



Réunion régionale RA/RIA sur l'introduction de produits Bio en restauration collective

Mardi 17 mai 2011

Préfecture Bretagne

Ordre du jour :



1. **Présentation diagnostic d'introduction des produits Bio en RA-RIA.**
2. **Suite à donner et actions à mettre en place pour accompagner la démarche, Mutualiser les expériences et Proposer un outil de suivi dans le temps.**



Goulven OILLIC, Inter Bio Bretagne - David Cocault, SRIAS

Inter Bio Bretagne

est l'interprofession de la filière agrobiologique bretonne. Elle est née en 1995 de la volonté des professionnels Bio de la filière, avec l'appui du Conseil Régional de Bretagne et de l'Etat.

Inter Bio Bretagne est une structure de concertation et d'échange entre les différents maillons de la filière agrobiologique. Les structures professionnelles adhérant à Inter Bio Bretagne sont réparties en collèges :

- 1. Producteurs** : groupements syndicaux ou économiques de producteurs Bio
- 2. Préparateurs** : structures ayant une activité de transformation, de stockage, de conditionnement
- 3. Fournisseurs de biens** : fournisseurs de fertilisants, protection sanitaire, semences et plants, alimentation animale, matériel
- 4. Distributeurs** : grossistes, coopératives, magasins spécialisés indépendants, grandes et moyennes surfaces
- 5. Prestataires de services** : encadrement technique, recherche, formation
- 6. Consommateurs** : associations de consommateurs

Missions d'Inter Bio Bretagne

1. **Représentation** / Concertation de la filière Bio bretonne
2. **Structuration et Développement** des filières Bio bretonnes
3. **Coordination de la recherche/ expérimentation** en Bio
4. **Coordination des projets Restauration Hors Domicile**
5. **Promotion** des entreprises et des produits Bio bretons



Contexte - Grenelle de l'environnement

Rappel des objectifs

Production :

- **2013** : 6% de la SAU française en Bio
- **2020** : 20% de la SAU française en Bio

*1000 conversions en 2007, 1 800 en 2008, 3150 en 2009, 4100 en 2010 (Agence Bio) /
SAU Bio fin 2010 : 3,14%*

Restauration Collective :

Grenelle de l'environnement + Circulaires relatives à l'exemplarité de l'Etat* :

- **2010** : 15% de denrées Bio
- **2012** : 20% de denrées Bio

*2009 : 1,3% des achats alimentaires en restauration collective à caractère social sont Bio
(0,8% en 2008). Source : Agence Bio - 2010*

**Circulaires des 2 mai et 3 décembre 2008*

N.B : Les acteurs de la restauration, en intégrant une démarche d'introduction de produits Bio, deviennent des acteurs de la filière Bio. Vos choix déterminent une partie du développement de la filière Bio ! (produits sélectionnés, saisonnalité, origine...)

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr



Diagnostic régional de l'introduction de denrées Bio en restauration administrative et inter-administrative

résultats d'enquête

- 1. Caractéristiques des RA-RIA**
- 2. Etat des achats de produits Bio 2008/2010**
- 3. Attentes et Perspectives**
- 4. La démarche d'introduction de produits Bio**
- 5. Bilan**

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

Note Méthodologique :

- La DRAAF – SRAL a mandaté Inter Bio Bretagne pour réaliser ce diagnostic régional.
- 3 fonctions publiques différentes (Etat, Hospitalière et Territoriale) ; ce diagnostic concerne **la restauration collective de la fonction publique d'Etat**.
- Le questionnaire d'enquête réalisé et testé par Inter Bio Bretagne a été envoyé fin octobre 2010 par courrier et par mail aux RA/RIA bretons, et communiqué par la Section Régionale Interministérielle d'Action Sociale (SRIAS). Un courrier de rappel de la Préfecture a été envoyé à l'ensemble de ses services. Inter Bio Bretagne a ensuite réalisé des relances téléphoniques.
- Les RA-RIA dépendant de la Défense ont peu répondu : ils attendent une directive de leur ministère. Ainsi, les 18 restaurants alimentés par les 2 centres de production alimentaire des armées n'ont pas pu être enquêtés et ne font pas partie des 46 RA-RIA identifiés.
- Les RA-RIA de la Gendarmerie Nationale ont reçu de leur ministère de tutelle (intérieur) une directive qui préconise pour 2010 d'atteindre **15% de produits Bio** dans les restaurants servant **plus de 200 repas (5% pour les autres), et 20% pour 2012 (10% pour les autres)**.
- **31 restaurants sur 46** ont répondu à l'enquête (taux retour de 67%). Parmi eux, 18 ont commencé à introduire des produits Bio en 2010. Le remplissage du questionnaire d'enquête est très inégal d'un RA à l'autre, ce qui rend difficile l'exploitation de certaines données pour tirer des conclusions.

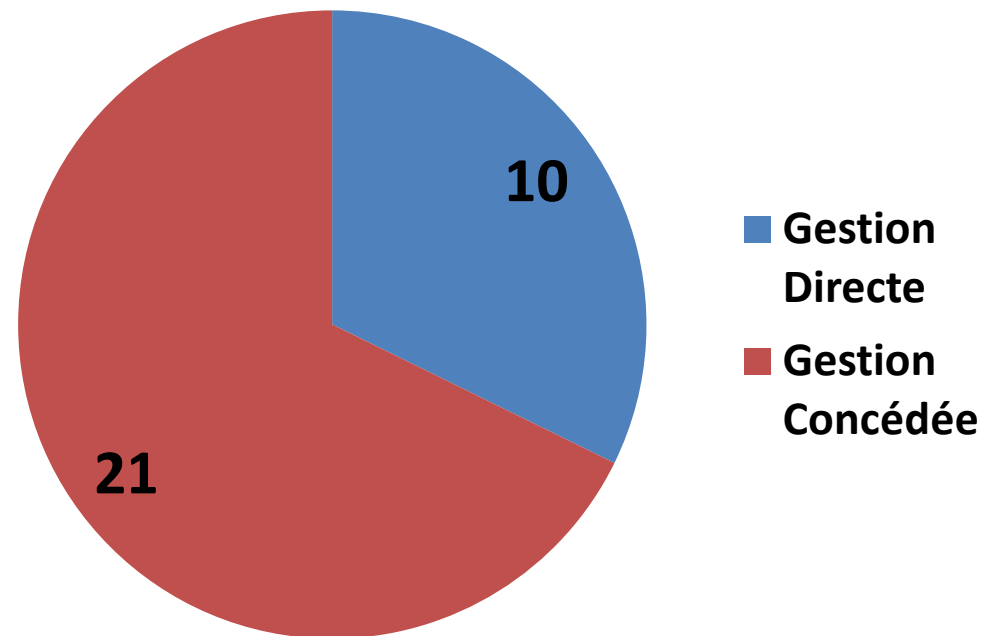
Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

