les acteurs de terrain.

■ Cette publication se veut un état des lieux de l'utilisation de produits bio en restauration hors domicile dans les Etats membres de l'Union européenne.

Elle s'appuie sur de nombreuses sources nationales et européennes¹, notamment des ministères de l'agriculture, d'autres organismes publics, des syndicats de producteurs bio, des consultants, des entreprises de restauration, des communes et une revue de presse.

Elle met en lumière la diversité des approches, des politiques publiques et des initiatives locales mises en œuvre pour favoriser le bio dans les cantines scolaires, les hôpitaux, les crèches, les restaurants d'entreprises ou encore les établissements touristiques.

■ Cette publication sera également incluse dans une publication plus large sur l'agriculture bio dans l'Union européenne.

■ La restauration hors domicile joue un rôle stratégique dans le développement de la consommation de produits bio dans l'Union européenne. Il s'agit en effet d'un des moyens les plus efficaces de sensibiliser à leur consommation. Elle permet notamment d'éduquer les scolaires à l'alimentation bio et de créer des réflexes de consommation.

En outre, les cantines proposant des repas bio privilégient souvent des menus riches en fruits, légumes, légumineuses et céréales complètes, avec moins de produits ultra-transformés.

■ L'introduction de produits bio dans les cantines permet également de soutenir l'agriculture locale et les circuits courts, créant des emplois dans les territoires. Les institutions publiques proposent des contrats à long terme qui représentent une source de revenus fiable et stable pour les exploitations biologiques.

1- Listées en annexes



Actions au niveau de l'Union européenne

■ Le réseau des villes bio européennes favorise l'utilisation de produits bio dans les cantines publiques. Il a été officiellement lancé à Paris en janvier 2018. Il compte plus de 80 villes dont Paris, Vienne, Nuremberg et Milan¹, ainsi que deux instituts de recherche (Milan Center for Food Law and Policy et Bio Forschung Austria).

■ Le réseau de transfert BioCanteens est une initiative européenne née en 2018 de la volonté de promouvoir une alimentation durable et locale dans les cantines publiques. Il s'inscrit dans la dynamique du programme URBACT, qui vise à favoriser les échanges de bonnes pratiques entre villes européennes engagées dans la transition écologique et sociale. BioCanteens a pour objectif d'assurer la distribution de repas scolaires durables dans les villes participantes, levier essentiel pour le



développement d'une approche agroalimentaire locale intégrée, protégeant à la fois la santé des citoyens et l'environnement. Le projet vise à transférer les bonnes pratiques de Mouans-Sartoux en matière de restauration scolaire collective, à d'autres villes européennes. Il s'agit de la distribution quotidienne de repas 100 % bio et majoritairement composés de produits locaux, la réduction drastique du gaspillage alimentaire, compensant ainsi pleinement le coût plus élevé du passage aux produits bio, et l'organisation d'activités pédagogiques dédiées pour sensibiliser les enfants à l'alimentation durable. Grâce à des ateliers de formation, des visites d'étude, des échanges entre pairs et des outils pratiques, les villes membres du réseau ont pu progresser dans la mise en œuvre de politiques alimentaires durables. Le réseau BioCanteens a permis de transférer ces bonnes pratiques à sept autres villes européennes : Rosignano Marittimo (Italie), Vaslui (Roumanie), Troyan (Bulgarie), Trikala (Grèce), Liège (Belgique), Wrocław (Pologne) et Gavà (Espagne).

■ Le projet School4Changes contribue au développement de l'utilisation de produits bio en restauration collective. Il a débuté en 2022. Il est financé par l'Union européenne dans le cadre du programme Horizon 2020. Il a pour objectif de rendre la nourriture dans les crèches et les écoles non seulement savoureuse et saine, mais aussi durable (approvisionnement durable et éducation nutritionnelle). L'idée centrale est de considérer les repas scolaires non seulement comme un service de restauration, mais comme un levier de transformation du système alimentaire, vers davantage de santé, de durabilité et d'équité.

A ce jour, plus de 3 000 écoles, réparties dans 12 pays, sont déjà impliquées.

Dans la ville de Gand, en Belgique, le projet a soutenu des actions de politique alimentaire scolaire : des cantines scolaires intégrant au moins 20 % de produits biologiques, réduction des émissions de CO₂ grâce à un équilibre végétal/animal ajusté, etc.

1- Egalement Correns, Florence, Brême, Lauf, Seeham, Poreč – Parenzo, Växjö et Loro Ciuffenna



En Allemagne : des objectifs ambitieux dans les villes bio

Au niveau fédéral

■ L'utilisation de produits bio dans la restauration universitaire a commencé en 1993 dans l'Université d'Oldenbourg. Aujourd'hui, la plupart des 58 établissements de ce secteur utilisent des produits bio et plus de la moitié sont certifiés bio. Certains proposent quotidiennement des repas totalement ou partiellement bio et d'autres organisent des actions ponctuelles de type "Semaine Bio".

■ Le Réseau "Biomentoren"¹ a été créé en 2004. Son objectif est de promouvoir l'introduction de produits bio en restauration collective. Ce réseau est coordonné par A'Verdis et compte actuellement 18 membres.

■ Une initiative nationale a été mise en place en 2004 pour développer l'utilisation de produits bio dans les crèches et les écoles : "Bio kann jeder"², avec pour objectif de convaincre les responsables de cantines, les éducateurs, les enseignants et les parents de l'importance d'utiliser des produits bio en restauration scolaire. Elle est financée par le programme fédéral pour l'agriculture biologique (BÖL³). Un réseau national de nutritionnistes est mobilisé et des réunions ainsi que des ateliers sont organisés pour informer le personnel et les parents. 1 844 ateliers ont eu lieu en Allemagne de 2004 à 2024. Plus de 35 300 participants y ont reçu des conseils pratiques sur l'utilisation d'aliments bio dans les crèches et les écoles.

"Bio kann jeder" a également publié un dépliant regroupant les principales informations données au cours des ateliers, un guide de nutrition bio pour les familles, un livret d'activités "Sur les traces de l'agriculture biologique" pour les enfants de l'école primaire et un film sur l'introduction de produits bio dans les cantines scolaires.

■ Le Réseau des "Bio-Städte", créé en 2016, regroupe 30 communes allemandes⁴, dont 28 qui sont de véritables villes, et bénéficie d'un soutien financier public. Son objectif est de promouvoir l'agriculture biologique et d'augmenter l'utilisation d'aliments bio dans les écoles et les autres établissements publics. Ces villes partagent leurs expériences et montent des projets en commun. Grâce à diverses actions, événements et mesures ainsi qu'à un travail pédagogique axé sur l'agriculture et l'alimentation bio, ce réseau informe et motive les consommateurs et conseille les cantines d'entreprise et les traiteurs sur la transition vers une alimentation davantage biologique. Récemment, avec l'aide d'A'Verdis et le financement du ministère fédéral de l'agriculture, ce réseau a actualisé son guide pratique pour aider les communes à introduire plus de bio en restauration collective⁵.

■ L'initiative d'information "BioBitte"⁶ a été lancée début 2020. Elle vise à développer l'utilisation de produits bio dans les cuisines publiques pour la porter à 30 % d'ici 2030. Auparavant, il existait seulement une recommandation nationale

1- Mentors bio

2- Bio , tout le monde peut le faire

3- Bundesprogramm Ökologischer Landbau

4- Liste dans le lexique

5- https://www.biostaedte.de/images/pdf/Praxisleitfaden_web2025_0602.pdf

6- Bio s'il vous plaît



d'utiliser un minimum de 10 % de produits bio en restauration scolaire. BioBitte est réalisée dans le cadre du Programme fédéral pour l'agriculture biologique. Elle aide les responsables politiques, l'administration, les services d'attribution des marchés et les responsables de cuisine à augmenter la part des aliments bio dans les cuisines publiques. Des événements régionaux et nationaux sont organisés pour partager les expériences et idées. Des documents d'information spécifiques sont fournis. Les entreprises de restauration hors domicile peuvent demander une aide financière pour des conseils et la formation de leurs collaborateurs.

■ En 2023, une réglementation fédérale sur la certification bio en RHD a été lancée, elle comporte trois niveaux suivant la part en valeur des achats en bio : bronze (à partir de 20 %), argent (à partir de 50 %) et or (à partir de 90 %). Elle simplifie l'utilisation des produits bio dans la restauration hors domicile et met en valeur les entreprises ayant réalisé au moins 20 % de leurs achats en bio. Environ 2 500 cuisines allemandes sont déjà certifiées bio. Les crèches et les écoles qui cuisinent sur place pour leur propre usage sont exemptées des exigences de certification, à moins qu'elles ne souhaitent utiliser le logo.

■ Dans les cantines fédérales, l'objectif de part de bio est de 20 % d'ici 2025, puis de 30 % d'ici 2030. En 2023, le ministère fédéral du travail se distinguait avec 40 % de bio et l'Institut fédéral pour l'évaluation des risques avec 25 %.

■ Dans la stratégie biologique 2030 du ministère fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture, la restauration collective est décrite comme un domaine d'action important. Il la soutient financièrement.



■ Selon le rapport nutritionnel du ministère fédéral de l'agriculture de 2024, il n'y a encore que 4,2 % de bio dans la restauration collective (crèches, écoles, cantines d'entreprise, hôpitaux et maisons de retraite).

■ D'après le rapport nutritionnel du ministère fédéral de l'agriculture de 2024, 50 % des personnes interrogées estiment qu'il y a trop peu de plats à base de produits

bio dans les cantines et les restaurants.



Au niveau régional et au niveau local

- Dans certains Länder ou villes, il est obligatoire de demander une part de bio minimum dans les appels d'offre.

