

Observatoire 2013 des produits biologiques en restauration collective

Depuis 2009, l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective suit l'évolution des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies d'introduction retenues ainsi que les perspectives de développement.

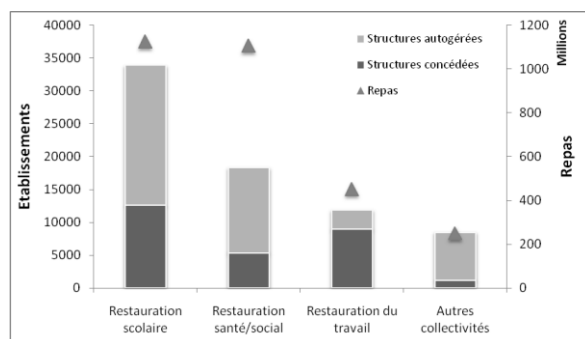
L'introduction des produits biologiques dans la restauration collective constitue en effet un des axes d'actions du plan "Ambition Bio 2017" visant à favoriser le développement de l'agriculture biologique. L'objectif de 20% de produits biologiques dans la restauration collective a notamment été maintenu¹.

La restauration collective à caractère social en France²

- ✓ 15 millions de Français prennent chaque jour au moins un repas hors de leur domicile, dont plus de la moitié en restauration collective.
- ✓ Près de 73 000 structures de restauration collective, publiques ou privées, distribuent environ 3 milliards de repas par an dans les secteurs principaux suivants :

- **l'enseignement** (restauration scolaire et universitaire),
- **la santé et le social** (restauration hospitalière, maisons de retraite...),
- **le travail** (restauration d'entreprises et d'administrations),
- **les autres collectivités** (centres de vacances, armées, établissements pénitentiaires...).

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

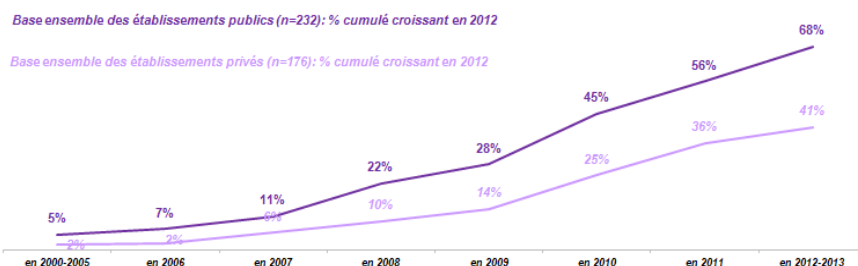


- ✓ L'ensemble de ces secteurs totalise plus de 7 milliards d'euros HT d'achats alimentaires (hors petits déjeuners), répartis de façon quasiment égale entre produits frais, produits surgelés et produits d'épicerie.
- ✓ En moyenne, sur 10 établissements de restauration collective, 6 fonctionnent en gestion directe et 4 en gestion concédée à des sociétés spécialisées.

La bio bien installée dans les assiettes³

- ✓ Depuis 2012, les établissements de restauration déclarant proposer des produits biologiques à leurs convives sont majoritaires : **56% en 2013**, alors qu'ils n'étaient que 4% avant 2006 et 46% début 2011.
- ✓ Le secteur scolaire est le plus concerné, avec **73% d'établissements qui déclarent proposer des produits bio**, suivi du secteur du travail, avec 50% d'établissements, puis du secteur de la santé et du social, avec 30% des établissements.
- ✓ L'introduction est plus significative dans le secteur public (68% des établissements) que dans le privé (41% des établissements).

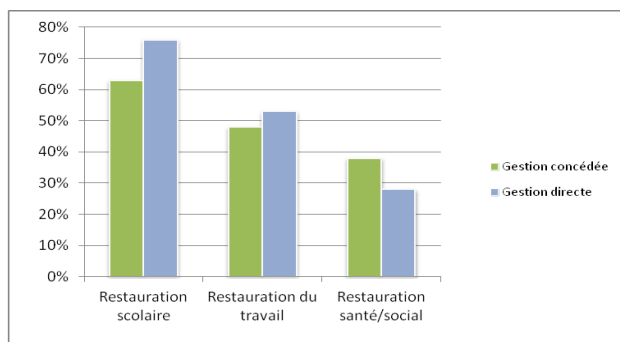
Part des établissements proposant des produits biologiques en restauration collective dans les secteurs publics et privés (source : Etude Agence Bio/CSA-2013)



Typologie des établissements

- ✓ Les produits bio sont davantage introduits au sein des grosses structures (plus de 500 repas par jour : 74% proposent des produits bio), et dans celles ayant les budgets alimentaires les moins élevés (62% proposent des produits bio).
- ✓ La part des établissements introduisant des produits bio progresse est de 58% en gestion directe et de 52% en gestion concédée.