1. Caractéristiques des RA-RIA

- **Mode de gestion :**

21 RA/RIA sur 31 sont en gestion concédée (68 %) avec 7 sociétés de restauration identifiées.

Nombre de convives en gestion concédée 62% contre 38% en directe.



Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

1. Caractéristiques des RA-RIA

- **Nombre de repas servis par an : 1 731 108 ***
en *moyenne* => 7 600 repas par jour

- **Equipement du RA-RIA :**

- Cuisine sur place : 23 / 30
- Légumerie : 20 / 30

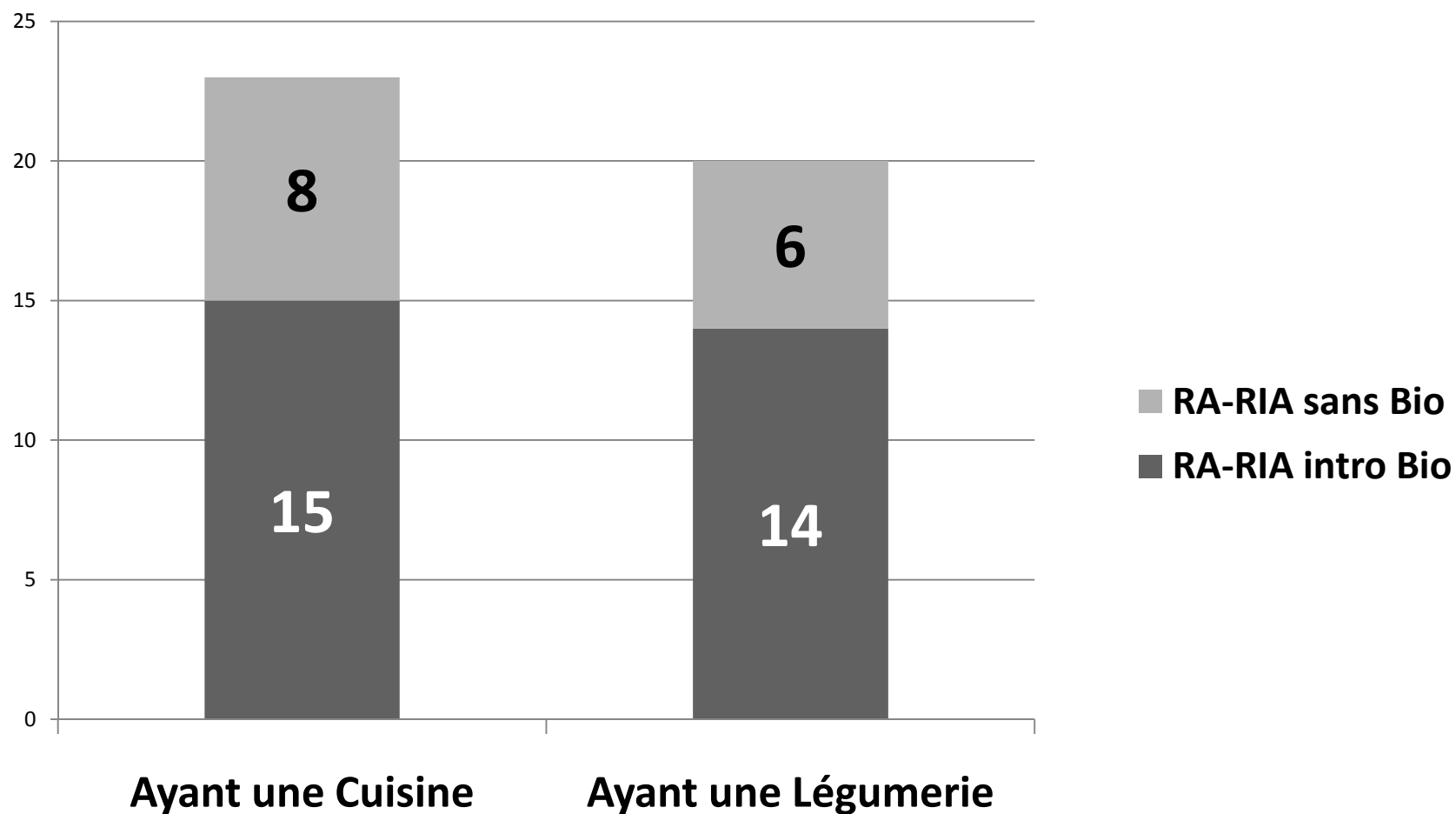
- **Personnels en cuisine : + 140 ETP**

➔ *Capacités d'introduction de produits Bio
Equipement/personnel*

* Pour les 31 RA-RIA ayant répondu sur 46

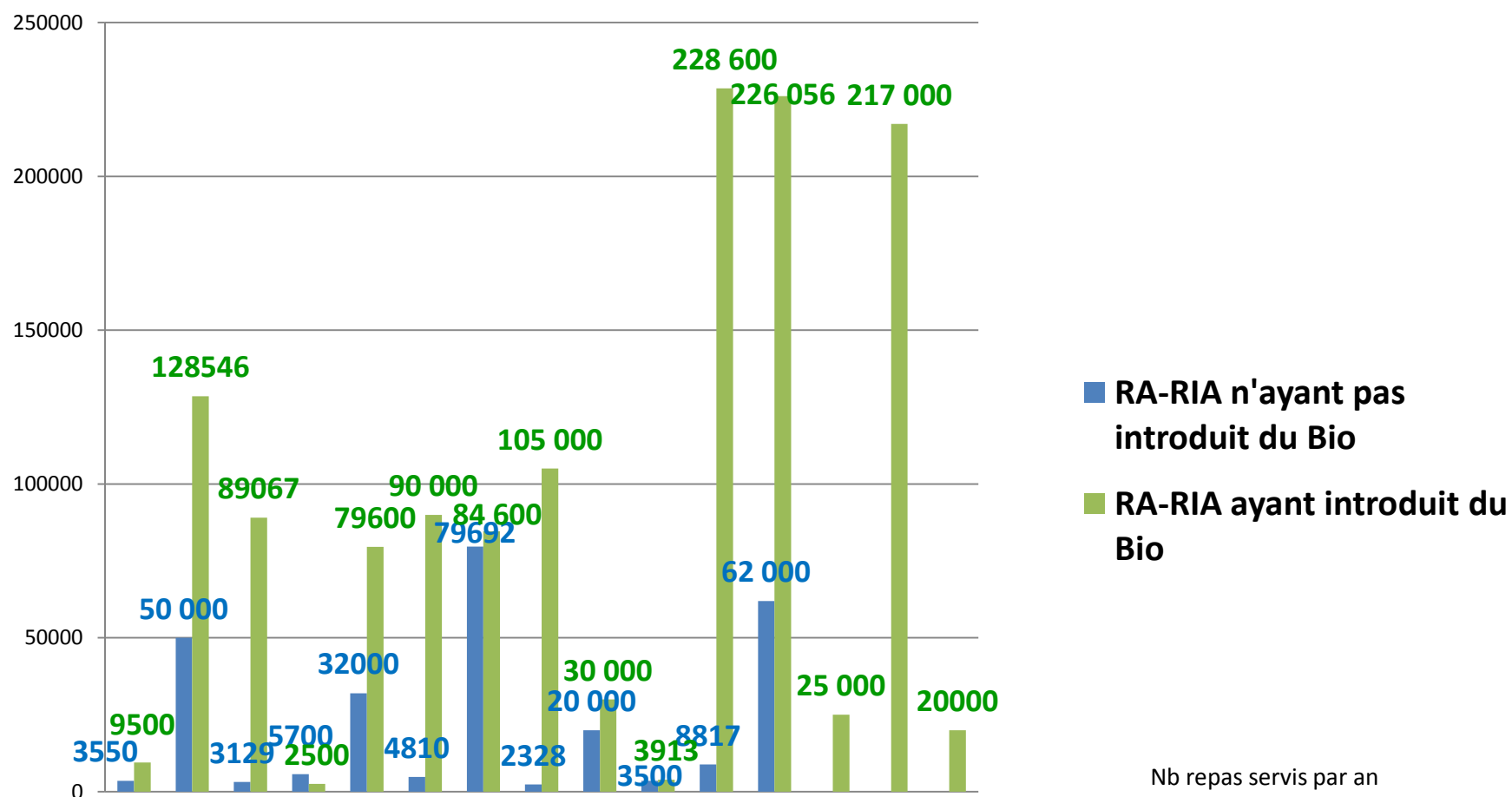
Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

1. Caractéristiques des RA-RIA : les équipements



Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

1. Caractéristiques des RA-RIA : Nb de repas servis par an



D'une manière générale, il semble que les RA/RIA servant le plus de repas par an sont plus engagés dans l'introduction des produits Bio.

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

1. Caractéristiques des RA-RIA

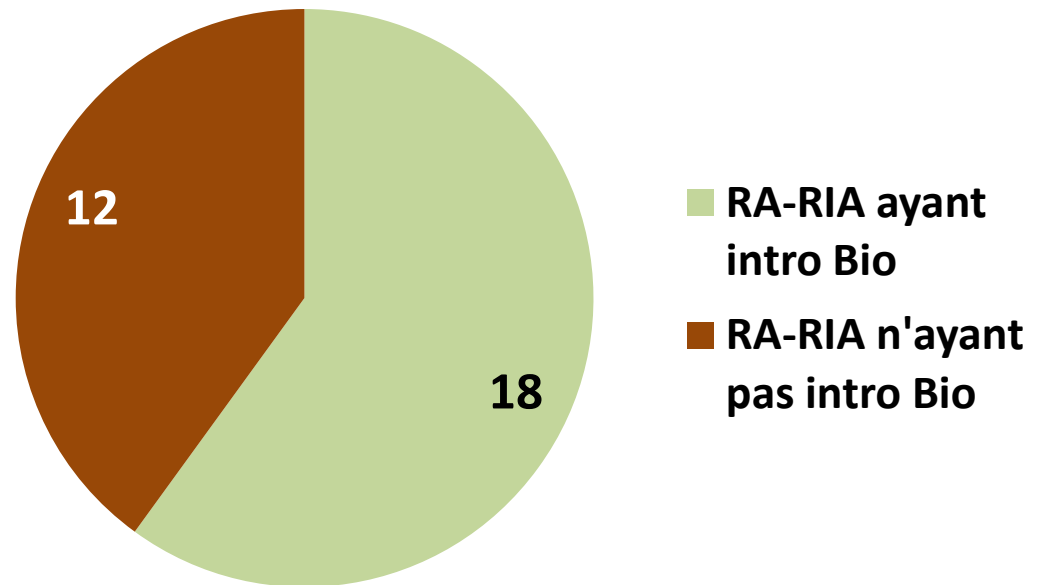
- **Stratégie de gestion du gaspillage pour réduire le coût du repas** : 15/31 RA-RIA déclarent ne pas avoir de politique de gestion du gaspillage pour réduire le coût du repas contre 12/31 qui en développent une.
- **Type de service** : 17 Réponses seulement. 10 RA/RIA en Self, 2 RA/RIA Self+ service à table, 5 en services à table.

N.B : Convives à table plus « captifs » adapté pour un nombre limité de repas.

