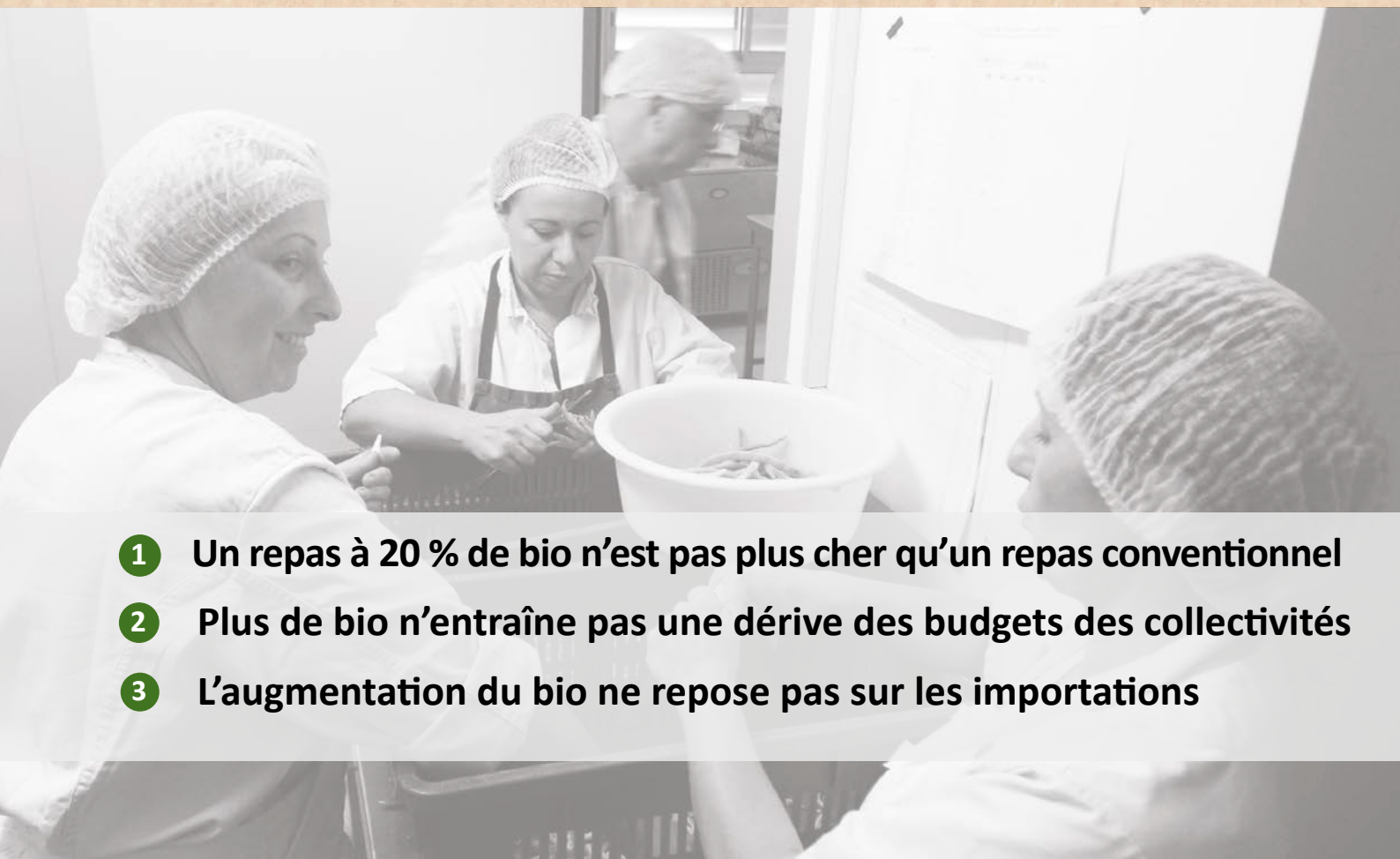


L'Observatoire de la restauration collective bio et durable

2017



- 1 Un repas à 20 % de bio n'est pas plus cher qu'un repas conventionnel
- 2 Plus de bio n'entraîne pas une dérive des budgets des collectivités
- 3 L'augmentation du bio ne repose pas sur les importations