Les produits bio dans la restauration collective publique

Collectivités		Objectifs de part de bio	Part en bio en 2023
Augsbourg	Cantines scolaires	30%	4% en 2017 (pas mesurée depuis)
	Crèches	40%	47%
	Réceptions et événements de la ville		100%
Bade-Wurtemberg	Ensemble de la restauration collective	40% d'ici 2030	
Basse-Saxe	Maison de repos de Bad Pyrmont		80%
Bavière	Cantines publiques d'état (98)	50% d'ici 2026	Plus de 50% dans 63 cantines et plus de 30 % dans 22 cantines fin 2024
Berlin	Cantines scolaires	60% d'ici 2025	50%
	Crèches	60% d'ici 2025	15%
	Autres cantines publiques	60% d'ici 2025	15%
	Restauration universitaire		13% en 2020
Bielefeld	Cantines scolaires	20%	nd
Bonn	Cantines scolaires	20%	Entre 10 et 13% en 2020
	Crèches	20%	Entre 10 et 13% en 2020
	Maisons de retraite	30%	20% en 2020
Brême ¹	Cantines scolaires	100% d'ici 2026	25% en 2020
	Crèches	100% d'ici 2026	40%
	Hôpitaux	15% d'ici 2022 et 20% d'ici 2025	15%
	Centre de formation pour adultes		Plus de 90%
Darmstadt	Cantines scolaires	50%	25,6%
	Crèches	50%	
Dresde	Cantines scolaires		80% en 2020
	Crèches		80% en 2020
Erlangen	Cantines scolaires ²	100% d'ici 2028	Entre 10 et 50% suivant les écoles
	Crèches	plus de 50%	55%
Francfort-sur-Main	Cantines scolaires	30%	
	Crèches	100%	
Freising	Cantines scolaires	30%	
Freiburg en Breisgau	Cantines scolaires	30%	30%
	Crèches	30%	30% (34% en 2024 et 80% en 2025)
Gießen	Cantines scolaires		100% en 2020
	Crèches		100% en 2020
Hambourg	Cantines scolaires	50% d'ici 2027	10%
	Crèches	50% d'ici 2027	31,5% (près de 100% en 2024 pour 25 crèches)
Heidelberg	Cantines scolaires	50%	10% en 2020
	Crèches	plus de 50%	50%
Heidenheim	Clinique	30%	30%
Heinsberg	Cantine administrative du district		plus de 30%

1- Brême a remporté le prix européen de la meilleure ville bio en 2024.

2 - Mais pas encore de mise en œuvre stratégique



Karlsruhe	Cantines scolaires	30 à 35%	30 à 75% suivant les écoles
	Crèches	20%	au moins 20%
	Restaurant administratif de la mairie	25%	25%
Kassel	Cantine de la Waldau Open School	100%	100%
Landshut	Cantines scolaires	30%	35%
	Crèches	30% d'ici 2030	7%
	Hôpitaux	30% d'ici 2030	4% en moyenne (100% à Saintes Maries)
Lauf an der Pegnitz	Cantines scolaires		20% en 2020
	Crèches		20% en 2020
Leipzig	Restauration collective publique	30%	
	Crèches	30%	10% en 2020
Munich	Cantines scolaires	100%	100% dans un certain nombre d'établissements (ex : lycée Ludwig Thomas)
	Crèches	60% d'ici 2025	50%
	Cantine de la mairie	20%	27%
	Cantine administrative régional		25%
Münster	Cantines scolaires	20%	30%
Neuwied	Ecole pour aveugles et malvoyants		50%
Nuremberg	Cantines scolaires	75%	80 à 100% pour écoles professionnelles et 20 à 34% pour enseignement général
	Crèches	Plus de 90%	75%
	Autres institutions publiques	50%	cantine de la mairie : 33%, maisons de retraite et hôpitaux : 10%
Ratisbonne	Cantines scolaires	30% d'ici à 2025 et 50% d'ici 2030	nd
	Crèches	30% d'ici à 2025 et 50% d'ici 2030	nd
	Cantine de la mairie	30% d'ici à 2025 et 50% d'ici 2030	nd
Stuttgart	Crèches	50%	44% en 2020
	Cantine du tribunal régional		15%
Witzenhausen	Restauration collective publique	Environ 20% comme la part de la SAU en bio	
Wuppertal	Ecole des finances publiques et pénale		65%

NB : Les parts sont exprimées en valeur.

Ce tableau n'est pas exhaustif.

Les membres de l'association des Bio-Städte sont en vert.

Source : Agence BIO d'après différentes sources allemandes

■ Plusieurs régions et villes ont mis en place des programmes pour développer l'utilisation de produits bio en RHD : projets pilotes dans le Bade-Wurtemberg et dans la Hesse, "Coaching BioRegio" en Bavière, "Kantine Zukunft"¹ à Berlin, Plan d'action 2025 à Brême, "KANNTine" à Fribourg, "NRW Kocht mit Bio"² en Rhénanie du Nord-Westphalie et "Mehr Regio- und Bio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung"³ en Saxe...

1- L'avenir de la cantine

2- La Rhénanie du Nord-Westphalie cuisine avec du bio

3- Plus de produits régionaux et bio dans la restauration collective



- Plusieurs Länder proposent des formations pour le personnel des cantines, comme en Rhénanie-Palatinat ou encore dans le Bade-Wurtemberg. Des conseils et des aides financières peuvent également être apportés.

L'introduction de produits bio en restauration d'entreprise

- Certains restaurants d'entreprises ont des taux élevés de produits bio dans leurs menus comme Allianz Trade à Hambourg (100 %), Weleda (100 %) ou encore Hipp (plus de 90 %).

L'introduction de produits bio en restauration commerciale

- D'après l'enquête Forsa/ministère fédéral de l'agriculture de mai 2024, pour 41 % des Allemands il est très important de trouver des produits bio au restaurant.



- Les auberges de jeunesse allemandes ont développé leur utilisation de produits bio. Plus de 120 des 450 auberges de jeunesse sont déjà certifiées bio. Au moins deux d'entre elles, Murrhardt et Oberstdorf, servent uniquement des produits bio. Certains refuges alpins proposent également des produits bio.

- Il existe une association culinaire des grands chefs bio : "BIOSpitzenköchen". Elle a été créée en 2003. Elle compte une vingtaine de membres. Leur objectif est de promouvoir une cuisine de première qualité, saine et agréable, en harmonie avec les hommes, les animaux et la nature.

- Plusieurs restaurants gastronomiques bio ont été étoilés par le Guide Michelin.

En Autriche : Vienne, la locomotive du bio en restauration collective

- D'après AMA, la RHD représentait 8 % du marché bio autrichien en 2024. La part de bio dans la RHD autrichienne s'est élevée à 4,2 % en 2024 (contre 2,7 % en 2019).

- En 2024, plus de 500 cantines et restaurants autrichiens étaient certifiés bio.

Les produits bio en restauration collective

- L'introduction de produits bio dans la restauration scolaire a débuté au milieu des années 90.

- Le programme gouvernemental autrichien a prévu une part de 30 % de produits bio dans la restauration collective publique d'ici 2025 et de 55 % d'ici 2030, ainsi que 100 % d'approvisionnement régional et saisonnier. Malheureusement, l'utilisation de produits bio se développe beaucoup moins vite que ce qui était prévu. Ce plan



d'actions¹ concerne les institutions fédérales. Néanmoins, une harmonisation sera faite avec les Länder.

■ Au niveau des Länder, des exigences ont également été fixées pour la part de bio en restauration collective.

Vienne est la locomotive du développement de la bio en restauration collective. Elle a commencé à intégrer des produits bio dans la restauration publique dès 1998 (crèches, écoles, maisons de retraite, hôpitaux et autres cantines publiques). La part de bio s'élevait à 50 % en valeur dans la restauration scolaire et 60 % dans les crèches en 2024. S'agissant de la restauration collective publique pour les adultes, la part de bio est de 30 % en valeur. Vienne a défini 9 critères de verdissement des marchés publics (dont la part de bio, de produits de saison, de recours aux circuits courts ou encore de niveau de transformation) permettant de classer les restaurants collectifs en 3 niveaux : bronze, argent et or. L'introduction de ces critères a non seulement permis une augmentation de la qualité de l'alimentation, mais également une éducation de la population à la question de l'alimentation durable. La ville exploite également une ferme urbaine et un vignoble, tous deux certifiés bio.

La Basse-Autriche, la Haute-Autriche et la Carinthie imposent une part de bio de 30 % en valeur dans la restauration scolaire et les crèches. Les hôpitaux de Haute-Autriche visent également une part de 30 % de produits bio.

Au printemps 2021, le gouvernement de Salzbourg a décidé de fixer un objectif de 30 % de produits bio dans les cantines publiques à horizon 2025. A Seeham, dans le Land de Salzbourg, les crèches et les cantines scolaires servent des repas totalement bio.

Dans le Burgenland, la part de bio dans les écoles et les crèches s'élevait à 55 % en 2024. Elles peuvent demander le certificat "Mieux manger" si elles atteignent une part d'au moins 70 % de produits bio et si les aliments répondent à d'autres critères tels que la régionalité, la saisonnalité et la fraîcheur. Un programme a été lancé pour aider les responsables des cuisines du Burgenland à introduire des produits bio.

■ L'association Bio Austria œuvre aussi au développement de l'utilisation de produits bio en restauration collective en conseillant les cantines des écoles et des crèches et en les mettant en relation avec des fournisseurs de produits bio.

Elle propose aussi aux écoliers et aux enfants de maternelle des excursions dans des fermes bio ou un atelier avec des agriculteurs bio en classe.

De juillet 2023 à juin 2027, Bio Austria, en coopération avec ZUKUNFT ESSEN, met en œuvre le projet "Le bio dans la restauration collective ? C'est possible !", avec le soutien du gouvernement fédéral, des Länder et de l'Union européenne.

■ Plusieurs hôpitaux et cliniques ont intégré des produits bio dans leurs services de restauration. La majorité des 27 établissements hospitaliers de la région de Basse-Autriche sont certifiés par le programme "Vitalküche", exigeant 25 % de bio minimum.

■ Plusieurs cantines d'entreprises du Burgenland ont atteint des taux de bio très importants comme l'Académie de Football (80 %), le Gesundheit Burgenland (73 %) et le Burgenland Energie (95 %).

1- Plan d'action pour des marchés publics durables en Autriche (NaBe)



Les produits bio en restauration commerciale

- L'agritourisme est assez développé dans les fermes bio autrichiennes.
- En 2025, l'Autriche comptait 12 hôtels membres de l'association Bio Hotels¹.



En Belgique : des produits bio dans tous les types de restauration collective

- Des produits bio ont été introduits dans tous les types de restauration collective : écoles, crèches, auberges de jeunesse, maisons de repos, hôpitaux, administrations et universités.
- La proportion d'enfants de maternelle et de primaire prenant un repas à la cantine est faible (15 à 20 %). Dans certaines écoles, aucun repas chaud n'est proposé.