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

2. Etat des achats de produits Bio 2008/2010

- **31 restaurants sur 46** ont répondu à l'enquête
- **18 RA-RIA** ont introduit des produits Bio de 2008 à 2010



Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

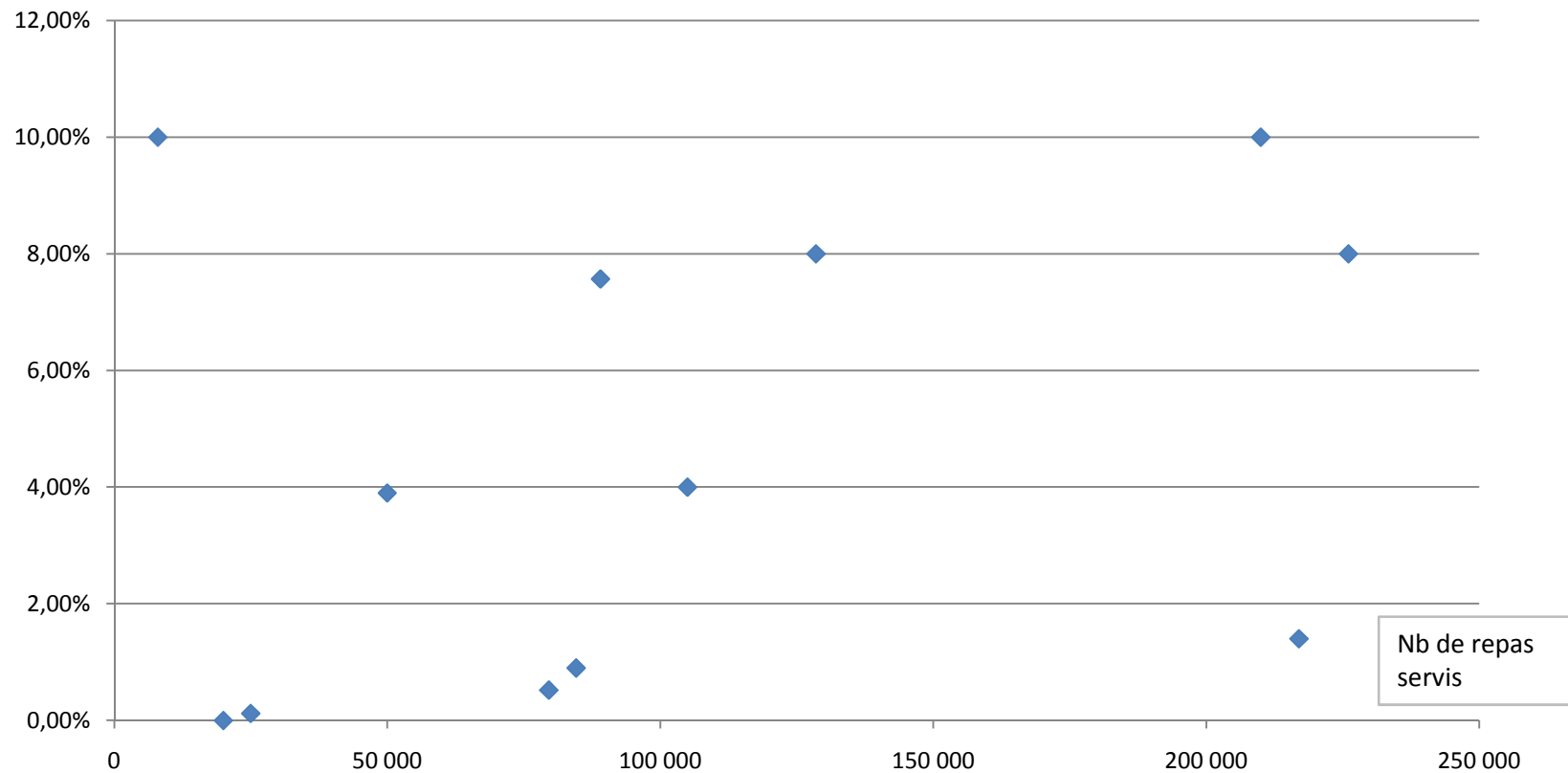
2. Etat des achats de produits Bio 2008/2010

- **Pourcentage d'introduction de produits Bio en RA/RIA :**
entre 0 et 15%
- **Pourcentage moyen d'introduction de produits Bio :**
moins de 6% (sur 11 RA-RIA ayant répondu)
- **Sollicitations pour introduire des repas Bio :** 15/31 déclarent avoir été sollicités (usagers, C.A...), 10/31 ne l'ont pas été et les autres (6/31) n'ont pas répondu.

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

2. Etat des achats de produits Bio 2008/2010

% en Bio en valeur



Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

4. La démarche d'intégration de produits Bio

18 RA-RIA Bretons sur 31 ont introduit des produits Bio en 2010 (58%)

Le déclencheur de la démarche / les leviers du changement :

L'Etat et les usagers des restaurants administratifs et inter-administratifs

Les éléments déclencheurs de l'introduction des produits Bio sont multiples et se combinent. Néanmoins, il en ressort deux : l'incitation **liée aux objectifs d'exemplarité de l'Etat** et la **demande des usagers**.

Sur les 18 RA-RIA qui ont commencé à introduire des produits Bio, 5 l'ont fait en 2010.