PREMIER RÉSEAU NATIONAL DES CANTINES BIO

En partenariat avec



Explorer la restauration collective bio et durable

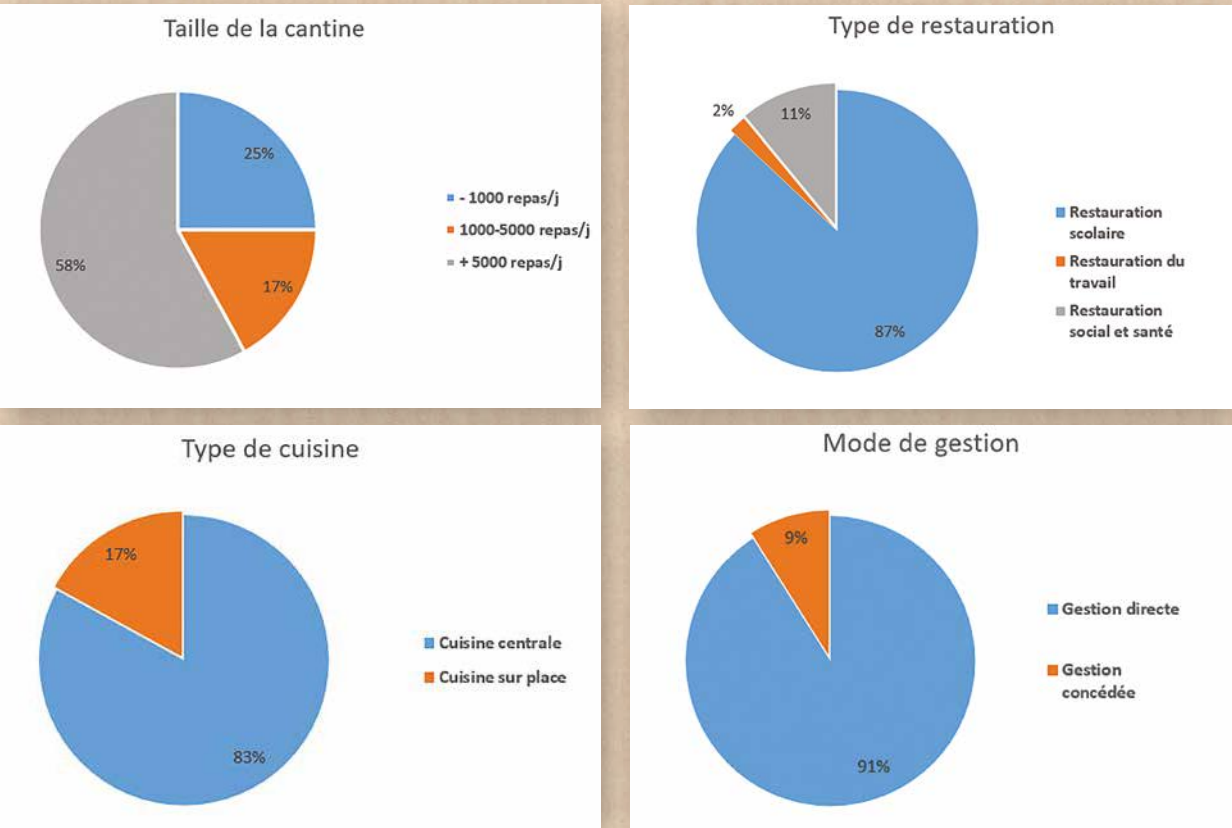
L'Observatoire, un nouvel outil au service des politiques publiques de l'alimentation.