En Wallonie et à Bruxelles :

- De 2007 à 2013, la certification bio en restauration hors foyer se faisait sur une base volontaire avec le cahier des charges privé "Biogarantie". De 2013 à 2023, toute entreprise de restauration collective ou commerciale des régions Bruxelles Capitale et Wallonie souhaitant communiquer par écrit avec le terme bio devait respecter les règles de ce cahier des charges et se faire certifier bio et Biogarantie (4 niveaux de certification suivant le pourcentage de produits bio). Depuis 2023, le cahier des charges "Biogarantie" n'est plus valable qu'à Bruxelles. En Wallonie, le texte de référence a été traduit dans un arrêté du gouvernement wallon et apporte des modifications par rapport au précédent cahier des charge de référence. La certification par pourcentage, par exemple, n'existe plus en Wallonie.
- Pour encourager les cantines à mettre en place une politique d'alimentation durable, la Wallonie a lancé le Pacte Vert "Cantines Durables", un accord volontaire d'engagement des acteurs à mener des actions vers une offre alimentaire durable. Depuis 2019, le projet a rassemblé de nombreux acteurs permettant au secteur de basculer progressivement vers plus de durabilité. Le dispositif a pour objectif d'amener en 18 mois les cantines vers la labellisation "Cantines Durables" et un approvisionnement relocalisé. 199 cantines wallonnes sont actuellement labellisées "Cantines Durables". Cela représente plus de 11 500 repas labellisés quotidiens. Manger Demain coordonne l'accompagnement des cantines wallonnes vers une alimentation plus durable, la mise en cohérence de projets de relocalisation alimentaire, le soutien à l'émergence et à la structuration de Conseils de Politique Alimentaire ou encore la mise en place d'actions "Coups de pouce" facilitant l'accès à l'alimentation durable pour tous.

1- Les Bio Hôtels sont également présents dans d'autres pays européens : Allemagne, Grèce, Italie et Slovaquie.



Biowallonie est l'un des prestataires pour les accompagnements techniques sur le terrain et pour les formations qui sont proposées aux cantines.

Dans le cadre de ce Pacte Vert, des financements directs ont été octroyés afin de rendre accessible une alimentation de qualité tout en rémunérant justement les producteurs et de faciliter l'approvisionnement en produits bio et locaux en restauration collective. Le "Coup de pouce du local dans l'assiette" consiste à subventionner un pourcentage du montant des produits locaux dans les cantines. Lorsque ces produits sont à la fois locaux et bio, le pourcentage pris en charge est plus élevé, passant de 50 à 70 %, pour un maximum de 0,5 € par repas.



■ A Namur, la restauration scolaire publique est labellisée "Cantines durables" (niveau 2 radis) et respecte donc l'engagement de fournir au minimum 10 produits bio dans ses menus. Depuis début 2025, l'introduction de produits bio se développe également dans les crèches communales namuroises.

■ En 2018, le Conseil municipal de Liège a décidé de s'engager dans une politique de développement durable, via la signature du Pacte de Milan, puis une participation au projet "BioCanteens" à partir de 2021. Depuis 2020, ISoSL, la structure de restauration collective de la ville, a lancé un projet ambitieux pour développer l'alimentation durable dans leurs cantines scolaires et crèches. 4 000 repas sont livrés quotidiennement, dont 3 000 à 100 écoles et 1 000 à 50 crèches. L'approvisionnement est le plus local possible. Un travail important a été fait pour réduire le gaspillage alimentaire. Un taux de produits bio très élevé a été atteint pour certaines catégories de produits : 100 % pour les viandes de poulet et d'agneau, les fruits et légumes frais et le pain, entre 60 et 70 % pour les produits d'épicerie et 50 % pour les produits laitiers. Les changements ont été faits en plusieurs années, en modifiant les cahiers des charges l'un après l'autre. Des terres agricoles ont été mises à disposition de maraîchers, un appui a été apporté à la création d'une structure logistique et la construction d'une légumerie est prévue.

■ Bio Wallonie a lancé le concours bio de la restauration "Wall'Oh BIO" en 2022. Ils alternent une édition restauration collective et une sur la restauration commerciale. Les objectifs sont de diffuser les meilleurs techniques et pratiques bio des cuisiniers, d'être un événement rassembleur en faveur du bio dans la restauration, de mettre en évidence l'offre en produits bio wallons auprès du secteur de la restauration, de briser les idées reçues sur le bio et de transmettre et valoriser le savoir-faire de chefs et de cheffes engagés.

■ A Bruxelles, un accompagnement est assuré par Bruxelles-Environnement pour obtenir le label Good-Food qui exige aussi l'utilisation de produits bio. Il a été créé dans le cadre de la stratégie Good Food 2022-2030. Pour obtenir ce label, il faut utiliser au moins 8 produits bio.

Sur les 1 800 cantines bruxelloises, 60 étaient labellisées Good Food (soit 16 707 repas quotidiens) en 2023 et 15 prévoyaient une labellisation. Les crèches représentaient la moitié des cantines labellisées, pour seulement 9 % des repas quotidiens. Les administrations représentaient 42 % des repas quotidiens.



- Ce sont surtout les restaurateurs qui se lancent dans le métier qui intègrent des produits bio dans leurs menus, les autres aspirent peu à modifier leurs pratiques.

En Flandre :

- Le gouvernement flamand veut développer le bio dans les marchés publics et les cuisines industrielles. Il souhaite atteindre les 5 % de bio en restauration collective d'ici 2027.

Le ministère de l'Agriculture va travailler à une législation sur l'utilisation de bio en restauration collective.

Des conseils vont être apportés aux cuisines collectives.

- La ville De Bruges n'a pas de cantine, mais promeut la consommation de produits bio dans le cadre de sa stratégie alimentaire "Bruges a le goût de plus". Des produits bio sont donc utilisés, lorsque cela est possible, dans les événements organisés par la ville.

En Bulgarie : le bio en RHD en est encore à ses débuts

- Il y a encore quelques années, les cantines publiques ne proposaient pas de produits bio, mais leur introduction se développe depuis 2021. Lors de l'année scolaire 2022-2023, des produits bio ont commencé à être introduits dans le cadre du programme pour les fruits et le lait à l'école.

Depuis 2024, les appels d'offres publics doivent demander une part de bio de 2 %. Celle-ci augmentera d'un point chaque année, pour atteindre 10 % en 2031.



- Il ne semble pas exister de restaurants commerciaux totalement bio, mais certains établissements proposent quelques produits bio à leurs cartes.

En Croatie : des projets pilotes

- En Croatie, quelques projets pilotes ont eu lieu pour introduire des produits bio dans les cantines scolaires.

- Une certification, Eko Gastro, a été mise en place pour la restauration commerciale. Un premier restaurant a été certifié 100 % bio à Zagreb (Zrno bio bistro). Il fait partie de la plus ancienne ferme bio de Croatie.



Au Danemark : une utilisation de produits bio dans les cantines publiques depuis le milieu des années 90

■ Les ventes de produits bio en RHD ont progressé de 5,7 % en 2024, pour atteindre 477 millions € (contre 67 millions € en 2010).

Les produits bio en restauration collective

■ Au Danemark, les cuisines publiques ont développé l'utilisation de produits bio suite au premier plan de développement de l'agriculture biologique de 1995. Pour soutenir cette évolution, le Parlement danois a mis en place, en 1997, un fonds pour soutenir les projets d'introduction de produits bio en restauration collective.

■ En 2000, le projet Dogme 2000 a été lancé par 3 municipalités : Albertslund, Ballerup et Copenhague (rejointes plus tard par 9 autres). Un de leurs objectifs était de fournir 75 % de produits bio (en volume) en restauration publique. Copenhague est même allée plus loin avec un objectif de 90 % de produits bio d'ici 2015¹. Cet objectif a été atteint en 2016. Ceci a été effectué sans augmentation du budget de la cuisine, mais avec un travail de formation du personnel de cuisine.

■ Le Gouvernement danois soutient toujours financièrement la formation des salariés des cuisines, que ce soit dans le secteur public ou privé. Afin d'aider les cuisines professionnelles à introduire des produits bio dans leurs menus, un site Internet spécifique a également été mis en place. Avec le Plan d'action bio danois de 2012, la conversion bio des cuisines publiques a été soutenue avec environ 12 millions € au cours des années 2012-2015. En 2021, un autre financement de 7 millions € a été décidé pour la période 2021-2024.

■ Environ 800 000 repas sont servis quotidiennement dans les institutions publiques et les cantines danoises.

En 2023, les produits bio représentaient 30 % des achats en valeur dans la restauration collective publique, soit plus du double de la moyenne observée dans l'ensemble de la restauration hors domicile (14 % en 2023 et 14,2 % en 2024)².

■ Le logo Det Økologiske Spisemærke³ a été créé en 2009 par l'Administration Danoise Vétérinaire et Alimentaire. Il est administré et contrôlé par l'Etat pour distinguer les établissements selon le pourcentage de matière première bio : or (90 à 100 %), argent (60 à 90 %) et bronze (30 à 60 %). La part peut être calculée en valeur ou en poids, ceci pour une période de 3 mois. Une inspection annuelle a lieu par les services de l'Etat. En 2024, 22 % des établissements certifiés utilisaient le logo or, 40 % l'argent et 38 % le bronze. Environ 70 % des consommateurs danois connaissent ce logo.

En 2024, plus de 3 500 cantines, hôpitaux, garderies, cafés, restaurants et hôtels danois utilisaient ce logo, y compris des restaurants étoilés Michelin.

De nombreux grands hôpitaux danois se sont concentrés sur les produits bio et ont obtenu le label de cuisine biologique en or ou en argent, et plus de 30 des 98

1- Pour environ 60 000 repas par jour.

2- Contre 13 % en 2022 et 11,6 % en 2019

3- Cuisine bio



municipalités danoises se sont engagées dans la conversion de leurs cuisines dans les garderies, les écoles et les maisons de retraite.

■ La conversion bio des cuisines publiques a montré plusieurs effets secondaires positifs tels que des menus plus sains et plus respectueux du climat avec moins de viande et plus de légumes verts. Ceci est conforme aux directives diététiques officielles. Parallèlement, le gaspillage alimentaire est généralement considérablement réduit et l'accent mis sur les produits agricoles de saison et d'origine locale fait souvent partie du processus de conversion bio dans les cuisines publiques.

Les produits bio en restauration commerciale

■ L'introduction de produits bio dans les cuisines publiques a été suivie d'un développement plus ou moins similaire dans les hôtels, restaurants et cafés.



■ En 2023, la part de bio en restauration commerciale (hors restauration rapide) était de 9 % en valeur.

■ Des festivals de musique, comme le Roskilde Festival et le Northside Festival, utilisent également le logo Det Økologiske Spisemærke. Depuis 2017, 90 % de la nourriture servie au Roskilde Festival est bio et 100 % au Northside Festival.

■ Une étude de 2017 du Conseil danois de l'agriculture et de l'agroalimentaire a montré que les agriculteurs qui approvisionnent les restaurants danois avec une étoile Michelin sont en grande partie des producteurs bio.

En Espagne : l'Andalousie, pionnière du bio dans les cantines

Au niveau national

■ Dans le cadre du programme sur l'approvisionnement alimentaire dans les écoles du ministère de la Consommation¹, il existe un critère de durabilité qui dit qu'au moins 5 % de la nourriture proposée dans les cantines scolaires espagnoles doit être bio et que ce pourcentage pourra être progressivement augmenté en fonction du nombre d'hectares en bio.

