

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991
CuisinonsPlusBio



Du bio au restaurant : quels leviers ?

par L'AGENCE
Bio
Pour un monde plus Bio

À l'attention des professionnels de la restauration,
des étudiants et du grand public.

Enjoy it's from Europe
= Plaisirs d'Europe

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



Sommaire



1

**Le bio au restaurant
état des lieux**



2

**Comprendre les coûts
de la restauration**



3

**Les leviers pour
plus de bio au menu**



Le bio au restaurant état des lieux

CuisinonsPlusBio



Pourquoi choisir le bio ?

- 0 produit chimique synthétique (engrais, pesticides, fongicides)
- 0 herbicide
- 0 OGM
- 0 arôme synthétique
- 0 exhausteur de goût



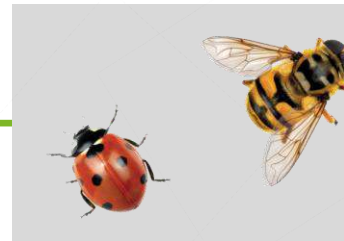
100 % d'ingrédients bio dans les recettes

Chaque produit bio est contrôlé à chaque étape, de sa semence à la distribution



76 % des substances autorisées pour l'agriculture sont interdites en bio
Seules les substances d'origine naturelle sont utilisées

100 % des animaux mangent bio et ont accès à l'extérieur



Pour plus de biodiversité, d'eau propre, d'agriculteurs heureux, de souveraineté alimentaire

Les chiffres du bio : du champ à l'assiette

- La France est championne de la production bio juste derrière l'Espagne, mais en consommation tout reste à faire :