Part des acheteurs de produits bio dans les différents secteurs de la restauration (source : Etude Agence Bio/CSA-2013)



Les formules et la fréquence retenues

- ✓ L'introduction de produits bio se fait encore pour 46% des établissements uniquement **sous la forme de produits et d'ingrédients bio** plutôt que de plats (19% des établissements) ou de menus entièrement bio (35% des établissements).
- ✓ Parmi les acheteurs de produits bio, **65% en proposent au moins une fois par mois** (contre 36% en 2009), **45% en proposent au moins une fois par semaine** (17% en 2009), et **16% tous les jours** (5% en 2009).
- ✓ Lorsqu'ils sont introduits, **la part des produits biologiques dans le montant total des achats des établissements est passée de 5% en 2008 à 12% en 2012 en moyenne**. Ce taux monte cette année à 23% pour le pain.

Les produits régionaux toujours majoritaires

- ✓ Les établissements déclarent acheter des produits bio d'origine française à 85%. La part des produits régionaux est majoritaire depuis 2012 (57% en 2013). D'ailleurs, **87% des acheteurs déclarent porter attention à l'origine des produits bio utilisés**.
- ✓ La saisonnalité demeure le premier critère de choix d'un fournisseur de produits bio (à 80%), suivi de l'origine régionale (à 67%).

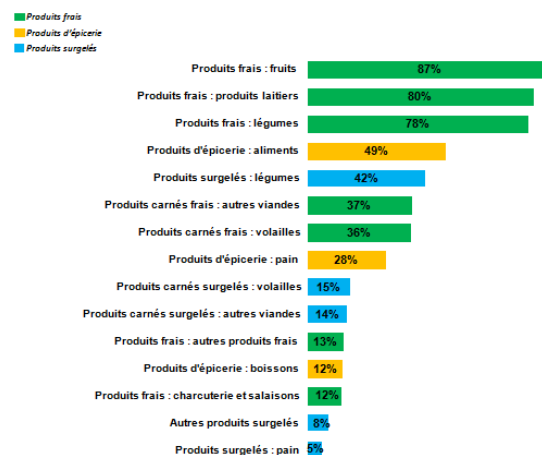
Les produits bio frais sont les plus introduits

- ✓ Les principaux produits bio introduits en restauration collective sont les produits frais, notamment :
 - les **fruits frais** (87% des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer),
 - les **produits laitiers** (80%),
 - les **légumes frais** (78%).

- ✓ On retrouve également :

- les **produits d'épicerie** (49% des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer),
- La **volaille** fraîche (36%) et surgelée (15%),
- Les **produits carnés** frais (37%) et surgelés (14%),
- les **légumes surgelés** (42%),
- le **pain** frais (28%) et surgelé (5%).

Part des acheteurs par famille de produits bio (source : Etude Agence Bio/CSA-2013)



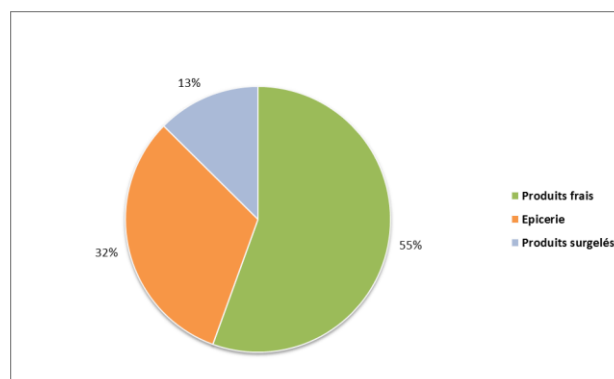
- ✓ Certaines familles ont des produits vedette :

- les **pommes** parmi les fruits (79% des établissements ayant introduit des produits bio déclarent en proposer) ;
- les **yaourts** parmi les produits laitiers (76% des établissements ayant introduit des produits bio déclarent en proposer) ;
- les **carottes** parmi les légumes (66%) ;
- le **poulet** et le **bœuf** parmi les produits carnés frais (respectivement 34% et 29%) ;
- les **pâtes** et le **riz** parmi les produits d'épicerie (respectivement 37% et 32%).