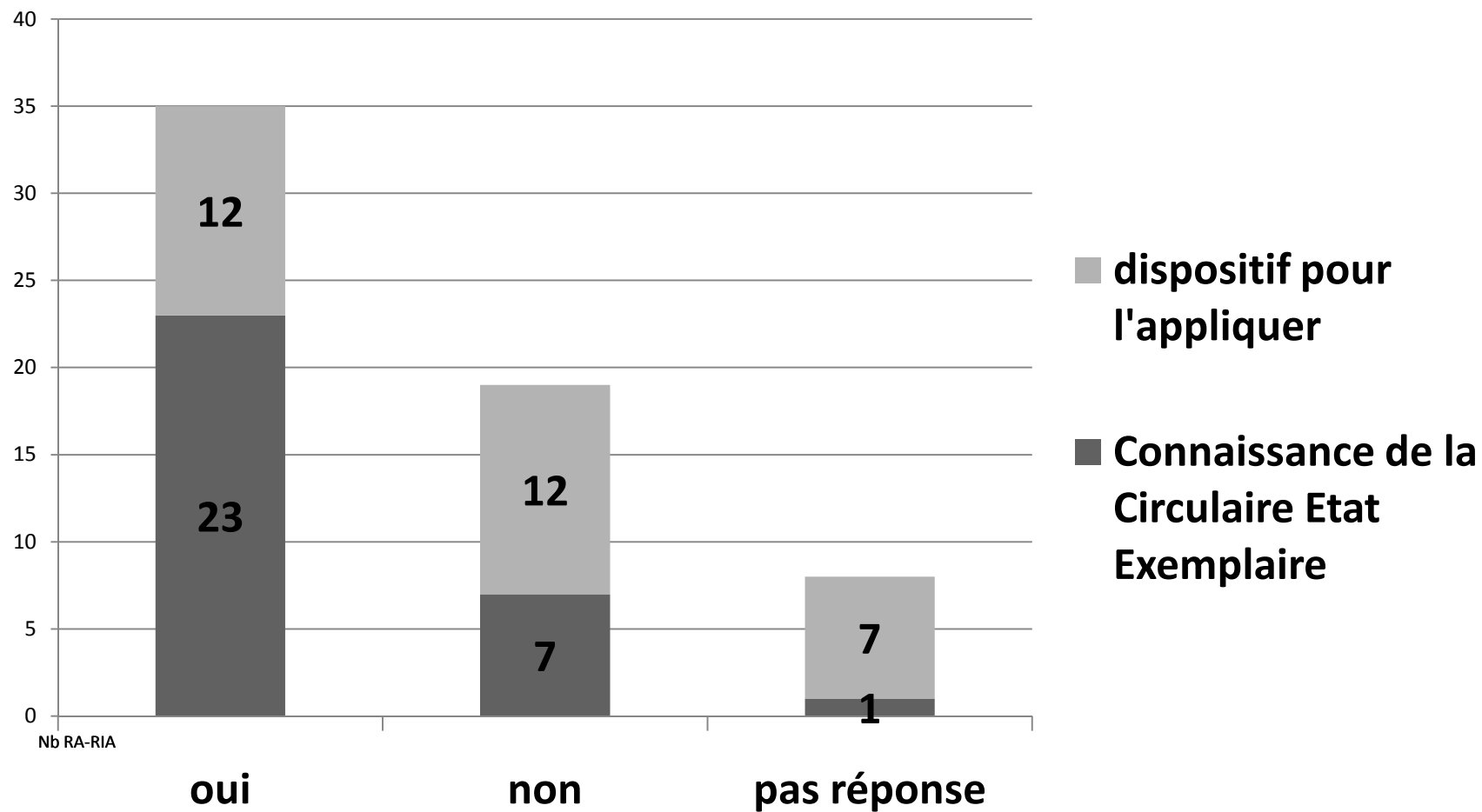
Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

3. Attentes et Perspectives

- **Circulaire Etat Exemplaire** : Produits Bio 15% en 2010 et 20% en 2012
23 RA/RIA sur 31 (74%) connaissent cette circulaire et 7 ne la connaissent pas (23%)
- **Dispositif pour atteindre ses objectifs** :
12 sur 31 ont prévu un dispositif (37%), 12 sur 30 n'ont rien prévu (40%) et 6 sur 30 n'ont pas répondu.
- **Connaissance du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)** : *10 sur 31 connaissent ces recommandations, 14 sur 31 n'en ont pas connaissance et 5 n'ont pas répondu.*
- **Attentes des RA-RIA** : *13 sur 31 déclarent avoir des attentes (accompagnement, Formation, mutualisation d'expériences, **outils de sensibilisation des convives**, soutien de l'Etat, cahier des charges type), 11 sur 31 ne semblent pas avoir d'attentes particulières (dont 9 qui n'ont pas introduit de produits Bio) et 7 n'ont pas répondu.*

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

3. Attentes et Perspectives



Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

3. Attentes et Perspectives

Dispositif pour atteindre l'objectif de la circulaire Etat-Exemplaire :

- Elaboration d'un nouveau du cahier des charges d'appel d'offre (gestion concédée) (4)
- Changer les habitudes (1)
- Formaliser et pérenniser la démarche de qualité engagée (1)
- Utilisation de produits de proximité (2)
- Formation (2)
- Réunions de travail et de réflexion (comité suivi) (3)
- En expérimentant l'introduction d'un produit Bio (1)

