



Rejoindre1880

Le bio dans la restauration collective : où en est-on ?

La loi EGalim de 2018 fixe un objectif de 20 % de produits bio en restauration collective d'ici 2022. Un an après sa promulgation qu'en est-il ? Pour répondre à cette question, l'Agence Bio a commandité une enquête menée par CSA Research.

La loi EGalim, promulguée le 1^{er} novembre 2018 (1), a fixé un objectif ambitieux : 20 % de produits bio en restauration collective, élargi à la restauration collective privée à l'exception des restaurants d'entreprises privés. « *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 sont en charge d'une mission de service public (2).

En 2019, un an après la promulgation de cette loi, l'Agence Bio (3) a souhaité faire le point en consacrant son enquête annuelle (cf. encadré *Méthodologie de l'enquête*), conduite par CSA Research, au sujet de l'introduction des produits bio dans la restauration collective.

De l'approvisionnement à l'offre de produits bio

Une présence des produits bio confortée

En 2019, 65 % des établissements introduisent, ne serait-ce que de temps en temps, des produits bio dans leurs menus. Cette tendance ne cesse de croître ces trois dernières années : en 2017, 57 % des établissements interrogés déclaraient avoir introduits des produits bio et 61 % en 2018.

Ainsi depuis 2017, la part des restaurants collectifs introduisant du bio a crû de +14 %. Toutefois, 35 % des établissements déclarent ne pas avoir encore introduit de produits bio à l'heure même où le 4^{ème} Programme national nutrition santé, publié le 20 septembre 2019, affiche un objectif de 100 % de la population consommant au moins 20 % de produits végétaux biologiques par semaine.

Les produits issus de fermes en conversion vers l'agriculture bio font aussi partie de la cible de 20 % d'introduction de la loi EGalim. Or 36 % des établissements ont introduit des produits en conversion vers l'agriculture biologique, soit +2 % par rapport à 2018. Cette proportion inférieure à celle des établissements introduisant des produits bio s'explique par le manque de structuration d'une offre de produits en conversion plus difficiles à identifier par ailleurs.

Une dynamique plus marquée dans les secteurs publics et scolaires

C'est la restauration scolaire qui compte de façon marquée le plus d'établissements introduisant des produits bio et le plus fort dynamisme : 86 % des établissements en proposent (+7 points par rapport à 2018) alors qu'ils ne sont que 58 % pour la restauration du travail et 38 % pour le secteur sanitaire et

Méthodologie de l'enquête

Afin de mesurer l'introduction en 2019 des produits bio en restauration collective dans les secteurs de l'enseignement, du travail et de la santé/social, CSA Research a interviewé, par téléphone du 3 au 20 septembre 2019, 1040 établissements de la restauration collective publics comme privés via un fichier de contacts représentatifs du marché fourni par Gira, avec des quotas sur la région pour un redressement des résultats d'enquête afin d'être représentatif des régions, des types d'établissements et de leur secteur d'activité.



social. La restauration scolaire représente une part conséquente du secteur public. Ainsi 78 % des établissements publics proposent des produits bio, en hausse par rapport à l'an dernier (71 %).

Parmi les établissements introduisant des produits bio, ce choix est porté avant tout par la direction (dans 60 % des cas). L'introduction est impulsée dans 44 % des cantines scolaires par les parents d'élèves, alors que 85 % des parents d'élèves souhaitent plus de bio dans leurs cantines (source : Baromètre consommateur, Agence BIO/Spirit Insight, 2019).

L'approvisionnement bio de proximité encouragé

Parmi les établissements de la restauration collective qui introduisent des produits bio, 73 % encouragent l'approvisionnement bio de proximité et 83 % d'entre eux le font en utilisant le critère de « performances en matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture ».

Cet engagement se traduit par un approvisionnement en produits bio à 72 % français et même à 50 % régionaux selon les responsables d'établissements introduisant du bio interrogés.