2 711 567 ha
Surfaces bio en 2024



10,1%
Part des surfaces bio dans
la surface agricole française



61 853
Fermes engagées
en bio en 2024



14,9%
Part des fermes françaises
engagées en bio

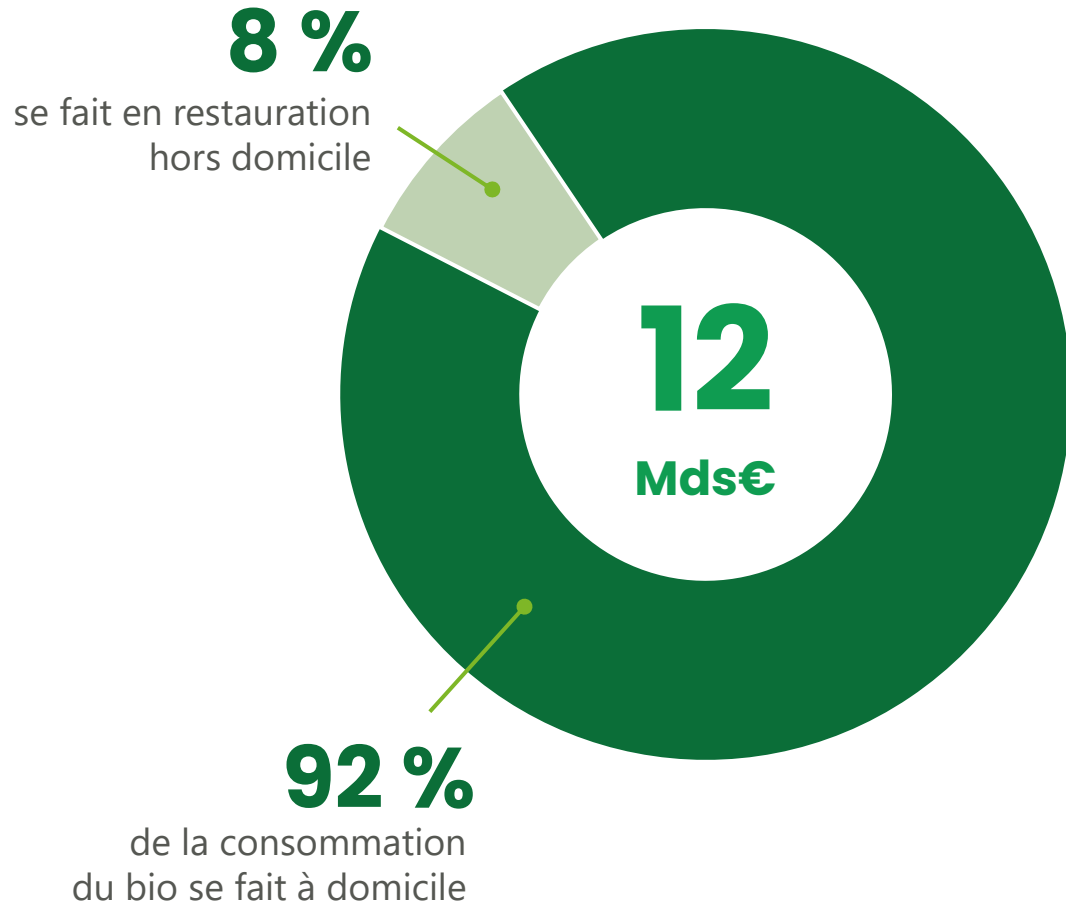


21%
Objectif de surfaces
en bio d'ici 2030



6%
Part de produits bio
dans le panier des Français

Les chiffres du bio : du champ à l'assiette



205 000
Restaurants
commerciaux



81 600
Restaurants
collectifs



1,4 %
des achats
de matières
premières en bio

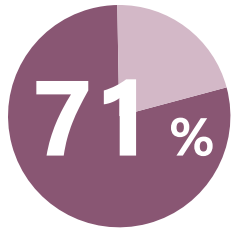


5,2 %
de bio dans
la restauration
collective

Une entrée du bio au restaurant
qui passe souvent par la carte
des vins

La loi EGalim fixe un objectif de
20% de bio, de nombreuses
cantines sont déjà à 50, 60,
voire 100% de bio

Des signaux positifs pour plus de bio au restaurant



Une demande croissante de la part des consommateurs.

71% des Français disent vouloir plus de bio au restaurant



écotable®



Des initiatives qui se structurent pour une restauration plus durable.

Des labels naissent pour accompagner et valoriser la démarche des restaurateurs qui défendent un modèle de restauration responsable : Ecotable, FiG, Clé verte, mais aussi en restauration collective : Mon restau responsable, Ecocert, etc...



La loi EGalim qui fixe l'objectif d'au moins 20% de bio dans les achats en restauration collective

Pour en savoir plus (diapositive suivante) →

Pour en savoir plus

Loi EGalim : 20 % de bio en restauration collective

Dès le 1er janvier 2022, **la loi EGalim impose à la restauration collective publique de proposer au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio.**

Depuis le 1er janvier 2024, la restauration collective des entreprises privées doit également atteindre ces mêmes objectifs.

Les Etats généraux de l'alimentation de 2018, bâtis sur la volonté de rééquilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et favoriser une alimentation saine et durable pour tous, ont fixé ces objectifs :

- **Rémunérer** justement les producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- **Renforcer** la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires ;
- **Favoriser** une alimentation saine, sûre et durable pour tous.
- **Renforcer** les engagements sur le bien-être animal
- **Réduire** l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

Respecter la loi EGalim à 20% de bio c'est ouvrir un marché évalué à 1,9 milliard d'euros* pour les producteurs bio et créer un véritable élan vers la transition alimentaire et écologique.

* Source : Agence BIO



Le potentiel de développement du bio en restauration

En France, **1 repas sur 5** est pris **hors domicile et 33% des dépenses alimentaires** sont réalisées en RHD

Le marché de la restauration commerciale c'est :

23,3
milliards

d'achat



3,7
milliards

de repas servis

Si les **200 000 restaurateurs** achetaient quotidiennement pour **8 €** de produits bio
= Marché potentiel **d'un demi-milliard d'€**

Le marché de la restauration collective c'est :

9,95
milliards

d'achat



3,7
milliards

de repas servis

Si les **80 000 cantines** respectaient les **20% minimum de bio**
= Marché potentiel **de 2 milliards d'€**