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

3. Attentes et Perspectives

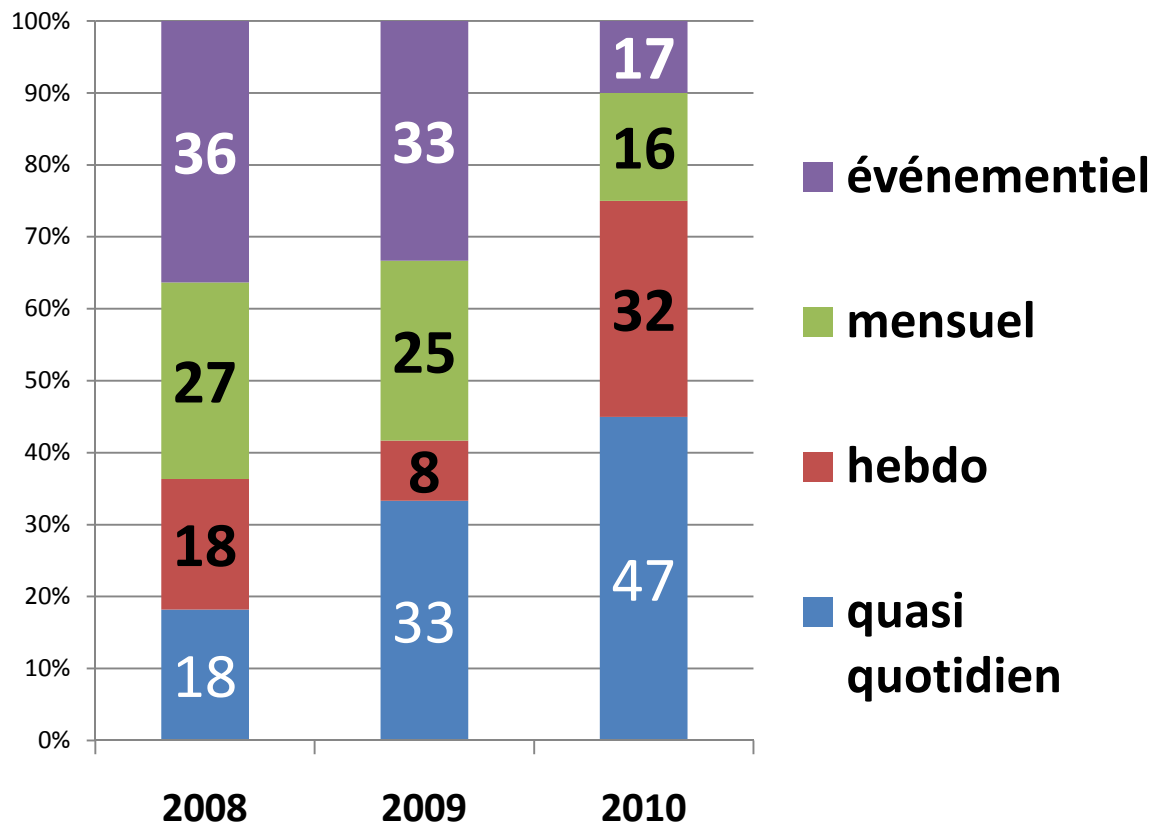
- ▶ 9 restaurants qui n'ont pas introduit de produits Bio expriment n'avoir aucune attentes particulières (formation, accompagnement...).
- ▶ 10 RA-RIA ayant introduit des produits ont exprimé des attentes.
- ▶ 4 n'ayant pas intro produits Bio ont exprimé de attentes.

Un tiers des restaurants enquêtés n'expriment aucune attente précise. Nous pourrions penser qu'il s'agit des RA-RIA les plus avancées dans l'introduction des produits Bio. Il n'en est rien au contraire, ce qui laisse supposer que ces restaurants ont des besoins mais qu'ils ne les ont pas encore identifié.

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

4. La démarche d'introduction de produits Bio (18 RA-RIA/31)*

- La fréquence d'introduction des produits Bio



Depuis 2010, l'introduction des produits biologiques au sein des restaurants administratifs est quasi quotidienne pour 50% d'entre eux. Cette régularité s'avère structurante pour le développement des filières Bio.

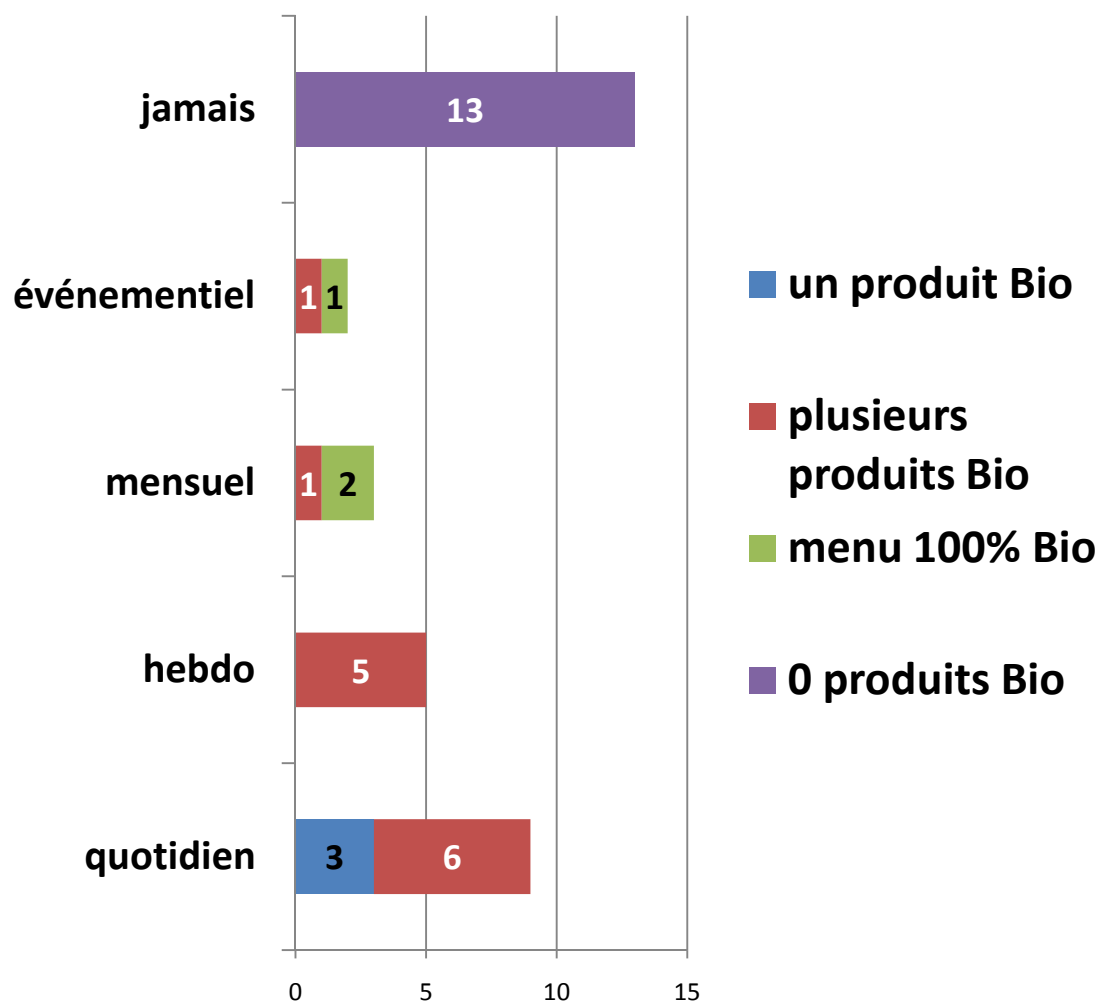
Ce graphique nous montre l'évolution de la fréquence d'introduction des produits Bio. La fréquence de l'introduction événementielle diminue de 36% à 17%, au profit de l'introduction quasi quotidienne qui passe de 18% à 47% de 2008 à 2010.