Les produits frais toujours privilégiés

Comme dans les éditions précédentes, les produits frais bio figurent parmi les produits introduits par le plus grand nombre d'établissements : 90 % des établissements introduisant des produits bio introduisent des fruits bio, 82 % des légumes bio et 76 % des produits laitiers bio. Même si plus en retrait, le nombre d'établissements introduisant des viandes fraîches

a progressé de façon notable depuis 2017, en passant de 34 % à 41 % entre 2017 et 2019 pour les volailles et, de 32 % à 45 % pour les autres viandes.

Parmi les fruits, les pommes et les poires sont proposées par respectivement 84 % et 60 % des établissements. Pour les légumes frais bio, le nombre d'établissements introduisant des carottes bio (75 % versus 69 % en 2018) ainsi que des tomates bio (62 % versus 54 %) est important et progresse. En ce qui concerne les produits laitiers bio, les yaourts bio introduits par 73 % des établissements, demeurent un produit bio phare pour la restauration collective.

Une offre enrichie : des plats entièrement bio ou des menus 100 % bio

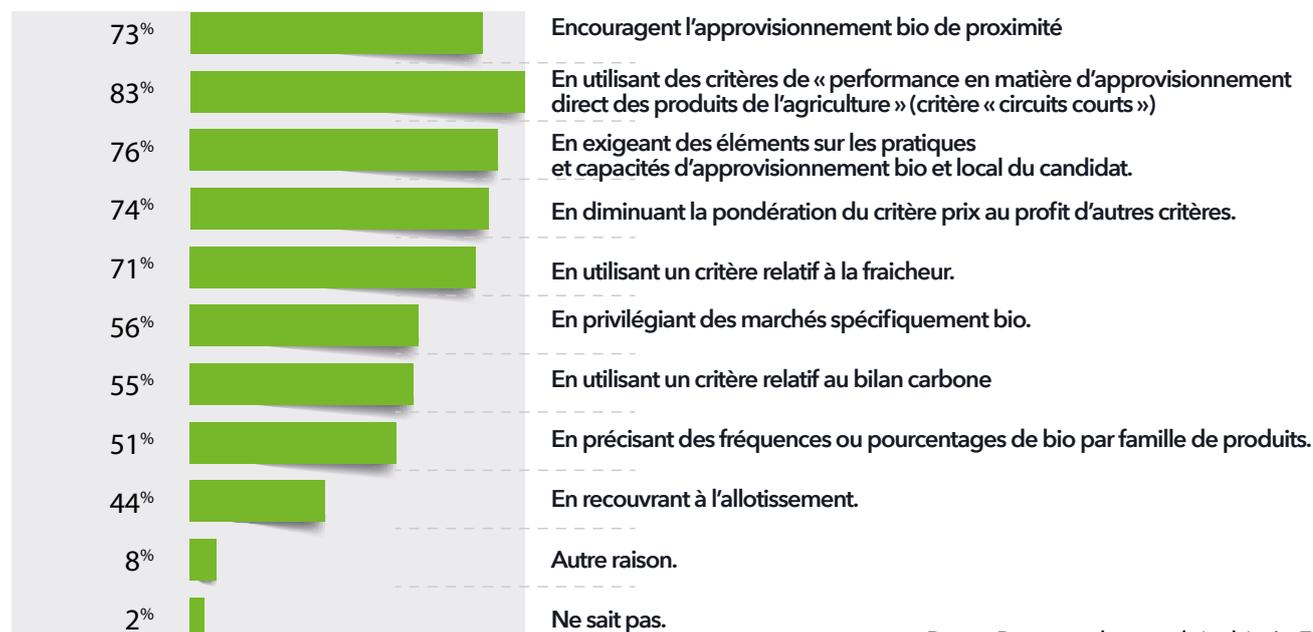
- Parmi les établissements proposant du bio,
- 64 % proposent des plats entièrement bio ne serait-ce que de temps en temps,
- 34 % proposent des menus 100 % bio au moins de temps en temps, en croissance de +5 % depuis 2018,
- 26 % proposent des offres 100 % bio au moins une fois par mois, en augmentation de 10 points par rapport à 2018.