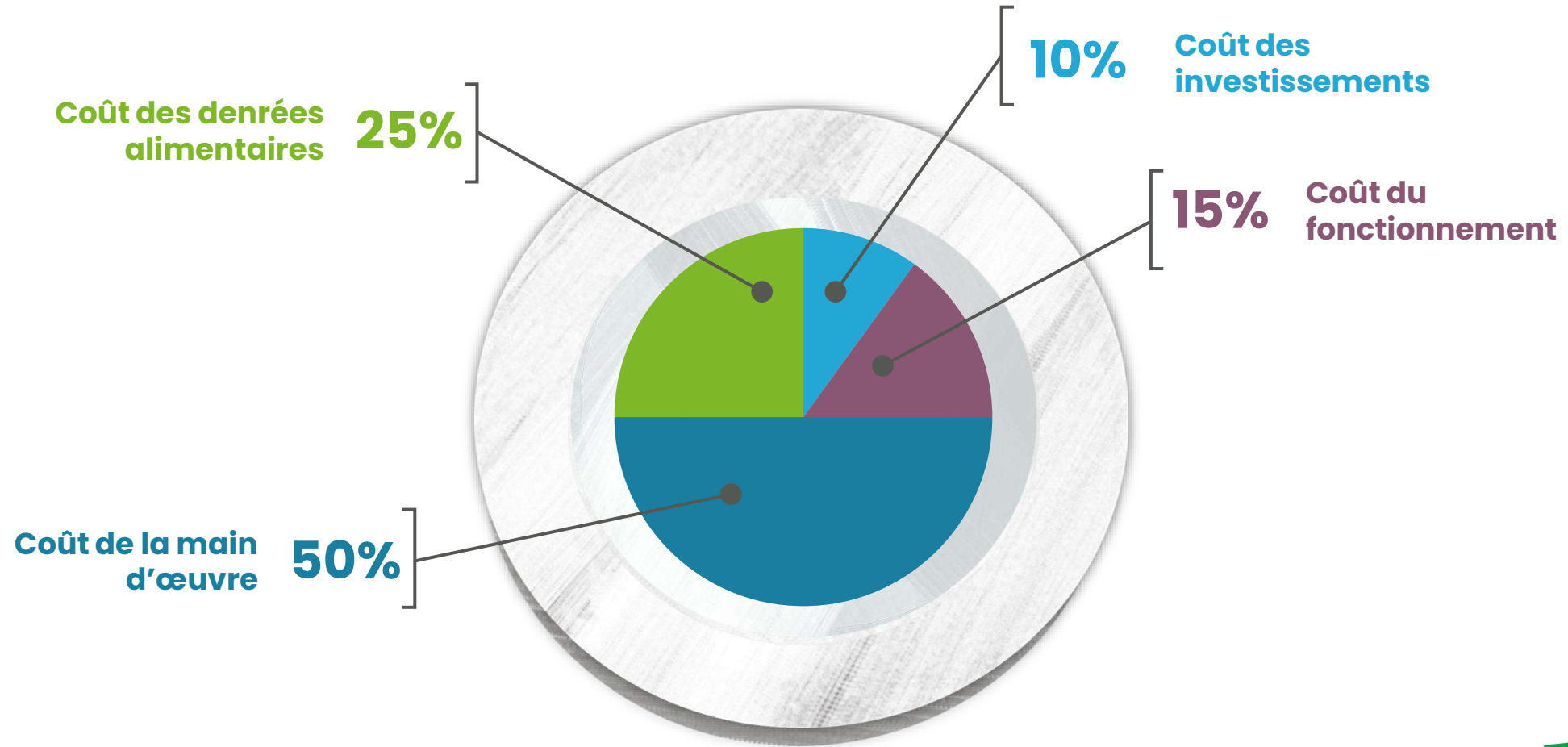
Le marché de la RHD ne représente que 8% du marché du BIO



Comprendre les coûts de la restauration

Les coûts en restauration collective

Répartition des coûts pour un repas en restauration collective



Les coûts en restauration collective

Coût des denrées alimentaires

Une part essentielle du budget qui inclut :

- Achat des produits alimentaires (frais, surgelés, épicerie sèche, boissons...).
- Mode d'approvisionnement (direct producteurs, groupements d'achats, grossistes, plateformes locales).
- Choix des produits (bio, label rouge, AOP, circuits courts, plats cuisinés ou matières premières brutes).