Quel est le coût réel d'un repas bio servi à la cantine ? Comment organiser son approvisionnement bio ? Quelles actions permettent aux collectivités de mettre en place de nouveaux schémas alimentaires ? Convaincus de l'utilité de rassembler des données précises, l'association Un Plus Bio et la société Ecocert (lire dernière page) ont mené un travail collaboratif pour mettre en place l'Observatoire de la restauration collective bio et durable. Une dizaine d'indicateurs inspirés de la méthodologie du label « En Cuisine » ont été sélectionnés pour mener à bien ces travaux. Objectif : analyser des pratiques, centraliser des données et les mettre au service des politiques publiques misant sur une restauration collective de qualité. L'Observatoire porte sur l'analyse des données de l'année 2016, récupérées auprès de **74 collectivités représentant 212 178 repas par jour, servis sur 1 123 sites de consommation**. Pour des raisons de fiabilité, les résultats retenus reposent sur la restauration scolaire en gestion directe.

Les dix indicateurs retenus

- | | |
|--|---|
| • Coût matière première par repas (CMP) | • Nombre de repas servis par jour |
| • Pourcentage de bio introduit en valeur d'achat | • Mode de gestion (directe ou concédée) |
| • Pourcentage de local dans le bio (% local) | • Nombre de sites liés à la cuisine |
| • Nombre de composantes bio mensuelles | • Type de cuisine (centrale ou sur place) |
| • Nombre de composantes bio et locales | • Typologie des convives (scolaire, crèche, Ehpad...) |

Composition de l'échantillon



Trois grandes idées reçues battues en brèche

Le bio en restauration collective soulève régulièrement des approches subjectives.

- 1 Les produits bio sont **trop chers**.
- 2 Les budgets des **collectivités ne peuvent pas suivre**.
- 3 Les produits bio employés viennent **de l'autre bout du monde**.

Les constats de l'Observatoire

- 1 Un **repas composé de 20 % de produits bio coûte en moyenne 1,80 €** en matières premières. Ce résultat s'inscrit pleinement dans la moyenne des prix observés pour l'ensemble de la restauration collective.
- 2 Il n'existe **pas de lien objectif entre l'augmentation progressive du bio dans les menus et l'impact sur les dépenses des collectivités**. Il est impossible de dresser un parallèle entre niveau de bio et courbe des coûts sur la durée.
- 3 **Quand le bio s'introduit dans les assiettes, il est majoritairement d'origine locale, à 57 %,** et profite directement au développement des territoires.

Où en est le bio en restauration collective ?

En 2017, en France, le bio plafonne à 2,9 % des achats de la restauration collective. C'est très éloigné des objectifs du Grenelle de l'Environnement qui fixait le cap de 20 % de bio en 2012, objectif par ailleurs atteint en moyenne (19,19 %) par l'ensemble des collectivités constituant l'échantillon de l'Observatoire.



Un repas à 20 % de bio n'est pas plus cher qu'un repas conventionnel

Le coût moyen des denrées entrant dans la composition de ce type de menu est de 1,80 €.

Données de l'Observatoire sur la restauration scolaire en gestion directe.

Nombre de sites de consommation retenus	748
Nombre de repas par jour retenus	147 920
Coût matières premières (CMP) HT	1,80 €
Pourcentage de bio (en valeur d'achat)	19,19 %