(1) Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, promulguée le 1^{er} novembre 2018.

(2) Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

(3) agencebio.org

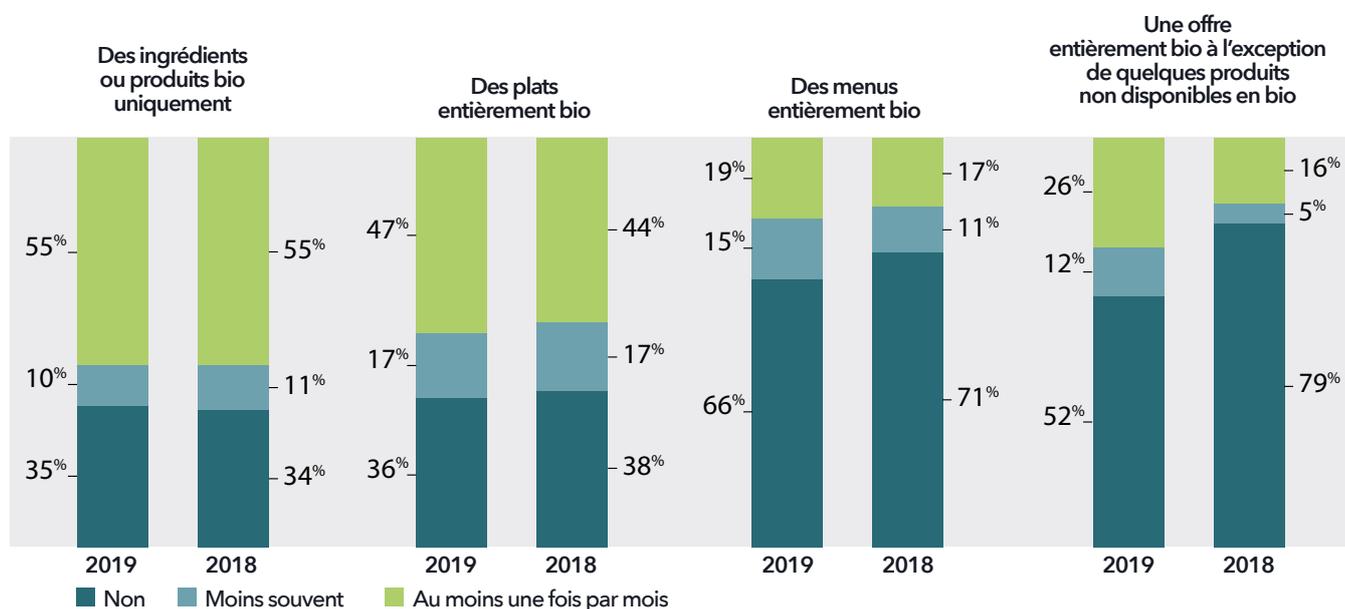
Dans vos appels d'offres (marché de denrées), encouragez-vous l'approvisionnement bio de proximité ?



Base : Propose des produits bio (n 721)



Proposez-vous à vos convives, même de temps en temps ? Base : *Propose des produits bio (n 721)*



Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective. Agence Bio/CSA research, septembre 2019.

Deux mécanismes peuvent expliquer cette nouvelle tendance vers une offre plus complète :

- la structuration des filières d'approvisionnement de la restauration collective et la diversification des gammes de produits facilitent l'approvisionnement pour l'ensemble des produits bio composant les repas ;
- un menu 100 % bio est plus facile à valoriser auprès des convives qu'un plat bio et à fortiori un produit ou un ingrédient bio. Cela peut être l'occasion d'un événement, d'un repas à thème quand cette offre est occasionnelle.

Quelles stratégies pour limiter le coût ?