En restauration collective, le coût des denrées varie entre 2 et 3 euros par repas en moyenne ce qui représente généralement 25% du coût total

Coût de la main-d'œuvre

Souvent le poste de dépense le plus important :

- Salaires des cuisiniers, commis, plongeurs, diététiciens...
- Personnel de service et de distribution (dans certains cas).
- Charges sociales associées.

En moyenne, les frais de personnel représentent 40 à 50 % du coût total d'un repas

Coût du fonctionnement

Des dépenses courantes mais nécessaires :

- Eau, l'électricité et le gaz (cuisson, réfrigération, éclairage, ventilation...).
- Consommables (produits d'entretien, emballages, serviettes, vaisselle...).
- Coûts de maintenance des équipements (fours, réfrigérateurs, hottes, etc.).
- Stockage et la logistique (chambres froides, entrepôts, gestion des stocks).

Environ 15 % du coût total d'un repas.

Coût des investissements

Des dépenses liées à :

- Achat et le renouvellement des équipements de cuisine.
- Aménagement et l'entretien des locaux.
- Informatisation (logiciels de gestion des stocks, traçabilité, facturation).

Environ 10 % du coût d'un repas y est consacré.

Pour en savoir plus
(diapositive suivante) →

En plus, on peut prendre en compte

Coût du transport et de la logistique

Le transport peut être un facteur de coût important, notamment si la cuisine centrale livre plusieurs établissements :

- Livraison des matières premières jusqu'à la cuisine centrale.
- Distribution des repas (liaison chaude ou liaison froide).
- Maintenance des véhicules de transport réfrigérés.

Coût des déchets et de la gestion environnementale

Avec la loi AGEC et l'obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire, il est crucial de bien gérer :

- Le tri, le compostage et le recyclage des déchets alimentaires.
- L'optimisation des portions pour limiter le gaspillage.
- Les solutions de valorisation des biodéchets (don alimentaire, méthanisation...).

Une gestion efficace des déchets permet de réduire les coûts et d'améliorer la durabilité de l'établissement.

Coût des normes et réglementations

La restauration collective est soumise à des réglementations strictes qui impliquent des coûts :

- Respect des normes d'hygiène (HACCP, traçabilité, stockage sécurisé...).
- Mise en conformité avec la loi EGalim (pourcentage de bio et local, réduction du plastique).
- Certification et audits qualité.