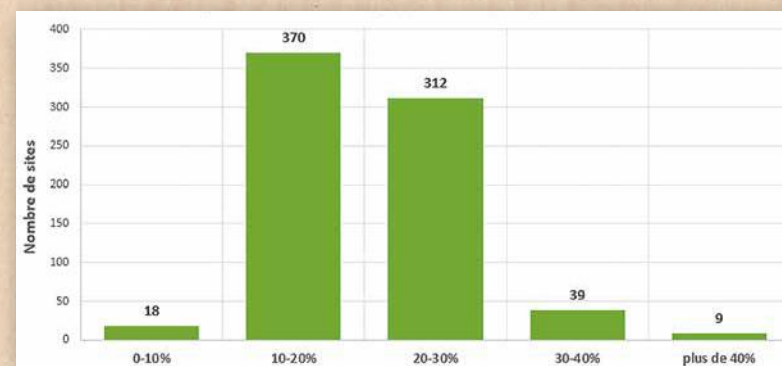
Le coût moyen se trouve dans la fourchette des moyennes constatées pour la restauration collective française, toutes pratiques confondues (situées entre 1,50 € et 2,00 € selon Agores, le

réseau des directeurs de la restauration collective). La variable du coût matières est toutefois à manier avec précaution ; on l'observe relativement bas ou très élevé, indépendamment de la

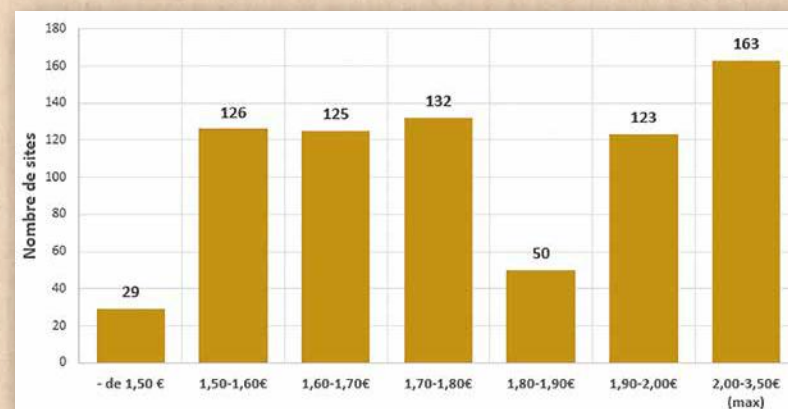
qualité des produits. Pour autant, les éléments chiffrés montrent qu'un effort notable porté sur l'introduction de produits bio, ne coûte a priori ni plus ni moins cher qu'un repas classique.

Les graphiques suivants montrent la répartition de l'échantillon et permettent d'éclairer les moyennes obtenues

91 % de l'échantillon se situent entre 10 % et 30 % de produits bio introduits. La moyenne de 19,19 % est proche de la réalité des sites échantillonnés.



Répartition de l'échantillon par pourcentage de produits bio.



Répartition de l'échantillon par coûts matières premières.

51 % de l'échantillon révèlent un coût matières premières compris entre 1,50 € et 1,80 €.

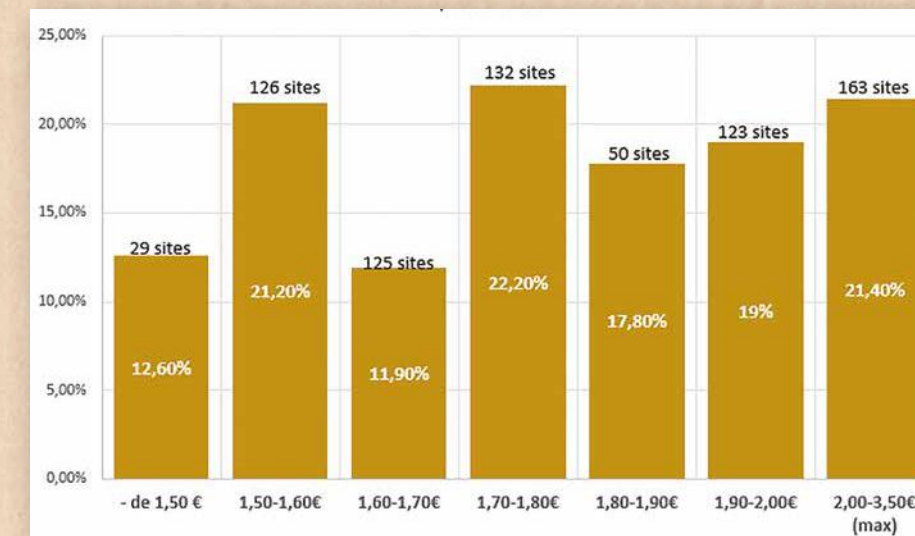
38 % se situent à un coût matières premières supérieur à 1,90 €, certains atteignent même 3,50 €.

