



Nolwenn
Maraîchère en bio



Jean-Philippe
Moulinier
Chef en restauration
scolaire
Lycée technique
horticole

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991
CuisinonsPlusBio



Kim
Commise de cuisine

Pour nous,
pour la planète,
#BIO RÉFLEXE



Nicolas
Lycéen

Pour plus de bio en restauration collective !

Enjoy It's from Europe
= Plaisirs d'Europe



Lors du Grenelle de l'environnement en 2007, il y avait 1% de bio dans les cantines. En 2023, nous en sommes à 6% de bio⁽²⁾. Cette trajectoire peut et doit s'amplifier !

Elle peut : parce que sur tout le territoire, des chefs / maires / directeurs d'établissement mettent

30, 50, 70, voire 80% de bio française au menu pour 1,80 à 2,20€ de coût matière (soit le même coût que leur homologue non-bio).

Elle doit : parce que la France, grande nation agricole, a la première surface cultivée en bio de l'Union Européenne, et l'objectif que 18% de ses terres soient cultivées en bio.

« Les cantines de France sont le maillon clé de la transition de notre agriculture »

L'agriculture biologique, c'est le diplôme d'Etat pour une agriculture écologique, 16% des fermes françaises, des hommes et femmes passionnés et des terroirs bio délicieux.

Parce que le bio est une agriculture d'intérêt général, la production de ces champs doit donc trouver sa place dans toutes les assiettes.

Les 81 300 cantines de France⁽¹⁾ sont donc le maillon clé de la transition de notre agriculture !

Laure Verdeau,
directrice de l'Agence BIO

81 300⁽¹⁾
c'est le nombre de cantines de restauration scolaire, d'entreprise ou d'administration qui sont soumises aux objectifs de la loi EGalim

484 M€⁽²⁾
c'est le montant des achats bio en restauration collective, sous contrat et en régie

6%⁽²⁾
c'est la part du bio dans la restauration collective en 2023

20%⁽³⁾
c'est l'objectif minimum de part d'achat de denrées en bio fixé par la loi EGalim

71%⁽⁴⁾
c'est le pourcentage de Français qui déclarent souhaiter plus de produits bio en restauration collective

Les chiffres clés
du bio en
restauration
collective

1 - Source : France Agri Mer / GIRA Foodservice / 2024

2 - Source : Agence BIO / ANDI - Chiffres du bio panorama 2023

3 - Source : Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, article 24

4 - Source : Baromètre des produits biologiques en France 2024.

Consommation et perception, réalisé par l'ObsCo pour l'Agence BIO

Les leviers pour introduire plus de bio en restauration collective

1 - Réduire le gaspillage alimentaire

Un levier très efficace pour introduire plus de bio sans augmenter le prix repas ! En passant de 5 à 4 éléments par repas, la ville de Brest (7000 repas/jour) a réduit son gaspillage alimentaire de 50 % et propose aujourd'hui 80 % de produits bio dans ses écoles en gestion concédée.

Emilie Kuchel, élu à l'éducation de la Ville de Brest, Finistère

2 - Cuisiner plus de produits bruts

C'est moins cher ! Depuis le début de l'année 2023, la ville de Romainville réalise une expérimentation sur une école primaire en 100 % bio, local et fait maison. Une réduction de près de 0,90 € du prix de revient d'un repas servi sur l'école Maryse Bastié est observée, après 14 semaines de fonctionnement.

François Dechy, Maire de Romainville, en Île-de-France

3 - Modifier son offre alimentaire

En mutualisant certains coûts ! Le centre hospitalier du Pays Charolais-Brionnais, dans le cadre du projet Repas à l'Hôpital, est passé de 0,2 à 7 % de produits bio servis entre 2019 et 2021. Comment ? En mettant en place un self partagé entre patients et personnels et des paniers repas en sortie d'hospitalisation.

Marie-Cécile Rollin, directrice de Restau'CO

4 - Acheter du bio local provenant de circuits courts et respectant la saisonnalité

Pour mieux maîtriser ses coûts ! Adapter les recettes aux produits disponibles dans les champs voisins permet d'acheter en direct producteur à des prix concurrentiels. Au collège Joseph Anglade de Lézignan-Corbières, le chef Pierre-Yves Rommelaere travaille main dans la main avec les producteurs de l'Aude à qui il rend régulièrement visite avec les élèves, et propose 80% de bio au menu.

Pierre-Yves Rommelaere, chef de restauration au collège Joseph Anglade de Lézignan-Corbières, Aude

5 - Proposer au moins un repas végétarien hebdomadaire

Pour varier les protéines, animales et végétales ! Cela permet d'allouer un budget plus important aux viandes et poissons de qualité en achetant, par exemple, des animaux entiers directement chez l'éleveur. La cantine du Lycée Professionnel Horticole du Petit Chadignac à Saintes, en Charente-Maritime, distribue 450 repas/jour, avec 62 % de bio au menu et 2 à 3 repas végétariens par semaine.

Jean-Philippe Moulinier, Chef cuisinier du Lycée Professionnel Horticole du Petit Chadignac à Saintes, en Charente-Maritime

6 - Rejoindre un groupement d'achats

Pour réaliser des économies d'échelle ! En créant le groupement d'achats le BAGAD santé, la cuisine centrale du SILGOM atteint des niveaux records pour le secteur médico-social, soit 7% de produits bio et 48% de produits bretons.

Nolwenn Beauverger, directrice adjointe du SILGOM à Saint-Avé, Morbihan

CANTINES EN MOUVEMENT, EXEMPLES INSPIRANTS

Les cantines qui ont déjà dépassé les 20% de bio sont des exemples à suivre ! Vive la contagion : régions de France, maires de France, départements de France, organisez cette montée en bio de vos établissements !

Pour le bonheur de vos agents, pour la satisfaction de vos publics, et parce que le bio c'est bon pour nous, bon pour la planète !



Elles ont dépassé
les 20% de bio
de la loi EGAlim

- Bayeux (Normandie) 22%
- Canéjean (Nouvelle Aquitaine) : 26%
- Tourcoing (Hauts-de-France): 31%
- Villepreux (Île-de-France): 40%
- Nancy (Grand Est): 40%
- Toulouse (Occitanie): 42%
- Clermont-Ferrand (Auvergne-Rhône-Alpes) : 47%
- Lannion (Bretagne) : 54%
- Saint-Rémy-de-Provence (PACA) : 89%

PARCE QUE C'EST FAISABLE !

Des chefs s'engagent aux côtés de l'Agence BIO, à travers une campagne d'information citoyenne et de sensibilisation à la transition alimentaire « Cuisinons Plus Bio ». Ces ambassadeurs et ambassadrices portent leurs convictions afin de donner envie à tous les chefs, déjà engagés ou non, de suivre le mouvement, en les accompagnant dans leur démarche.

Retrouvez dès à présent nos outils de formation, destinés à sensibiliser les futurs restaurateurs à la transition alimentaire et aux bénéfices du bio dès le début de leur pratique professionnelle.



À propos de l'Agence BIO

Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, l'Agence BIO est le groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française.

Site web : cuisinonsplusbio.fr / contact : restauration@agencebio.org



@AgricultureBIO



@Agence BIO

Plus de recommandations sur mangerbouger.fr

Enjoy It's from Europe
= Plaisirs d'Europe