

Dernière  
mise à jour  
en mars  
2010



# il fait Bio dans mon assiette

Manger Bio en restauration collective,  
c'est possible !

Lettre d'information de la filière "Agriculture Biologique" en Bretagne

## N°15 - 2009 - Fiche "Repères" Recommandations publiques - Études - Sondages



### Maîtriser le contexte pour réussir son projet

La mise en oeuvre d'un projet d'intégration d'ingrédients Bio en restauration collective nécessite de **connaître le plus précisément possible le contexte dans lequel ce projet s'inscrit** : orientations politiques, attentes des convives, enseignements à tirer d'études et d'observatoires...

Cette fiche "Repères" s'inscrit dans cette démarche en présentant la synthèse des éléments disponibles.

Cette information s'adresse à tous les acteurs du développement de la restauration collective Bio. En effet, l'implication des personnels de cuisine, évidemment fondamentale, ne suffit pas et ceux-ci expriment fréquemment leur souhait d'être accompagnés et soutenus dans leurs démarches.

### Construire et accompagner le projet à plusieurs est d'ailleurs une des conditions de sa réussite.

Dans cet objectif, ce document constitue une information utile d'**aide à la décision** pour les élus, les parents d'élèves...

### 1 Synthèse des recommandations publiques

Loi Grenelle 1  
3 août 2009

Parue au Journal Officiel le 3 août 2009, la loi de programmation relative à la mise en oeuvre du Grenelle de l'environnement (dite "Loi Grenelle 1") entérine dans ses dispositions les grandes lignes des conclusions du Grenelle comme objectifs à atteindre pour s'orienter vers une société plus sobre en carbone et moins pilleuse de ressources naturelles.

Ainsi, l'État se fixe notamment l'objectif de promouvoir l'achat public respectueux de l'environnement en favorisant l'insertion de critères environnementaux et le recours aux variantes environnementales dans les appels d'offres lancés dans le cadre d'un marché public. Cette mesure devra permettre de réduire le coût écologique du transport, notamment les émissions de gaz à effet de serre, en veillant à faciliter l'utilisation des produits fabriqués à proximité de la zone de consommation, à établir.

En restauration collective publique, l'objectif est de 15% de produits Bio en 2010 et de 20% en 2012. La part de produits saisonniers ou de faible impact environnemental pour leur production et mise à disposition doit croître de façon identique.

Consultez le texte de la loi n°2009-967 (Loi Grenelle 1) :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020949548>

### ► Il faut pourtant retenir que ces objectifs chiffrés sont des recommandations et non des obligations.

Pourquoi signaler ici le caractère non obligatoire de ces objectifs ? Selon les derniers chiffres officiels (2008), la surface agricole utile (SAU) dédiée à l'Agriculture Biologique en France représente un peu plus de 2% de la SAU globale nationale. Malgré les efforts conjugués des acteurs de la filière Bio et de l'Etat (objectifs de 6% en 2012 et 20% en 2020), et compte tenu des volumes de produits nécessaires en restauration collective, la généralisation

Dans cette  
fiche "Repères"...

#### Synthèse des recommandations publiques :

- Loi Grenelle 1
- Circulaires "État exemplaire"
- Réforme des marchés publics
- Plan d'action régional

#### Études :

- Observatoire national de la Bio en restauration collective (2009)
- En Bretagne, une sélection d'ingrédients à privilégier

#### Du côté des sondages :

- Enquête "Le Bio à l'école" (FMVM)
- Baromètre CSA / Agence Bio (2008)
- Sondage TNS Sofres (2008)

### ABONNEMENT GRATUIT

Vous souhaitez recevoir votre  
prochaine lettre d'information par mail,  
permettant une rediffusion rapide à vos  
collègues et contacts,  
envoyez un message à :

virginie.fassel@  
interbiobretagne.asso.fr

soudaine de l'intégration de 20% d'ingrédients Bio en restauration collective en 2012 risquerait fort probablement d'être synonyme d'importations.