Plus de bio n'entraîne pas une dérive des dépenses

Il n'existe pas de corrélation entre le niveau d'introduction de produits bio et les courbes budgétaires

Rien n'indique qu'une introduction progressive de bio dans les menus entraîne une augmentation systématique des dépenses consacrées aux achats alimentaires. Il est impossible d'établir un modèle mathématique linéaire entre les deux variables. D'innombrables facteurs influent sur le coût des repas, et les collectivités déploient de multiples actions pour le maîtriser.

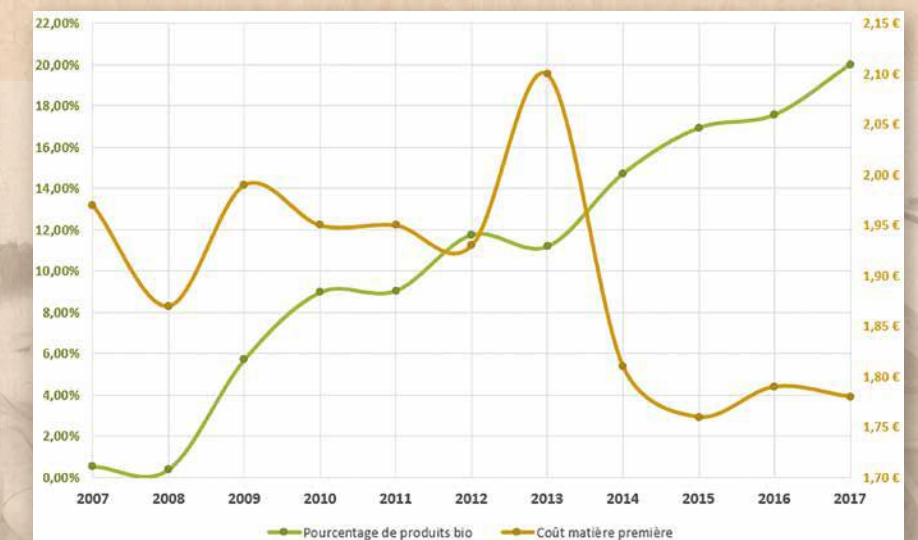
Les graphiques suivants démontrent qu'il est possible de dépasser 20 % de bio avec un coût matières premières inférieur à 1,80 €.



Pourcentage moyen de produits bio en fonction du coût matières premières.

Avec un coût matières premières compris entre 1,50 € et 1,60 € par menu, le niveau d'introduction de bio (21,20 %) apparaît comparable à celui atteint avec un coût matières de plus de 2,00 €.

L'exemple de Salon-de-Provence (Bouches-du-Rhône, 3 300 repas / jour et 20 % de bio) démontre que le CMP baisse à mesure que la part de bio augmente : de 2,08 € en 2013 à 1,78 € en 2017.



Évolution de la part du bio et des prix à Salon-de-Provence.

L'augmentation du bio ne repose pas sur les importations

La restauration collective engagée vers plus de bio participe à la relocalisation des productions agricoles et soutient le développement économique local.