Un surcoût matière des produits bio qui rémunère la qualité

81 % des établissements proposant des produits bio estiment que leur introduction a généré un surcoût estimé, en moyenne, à 20 % tant au niveau des achats de matière qu'au global. Le prix plus élevé des produits bio s'explique par un coût de production supérieur en bio, et le souci d'une rémunération juste des différents maillons des filières.

Parmi les établissements n'envisageant pas d'introduire de produits bio en 2020, 60 % invoquent comme raison le surcoût matière lié à son introduction. C'est pourquoi ceux qui contournent ce frein ont été interrogés sur leur stratégie.

Vers des stratégies gagnantes pour endiguer le surcoût

Près de la moitié des établissements déclarant un surcoût le lisse sur l'ensemble des repas, sans répercussion sur le prix

des repas pour les convives, généralement à niveau de qualité constant.

65 % des établissements ayant subi un surcoût lié à l'introduction de produits bio ont cherché à le limiter.

Comment ? Un ensemble de stratégies sont mises en œuvre. Notons que :

- 88 % des établissements ont tenté de limiter ce surcoût en limitant le gaspillage,
- 71 % en achetant davantage de produits bruts,
- 68 % en passant par des partenariats au niveau local,
- 55 % en introduisant des plats/repas végétariens. Cette stratégie est en hausse par rapport à 2018 (46 %) en accord avec les recommandations des politiques publiques en termes d'alimentation et nutrition du Programme national pour l'alimentation (4). Ces chiffres s'inscrivent à la fois dans les attentes sociétales pour une meilleure prise en compte des enjeux environnementaux ainsi que dans les politiques publiques pour améliorer l'alimentation et la nutrition en agissant sur le gaspillage alimentaire, la fraîcheur des produits, leur degré de transformation et l'augmentation de la consommation de protéines végétales comme levier de consommation de viande bio.

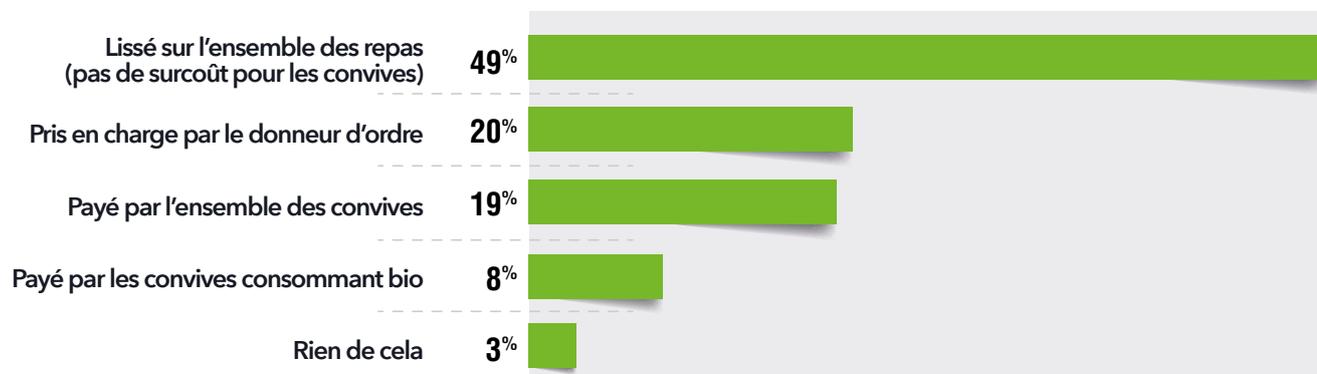
Les perspectives pour 2022

En 2020, 22 % des établissements projettent d'introduire du bio dans leur restaurant alors qu'ils ne le faisaient pas en 2019, et ce de façon certaine pour 8 % d'entre eux. En 2019, parmi les établissements interrogés seuls 13 % n'ont pas l'intention d'introduire de produits bio l'année



Le surcoût lié à l'introduction des produits bio est-il principalement...

