

LA RESTAURATION HORS DOMICILE BIO

Source : Agence bio, CSA Research (étude Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective), 2018

La RHD en France

En France, l'introduction des produits bio dans la restauration collective **connait une forte croissance** depuis le Grenelle de l'Environnement de 2008 et le programme Ambition bio de 2017. **61% des établissements proposent des produits bio en 2018**, +4% par rapport à 2017.

85% des consommateurs sont intéressés par du bio dans les cantines scolaires, **76%** dans les hôpitaux et **74%** dans les restaurants d'entreprise.

44% des établissements proposent au moins une fois par mois un plat bio complet.

LES PRINCIPAUX PRODUITS PROPOSÉS:



Les **fruits frais** (86% des établissements proposant du bio). Produit phare: les pommes (80% des acheteurs)



Les **produits laitiers** (80% des établissements acheteurs). Produit phare: les yaourts (77% des acheteurs)

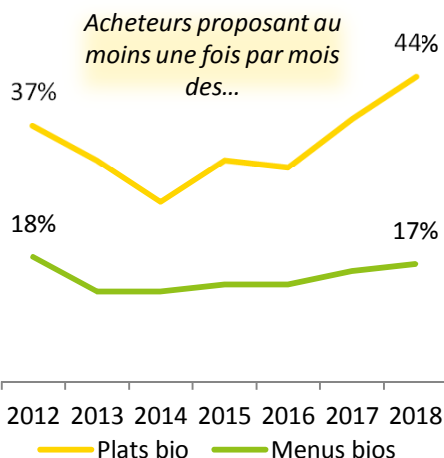


Les **légumes frais** (79% des acheteurs). Produit phare: les carottes (16%)

La loi « Egalim »

20% de produits issus de l'agriculture biologique dans les restaurants collectifs, au 1er janvier 2022.

En 2018, seulement 3% des achats de la restauration collective sont en bio.



Les principaux moyens mis en œuvre pour éviter le surcout:

- 92% limitent le **gaspillage**
- 71% créent des **partenariats** locaux
- 69% **substituent** certains produits par d'autres moins coûteux
- 68% **groupent** les achats, travaillent sur **l'éducation** et achètent plus de produits **bruts**

LA RESTAURATION HORS DOMICILE BIO

La RHD bio en Occitanie

LES ATOUTS:

- + **Grande diversité** des productions agricoles: 2ème région agricole et 1^{ère} en bio
- + Présence **d'une offre bio structurée et diversifiée**: du direct producteurs, groupement et plates-forme bio en passant par les entreprises de la transformation et de la distribution en bio
- + Une offre en **produits bio et locaux disponibles** et suffisante pour atteindre l'objectif fixé des 20% de la loi Egalim

DES OPPORTUNITÉS

- 🔑 Des **retours d'expérience et des appuis aux restaurants collectifs** permettant la concrétisation de l'achat bio en toute sérénité
- 🔑 La restauration collective représente un **débouché important**
- 🔑 **Fort intérêt** des opérateurs de restauration collective pour développer un approvisionnement local et bio
- 🔑 Une offre bio en **constante progression et organisation**

Source : DRAAF (D. Lecomte), Coralim 2018, Civam bio 09.

Il existe un **besoin de sensibilisation et d'accompagnement** des établissements pour favoriser la transition en maîtrisant les coûts et en s'adaptant à l'offre bio locale disponible en région.

LES CRAINTES ET BESOINS :

- Une offre bio **restant à structurer** pour le débouché de la RHD et notamment sur certaines productions et/ou secteur géographique
- Une restauration collective vécue parfois comme « **contraignante** » par le monde de la production (exigences particulières, compression des prix, etc.)

DES EXEMPLES D' OUTILS DE STRUCTURATION

Légumeries collectives portées par des acteurs divers
Groupements de producteurs
Plateformes
Associations d'accompagnement



LA RESTAURATION HORS DOMICILE BIO

Source : Agence Bio, 2018 (Baromètre 2018 de la consommation et de perception des produits biologiques)

La restauration traditionnelle

En 2018, 78% des consommateurs nationaux et **77% des régionaux** se disaient intéressés par des produits bio au restaurant et 66% en France et 63% en région en restauration rapide.

En Occitanie, **le nombre de restaurants notifiés bio ne retranscrit pas la dynamique réelle de la restauration commerciale bio**. Beaucoup de restaurants utilisent en effet des matières premières et ingrédients issus de l'agriculture biologique sans pour autant déclarer leur activité auprès de l'Agence Bio et d'un organisme certificateur. L'une des raisons à ce phénomène est que cette réglementation récente peut s'avérer assez contraignante pour les restaurants, notamment quand les recettes varient régulièrement.

53 restaurants / traiteurs
certifiés en bio en Occitanie

7 nouveaux restaurants/traiteurs
en 2018

29 restaurants commerciaux; **14**
fast-food, **6** traiteurs, **3** autres



Rappel réglementation

Pour accompagner le développement de l'offre bio en restauration commerciale, **un cahier des charges spécifique à l'utilisation des produits bio dans les restaurants commerciaux** est entré en application fin 2012 en France. Il est actuellement en cours de modification. Les modalités de mise en œuvre tiennent compte du niveau d'introduction dans les assiettes :

- > **cas 1** : ingrédients et produits bio
- > **cas 2** : plats et menus bio
- > **cas 3** : restaurants bio