Cet objectif est particulièrement ambitieux et il tire la demande vers le haut, et cela est donc positif. Néanmoins, pour ne pas risquer un recours aux importations pour des denrées qui pourraient être produites sur le territoire breton ou national, nous préférons conseiller de ne pas se focaliser sur cet objectif chiffré et **nous concentrer sur la progression régulière et cohérente des ingrédients Bio en restauration collective** (rencontre avec les acteurs locaux / régionaux, planification des productions, engagements sur les quantités, voire contractualisation...). Les choix opérés par les acteurs de la restauration collective (cuisiniers, gestionnaires, élus...) auront donc un impact direct sur le devenir et les orientations de la Bio.

**Pensez-y !  
Les acteurs de la restauration, en intégrant une démarche d'introduction de produits Bio, deviennent des acteurs de la filière Bio.  
Leurs choix déterminent une partie du développement de cette filière !**

Deux circulaires du 1<sup>er</sup> Ministre sur l'exemplarité de l'Etat  
2 mai et 3 décembre 2008

En complémentarité des objectifs inscrits dans la loi "Grenelle 1", la circulaire du 1<sup>er</sup> Ministre du 2 mai 2008 demande aux services de l'État (et notamment aux préfets de région et de département en ce qui concerne les structures déconcentrées) d'inciter les services de restauration des administrations de l'État et des établissements publics placés sous leur tutelle à **utiliser régulièrement des denrées issues de l'Agriculture Biologique, que ce soit pour la restauration collective ou pour les besoins des réceptions officielles**. Les restaurants concernés sont ceux des administrations centrales et de leurs services déconcentrés, et des établissements publics placés sous tutelle, qu'ils soient réservés aux agents de l'État et de ses établissements ou ouverts au public, tels ceux des CROUS et des Centres Hospitaliers Universitaires. L'objectif, pour l'année 2010, est d'introduire 15% de denrées Bio dans les menus, et d'atteindre 20% en 2012, à l'image des chiffres envisagés plus globalement en restauration collective – et notamment scolaire – à l'issue du Grenelle de l'environnement. Cette

mesure vise également les contrats en cours d'exécution (incitation à la signature d'avenants intégrant cet objectif).

La mise en oeuvre de la circulaire devra être accompagnée d'**actions de sensibilisation des usagers** ainsi que de **formations des personnels de la restauration collective à l'utilisation de denrées issues de l'Agriculture Biologique**. Cette orientation s'inscrit dans la stratégie nationale de développement durable qui prévoit que l'État s'applique à lui-même cette démarche pour encourager globalement la consommation de produits Bio.

Le 3 décembre 2008, une nouvelle circulaire du 1<sup>er</sup> ministre réaffirmait le devoir de l'État "d'utiliser ses propres moyens de fonctionnement pour renforcer et favoriser

*l'émergence de modes de production et de consommation plus durables*".

\* IFORE : Institut de Formation de l'Environnement du Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement Durable et de la Mer

\*\* FNAB : Fédération Nationale d'Agriculture Biologique

Sans attendre la révision prochaine de la Stratégie Nationale de Développement Durable\*, le 1<sup>er</sup> ministre a demandé à ses ministres d'établir en 2009 un Plan "Administration Exemplaire" pour le fonctionnement courant des services et des établissements publics placés sous leur responsabilité. Chaque plan ministériel doit s'appuyer sur vingt actions communes détaillées dans des fiches annexées à la circulaire : **la fiche n°5 concerne l'alimentation et mentionne exclusivement les produits issus du mode de production biologique**.

\* Le projet Stratégie Nationale de Développement Durable (SNDD) 2009-2013, validé par le comité de suivi du Grenelle de l'Environnement le 10 septembre 2009, sera soumis au Conseil économique, social et environnemental (CESE) avant de faire l'objet d'une approbation officielle par le Comité interministériel de développement durable (CIDD). Son objectif est d'offrir un cadre de référence et d'orientation pour l'ensemble des acteurs privés et publics, en cohérence avec la stratégie des instances européennes et avec les engagements internationaux de la France. Elle adopte pour ce faire 9 défis-clés, parmi lesquels le N°3 (intitulé "Production et consommation durables") reprend les objectifs chiffrés issus du Grenelle.