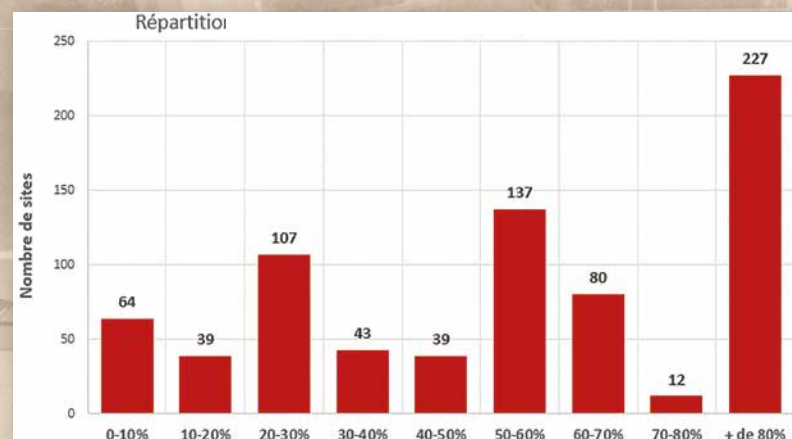
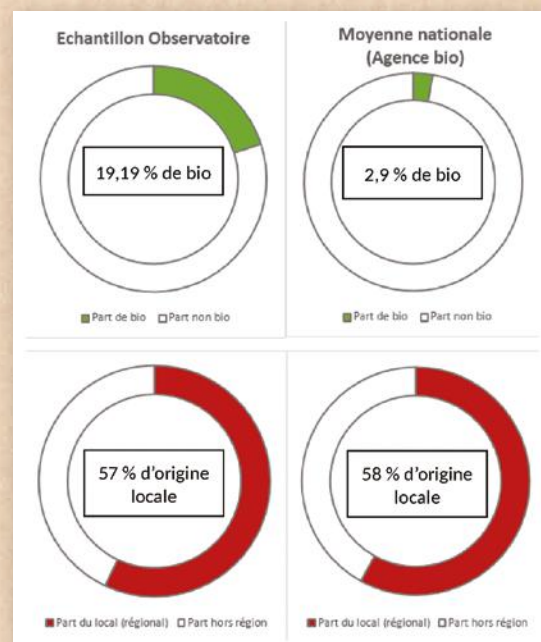
La difficulté régulièrement avancée sur l'approvisionnement de produits bio locaux est contournée par grand nombre de territoires. Sur l'ensemble des collectivités de l'Observatoire, **57 % des aliments bio** proviennent d'une production locale. C'est seulement un point de moins que le pourcentage mesuré en 2017 par l'Agence Bio pour les collectivités ne proposant que 2,9 % de produits bio en moyenne

en restauration collective (58 % d'origine locale). Sur les sites observés, le développement de la part du bio se traduit par de nouvelles capacités de production ancrées sur les territoires.

De quel « local » parle-t-on ?

Il n'existe à ce jour aucune définition officielle du local. L'Observatoire s'appuie sur la définition du référentiel d'Eco-cert : un produit local est « *un produit, élevé et/ou transformé dans la région ou les départements limitrophes à la région d'implantation du restaurant (périmètre ancienne région administrative)* ».

