



ASSOCIATION DE LA
FILIERE BIOLOGIQUE
EN REGION CENTRE-
VAL DE LOIRE



Le 23 avril 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Un Forum de LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO LOCALE mercredi 23 mai 2019 au lycée général et technologique agricole de Sours

Le réseau Bio Centre-Val de Loire, avec le soutien du Conseil régional Centre-Val de Loire, organise un Forum de la restauration collective bio locale à Sours, le 23 mai 2019.

En Centre-Val de Loire, l'enjeu du développement des produits bio en restauration collective consiste principalement en un accompagnement opérationnel sur mesure, tant sur l'aspect maîtrise du budget que sur l'adaptation des menus et la formation des personnels de cuisine.

Aussi, les chargés de missions restauration hors domicile de Bio Centre donnent rendez-vous à tous les élus impliqués dans cette mission, aux gestionnaires et intendants de la restauration collective, aux responsables de cuisine et à leurs équipes, aux parents d'élèves, et plus généralement à toutes personnes souhaitant développer la part de bio dans la restauration collective régionale, dans le but d'apporter de réels éclairages à dimension régionale et de partager les expériences de collectivités engagées et de producteurs bio organisés vers le débouché de la restauration collective.

Organisation des filières et adéquation entre offre et demande locale

« *Les filières bio ne sont pas en capacité de fournir la restauration collective* » : voilà un argument encore trop souvent entendu, qui révèle une forte méconnaissance de la réalité.

Les acteurs de terrain savent bien que la question n'est pas la quantité mais l'organisation de filières et l'adéquation entre l'offre et la demande locales.

Les producteurs bio sont déjà organisés et attendent les commandes !

S'il est vrai qu'en 2008, lors du Grenelle de l'Environnement, les filières bio françaises étaient encore peu organisées pour approvisionner le marché de la restauration collective, ce n'est plus le cas en 2019 !

Aujourd'hui, différentes formes d'organisations de producteurs existent, qui sont plus en attente de commandes qu'en déficit d'offres ! Pour preuve, au lieu des 20 % fixés lors du Grenelle de l'Environnement en 2012, les commandes bio atteignaient seulement 2,9 % des achats de la restauration collective en 2017.

Alors que la consommation de produits bio augmente considérablement depuis plusieurs années dans tous les circuits de distribution, celle de la restauration collective plafonne. Pour que les enfants, les étudiants, les salariés, les seniors, les patients... aient accès à une nourriture saine, il est grand temps de faire bouger les choses !

Adapter les commandes pour développer l'offre

Pour se développer et se consolider, les filières bio ont désormais besoin d'engagements forts et adaptés à une production locale de la part des restaurants.

Les commandes doivent notamment être progressives, régulières et planifiées. De cette manière seulement, la demande stimule le développement de l'offre... Cela suppose un changement de pratiques de la part des

acheteurs de la restauration collective, souvent habitués à commander auprès de grossistes généralistes, dont les contraintes sont différentes de celles d'un producteur local.

En travaillant avec du « vivant », les acheteurs sortent de la relation classique « clients-fournisseurs » pour devenir des « développeurs du territoire ». Le dialogue entre producteurs locaux et établissements est une clé de réussite indéniable.

Ce changement de posture nécessite une volonté politique forte au sein des établissements.

PROGRAMME DU FORUM

9h30 : Café d'accueil

10h : début du Forum

LE RÉSEAU BIO

- Les chiffres de la bio en région Centre-Val de Loire (focus sur l'Eure-et-Loire et sur le poids de la Restauration Hors Domicile)
- La loi EGAlim : 20 % de bio, menus végétariens... : quelles obligations ? quelles implications ?
- La stratégie régionale d'accompagnement de la RHD
 - Les diagnostics
 - L'accompagnement technique et les formations

TABLE RONDE ET ÉCHANGES AVEC LA SALLE

Avec la participation de collectivités engagées, de producteurs et fournisseurs bio approvisionnant la RHD

12h : SYNTHÈSE PAR LE RÉSEAU BIO RÉGIONAL ET CLÔTURE PAR LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

12h30 : Lunch convivial bio et local

(Inscription obligatoire par mail alimentation@bio-centre.org avant le 20 avril)

Contact presse :

Laure Amouriq,

Chargée de mission Restauration Hors Domicile

alimentation@bio-centre.org / 06 12 47 81 38

Forum de la
RESTAURATION COLLECTIVE BIO LOCALE
20 % de bio (ou plus !) dans votre restaurant collectif : les solutions du réseau bio pour vous accompagner