Consultez le texte de la circulaire du 2 mai 2008 : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018806803>

Consultez le texte de la circulaire du 3 décembre 2008 : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020243534>

Consultez le projet de SNDD 2009-2013 soumis à l'avis du CESE : [http://www.developpement-durable.gouv.fr/rubrique.php3?id\\_rubrique=1043](http://www.developpement-durable.gouv.fr/rubrique.php3?id_rubrique=1043)

Marchés publics : Annulation des dispositions du décret relevant de 4.000 à 20.000 € HT le seuil de la procédure adaptée  
10 février 2010

Par une décision du 10 février 2010, le **Conseil d'État annule les dispositions du décret du 19 décembre 2008 relevant de 4.000 à 20.000 € HT le seuil en deçà duquel un marché public peut être passé sans publicité ni concurrence préalable**.

**Article mis à jour en mars 2010**

**Cette annulation prendra effet à compter du 1<sup>er</sup> mai 2010 !**

Afin que cette annulation ne remette pas en cause les nombreux marchés d'ores et déjà passés sur le fondement du nouveau seuil, ce qui serait contraire au principe de sécurité juridique, le Conseil d'État a précisé que l'annulation des dispositions du décret en cause ne prendrait effet qu'à compter du 1<sup>er</sup> mai 2010, sous réserve des actions engagées contre des actes pris sur leur fondement.

Ce revirement juridique aura notamment un impact sur l'approvisionnement en produits Bio en restauration collective, le relevage du seuil l'année dernière ayant permis de travailler plus étroitement avec les fournisseurs régionaux, avec une latitude financière plus importante.

En savoir plus / accès à la décision :

<http://www.conseil-etat.fr/cde/fr/communiqués-de-presse/marchés-publics.html>

Consultez le Code des Marchés Publics 2009 :

<http://www.marchespublicspme.com/code-des-marchés-publics-2009.html>

Plan d'action régional pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable

Une circulaire de la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) du 2 janvier 2009 adressée aux préfets de région pour la mise en œuvre de plans d'actions régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable, prévoit notamment des actions visant à "Soutenir la consommation de produits biologiques en restauration collective" (action 13.2).

Inter Bio Bretagne, ses partenaires et la DRAAF Bretagne, via le SRAL (Service Régional de l'Alimentation) ont travaillé en 2009 sur la définition d'un plan d'action régional devant susciter la consommation de produits Bio en restauration scolaire, mais aussi administrative et inter-administrative.

Les actions prévues feront l'objet de communications futures.

## ② Observatoire national de la Bio en restauration collective 2009 Principaux résultats !

L'Agence Bio\* a confié début 2009 au cabinet Gressard, en partenariat avec CSA, une étude approfondie pour mesurer le niveau d'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies retenues et les clés et perspectives de développement. Principaux enseignements à retenir...

La Bio fait son chemin dans les assiettes !

On constate en effet que l'introduction des produits Bio a pris un réel essor depuis 2006, accentué courant 2008 par les conclusions du Grenelle de l'environnement et par la parution des circulaires "État exemplaire".

Les estimations issues de l'étude font apparaître pour l'année 2009 que **36% des établissements de la restauration collective (26 000 établissements environ) proposeraient des produits Bio**, ne serait-ce que de temps en temps.

D'après les estimations réalisées à l'occasion de ces travaux, les formules retenues pour l'introduction d'ingrédients Bio en restauration collective varient d'un établissement à l'autre :

- 39% proposent des menus Bio,
- 11% proposent des plats Bio,
- **50% proposent des menus / plats comportant des produits Bio**, avec 5% qui proposent au moins un produit Bio tous les jours.