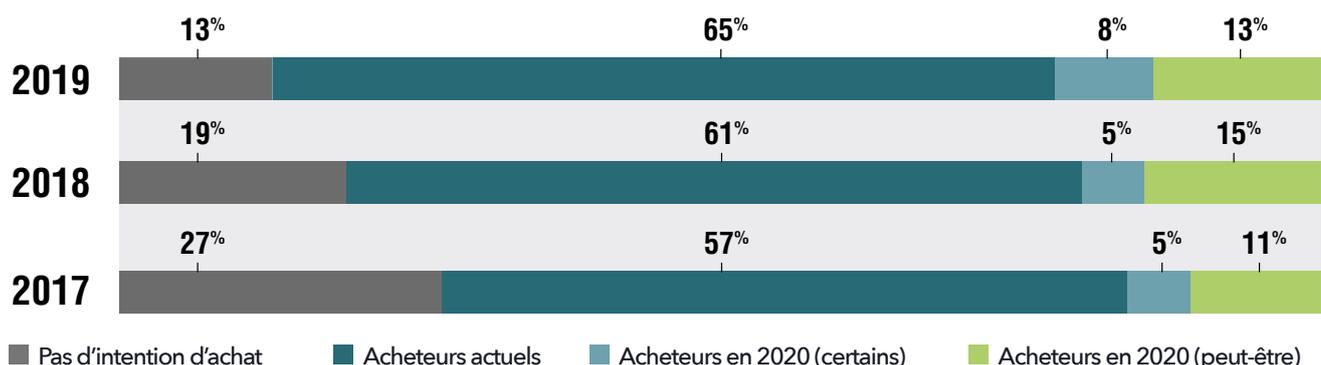
Base : Oui, il y a un surcoût à l'introduction des produits bio (n = 596)



Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective. Agence Bio/CSA research, septembre 2019.

Pensez-vous qu'en 2020, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Base : Ensemble (n = 1040)



Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective. Agence Bio/CSA research, septembre 2019.

suivante. Ce chiffre est en baisse pour la deuxième année consécutive avec un recul très net de 14 points pour la période (il s'établissait à 19% en 2018 et 27% en 2017).

Le nombre d'établissements n'ayant pas l'intention d'introduire de bio en 2020 est en recul à la fois dans le public et le privé, tant en restauration scolaire qu'au travail mais pas dans le secteur sanitaire et social, secteur où ce chiffre est pourtant significativement plus élevé.

Ce dernier secteur est pourtant concerné par la cible d'introduction de 20% de produits bio en restauration collective de la loi EGalim.

Encore du chemin à parcourir

La dynamique d'introduction des produits bio en restauration collective se poursuit mais n'a enregistré qu'une accélération modérée suite à la promulgation de la loi EGalim en 2018. Si le surcoût engendré par l'introduction de bio continue de décourager plus d'un établissement sur trois, ceux qui ont franchi le

pas ont su trouver des moyens de le limiter en le lissant sur l'ensemble des repas, sans surcoût pour le convive, et à niveau de qualité constant.

Pour ceux qui ont introduit des produits bio, il est intéressant de constater que l'approche s'inscrit dans une démarche globale plus durable et plus saine où le gaspillage alimentaire est limité, où les sources de protéines sont diversifiées avec plus de repas végétariens à la faveur de viandes de meilleure qualité, bio notamment. Enfin, les établissements proposent de plus en plus des menus 100% bio, résultat de l'organisation des approvisionnements bio et qui met en lumière les actions entreprises en ce sens.

Un an après la promulgation de la loi EGalim, les lignes bougent mais il reste encore du chemin à parcourir. ■

Source : dossier de presse « Etat des lieux du Bio en restauration hors domicile, un an après la promulgation de la loi EGalim, Agence Bio, novembre 2019 », téléchargeable sur agencebio.org