La régularité d'introduction des produits Bio a ainsi augmenté de 2008 à 2010.

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

4. La démarche d'introduction de produits Bio

- La fréquence d'introduction des produits Bio :



La fréquence d'introduction varie en fonction du nombre de produits introduits.

Certains établissements proposent un menu 100% Bio une fois par mois alors que d'autres, plus nombreux aujourd'hui, proposent un ou plusieurs produits Bio, voire un plat Bio quasi quotidiennement.

Deux RA/RIA se distinguent en diminuant la fréquence d'introduction de produits Bio depuis 2008 pour des raisons budgétaires.

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

4. La démarche d'introduction de produits Bio

- **L'organisation Générale :**

- **L'intégration de denrées Bio a-t-elle modifiée l'organisation générale du restaurant ?** *11 RA-RIA sur 17 estiment que l'introduction du Bio dans les menus/recettes n'a entraîné aucune modification, 5/17 indiquent le contraire.*

- *Seulement 4 RA-RIA ont observé une augmentation du temps de préparation*

- **L'adaptation des menus aux conditions locales et/ou saisonnières** *9 RA-RIA sur 17 ont indiqué en tenir compte, 1 n'en tient pas compte et 7 n'ont pas répondu.*

- **Introduction de nouveaux produits Bio pas utilisés avant ?** *6 RA-RIA déclarent en avoir introduit, notamment des nouveaux féculents, du sarrasin.*

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

4. La démarche d'introduction de produits Bio

- **Les fournisseurs :**

Avec l'augmentation de la fréquence d'introduction des produits Bio, le nombre de fournisseurs progresse également (écart-type de l'échantillon de 1 à 12 fournisseurs Bio avec une moyenne de 5 fournisseurs par restaurant).

La diversité des fournisseurs se retrouve dans les commandes de produits Bio des restaurants administratifs. Dans la pratique, la complémentarité entre les fournisseurs déjà observée se confirme. Pour un même restaurant, différents types de fournisseurs interviennent et cohabitent dans la construction de l'offre (GIE de producteurs Bio, intermédiaires de commerce Bio, préparateurs Bio...).

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

4. La démarche d'introduction de produits Bio

Les fournisseurs :

- **L'origine des produits** : **10** sur **18** RA/RIA en tiennent compte, 2 n'en tiennent pas compte et 6 n'ont pas répondu
- **Les exigences et demandes vis-à-vis des fournisseurs** : **6/18** n'ont pas répondu ou n'ont pas d'exigences particulières, **12/18** ont formulé des demandes précises, notamment sur :

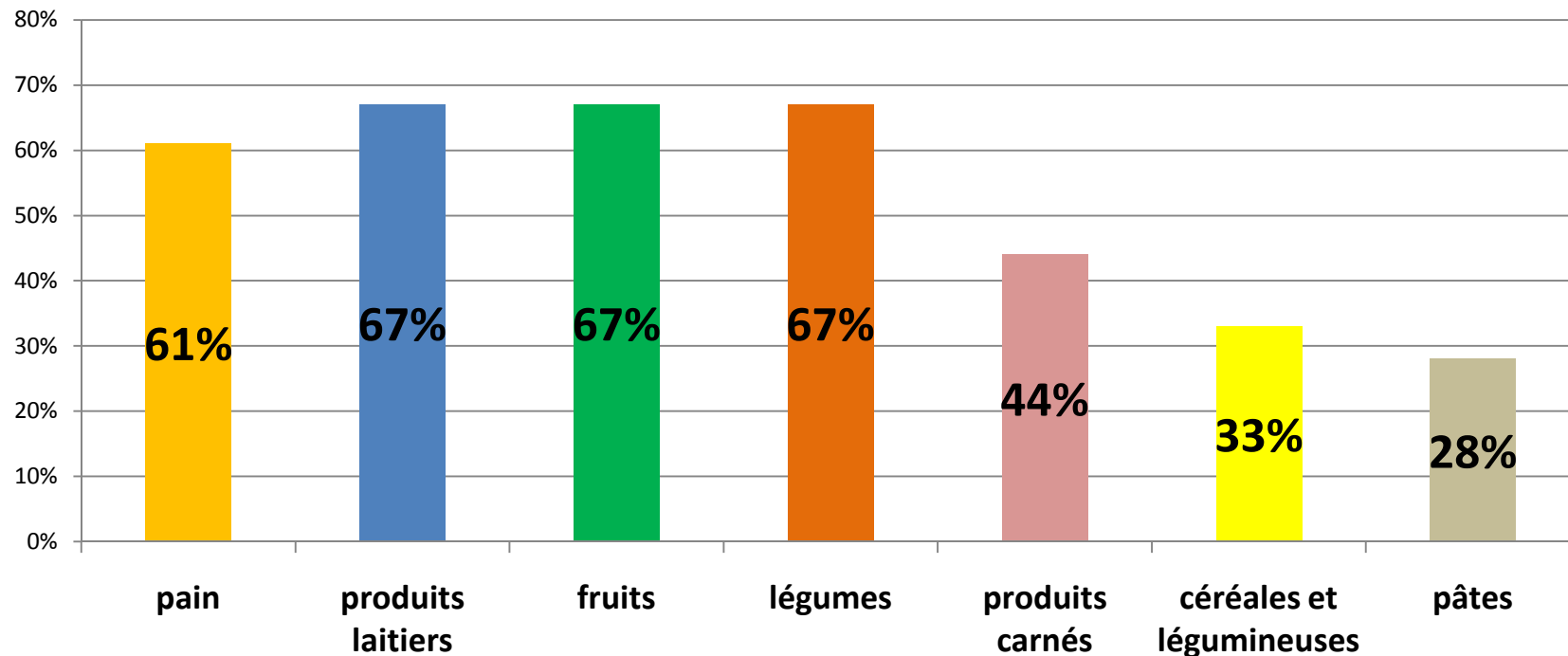
La recherche de produits locaux/régionaux, les capacités d'approvisionnement Bio, la sécurité alimentaire, des tarifs adaptés à la collectivité, les capacités à répondre aux appels d'offre, la réactivité à la commande, la traçabilité, une baisse de prix, une information sur les kilomètres parcourus des denrées (coût environnemental), la régularité de l'approvisionnement Bio, la qualité.