- ✓ Le **nombre moyen de familles de produits bio** introduites est de **5,1** en moyenne cette année (contre 5,6 en 2012).

- ✓ La **part des produits surgelés dans le total des achats progresse cette année**, passant de 9% en 2010 et 2011 à 13% en 2012.

Répartition des achats en produits bio par famille (source : Etude Agence Bio/CSA-2013)



Le marché des produits bio en restauration collective

- ✓ Les achats de produits bio en restauration collective ont été estimés à **169 millions d'euros HT pour 2012** pour l'ensemble des familles de produits (frais, surgelés, épicerie, hors pain), soit une progression de 7% en un an. Ainsi, ce marché représentait en 2012 :
 - 2,4% des achats alimentaires de la restauration à caractère social (contre 0,6% en 2008),
 - 4,1% du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.

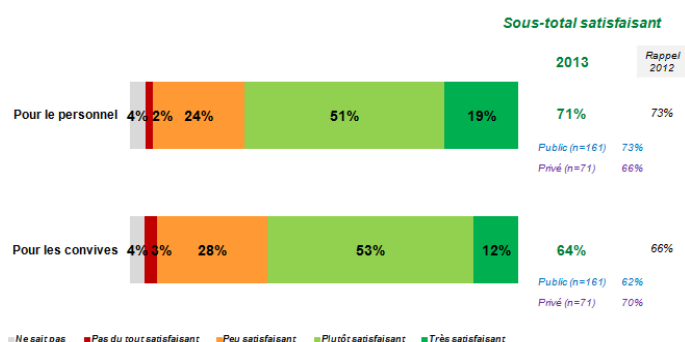
Le coût de l'introduction des produits bio

- ✓ 9 établissements sur 10 ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût de 19% en moyenne (en baisse significative depuis 2011 où il était de 26%).
- ✓ Une majorité (68%) a cherché à le réduire, notamment :
 - en limitant le gaspillage (82%),
 - en mettant en concurrence les fournisseurs (72%),
 - en travaillant sur l'éducation alimentaire (67%),
 - en groupant les achats (65%),
 - en passant des partenariats au niveau local, cette action étant en hausse significative cette année.

Un bilan positif

- ✓ Au final, les responsables de restauration ayant opté pour l'introduction de produits biologiques jugent celle-ci satisfaisante, que ce soit pour le personnel (71% de satisfaits) ou pour les convives (64% de satisfaits).
- ✓ Au-delà de leur prix, la méconnaissance des produits bio est le motif d'insatisfaction le plus évoqué.

Bilan de l'introduction des produits biologiques (source : Etude Agence Bio/CSA-2013)



Les perspectives à horizon 2014

- ✓ L'introduction des produits bio devrait se poursuivre et toucher encore de nouveaux établissements : **21% de non acheteurs de produits bio actuellement ont déclaré avoir l'intention d'introduire des produits biologiques dans leurs menus d'ici 2014**, et les « réfractaires » sont en baisse (22% contre 27% en 2012).

- ✓ Le potentiel de nouveaux acteurs est plus important dans les secteurs actuellement en retrait (restauration du secteur privé et du secteur santé/social).
- ✓ **Les produits bio pourraient ainsi être présents dans 78% des restaurants collectifs en 2014 (84% dans le secteur public et 89% des restaurants scolaires), pour une part des achats pouvant atteindre 15 à 19% en moyenne.**
- ✓ Tous secteurs confondus, les produits bio les plus présents resteront :
 - les fruits frais (70% des établissements envisagent d'en introduire),
 - les légumes frais (66%),
 - les produits laitiers (61%).

D'après le baromètre CSA/Agence Bio 2012 « perception et consommation des produits biologiques », les Français sont de plus en plus intéressés par l'introduction de produits bio en restauration, notamment :

Dans le domaine scolaire :

- **75%** des parents des enfants qui n'ont jamais eu de produits bio à l'école le souhaiteraient.

A l'hôpital :

- **68%** des Français se disent intéressés par des repas avec des produits bio dans les hôpitaux (contre 62% en 2011).

Dans les maisons de retraite :

- **63%** des Français se disent intéressés par des repas avec des produits bio dans les maisons de retraite (60% en 2011).

En vacances :

- **63%** des Français se disent intéressés par des repas avec des produits bio dans les centres de vacances (50% en 2011).

Au travail :

- **59%** des actifs se disent intéressés par des produits bio dans leur restaurant d'entreprise (53% en 2011) et **44%** par des produits bio dans les distributeurs automatiques (41% en 2011).