Néanmoins, le décret rendant obligatoire cette part de 5 %² de bio dans les écoles, collèges et lycées n'a été publié qu'en 2025. Jusque-là, cette part de bio était peu respectée.

1- Cela fait partie du Plan national officiel de contrôle de la chaîne alimentaire 2021-2025

2- 5 % des achats mensuels en valeur. Cela représente deux repas par mois.



■ Plusieurs entreprises utilisent des produits bio dans leurs cantines, notamment Inditex. Deux entreprises de restauration se sont spécialisées dans les repas bio pour les entreprises : PlenEat et Tapería Orgánica.

Dans les communautés autonomes

Il existe des initiatives d'introduction de produits bio en restauration collective dans plusieurs régions.

■ Menjadors Ecològics est une association à but non lucratif qui cherche à promouvoir l'utilisation de produits bio locaux dans les cantines. Elle opère dans plusieurs communautés autonomes.

■ L'Andalousie est une région pionnière. L'introduction de produits bio en restauration collective y a commencé en 2005 avec le programme Eco Alimentation dont l'objectif était de développer la consommation de produits bio dans les écoles, les hôpitaux et les prisons. Elle s'est poursuivie au cours de la décennie suivante avec des plans bio andalous.



Fin 2021, un protocole général de collaboration a été renouvelé entre le ministère de l'Agriculture et le ministère de l'Education du gouvernement d'Andalousie dans le but de promouvoir la consommation d'aliments bio dans les cantines des écoles publiques d'Andalousie pendant au moins 4 ans. Des actions d'information ont été organisées auprès des entreprises de restauration et des

commerçants de produits bio.

En 2024, le ministère andalou de l'Agriculture a annoncé que le gouvernement andalou favoriserait la création d'un réseau de municipalités locales biologiques à travers la loi visant à promouvoir la production bio.

En 2024, environ 5 200 tonnes de produits bio ont été consommés dans les cantines scolaires andalouses (environ 1 458 écoles). 17 entreprises de restauration scolaire andalouses fournissent des produits bio. Parmi les produits bio les plus couramment servis dans les cantines andalouses figurent les tomates, les fruits, le pain, les pommes de terre, d'autres légumes, les légumineuses et le riz. La grande majorité des produits bio servis sont locaux.

A Séville, près de 15 000 élèves consomment des produits bio dans les cantines scolaires.

En 2025, plusieurs hôpitaux andalous¹ et deux maisons de retraite proposaient des produits bio.

■ En Aragon, depuis la rentrée scolaire 2024, l'utilisation de produits bio et locaux dans les cantines scolaires est davantage favorisée. La part de bio dans les cantines scolaires publiques s'élevait à près de 5 % en 2025. Ce sont des fruits et légumes bio qui ont été introduits dans les menus.

1- Exemples : Hôpital Universitaire Virgen de las Nieves (Grenade) et Hôpital Universitaire Virgen del Rocío (Séville)



■ Dans les Asturies, il existe un réseau de jardins scolaires bio, promu par le Conseil de Production Agricole Biologique de la Principauté des Asturies¹, dont les objectifs principaux sont de diffuser les connaissances sur l'agriculture biologique et ses avantages dans les centres éducatifs des Asturies et de promouvoir l'incorporation progressive d'aliments bio et locaux à la cantine. Cette initiative a été lancée dans le cadre de la Stratégie de prévention de la nutrition, de l'activité physique et de l'obésité².

Les Asturies essaient de respecter le taux de 5 % de bio en restauration scolaire.

■ Aux Baléares, la première tentative de mise en œuvre d'une stratégie d'approvisionnement des cantines scolaires en produits bio a été lancée en 2008, mais ce n'est qu'en 2019 qu'elle a véritablement porté ses fruits.

En 2025, la part de bio dans les cantines scolaires publiques était d'environ 16 %.

■ Aux Canaries, le Food Act in Schools a favorisé l'utilisation de produits bio dans la restauration scolaire.

Le programme Eco-comodores, lancé en 2013, encourage l'utilisation de produits bio locaux par les cantines scolaires. Dans le cadre de ce programme, du matériel pédagogique a été conçu. L'inscription se fait sur le volontariat. En 2024, 116 écoles et 111 producteurs bio participaient à ce programme.

■ Le programme Eco-comodores a également été mis en place en Cantabrie. Au moins 4 écoles de Santander ont introduit des produits bio dans leurs cantines.

■ En Castille-et-León, l'intégration de produits bio dans les cantines scolaires progresse lentement. Plusieurs collèges de Valladolid utilisent des produits bio.

■ En 2023, le gouvernement régional de Castille-La Manche a annoncé qu'il privilégierait les entreprises proposant des menus incluant des produits biologiques dans les appels d'offres pour les cantines scolaires et les centres socio-sanitaires.

■ Des initiatives ont également été prises en Catalogne avec des soutiens publics et privés. Barcelone, signataire du Pacte de Milan depuis 2015, a augmenté la part de produits bio dans les menus des écoles primaires en récompensant les fournisseurs suivant la quantité et la diversité des produits bio proposés. Les 68 écoles maternelles de la ville ont commencé à introduire des produits bio en septembre 2019. Au cours de l'année scolaire 2023-2024, un réseau de 105 écoles de la ville de Barcelone (8 500 élèves) proposait 95 % de produits bio dans ses menus.

Le projet Barcelone Capitale mondiale de l'alimentation durable 2021 a conduit à la promotion et au développement de plus de 90 projets et 200 activités liés à l'alimentation durable.

Un centre logistique, Ecocentral, a été créé pour approvisionner les cantines scolaires en produits bio et locaux. Il fournit actuellement 88 écoles.

Le XAMEC (Réseau agroécologique des cantines scolaires de Catalogne) regroupe 32 écoles dans lesquelles des produits bio et locaux ont été introduits.

Ecolocal est une certification d'Etat destinée aux cantines scolaires, aux restaurants et aux collectivités qui valorise l'incorporation de produits bio et locaux.

1- COPAE

2- NAOS



En juin 2024, l'hôpital de Barcelone et Veritas¹ ont conclu un accord pour introduire des produits bio dans les menus des patients.

■ Dans le cadre de l'initiative Ecocomedores Extremadura, lancée en 2021, des produits bio sont utilisés dans 8 cantines scolaires de l'Estrémadure, ce qui représente 500 convives. Un appui technique est proposé pour aider les cantines à s'adapter.

■ En Galice, le projet EcoComedores, qui promeut l'utilisation de produits bio locaux dans les cantines scolaires, a été lancé en février 2023. Il inclut la formation des équipes éducatives et la collaboration avec des producteurs locaux pour intégrer des produits biologiques dans les menus scolaires.

■ Depuis la rentrée 2023, le projet UNIAimenta a pour objectif de promouvoir l'utilisation de produits locaux bio et agroécologiques dans les cantines universitaires de Madrid. 7 restaurants universitaires sont concernés. 3 webinaires ont été organisés pour la communauté éducative universitaire de Madrid. Des rencontres se sont tenues dans plusieurs universités. En outre, les étudiants, les enseignants, les chercheurs et le personnel administratif intéressés par la consommation bio peuvent acheter des produits bio à l'université pour leur consommation à domicile.

Dans les écoles maternelles de Madrid, certains produits servis dans les cantines sont totalement bio : huile d'olive, certaines légumes secs et légumes, les pâtes, le riz et les yaourts.

■ Plusieurs écoles de Murcie ont introduit des produits bio dans leurs menus.

■ En Navarre, 90 % de produits bio sont utilisés dans les cantines de onze écoles maternelles de Pampelune grâce au projet Hemengoak - De Aqui. Des produits bio sont également incorporés dans les repas servis à domicile aux personnes âgées.

Des produits bio locaux sont utilisés par l'hôpital universitaire de Navarre. Plusieurs associations contribuent fortement au développement de l'utilisation de produits bio dans les cantines publiques et privées, comme Ekoalde et JanGela.

■ Au Pays basque, un projet a été mis en place pour intégrer des produits issus de l'agriculture biologique et paysanne dans les menus des cantines scolaires.

■ Dans la Rioja, plusieurs cantines scolaires ont intégré des produits biologiques dans leurs menus, soutenues par des initiatives telles que le programme "Alimentos Ecológicos en Centros Escolares" lancé par le Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER).

■ Dans la communauté valencienne, la part de bio dans les cantines scolaires publiques était encore inférieure à 3 % en 2025.

A Valence, Menjadors Ecològics et la municipalité ont élaboré un guide des achats publics visant à promouvoir des pratiques durables.

Dans les cantines des écoles maternelles de Valence, 100 % des oranges et des mandarines sont bio et 50 % des légumes.

Le programme Horta Cuina permet l'alimentation de 48 écoles de la Communauté de Valence en produits frais et bio.

1- Chaîne de magasins spécialisés bio



Les produits bio en restauration commerciale

- Un certain nombre de restaurants utilisent des ingrédients bio dans leurs menus.
- Il existe quelques restaurants bio en Espagne, notamment à Madrid, Barcelone et Séville.

En Estonie : un développement assez récent de l'utilisation de produits bio dans les cantines

- En 2022, un programme de soutien aux écoles et aux jardins d'enfants proposant des aliments biologiques a été lancé par le ministère des Affaires rurales. Il soutient les établissements scolaires pour compenser le prix plus élevé des aliments biologiques quand plus de 20 % d'ingrédients biologiques sont utilisés dans la préparation des repas. En complément, diverses activités de sensibilisation à l'alimentation biologique sont organisées à destination des écoles. 1,32 million € de soutien aux écoles ont été versés en 2023. Fin 2023, 153 écoles et crèches utilisaient plus de 20 % de produits bio.
- Le gouvernement local de Tartu a également développé l'introduction de produits bio dans les crèches et les écoles. Fin 2023, la part de bio dans les écoles de la ville atteignait déjà entre 50 et 80 % suivant les établissements.