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

4. La démarche d'introduction de produits Bio

Les produits Bio les plus introduits :

(à nuancer en fonction de la fréquence d'introduction, non pondéré par les volumes)



Les produits Bio les plus présents sont les produits laitiers, les fruits et les légumes (67%) suivi du pain (61%). Viennent ensuite les produits carnés (44%) et les céréales et légumineuses (33%) puis les pâtes (28%).

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

4. La démarche d'introduction de produits Bio

La question du prix :

La maîtrise du budget est l'une des principales contraintes liée à l'introduction de produits Bio. Cette problématique revient régulièrement.

Le budget moyen consacré à la part alimentaire est de 2,40 €. Il est très variable d'un restaurant à l'autre, avec un minimum observé d'1,50 € et un maximum de 4 €.

Les capacités d'adaptation des restaurants pour évoluer vers l'introduction de produits Bio, au regard du critère "coût", sont très inégales. Pour certains restaurants qui ont déjà introduit des produits de qualité dans leurs menus et d'autres qui ont un coût matière très faible, l'impact du surcoût n'est évidemment pas le même.

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

4. La démarche d'introduction de produits Bio

La question du prix :

- *8/18 RA-RIA indiquent répartir le surcoût des produits Bio sur l'ensemble des repas, 7 ne le font pas.*
- *8 RA-RIA avaient amorcé une démarche pour proposer des produits sous signes officiels de qualité avant d'introduire des ingrédients Bio, 7 RA-RIA n'ont pas eu cette démarche.*
- *Seulement 6 RA-RIA ont estimé le surcoût généré par l'introduction de produits Bio (de 10 à 50%).*
- *Le budget moyen (part alimentaire) est d'environ 2,46 €.*
- *11 RA-RIA sur 18 déclarent ne pas avoir identifié de moyens de réduction du surcoût.*

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

5. Bilan

Typologie des RA-RIA : (mode et fréquence)

- **1^{ère} catégorie** : 13 RA-RIA n'ont pas introduit de produits Bio,
- **2^{nde} catégorie** : 5 RA-RIA introduisent plusieurs produits Bio, voire un menu 100% Bio mensuellement ou de manière événementielle,
- **3^{ème} catégorie** : 3 RA-RIA introduisent un produit Bio quasi-quotidiennement,
- **4^{ème} catégorie** : 9 RA-RIA introduisent plusieurs produits régulièrement (hebdo ou quasi-quotidien).

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

5. Bilan

- **Bilan de l'expérience d'introduction de produits Bio :**
9 RA-RIA sont plutôt satisfaits par cette expérience, 4 en font un bilan mitigé.
- **Communication auprès des convives :** **13** RA-RIA ont communiqué sur cette démarche. (1 ne l'a pas fait, 4 non renseigné)
- **Sondage du point de vue des convives :** **9** RA-RIA sur 18 déclarent avoir sollicité le point de vue des convives (enquêtes, réunions...).
- **Réactions des usagers :** Globalement, les usagers semblent satisfaits et sont demandeurs de produits Bio.

Diagnostic Bio RA/RIA : 1^{er} Résultats

5. Bilan

Compétences au sein du réseau Bio :

Centre de ressources d'Inter Bio Bretagne :

- Lettre trimestrielle d'information (+ 3000 exemplaires -> collectivités)
- Module de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne
- Témoignages et mutualisation d'expérience
- Conseils et accompagnement (méthodologie d'introduction des produits Bio en restauration collective, rédaction des cahiers des charges....)
- Matériels de communication / sensibilisation
- Formation

Structures départementales Réseau GAB-FRAB

GAB d'Armor (22), Maison de la Bio (29), GAB 56, Agrobio 35.



Commission restauration Orientations 2011

- **Actions dans la continuité de la démarche ouverte en 2010** : mise en réseau des gestionnaires de RA et RIA et incitation à la démarche de développement du bio :
 - 1/ envoi de l'analyse de l'enquête régionale aux gestionnaires et rappel des objectifs « Etat exemplaire »
 - 2/ transmission de la documentation disponible : guide préfecture Rhône-Alpes (appui SRAL)
 - 3/ transmission des événements régionaux sur le bio : lettre d'actualité d'IBB



Commission restauration Orientations 2011

- **Actions avec prise en compte des attentes**

1/ mutualisation des expériences : réunions d'information départementales à l'appui de « locomotives » et intégrant le module de formation IFORE – FNAB (organisation : appui d'IBB – organisation et financement : appui de la SRAL)

2/ sensibilisation des convives : diffusion de matériels sur le bio et animation dans les RIA (appui d'IBB)



Commission restauration Orientations 2011

- **Actions conditionnées**

1/ diffusion d'un contrat type intégrant la problématique du bio et des circuits courts (impulsion ministère de l'environnement / ministère des finances)

2/ introduction de la démarche au travers des comités d'action sociale des administrations (impulsion préfecture de région)

Pour continuer à s'informer ...

www.interbiobretagne.asso.fr

Le site Internet d'Inter Bio Bretagne met à disposition des collectivités et restaurants administratifs le centre de ressources

www.ilfaitbiodansmonassiette.fr

Avec notamment un **module de recherche de fournisseurs et de produits Bio pour la restauration collective en Bretagne :**

<http://www.interbiobretagne.asso.fr/fournisseurs-bio-bretons-33-618.html>