Au restaurant :

- **58%** des Français se disent intéressés par des produits bio au restaurant (53% en 2011) et **47%** en restauration rapide (46% en 2011).

¹ Dans tous les secteurs de la restauration collective, l'Etat donne l'exemple avec l'objectif d'introduire 20% de produits biologiques dans ses commandes. Cela concerne en particulier les domaines suivants :

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

² D'après données sur la restauration collective fournies par Gira Foodservice.

³ L'ensemble des données de l'observatoire 2013 des produits biologiques en restauration collective est issu de l'enquête Agence Bio/CSA réalisée du 18 au 22 mars 2013 auprès de 408 responsables des achats d'établissements de la restauration collective représentatifs de l'ensemble des opérateurs du secteur en France (hors établissements sociaux, structures collectives de loisirs et communautés religieuses).

LE COMITE « ACTIONS EN RESTAURATION COLLECTIVE BIO »

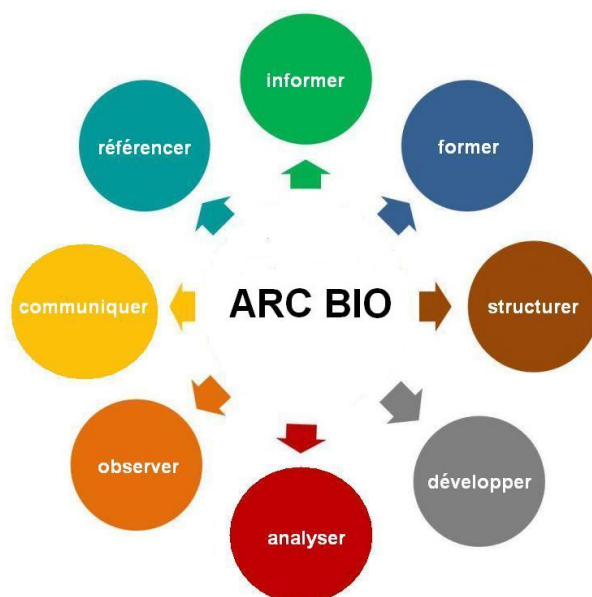
Une plateforme de concertation, d'expertises et de développement de complémentarités

Rassemblés au sein du comité de pilotage ARC Bio (Actions en Restauration Collective Bio), tous les acteurs se mobilisent en vue d'une introduction réussie des produits bio en restauration collective :

INFORMER

Depuis l'**espace restauration** de son site Internet www.agencebio.org, l'Agence Bio propose d'accéder facilement aux principales données et informations concernant l'introduction des produits bio en restauration collective :

- ✓ **observatoire** national des produits bio en restauration collective,
- ✓ **guides d'introduction** des produits bio en restauration,
- ✓ **annuaires des fournisseurs** de produits bio spécifiques à ce secteur,
- ✓ **outils de communication** disponibles,
- ✓ **lettres d'information, témoignages,**
- ✓ **site de recueil d'expériences,**
- ✓ **principaux contacts et sites partenaires.**



FORMER

Pour ceux qui souhaitent aller plus loin, des formations sont proposées par l'Etat et les relais régionaux de la Bio, que ce soit pour les cuisiniers, responsables des achats, gestionnaires, décideurs...

COMMUNIQUER

L'Union européenne, l'Agence Bio, les relais régionaux (GAB, CIVAM...), certaines interprofessions et des fournisseurs proposent des outils de communication et d'accompagnement pour informer les convives et le personnel sur les spécificités et l'intérêt des produits biologiques.

REFERENCER

Les producteurs, transformateurs, distributeurs et sociétés de restauration sont de plus en plus nombreux à proposer des produits biologiques et services adaptés au secteur de la restauration collective. Des annuaires sont disponibles au niveau national et régional pour mieux les identifier.

STRUCTURER

Mettre en relation les différents acteurs et structurer l'offre et la demande sont des étapes essentielles pour atteindre les objectifs souhaités. L'émergence de projets régionaux et supra régionaux associant décideurs, acteurs de la bio, fournisseurs et utilisateurs doit être par tous les moyens encouragée. Avenir Bio et d'autres dispositifs d'accompagnement font partie des multiples leviers disponibles.

DEVELOPPER

L'approvisionnement en produits biologiques pour la restauration collective nécessite de convertir de nouveaux opérateurs à ce mode de production, notamment au niveau local. Les chambres d'agriculture et autres relais régionaux interviennent pour les sensibiliser et les accompagner dans cette évolution.

**Pour en savoir plus : www.agencebio.org
Espace pro / espace restauration**