MERCREDI 22 MAI 2019
de 10h à 12h30 - Sours
Lycée général et technologique agricole
La Saussaye - 28630 Sours
Organisé par le réseau Bio Centre-Val de Loire

Ouvert à tous
lunch convivial et bio
à l'issue du Forum

Contact :
Laure Amouriq, chargée de mission RHD Bio Centre
alimentation@bio-centre.org / 06 12 47 81 38

À propos du réseau Bio Centre-Val de Loire

Le réseau Bio Centre-Val de Loire c'est la synergie de 8 structures au service de la filière bio régionale. Il est ancré au territoire à travers 7 structures départementales rattachées à la tête de réseau : Bio Centre.

Dans la volonté d'agir concrètement pour l'évolution des pratiques agricoles et de défendre leurs valeurs, les agriculteurs bio se fédèrent au sein des Groupements d'agriculteurs bio départementaux (GAB) et de la structure de promotion BioBerry. Ces 7 organisations sont représentées par le Groupement régional des agriculteurs bio (GRAB) au sein de la structure régionale aux côtés des préparateurs, des distributeurs, des consommateurs et des institutionnels avec l'ambition commune de construire harmonieusement la filière bio régionale.

Le mardi 2 octobre 2018, la loi EGAlim a été adoptée par l'Assemblée Nationale

Elle aborde différents points :

- Qualité de l'approvisionnement
Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, la moitié des produits (en valeur) servis devront répondre à un ou plusieurs critères de qualité, 20 % devront être issus de l'agriculture biologique ou d'exploitations en conversion.

- A partir de 2020, les usagers devront être informés de la part de produits de qualité entrant dans la composition des repas et des démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.
- Diversification des sources de protéines
les gestionnaires des restaurants collectifs servant plus de deux cents couverts par jour en moyenne devront établir un plan pluriannuel de diversification des apports en protéines (légumineuses...).
- A titre expérimental, un menu végétarien devra être proposé au moins une fois par semaine dans la restauration collective scolaire. Cette expérimentation sera lancée un an après la promulgation de la loi, pour une durée de deux ans.
- Suivi d'application de la loi
Des comités régionaux pour l'alimentation seront créés. Ces instances de concertation plancheront notamment sur l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des seuils fixés dans le projet de loi. Le gouvernement mettra également en place, d'ici un an, des outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement sur les territoires, à la formulation des marchés publics et à la formation des personnels concernés, nécessaires à l'atteinte de ces seuils.

Les chiffres de la bio en France

L'estimation des surfaces agricoles nécessaires pour fournir 20 % de produits bio en restauration collective (3 milliards repas/an) représentent moins de 400 000ha.

Selon l'Agence Bio, fin 2017, en France :

- 54 044 opérateurs étaient engagés en agriculture biologique, soit + 14,7 % en un an.
Parmi ces opérateurs, 36 691 sont des producteurs (4 425 exploitations agricoles supplémentaires en un an, soit + 13,7 % par rapport à 2016), portant la part des exploitations françaises engagées dans l'agriculture biologique à 8,3 %.
- 1 744 411 ha étaient engagés en bio, soit une augmentation de + 13,4 % par rapport à 2016.
Parmi ces surfaces, 1 233 800 ha étaient certifiées bio, soit une hausse de + 17 % relativement à 2016.
- Le marché de la bio était estimé à 452 millions d'euros HT d'achats de produits bio servis en restauration hors domicile, dont 246 millions d'euros en restauration collective (+ 7 % depuis 2016) et 206 millions d'euros en restauration commerciale (+ 13 % depuis 2016) - *source Agence Bio/ANDi mai 2018*.
- Selon l'étude CSA menée pour l'Agence Bio en 2017, 76% des établissements ayant opté pour l'introduction de produits biologiques jugent celle-ci satisfaisante pour les convives (contre 66 % en 2012). Pour le personnel de ces structures, le taux de satisfaction est même de 80 %, contre 73 % en 2012.

La restauration collective en bref :

- 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 plus de 3,5 milliards de repas par an dans les secteurs de :
 - 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...).
- En moyenne, sur 10 établissements de restauration collective, 6 fonctionnent en gestion directe et 4 en gestion concédée à des sociétés spécialisées.
- L'ensemble de ces secteurs totalise 8 milliards d'euros HT d'achats alimentaires (hors petits déjeuners), répartis de façon quasiment égale entre produits frais, produits surgelés et produits d'épicerie.