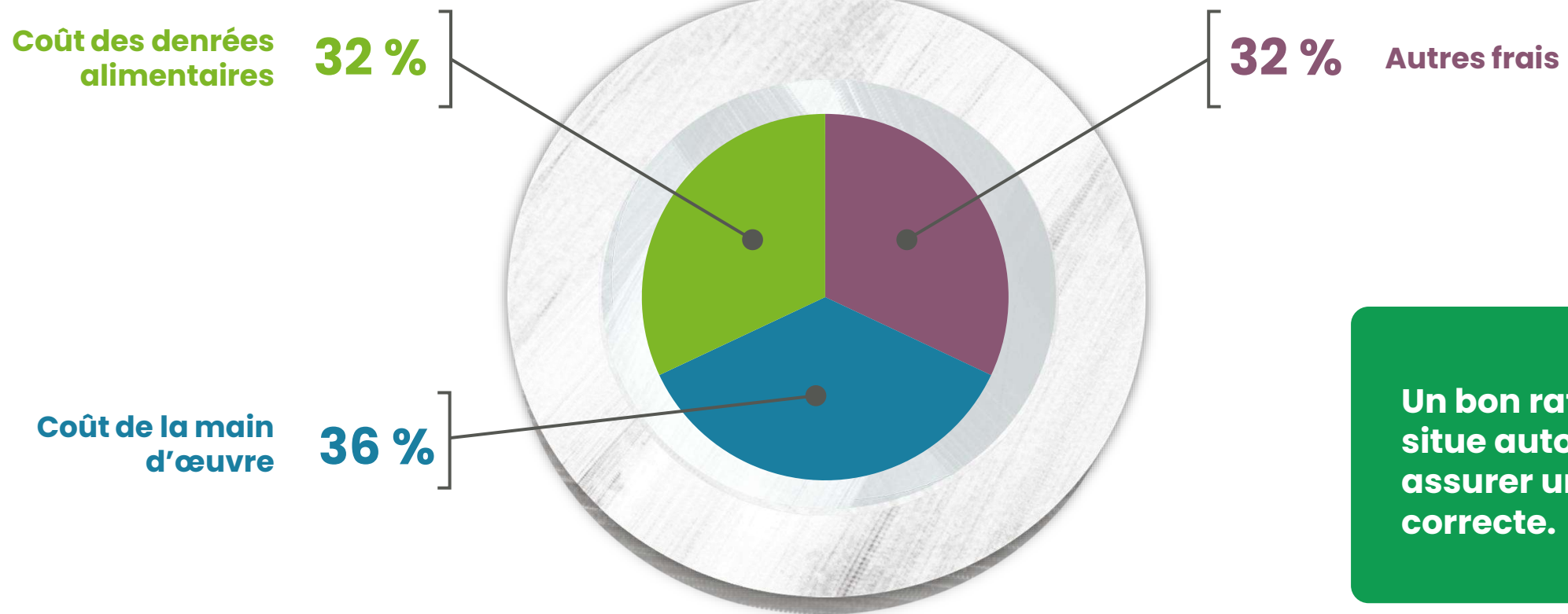
Coût de la gestion administrative et financière

Enfin, il faut tenir compte des charges liées à la gestion de l'établissement :

- Facturation et suivi budgétaire.
- Formation du personnel.
- Gestion des appels d'offres publics (pour les cantines scolaires, hôpitaux, etc.).

Les coûts en restauration commerciale

Répartition type des coûts pour un repas avec service à table



Un bon ratio *food cost* se situe autour de 30 % pour assurer une rentabilité correcte.

Les coûts en restauration commerciale

Coût des denrées alimentaires

- Qualité et l'origine des produits (frais, surgelés, bio, locaux, labellisés, etc.).
- Mode d'approvisionnement (producteurs locaux, grossistes, fournisseurs spécialisés).

Exemple : Un burger vendu 10€ dont les ingrédients coûtent 3€
→ food cost de 30%.

Coût de la main-d'œuvre

- Salaires des employés (cuisiniers, serveurs, plongeurs, managers).
- Charges sociales et cotisations (patronales et salariales).
- Formation du personnel (hygiène, service, techniques culinaires).

À noter : Ce pourcentage peut être plus élevé en restauration gastronomique et plus bas en restauration rapide.

Autres frais

- Loyer et charges locatives : dépend de l'emplacement et de la superficie du local.
- Électricité, gaz, eau : pour la cuisson, la réfrigération, l'éclairage et la ventilation.
- Produits d'entretien et consommables : vaisselle, serviettes, nappes, emballages.
- Location ou achat de matériel : fours, friteuses, réfrigérateurs, lave-vaisselle.
- Maintenance et réparations : entretien des équipements et conformité aux normes.
- Marketing et de la communication
- Investissements et amortissements
- Transport et de la logistique
- Déchets et de la gestion environnementale
- Normes et réglementations



3

Les leviers pour plus de bio au menu

Comprendre le coût du bio

VRAI

Est-ce que le bio c'est toujours plus cher ?

ET FAUX

S'il est souvent plus cher c'est parce que :

1. Plus d'espace pour des pratiques extensives (comme le pâturage)
2. Plus de main d'œuvre pour une surveillance des troupeaux, pour le travail du sol...
3. La non-utilisation des produits chimiques de synthèse et le respect des rythmes naturels peuvent réduire les rendements



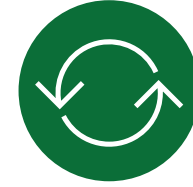
Il n'existe pas un mais des prix du bio :
il est possible d'acheter bio à budget égal voir à des prix concurrentiels en adoptant quelques réflexes.