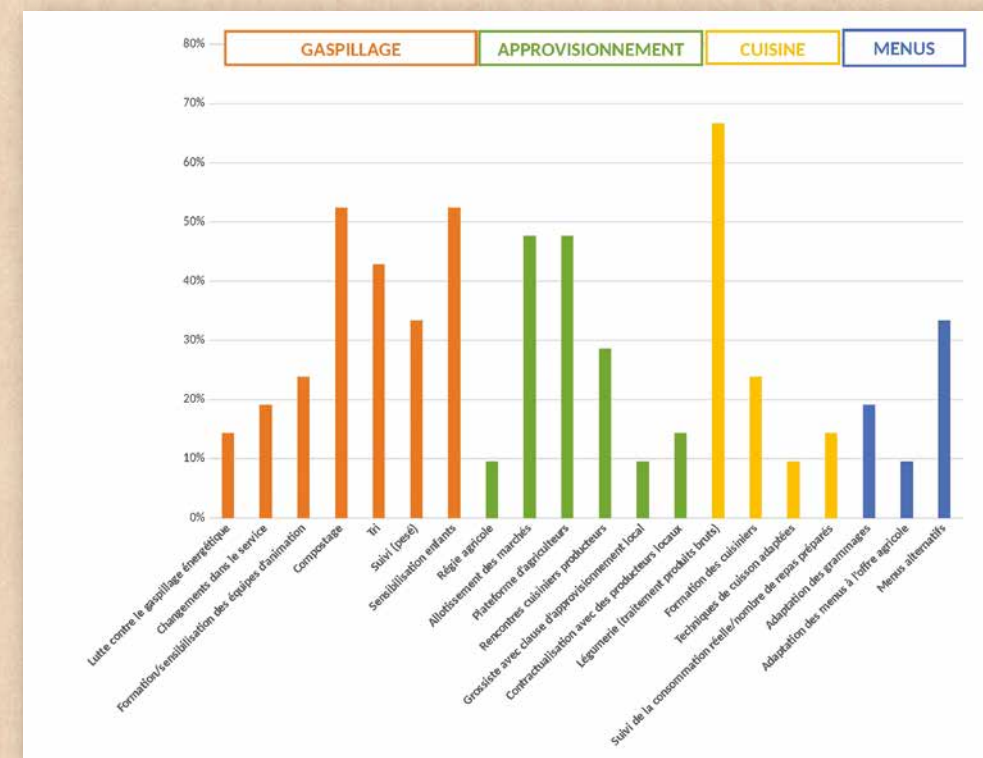
Comparaison entre la moyenne de l'Observatoire et la moyenne nationale (source Agence bio 2017).



Répartition de l'échantillon par pourcentage de produits bio locaux.

61 % des sites de l'Observatoire proposent plus de 50 % de bio local.

Les leviers d'action employés par les collectivités pour plus de bio



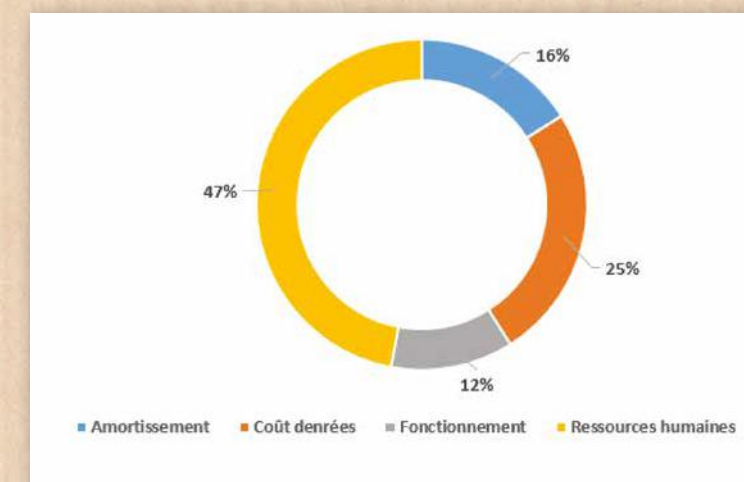
Tendances

Ce graphique montre les pistes d'action empruntées par les collectivités qui mettent en oeuvre des politiques alimentaires pour plus de bio sur leur territoire.

Il s'agit de donner un aperçu précis des solutions développées par les structures dans le cadre de leur démarche.

Le vrai prix d'un repas

25 % maximum. Voilà la part du coût des denrées dans le prix de revient d'un repas, et souvent moins selon les collectivités. En France, une famille paye en moyenne entre 2,50 € et 3,50 € le ticket déjeuner de son enfant (hors prise en compte des revenus). Mais ce tarif n'a rien à voir avec le coût réel. Ce dernier grimpe de 7 € à 10 €, si on inclut le prix des denrées mais également les salaires du personnel, les frais d'amortissement de bâtiments et d'équipements, les fluides (eau, électricité, chauffage), les produits d'entretien, le traitement des déchets, le service facturation, les analyses bactériologiques, etc. La collectivité prend en charge l'essentiel du prix de revient, dont le coût des matières premières n'est qu'une variable à la marge. Raison de plus pour dédramatiser et avancer sur le dossier de la qualité alimentaire !