En Finlande : une introduction de produits bio débutée il y a plus de 25 ans

Les produits bio en restauration collective

- L'introduction de produits bio dans la restauration publique a commencé en 1999 grâce à la création d'EkoCentria pour favoriser l'utilisation régulière de produits bio ou locaux en restauration collective. L'objectif était d'accompagner les cuisines professionnelles (cantines publiques, écoles, etc.) à adopter des pratiques plus responsables, notamment via l'utilisation accrue de produits bio et locaux, l'amélioration des achats alimentaires, la réduction des impacts environnementaux, la sensibilisation et la formation.
- Le programme Steps to Organic a débuté en 2002 afin d'aider les cuisines à utiliser de plus en plus de produits bio. Ce projet s'amplifie : en 2024, 2 009 cuisines des secteurs public et privé participaient à ce programme (contre 200 en 2007 et 2 400 en 2021). La gestion de ce programme a été transférée d'Ekocentria à Pro Luomu début 2025.
- L'objectif principal du projet bio national Luomutetaan ruokapalvelut, financé par le ministère finlandais de l'Agriculture et des Forêts, est de créer un modèle pour les services de restauration pour les aider à atteindre l'objectif national de 25 % de produits bio. En 2024, 6 % des cantines publiques avaient déjà atteint cet objectif. Des subventions supplémentaires sont attribuées aux cantines qui utilisent des produits bio.



■ En 2024, 63 % des cantines publiques utilisaient des produits bio quotidiennement (contre 53 % en 2022). Les produits bio les plus utilisés sont ceux à base de céréales et le lait. Début 2024, la part de produits bio dans la restauration collective publique était de 6 % en volume en moyenne¹.

■ Les produits bio sont davantage utilisés dans les crèches et les écoles que dans les autres secteurs. En Finlande, les repas sont gratuits dans les crèches et les écoles.

■ Certaines villes se démarquent : Helsinki avec 21 % de produits bio dans les crèches, Mikkelä avec 20 % dans les crèches et les écoles, Kerava avec 19 % dans les crèches et les écoles et Porvoo avec 16 % dans les crèches et les écoles. Mäntsälä propose désormais 23 % de produits bio dans les crèches et les écoles d'une zone pilote (en deux ans grâce au projet bio national Luomutetaan ruokapalvelut). A Porvoo également, la part de produits bio a augmenté de 15 points de pourcentage en un an lorsque le lait a été remplacé par du lait bio dans les écoles et les crèches. Cela montre qu'un seul produit bio peut être significatif.

■ La ville de Lahti a fixé l'objectif de 25 % d'utilisation de produits bio dans les repas proposés dans les crèches et les écoles. La part de bio s'élevait à 3 % en 2024.

■ Les services de restauration des universités font également partie du programme Steps to organic. La part de produits bio varie selon la ville et le lieu d'activité. Par exemple, dans la région d'Oulu, les restaurants H2O (Health to Organic) ont environ 20 % de bio.

■ Il n'existe pas de statistique sur l'utilisation de produits bio dans les hôpitaux et les maisons de retraite. Néanmoins, nombre d'entre eux utilisent du café et des flocons d'avoine bio.



■ La chaîne de cantines universitaires, UniCafe, a également intégré des produits bio à ses menus.

■ Dans le secteur privé également, les cuisines sont déterminées à accroître l'utilisation de produits bio et elles estiment que la demande des clients en produits bio augmentera fortement à l'avenir.

■ Les principales raisons d'introduire des produits bio dans les cuisines professionnelles sont liées à la protection de l'environnement, à la recherche de produits de qualité et à la préservation de la biodiversité.

1- La part de 2019, présentée dans le précédent carnet UE, avait été largement surestimée. Le pourcentage donné ici est plus fiable.



Les produits bio en restauration commerciale

■ Les restaurants commerciaux avec un menu¹ utilisent souvent des produits bio, mais il n'existe pas encore de restaurant totalement bio. Härmän Rati, Zum Beispiel et Ravintola Base sont des restaurants qui utilisent beaucoup de produits bio² (entre 50 et 90 % de bio selon la saison). Des produits bio sont également utilisés dans les cafétérias.

En France : des niveaux d'introduction de bio très variables

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^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements assurant un service public (scolaire³, crèches, universitaires, établissements de santé, sociaux, médico-sociaux, pénitentiaire...) comptent 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques. A compter du 1^{er} janvier 2024, ces niveaux d'introduction ont été étendus à la restauration d'entreprises du secteur privé.

■ Le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté Alimentaire a mis en place l'outil de suivi "ma-cantine" des 81 300 sites de restaurations collective enregistrés en 2023. Elle permet notamment la saisie les 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 2024⁴, 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 %. 2 secteurs d'activité dépassent cette moyenne : Education scolaire et administration, mais ils restent sous la barre des 20% de bio.

■ L'Agence BIO réalise chaque année une évaluation au stade de 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

1- Donc hors tables d'hôtes

2- Entre 50 et 90 % de bio selon la saison pour le premier et près de 70 % pour le deuxième

3- Les écoles maternelles, élémentaires, collèges et lycées représentent 36% des repas préparés en restauration collective.

4- <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/rapports-du-gouvernement-au-parlement>



représentent aujourd'hui un peu moins de 50 % du marché de la restauration collective.

■ L'Agence BIO a évalué à 516 millions € pour 2024 les achats bio au stade gros en restauration collective, 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 des achats de bio dans les cantines représentait moins de 6% des achats du secteur en 2024, contre 6% en 2023 et 7% en 2022. La croissance des achats de bio dans ce secteur est de 6,4%.

■ D'après une enquête de l'AMF publiée en juin 2024¹ et qui porte sur les écoles et élémentaires, seulement 18 % des communes respectaient les seuils de 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio, en vigueur depuis le 1^{er} 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'entreprises 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 un 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)², entre 20 et 25% pour les chefs et cheffes partenaires du programme Cuisinons Plus Bio³. D'après l'ADEME⁴, 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 limitation du gaspillage et de 0,20 € pour 50% de produits bio avec deux repas végétariens hebdomadaires et une limitation du gaspillage.

■ Certaines communes se distinguent par leur part élevée de produits bio dans les cantines scolaires⁵, tandis que d'autres sont encore loin d'atteindre l'objectif fixé par la Loi Egalim.

1- Enquête réalisée entre le 1er et le 22 septembre 2023 auprès des communes disposant d'une école publique.

2- <https://medias.amf.asso.fr/docs/DOCUMENTS/f1e075be975ccd5fb2533e1652cdf903.pdf>

3- <https://cuisinonsplusbio.fr/>

4- <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/6542-couts-complets-et-recettes-financieres-de-la-restauration-scolaire-queles-marges-de-manoeuvre-pour-la-transition-ecologique-.html>

5- Plus de six millions d'élèves déjeunent chaque jour à la cantine.



Part de bio dans les cantines scolaires :

Région	Collectivité	Part de bio en 2024
AURA	Caluire-et-Cuire	45% dans les écoles (aussi pour médico-social) (régie directe)
	Chambéry	45% dans les écoles (concédée)
	Clermont-Ferrand	46% dans les écoles (gestion directe)
	Grenoble	51% dans les écoles (aussi pour médico-social, social) (régie directe)
	Lyon	58% en élémentaire (gestion concédée) et 70 % dans les collèges de la métropole
	Saint-Etienne	75% dans les écoles (gestion concédée)
	Villeurbanne	27% dans les écoles (gestion directe)
	Département de la Drôme	Plus de 50% en moyenne sur les collèges département
Bourgogne-Franche-Comté	Auxerre	24% dans les écoles (gestion concédée)
	Besançon	46% dans les écoles (aussi pour social et médico-social) (gestion directe)
	Dijon	37% dans les écoles (gestion directe)
	Dole	33% dans les écoles (aussi pour entreprises, collèges, et médico-social) (gestion directe sur l'agglomération)
	Lons-le-Saunier	35% dans les écoles (gestion directe)
	Montbéliard	25% dans les écoles (gestion concédée)
	Communauté de Commune du Clusinois	62% dans les écoles (gestion directe)
	Département du Doubs	17 collèges à plus de 20%
Bretagne	Bruz	98% dans les écoles (aussi administration et médico-social)
	Langouët	87% dans les écoles (gestion directe)
	Lannion	64% dans les écoles (gestion directe)
	Pléneuf-Val-André	34% dans les écoles (gestion directe)
	Pluneret	57% dans les écoles primaires (gestion concédée)
	Rennes	41% dans les écoles (gestion directe)
	Saint-Brieuc	52% en 2024 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 20%
	Région Bretagne	24% de bio (sept 2025) sur les lycées bretons
Centre-Val de Loire	Argenton sur Creuse	52% dans les écoles (gestion directe)
	Blois	44% dans les écoles (gestion concédée)
	Bourges	25% dans les écoles (gestion concédée)
	Buzançais	42% dans les écoles (gestion directe)
	Olivet	35% dans les écoles (gestion directe)
	Tours	36% dans les écoles (gestion directe)
Grand-Est	Charleville-Mézières	21% dans les écoles (gestion directe)
	Colmar	26% dans les écoles (gestion directe)
	Epinal	44% dans les écoles (gestion directe)
	Metz	24% dans les écoles (aussi médico-social et social) (gestion concédée)
	Nancy	35% dans les écoles (gestion concédée)
	Strasbourg	39% dans les écoles (gestion directe)



	Toul	27% dans les écoles (gestion directe)
	Troyes	22% dans les écoles (gestion concédée)
Hauts-de-France	Cuincy	31% dans les écoles (gestion directe)
	Grand Synthe	100% dans les écoles depuis 2011
	Dunkerque	31% dans les écoles (gestion directe)
	Lille	60% dans les écoles en 2023
	Loison-sous-Lens	71% dans les écoles (gestion directe)
	Lys Lez Lannoy	31% dans les écoles (aussi médico-sociale et loisirs)
	Margny-lès-Compiègne	54% 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 100% bio sur Pas-de-Calais et Nord
Ile-de-France	Argenteuil	36% de bio dans les écoles (aussi médico-social) (gestion directe)
	Aubervilliers	35% dans les écoles (gestion concédée)
	Cergy	30% dans les écoles (gestion concédée)
	Champigny-sur-Marne	35% dans les écoles (gestion directe)
	Courbevoie	28% dans les écoles (aussi médico-social (gestion directe)
	Fontenay-sous-Bois	50% 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 (aussi administration) (gestion directe)
	Caisse des Ecoles Paris centre (1,2,3,4)	69% dans les écoles (gestion directe)
	Caisse des Ecoles de Paris 9	61% dans les écoles (gestion directe)
	Caisse des Ecoles de Paris 10	71% dans les écoles (gestion directe)
	Caisse des Ecoles de Paris 11	50% dans les écoles (gestion directe)
	Caisse des Ecoles de Paris 14	51% dans les écoles (gestion directe)
	Caisse des Ecoles de Paris 17	41 dans les écoles (gestion directe)
	Caisse des Ecoles de Paris 18	48% dans les écoles (gestion concédée)
	Caisse des Ecoles de Paris 20	62% dans les écoles (gestion directe)
	Romainville	35% 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)
	Villejuif	42% dans les écoles (gestion concédée)
Normandie	Alizay	89% dans les écoles
	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)
	Alizay	89% dans les écoles (gestion directe)
	Harfleur	26% dans les écoles s (gestion directe)
	Caen	30% dans les écoles (gestion directe)
	Rouen	34% dans les écoles (aussi social et médico-social)
	Agen	22% dans les écoles (gestion concédé)