Cette dernière solution, préconisée généralement par les fournisseurs Bio, introduit **de la régularité dans les approvisionnements et une certaine flexibilité pour les collectivités**. La structuration de la filière Bio pour proposer une offre quantitativement et qualitativement adaptée au marché de la restauration collective dépendra notamment du développement d'un **approvisionnement régulier et progressif**.

Les produits Bio les plus introduits

En 2008, les produits Bio les plus introduits en restauration collective étaient, par ordre d'importance :

*Fruits (pomme, poire, orange, banane, kiwi), produits laitiers (yaourt, fromages, desserts lactés), légumes (carotte, crudités - tels que radis, concombre, betterave - tomate, salade, pomme de terre, poireaux), épicerie (riz, pâtes, biscuits, huile, farine), volaille (poulet, dinde), viande (bœuf, porc, agneau), pain.*

### En Bretagne, une sélection d'ingrédients à privilégier en restauration collective

Des produits Bio bretons ont été sélectionnés par les fournisseurs Bio bretons sur la base de deux critères croisés, pour une accessibilité optimale pour la restauration collective :

- **Des ingrédients disponibles en région Bretagne en quantité suffisante** (en prenant notamment en compte la saisonnalité des produits Bio)
- **Des ingrédients compétitifs pour le marché de la restauration collective**

Certains produits tels que la viande de porc, la charcuterie, le poisson d'élevage et la volaille de chair ont volontairement été écartés pour des raisons de disponibilité en quantité suffisante sur le territoire breton. Toutefois, la plupart des fournisseurs peuvent vous proposer de tels produits, soit ponctuellement avec une origine bretonne, soit en provenance des régions voisines. Grâce au développement de la production Bio bretonne, ces produits devraient à l'avenir être disponibles plus facilement en région.

Interrogés sur le **surcoût** lié à l'introduction de produits Bio, 14% des établissements ayant introduit des produits Bio n'ont déclaré aucun surcoût. 86% ont déclaré un surcoût, de 23% en moyenne.

60% ont déclaré chercher à le réduire. Les leviers invoqués-cumulables pour plus d'efficacité-concernent la limitation du gaspillage (67% des gestionnaires interrogés), le remplacement de certains produits par d'autres moins coûteux (60%), l'optimisation des coûts logistiques (44%), la formation du personnel (31%), la réduction des grammages, en respectant les recommandations nutritionnelles (24%).

Du côté des **perspectives de développement**, 71% des restaurants collectifs ont déclaré avoir la volonté de proposer des produits Bio dans leurs repas d'ici 2012, dont 52% de façon certaine.

Sur la base de cette expertise, des **évaluations des besoins en termes de produits**, et donc de surfaces et cheptels Bio, sont effectuées pour contribuer à un développement le plus harmonieux possible de l'offre et de la demande. Les résultats des réflexions et expertises seront progressivement diffusés.

Le marché des produits Bio en restauration collective

Les achats de produits Bio en restauration collective ont été estimés à 44 millions d'€ pour 2008 pour l'ensemble des familles de produits (frais, surgelés, épicerie), ce qui représente 0,6% des achats alimentaires de la restauration à caractère social et 1,7% du marché des produits alimentaires issus de l'Agriculture Biologique.

Consulter la synthèse de l'observatoire national de la Bio en restauration collective sur [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr) - dans l'espace professionnel, rubriques "Restauration Collective" puis "Actualités"

\* L'Agence Bio est un groupement d'intérêt public en charge du développement et de la promotion de l'Agriculture Biologique au niveau national



### Les produits Bio bretons sélectionnés

Les fruits et légumes suivants :

- Pomme de terre
- Betterave
- Carotte
- Chou (chou fleur, chou rouge, chou vert frisé)
- Oignon
- Poireau
- Pomme

Autres produits :