Décomposition du coût total d'un repas.

Source : compilation de trois études (Agores, Realisab et Région Pays de la Loire)

Quelles perspectives pour demain ?

Les résultats de l'Observatoire ouvrent la possibilité de franchir un cap dans les pratiques de la restauration collective.

Et si... notre avenir alimentaire était heureux ?

Manger bio, local, sain et juste, une utopie accessible ? L'Observatoire n'a pas vocation à donner des recettes toutes prêtes pour réussir une transition alimentaire sur un territoire. Mais les indicateurs qu'il fournit et les résultats qu'il produira encore ouvrent sans doute un chemin, celui de la réflexion et des pistes d'action.

Au-delà des renseignements statistiques qu'il entend soumettre à la réflexion collective, l'Observatoire a pour but d'éclairer la manière dont les collectivités locales s'engagent dans le bio et le local. Leur retour d'expérience est précieux et

le Club des Territoires, premier réseau national des cantines bio, a souhaité les valoriser. Le Club est un lieu d'échange et de partage des initiatives portées sur les territoires. Il permet de mettre en commun le savoir et l'expertise de chaque collectivité, de créer une émulation.

Les raisons d'engager des réformes alimentaires sur les territoires sont multiples, et les enjeux sérieux : il s'agit de relocaliser l'agriculture et de consolider les revenus des producteurs, d'entretenir les paysages, de dynamiser les échanges entre les espaces ruraux et urbains, de défendre la santé publique à travers

l'assiette, de contribuer aux défis posés par le changement climatique. Sans oublier au passage de valoriser les cultures culinaires et le plaisir des convives à table. Le défi est d'agir pour tous les enfants scolarisés, qui ont un égal accès à une alimentation de qualité, mais aussi les personnes âgées, les patients hospitalisés, les personnels militaires, les employés de bureau et d'entreprise, les détenus... Manger mieux, c'est ouvrir la porte sur notre propre environnement. C'est reprendre la main sur ce qui paraît nous échapper et qui, pourtant, n'a jamais été aussi essentiel et familier. ●

Un Plus Bio : qui sommes-nous ?

Un Plus Bio est une association nationale née en 2002 dans le but de soutenir l'évolution de la restauration collective vers plus de bio et de local. Le mouvement fédère les principaux territoires et acteurs qui font de l'alimentation de qualité un levier de santé publique, de développement économique, agricole et de protection de l'environnement. En 2013, Un Plus Bio crée le Club des Territoires qui rassemble à ce jour une cinquantaine de collectivités parmi les plus avancées en restauration collective bio, locale, saine et juste : villages, villes, intercommunalités, conseils départementaux, région. C'est le premier réseau national des cantines bio.

Ecocert, créateur du label « En cuisine »

Leader français de la certification bio, la société Ecocert a créé, en 2013, le premier cahier des charges dédié à la restauration collective bio, locale et durable qui impose des critères au contenu de l'assiette et s'intéresse à la transversalité de la démarche des restaurants. Baptisé « En cuisine », le label intègre des enjeux de société, d'environnement et de santé publique, selon une échelle de trois niveaux de labellisation. Il résulte de cette démarche, en 2017, un réseau de plus de 660 sites de restauration invités à jouer carte sur table et qui abondent, de manière parfaitement anonyme, les statistiques de l'Observatoire.



UN PLUS BIO, 68 bis avenue Jean-Jaurès 30900 NÎMES
Mail : contact@unplusbio.org / Tél. : 09 82 58 26 41 / Fax : 09 82 60 90 04
www.unplusbio.org [facebook.com/unplusbio.org](https://www.facebook.com/unplusbio.org)