Nouvelle-Aquitaine	Argenton-sur-Creuse	52% dans les écoles
	Bayonne	57% dans les écoles (gestion concédé)
	Bordeaux-Mérignac	66% dans les écoles (aussi social et médico-social) (gestion directe)
	Canéjean	31% dans les écoles (gestion directe)
	Coulon	28% dans les écoles (gestion directe)
	La Rochelle	28% dans les écoles (gestion directe)
	Niort	23% dans les écoles (gestion directe)
	Pessac	42% dans les écoles (gestion concédée)
	Poitiers	26% dans les écoles (gestion directe)
	Département de Dordogne	34 collèges à plus de 20% en gestion directe)
	Département des Pyrénées-Atlantiques	30 collèges à plus de 20% en gestion directe)
	Département du Lot-et-Garonne	24 collèges à plus de 20% en gestion directe)
	Département des Landes	16 collèges à plus de 20% en gestion directe)
	Département de la Gironde	29 collèges à plus de 20% en gestion directe)
Occitanie	Auch	16% dans les écoles (gestion directe)
	Cahors	16% dans les écoles (gestion directe)
	Barjac	67% dans les écoles (gestion directe)
	Foix	13% dans les écoles (gestion directe)
	Prades-le-Lez	55% dans les écoles (gestion directe)
	Millau	60% dans les écoles (aussi médico-social) (gestion directe)
	Montpellier	37% dans les écoles (gestion directe)
	Lagraulet-du-Gers	90% dans les écoles (gestion directe)
	Narbonne	21% dans les écoles (gestion concédée)
	Nîmes	40% dans les écoles (gestion concédée)
	Toulouse	31% dans les écoles (gestion directe)
	Département du Gard	28 collèges à plus de 20% en gestion directe)
	Département du Gers	19 collèges à plus de 20% en gestion directe)
Pays de la Loire	Angers	40% dans les écoles (gestion directe)
	Laval	22% dans les écoles (gestion directe)
	Le Mans	25% dans les écoles (aussi médico-social)
	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 concédée)
	Saint-Nazaire	44% dans les écoles (gestion directe)
	Saumur	24% dans les écoles (gestion concédée)
PACA	Aix-en-Provence	34% dans les écoles (gestion directe)
	Antibes	46% dans les écoles (aussi médico-social) (gestion directe)
	Arles	27% dans les écoles (aussi médico-social et entreprises)
	Avignon	40% dans les écoles (gestion directe)
	Briançon	53% dans les écoles (gestion directe)
	Carpentras	43% dans les écoles (gestion directe)
	Correns	59% dans les écoles (gestion directe)



Hyères	25% dans les écoles (gestion concédée)
Marseille	27% dans les écoles (gestion concédée)
Mouans-Sartoux	100% dans les écoles (aussi crèches et restaurant administratif) depuis 2012 (gestion directe)
Nice	27% dans les écoles (aussi médico-social) (gestion directe)
Châteauneuf-Grasse	67% 4 dans les écoles (aussi médico-social et social) (gestion directe)
Ramatuelle	54% dans les écoles (aussi médico-social) (gestion directe)
Saint-Rémy de Provence	90% dans les écoles (gestion directe)

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

■ L'introduction de bio par les communes s'accompagne souvent d'autres actions comme la réduction du gaspillage alimentaire (Ex : Mouans-Sartroux 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 Epinal).

■ S'agissant des crèches, quelques villes se distinguent :

- Lyon avec 100% depuis 2023,
- Montreuil avec 70% dès 2021,
- La Rochelle avec 35% en 2023.

■ Certains collèges ont atteint des parts de bio importante, c'est le cas de 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 95 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 CROUS étaient de 8,5 %. La progression a été forte en 2025 et certains CROUS pourraient atteindre les 20%. Le CNOUS et l'Agence BIO ont commencé à travailler ensemble en septembre 2025 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.

- S'agissant de la restauration d'entreprise, quelques groupes s'en sortent bien.

- 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 1^{er} 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 plus grand restaurant bio 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 les mobiliser 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.



En Grèce : très peu de bio en restauration

- Les cantines proposent très peu de produits bio.
- Il n'existe pas de cahier des charges public pour l'utilisation de produits bio en RHD, ni de politique publique pour développer le bio dans ce circuit. En revanche, il existe des cahiers des charges privés comme Biokouzina. Seul un très petit nombre d'hôtels sont certifiés.
- L'utilisation de produits bio en restauration reste rare et se fait uniquement sur l'impulsion du dirigeant de l'établissement. La chaîne de luxe Greotel utilise ses propres produits bio.

En Hongrie : une utilisation des produits bio en RHD en développement

- L'utilisation de produits bio dans la restauration collective est en développement, soutenue par des initiatives gouvernementales et des projets locaux.
- Le programme pilote Mintamenza a été lancé en 2014 dans le Sud-Est de la Hongrie. Il visait à augmenter la part de produits locaux et biologiques dans les cantines scolaires. Il a été soutenu par le gouvernement hongrois et a impliqué divers acteurs, notamment des nutritionnistes, des chefs, des ONG et des citoyens, dans le but de promouvoir une alimentation plus saine et durable dans les écoles. Il a servi de modèle pour d'autres initiatives similaires en Hongrie.

En Irlande : encore peu de bio

- Suite à la publication de la stratégie et du plan d'action en matière de marchés publics verts 2024-2027, l'Etat s'est fixé pour objectif qu'au moins 10 % en valeur des aliments achetés via les marchés publics¹ soient certifiés bio.
- L'Irish Organic Association propose une certification pour les établissements de restauration collective, les restaurants et les traiteurs.
- De nombreux restaurants en Irlande intègrent des produits biologiques dans leurs menus, néanmoins, il n'en existe qu'un seul qui soit entièrement bio et certifié : The Strawberry Tree².

1- Cette mesure s'applique notamment aux cantines scolaires, hôpitaux et prisons.

2- A Macreddin Village, dans le comté de Wicklow,



En Italie : une introduction précoce de produits bio dans les cantines

■ En 2024, environ 80 % des Italiens ont choisi des aliments biologiques dans les restaurants, bars et cantines.

Les produits bio en restauration collective

■ L'introduction de produits bio en restauration scolaire a débuté en 1986. En 1999, une loi nationale a encouragé de nombreuses municipalités à acheter des produits bio.

■ La législation italienne de 2024 prévoit des taux de bio en volume dans les cantines scolaires par catégorie de produits, notamment 100 % pour les œufs, les jus de fruits, le lait et les yaourts, 70 % pour les fruits et légumes, les légumes secs, les céréales et l'huile d'olive.

La législation de l'Emilie-Romagne va plus loin en demandant aux cantines des écoles maternelles et primaires de se fournir de préférence en produits bio lorsque le produit est disponible sur le marché.

■ En 2020, le ministère de l'Agriculture a mis en place un fonds de 10 millions € pour développer l'utilisation de produits bio dans les cantines scolaires¹. Malheureusement, le montant de ce fonds a été réduit à 5 millions € en 2024 et à 4,6 millions € en 2025².

Les objectifs de ce fonds sont de permettre de réduire les coûts pour les familles et de mettre en place des actions d'informations et de promotion dans les écoles. Par exemple, des actions de promotion des produits bio auprès du personnel de restauration scolaire et des enseignants sont organisées pendant 3 ans dans le Piémont.

En 2024, 86 % de l'enveloppe a été répartie entre les régions, tandis que 14 % étaient destinés à des actions de promotion et d'éducation.

■ De nombreuses villes italiennes ont des taux importants d'utilisation de produits bio dans les cantines scolaires.

Un certain nombre de communes atteignent les 100% de bio pour plusieurs catégories de produits.

1- Plus de 2,6 millions d'enfants mangent chaque jour dans les cantines scolaires italiennes.

2- Il est annoncé à 3,8 millions € pour 2026.



Les produits bio dans la restauration scolaire publique italienne



Part de bio en volume

- Entre 30 et 49%
- Entre 50 et 79%
- entre 80 et 99%

Source : Agence BIO d'après différentes sources italiennes



- Les produits bio sont davantage utilisés dans les écoles que dans le reste de la restauration collective. Des produits bio ont été introduits dans quelques hôpitaux, comme celui de Villa Salus à Venise.

Les produits bio en restauration commerciale

- L'utilisation de produits bio se développe en restauration commerciale.

Près de 70 % des restaurants italiens proposent des produits bio.

Il existe deux marques privées : 100 % Bio Gourmet pour une utilisation exclusive d'ingrédients bio et Menù Bio Gourmet pour les menus ou les spécialités bio (avec au moins 70 % d'ingrédients bio)¹.

Des produits bio sont également largement utilisés par des restaurants non certifiés.

- Une enquête de 2025 menée par Nomisma pour l'Observatoire Sana a révélé que 68% des Italiens considèrent la présence de produits biologiques dans les restaurants comme essentielle. Cette tendance est confirmée par une enquête de The Fork de 2023, selon laquelle 56 % des consommateurs italiens préfèrent les restaurants qui adoptent des pratiques durables, notamment l'utilisation de produits biologiques.



- L'agritourisme est très développé en Italie. En 2023, 1 440 fermes bio le pratiquaient.

En Lettonie : un développement récent dans les cantines publiques

- Il existe une certification bio pour les restaurants. Elle est contrôlée par l'Etat. Il est possible de faire certifier des plats, des menus ou l'établissement (3 niveaux²). La présence de produits bio dans les restaurants restait encore assez limitée en 2024 car l'intérêt des restaurateurs pour les produits bio est encore faible.

- Les réglementations gouvernementales sur les marchés publics écologiques stipulent que dans toutes les cantines publiques, au moins 50 % du lait et du kéfir doivent être bio et au moins 20 % des produits céréaliers. Latvijas Bioloģiskās lauksaimniecības asociācija, l'association bio lettone, promeut actuellement l'inclusion d'autres groupes de produits et l'augmentation de la part en bio des groupes de produits déjà concernés.

1- Un site www.gourmetbio.it a été créé.