- Des produits laitiers (yaourts non sucrés, yaourts aux fruits, fromages frais, camembert, lait cru, lait UHT)
- Du pain
- Des produits carnés (bœuf bourguignon)
- Des œufs ("coquille" et coule d'œuf)

il fait Bio dans mon assiette

## ③ Développement des produits Bio en restauration collective Du côté des sondages...

Enquête "Le Bio à l'école" : diffusion des résultats par la FMVM

2 septembre 2009



A l'occasion de la rentrée scolaire 2009, la Fédération des Maires des villes Moyennes (FMVM) a diffusé les résultats d'une enquête réalisée auprès des maires des villes moyennes pour connaître leurs préoccupations en matière de restauration scolaire en lien avec les conclusions du Grenelle de l'environnement (objectif de 20% d'ingrédients Bio d'ici à 2012).

On retiendra parmi les principaux résultats de cette enquête que **78% des villes moyennes utilisent des produits Bio** dans les menus des restaurants scolaires.

Parmi celles-ci, **68% utilisent moins de 10% de produits Bio, 14% en utilisent entre 10% et 20%, et 8% dépassent même les 20%**. D'après cette enquête, les légumes, les fruits et le pain sont le plus souvent concernés par cet approvisionnement en produits Bio, et plus rarement les féculents et les viandes.

*Enquête réalisée en juin et juillet 2009 dans le cadre du partenariat entre la FMVM et l'entreprise Sodexo.*

Baromètre CSA / Agence Bio 2008 : Les Français redemandent du Bio en restauration collective

5 février 2009

La 6<sup>ème</sup> édition du Baromètre\* CSA / Agence Bio sur la "Consommation et perception des produits biologiques" (2008) témoigne de l'intérêt persistant des Français pour les repas comprenant des produits Bio, tant à la maison que sur leur lieu de travail.

Pour leurs enfants ou pour eux-mêmes, les Français souhaiteraient manger des produits Bio en restauration collective ou hors foyer : **78% des parents dont les enfants n'ont pas encore pu manger Bio dans un restaurant scolaire souhaiteraient que ce soit le cas**. 43% des Français se disent intéressés par des repas avec des produits Bio au restaurant et 38% des actifs aimeraient se voir proposer des produits Bio dans leur restaurant d'entreprise. Notons que les parents sont en moyenne prêts à payer 6% de plus pour que leurs enfants bénéficient de produits Bio à l'école.

\* Enquête quantitative menée par CSA en face à face à domicile du 27 octobre au 31 octobre 2008 auprès d'un échantillon de 1050 personnes représentatif de la population française (en terme de sexe, âge -15 ans et plus -, catégorie socioprofessionnelle, région et taille d'agglomération).



Manger Bio à l'école est devenu une priorité pour 71% des parents !

10 juin 2008

Un sondage TNS Sofres effectué pour Avenance Enseignement révèle le point de vue des parents quant à l'intégration de produits Bio en restauration scolaire. Les principaux enseignements de ce sondage :

Manger Bio à la cantine, c'est...

- Un acte écologique, pour 78% des français,
- Une action prioritaire, pour 71% des français. Cette prise de conscience est au cœur de leurs préoccupations,
- Un véritable atout pour la santé, pour 71% des français,
- Accessible financièrement, pour 42% des français,
- Une garantie de sécurité alimentaire, pour 47% des français.

Retrouvez les précédentes éditions de la lettre  
"Il fait Bio dans mon assiette"  
sur le site Internet

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

Espace Professionnel  
Rubrique "Restauration Collective"



"Il fait Bio dans mon assiette" est éditée par INTER BIO BRETAGNE  
Directeur de publication : Philippe-André RICHARD  
Rédaction et conception : Virginie FASSEL  
[virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr](mailto:virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr)  
ISSN : 1959-5565

Reproduction des informations contenues dans ce document autorisée sous réserve de la mention : "Il fait Bio dans mon assiette" - N°15 - 2009 - Fiche "Repères" - Recommandations publiques - Études - Sondages - INTER BIO BRETAGNE