2- 20-50%, 50-80% ou 80-100%



En Lituanie : des produits bio dans un certain nombre de crèches

- La Lituanie réglemente la restauration bio depuis mai 2009. Elle a introduit un cahier des charges national et un système de contrôle volontaire. En mai 2021, elle a lancé une nouvelle législation qui revisite les règles d'étiquetage et de contrôle de la restauration collective bio. La certification reste volontaire car elle permet d'attirer des entreprises réellement motivées et désireuses de se certifier bio, sans pour autant décourager tous les autres opérateurs de la filière d'introduire du bio dans leurs menus. En 2024, 2 restaurants commerciaux et 8 crèches étaient certifiés bio.
- Un arrêté gouvernemental du 30 avril 2019 vise à encourager la consommation de produits alimentaires transformés de qualité dans les établissements d'éducation de la petite enfance.
- Depuis 2023, l'Agence nationale de paiement propose des financements pour les établissements préscolaires pour compenser la différence de coût lorsqu'ils incluent dans leur menu des produits bio ou d'autres produits de qualité.
- Depuis 2025, les crèches et les écoles peuvent demander une aide aux frais de certification bio.
- 70 crèches ont utilisé des produits bio en 2023. Des produits bio ont également été introduits dans des maisons de retraite et des hôpitaux.

Au Luxembourg : des produits bio dans toutes les cantines scolaires

- L'objectif est d'atteindre 20 % de produits bio dans la restauration collective publique (écoles, universités, garderies, maisons de retraite et hôpitaux) d'ici 2025.
- Dans les 112 restaurants et cafétérias scolaires et universitaires de Restopolis, la part de bio a atteint 17 % en 2023. Restopolis propose également un plat 100 % bio quotidiennement dans tous ses restaurants scolaires et universitaires.
- L'utilisation de produits bio a été étendue à toutes les cantines scolaires à la rentrée 2024, avec le programme Supply4future.
- Plusieurs restaurants luxembourgeois proposent des produits bio, certains sont totalement bio.

Aux Pays-Bas : une part de bio encore modeste en RHD

- L'introduction de produits bio en RHD a commencé à se développer réellement en 2014. La RHD est en retard par rapport au reste du marché néerlandais. La part de marché bio dans ce circuit est estimée entre 1 et 2 %. L'offre bio disponible chez les grossistes fournissant ce secteur est encore relativement limitée.



- Il n'existe pas de certification bio publique pour les restaurants et les cantines, mais la fondation EKO Quality Mark a créé une certification privée s'appuyant sur le modèle danois avec trois niveaux.
- Les produits bio les plus utilisés en RHD sont le pain, les produits laitiers, les œufs, la viande, le thé, les boissons et les produits d'épicerie sèche.
- La stimulation de l'utilisation de produits bio en RHD fait partie du plan d'actions bio lancé fin 2022. Le Food Service Institute a été chargé par le gouvernement de réaliser une analyse des possibilités/opportunités pour le bio sur le marché de la restauration hors domicile. Un projet pilote a également été mené à la demande du ministère de l'Agriculture et a montré comment il était possible d'atteindre 25 % de produits bio dans la restauration gouvernementale. Le précédent gouvernement néerlandais avait l'intention de fixer des critères minimaux pour le bio dans ses propres cantines/pour ses propres traiteurs et de développer un label bio pour le marché de la restauration hors domicile. Cependant, cela n'a pas été fait et le gouvernement a changé en 2024.
- A Amsterdam, les entreprises, la municipalité, les établissements de santé et les universités ont signé un accord en 2025 pour rendre leurs cantines plus saines et plus durables. L'un des objectifs à horizon 2030 est d'atteindre au moins 25 % d'aliments bio.

En Pologne : encore très peu de produits bio en RHD

- Grâce au projet européen Biocanteens, des produits bio ont été introduits dans la restauration scolaire de Wrocław¹ en 2021. Certaines écoles de la commune servent des repas 100 % biologiques
- PIŻE, la Chambre polonaise de l'alimentation biologique, soutient l'introduction de produits bio dans les écoles et autres institutions publiques.
- Les restaurants proposant des produits bio sont peu répandus.

Au Portugal : deux cahiers des charges privés

- Deux cahiers des charges privés ont été approuvés par le ministère de l'Agriculture pour l'utilisation de produits biologiques en restauration collective. Ces cahiers des charges concernent sept établissements situés dans les communes de Lisbonne, Oeiras et Matosinhos. Ces établissements servent des repas composés d'au moins 70 % de produits bio.
- La stratégie nationale pour l'agriculture biologique de 2017 prévoit l'introduction de produits bio dans les cantines.

1- Ville de Silésie



■ Un projet pilote Cantines bio a été mis en place dans un petit nombre d'écoles au cours de l'année scolaire 2018/2019. L'objectif principal du projet était d'incorporer des produits bio dans les menus des cantines scolaires publiques, tout en informant et en sensibilisant les élèves, le personnel éducatif et les familles aux bienfaits de l'alimentation biologique. Ce projet a impliqué cinq écoles de Lisbonne et cinq autres de Loures. Bien que le projet ait pris fin en décembre 2021, il a servi de modèle pour d'autres initiatives similaires dans le pays. Par exemple, la municipalité de Idanha-a-Nova¹ a lancé un programme analogue, visant à offrir des repas scolaires 100 % bio. De plus, le ministère de l'Agriculture a mis en place un système de classification des cantines scolaires basé sur l'utilisation de produits bio, encourageant ainsi d'autres établissements à adopter des pratiques similaires



■ Plusieurs restaurants intègrent des produits biologiques dans leurs menus, comme le Bio Restaurante Vegetariano et le Prado, tous les deux situés à Lisbonne.

En République Tchèque : une utilisation de produits bio encore modeste

■ Depuis septembre 2025, un décret relatif à la restauration scolaire impose une part obligatoire de 2 % d'aliments bio dans les cantines scolaires de plus de 180 convives. A compter de septembre 2028, cette part passera à 5 %.

■ L'utilisation de produits bio en restauration commerciale se développe rapidement, même si ce marché reste encore modeste. Ce sont essentiellement les restaurants de Prague qui utilisent des produits bio.

En Roumanie : pas de produits bio dans les cantines

■ Il n'existe pas de certification bio pour les cantines et restaurants.

■ Les produits bio n'ont pas été introduits dans les cantines publiques, mais certains restaurants commerciaux de Bucarest et d'autres grandes villes en utilisent.

En Slovénie : un développement récent

■ Début 2019, le ministère de l'Agriculture de Slovénie a décidé de promouvoir l'agriculture bio pour développer l'utilisation de produits bio et locaux dans les institutions publiques (écoles, jardins d'enfants et hôpitaux).

■ Une loi stipule que la part de bio dans les établissements publics doit être de 15 %. Elle s'élève actuellement à 13 %. Les institutions rencontrent des difficultés à s'approvisionner en produits bio locaux.

¹ Elle a été reconnue comme la première Biorégion du Portugal en 2024.



En Suède : un recul ces dernières années

Les produits bio en restauration collective

■ La Suède est le pays avec la plus grande proportion de produits bio dans les achats publics. Jusqu'en 2023, l'objectif public, fixé en 2017, était d'introduire 60 % de produits bio en valeur dans toutes les municipalités d'ici 2030 (écoles maternelles et primaires, hôpitaux et autres institutions publiques). Le gouvernement actuel a décidé de supprimer cet objectif.

La moyenne nationale de bio dans les cantines publiques est malheureusement en recul depuis plusieurs années. En 2024, elle a été de 33,7 %, contre 34,2 % en 2023¹. Depuis plusieurs années, un certain nombre de gestionnaires accordent plus d'importance à l'utilisation de produits locaux que d'aliments bio.

En 2023, 90 communes avaient une part supérieure à 30 %.

■ Les écoles sont en première place dans la restauration collective publique pour l'utilisation de produits bio. 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.

■ En 2023, Örebro était la commune qui proposait le plus de produits bio en restauration collective publique avec 67,3 %, mais la part de bio a reculé de 2,7 points par rapport à 2022 (70 %). Quatre autres municipalités avaient également déjà dépassé l'objectif de 60 % : Borlänge (64,5% avec -3,5 points vs 2022), Malmö (61,9 %, mais avec -7,1 points vs 2022), Orust (61,7 % avec +1,7 point vs 2022) et Lunds (60,7 % avec -2,3 points)².



Les hôpitaux ne relèvent pas de la compétence des municipalités et ne sont donc pas inclus dans les pourcentages de bio affichés par les communes.

■ A Malmö, la principale raison de la baisse d'utilisation de produits bio a été le manque de produits bio sur le marché (en lien avec le recul du nombre de producteurs bio ces dernières années), combiné à une hausse des prix des denrées alimentaires. D'autres communes, comme Västerås³, ont baissé leurs achats de produits bio également en raison de réductions de budget.

■ Certaines collectivités locales s'étaient fixé leurs propres objectifs. En 2017, 88 % des communes avaient des objectifs d'achats bio, en 2020 cette part est tombée à 67 %.

A Uppsala, l'objectif de développement est en cours de révision⁴.

A Malmö, il n'y a plus d'objectif clair au niveau municipal depuis 2020, mais le comité politique du département des services (responsable des cantines scolaires) a toujours un objectif de bio dans les cantines scolaires de 80 %.

1- Contre 37 % en 2022, contre 38 % en 2021 et 39 % en 2019

2- Stockholm était à 49,7 % de bio en 2023 (quasiment stable vs 2022), occupant la dixième place des villes suédoises.

3- Cette commune utilise un peu plus de 40 % de produits bio, contre 60 % il y a quelques années.

4- Uppsala approchait les 60 % de bio en restauration collective en 2024.



A Lunds, qui était en tête du classement il y a quelques années, le conseil municipal a décidé fin 2019 de supprimer l'objectif de la municipalité de consommer 100 % d'aliments bio. Il n'existe plus aucun objectif bio.

- Certaines communes ont leur propre élevage bio, ce qui facilite l'approvisionnement local.
- Les utilisations globales de produits bio par les cantines sont restées quasiment stables en valeur en 2024 par rapport à 2023 (- 0,2 %).

Les produits bio en restauration commerciale

- Les ventes de produits bio dans les restaurants ont reculé de 2,8 % en 2024 par rapport à 2023.
- La part de bio dans les restaurants commerciaux a été évaluée à 7,3 % en valeur pour l'année 2024.
- Depuis 2012, tous les restaurants à l'intérieur des trains proposent des menus bio et un grand nombre d'hôtels servent du café et du lait exclusivement bio. En 2013, KRAV a lancé un projet Restaurant for 1 000 afin d'augmenter le nombre de restaurants et de traiteurs certifiés bio.
- Une application permettant d'identifier les restaurants avec plus de 25 % de produits bio à proximité a été lancée en 2019.
- Deux compagnies de transport ont introduit des produits bio et sont certifiées : la Scandinavian Airlines et la compagnie de bateaux Stromma.



Conclusion

- La restauration hors domicile représente aujourd'hui un vecteur essentiel de diffusion et de démocratisation de l'alimentation biologique dans l'Union européenne. En rendant le bio accessible à tous, elle contribue à la fois à l'amélioration de la qualité des repas servis dans les établissements publics et privés, à la sensibilisation des citoyens aux enjeux environnementaux et sanitaires, ainsi qu'au développement des filières agricoles locales. Soutenir l'utilisation de produits bio en RHD, c'est donc agir simultanément pour la santé publique, la préservation de l'environnement et le développement économique local.
- La décision de s'approvisionner en produits bio peut être prise à différents niveaux : de la cantine individuelle à la municipalité ou à la région.
- A travers les exemples nationaux et régionaux présentés, cette publication illustre la vitalité et la créativité des acteurs engagés dans la transition alimentaire



européenne. Elle souligne également les défis encore à relever pour atteindre les objectifs fixés par l'Union européenne en matière de durabilité, de souveraineté alimentaire et de résilience des systèmes agroalimentaires.

- Les avancées les plus significatives ont été enregistrées là où des objectifs chiffrés, des plans d'action nationaux et des mécanismes de soutien public ont été mis en place, combinant accompagnement technique, formation des personnels de cuisine et incitations financières.

- Les expériences réussies démontrent que le développement du bio dans les cantines publiques n'entraîne pas systématiquement une hausse du coût des repas lorsqu'il s'accompagne d'une formation du personnel de cuisine, d'une meilleure organisation des achats, d'une lutte efficace contre le gaspillage alimentaire et d'une valorisation des produits locaux et de saison.

- De nombreux pays restent encore au stade des projets pilotes ou de l'expérimentation. Le partage d'expériences entre territoires pionniers et régions émergentes apparaît donc comme un levier essentiel pour accélérer la transition. Les réseaux tels que les Villes Bio Européennes ou les programmes de transfert comme BioCanteens témoignent de la capacité des acteurs à mutualiser leurs réussites et à faire progresser collectivement la restauration durable.



Lexique

Agritourisme bio : Hébergement ou restauration à la ferme proposant des produits issus de l'agriculture biologique.

AMA : Organisme public autrichien sous tutelle du Ministère fédéral de l'Agriculture. Il a été créé en 1993. Il assure la promotion et le soutien des produits agricoles. Il a notamment pour mission de suivre les marchés et les prix des produits agricoles et de gérer les paiements pour les services environnementaux. Cette structure publie les données sur le marché bio autrichien.

AMF : Association des Maires de France et des Présidents d'Intercommunalités, créée en 1907 et reconnue d'utilité publique dès 1933. L'AMF œuvre depuis pour toujours mieux préserver les intérêts des communes et de leur intercommunalité. La libre administration des communes et la décentralisation sont au cœur de la vocation de l'Association.

A'Verdis : Cabinet allemand accompagnant ses clients dans le développement de solutions de restauration durables pour la RHD.

Bio Forschung Austria : Institut de recherche autrichien dédié à l'agriculture biologique. Il a été fondé en 1979.

Bio-Städte : Réseau allemand des villes bio. Ses membres sont Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bonn, Brême, Cologne, Darmstadt, Delmenhorst, District de Basse-Bavière, District de Lüchow-Dannenberg, Erfurt, Erlangen, Freiburg, Freising, Goslar, Hambourg, Heidelberg, Höhenkirchen-Siegertsbrunn, Ingolstadt, Karlsruhe, Lanshut, Lauf an der Pegnitz, Leipzig, Much, Munich, Münster, Nuremberg, Regensburg, Wittenhausen et Würzburg.

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft : Association faîtière des producteurs agricoles, des transformateurs et des commerçants d'aliments bio. Elle compte 16 associations membres : Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AöL), Biokreis, Bioland, Bioland Verarbeitung & Handel e.V., Biopark, Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN), Dachverband ökologische Pflanzenzüchtung in Deutschland (BÖLN), Demeter, Ecoland, ECOVIN, GÄA, Interessengemeinschaft der Biomärkte, Naturland, Arbeitsgemeinschaft der ökologisch engagierten Lebensmittelhändler und Drogisten (AÖL), Reformhaus eG et Verbund Ökohöfe.

Cantines en Italie : Ensemble des lieux de restauration scolaire dépendant d'une même collectivité publique.

CNOUS : Centre national des œuvres universitaires et scolaires

CPAER : Consejo de la Producción Agraria Ecológica de La Rioja. C'est l'organisme officiel chargé, notamment, de la certification et du contrôle des produits agricoles biologiques dans la région de La Rioja.

Crèches en Allemagne : Elles accueillent les enfants de 1 an jusqu'à 6 ans.

Good Food : Label bruxellois pour une alimentation durable incluant le bio.



Loi EGALIM : Loi française pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous, promulguée le 1^{er} novembre 2018. Le mode de production biologique est particulièrement mis en avant par la loi qui fixe un objectif de 20 % de produits bio en restauration collective élargie à la restauration collective privée à l'exception des restaurants d'entreprises privées : Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, une part au moins égale, en valeur, à 20 % de produits bio ou issus d'une ferme en conversion sera comprise dans les repas servis dans les restaurants collectifs. Cet objectif s'applique aux établissements gérés par des personnes morales de droit public ou privé, dès lors qu'ils ont la charge d'une mission de service public.

Ma Cantine : Plateforme numérique gratuite développée par le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire français pour accompagner les acteurs de la restauration collective vers des pratiques plus durables.

Milan Center for Food Law and Policy : Organisation italienne dédiée à l'étude et à la promotion du droit à l'alimentation et de la durabilité des systèmes alimentaires. Née à la suite de l'Exposition universelle de Milan 2015, elle œuvre pour renforcer la gouvernance mondiale des ressources alimentaires. Elle favorise le dialogue entre institutions, chercheurs et citoyens sur les politiques alimentaires. Son objectif est de soutenir des cadres juridiques garantissant l'accès équitable à une alimentation saine et durable.

Pacte de Milan : Accord international promu par la FAO par lequel les villes participantes s'engagent à élaborer des modèles alimentaires durables, équitables et sains. Actuellement, 197 villes sont signataires de ce pacte.

PIŻE : La Chambre polonaise de l'alimentation biologique, est une organisation regroupant des agriculteurs, des transformateurs et des distributeurs bio. Sa mission est de promouvoir les produits bio, en participant à des campagnes éducatives et en organisant des événements professionnels.

Pro Luomu : Association nationale de développement de l'agriculture biologique, créée en 2011. Elle regroupe des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des acteurs de la restauration. Ses missions sont de promouvoir l'agriculture biologique et d'œuvrer au développement du marché bio national et des exportations de produits bio.

Restauration collective publique : Elle comprend les crèches, les cantines d'écoles, de collèges et de lycées, les universités, les hôpitaux, les bâtiments gouvernementaux, les prisons et les armées.

Restauration commerciale : Elle regroupe les établissements qui préparent et vendent des repas ou des boissons destinés à être consommés immédiatement, sur place ou à emporter, dans un cadre concurrentiel et marchand.

Restauration scolaire en gestion concédée : La collectivité confie la gestion à une entreprise privée spécialisée qui gère le service. Elle peut produire les repas dans sa propre cuisine centrale ou sur place. La collectivité paye le prestataire, et celui-ci s'occupe de tout ou partie du service (production, distribution, personnel, nettoyage...).



Restauration scolaire en régie directe : La collectivité gère elle-même le service. La commune (ou l'EPCI) assure directement la production et la distribution des repas. Elle emploie son propre personnel (cuisiniers, agents de service, encadrants). Elle achète les denrées alimentaires, le matériel, et gère la cuisine municipale. Les recettes (paiement des familles) et les dépenses (salaires, achats, entretien) sont intégrées au budget communal.

Restopolis : Il s'agit du service public de restauration collective du Luxembourg, placé sous la tutelle du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse. Créé en 2005, il a pour mission d'assurer une alimentation saine, équilibrée, durable et accessible dans les établissements scolaires et universitaires du pays

RHD : Restauration hors domicile, également appelée restauration hors foyer. Elle comprend la restauration collective et la restauration commerciale.

URBACT : Programme européen visant à aider les villes à développer des politiques urbaines durables et innovantes. Il favorise la coopération et l'échange de bonnes pratiques entre villes sur des enjeux communs. L'objectif est d'améliorer la qualité de vie des zones urbaines.

Vitalküche : Il s'agit d'un label de qualité spécifique au secteur de la restauration collective en Basse-Autriche. Il vise à garantir une alimentation équilibrée, régionale, saisonnière et biologique dans les établissements participants. Une part minimum de 25 % de bio est requise dans les menus.



Sources

■ Les informations sur les produits bio en RHD proviennent de sources multiples¹ : A'Verdis, Agence BIO, AIAB, AMA Marketing, Bio Austria, Bio Bank, Bio Eco Actual, Bio Hotels, Biofach, Biojournaal, Bionext, Bioselena, Biostädte, Biowallonie, BÖLN, BÖLW, CAIB, COPAE, Danish Agriculture & Food Council, Denmark Statistics, Dirección General de Alimentación de Castilla-La-Mancha, EkoCentria, EkoConnect, Ekologiska Lantbrukarna, EkoMatCentrum, Ecozept, Fresh Plaza, Greenplanet, Hortidaily, Junta de Andalucía, Latvijas Bioloģiskās lauksaimniecības asociācija, Manger Demain, Mensa Cívica, Milano Ristorazione, ministères de l'Agriculture du Danemark, de la Lituanie, de la Roumanie et de la Slovénie, Municipalités d'Ancone, Bolzano, Bruges, Fiorano Modenese, Gaeta, Latina, Lecco, Liège, Lunds, Malmö, Namur, Nuoro, Parme, Piacenza, Pise, Rome, Savone, Udine, Uppsala, Västerås et Venise et Verbania, NAOS, Ökolandbau, Organic Denmark, Savonia University of Applied Sciences et UZEI

Crédit photos

ADOCOM, Bio Hotels, Bioselena, Florian Domergue, EkoCentria/Tero Takaloeskola, Régis Grman, Jeanne-Eloïse Guérin, KRAV, Sarah Le Douarin, Dorota Metera et Organic Denmark,

1- Liste non exhaustive

LES CARNETS INTERNATIONAUX DE L'AGENCE BIO
Novembre 2025



L'AGRICULTURE BIO DANS L'UNION EUROPEENNE



REDACTION et INFOGRAPHIE

Sarah Le Douarin

OBSERVATOIRE NATIONAL
DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
sarah.le-douarin@agencebio.org

Agence française pour le
développement et la promotion de
l'agriculture biologique
12 rue Henri Rol-Tanguy
93100 Montreuil
01 48 70 48 30

www.agencebio.org