Réduire



Valoriser



Remplacer

Comprendre le coût du bio

Introduire plus de bio au menu de son restaurant ou de sa cantine s'accompagne donc d'une réflexion sur :



L'approvisionnement



Sa carte



Le projet de l'établissement

L'approvisionnement, une étape clé

Il est nécessaire de penser la **présence de produits bio dès cette étape** pour trouver les **partenaires** adaptés. Réfléchir à son **approvisionnement** c'est l'occasion de questionner l'histoire des **fournisseurs**, le mode de production du **produit**, sa **saisonnalité**, ses **spécificités**, ses contraintes de **production** liées au climat, au territoire etc.

Trois questions à se poser :



Fréquence

quels délais de commande,
quelle fréquence de
livraison ?



Qualité

quelle gamme de
produits ?



Logistique

quelles modalités
de livraison, quel franco
de port ?

Les circuits d'approvisionnement

Plusieurs circuits d'approvisionnements existent :



- **En direct, à la ferme** : 27 000 **fermes bio** en France vendent leurs produits **en direct** sans intermédiaire, à des **prix** souvent **concurrentiels**.



- **Via des plateformes d'approvisionnement** proposant une offre locale : il en **existe** de **nombreuses** comme : *Manger bio* , *Agrilocal*, *Entraid'Union*, *Coop bio IDF*...



- **Auprès des grossistes de la restauration** : il existe des **grossistes** mixtes mais aussi **100% bio** comme *Dynamis*, *Biocoop restauration*, *Pronatura*, etc.

Pour en savoir plus (diapositive suivante) →

Une bonne pratique ? La mutualisation des achats :



**Baisse des coûts à l'achat
en achetant en gros**



**Allègement de la logistique
en mutualisant les commandes
et les transports**



**Création de réseaux d'entraide
et renforcement des liens avec
les producteurs**

5 leviers à adopter

Pour introduire plus de bio en cuisine, **il ne suffit pas de remplacer un produit non bio par un produit bio**. Il faut repenser ses pratiques, on ne construit plus sa carte autour d'un produit : **on pense « assiette » et « menu »** pour faire des économies à tous les niveaux.

Voici les 5 leviers pour mettre plus de bio au menu :





2



3



4



5



1 LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

POURQUOI ?

- Pour optimiser ses coûts
- Pour répondre à un engagement éthique et donner du sens à son projet
- Pour stimuler sa créativité

1/3

i

de la production mondiale
de nourriture serait ainsi
gaspillé chaque année ! *

4,3

millions de tonnes de
nourriture environ sont
gaspillées chaque année
en France *



2



3



4



5



1 LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

COMMENT ?

1 Réduire les propositions au menu pour mieux gérer ses stocks

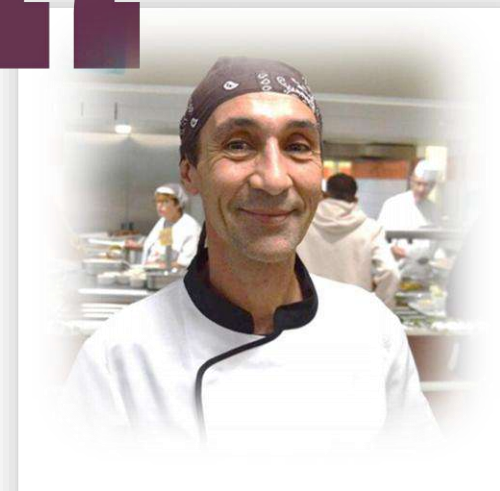
- À la cantine, la **réduction du nombre d'éléments sur le plateau sans rogner sur la quantité** totale permet de limiter significativement le gaspillage
- Au restaurant, la **mise en place d'un menu unique ou d'un plat du jour** permettent une gestion optimisée des matières premières

2 Valoriser tout le produit

- **Cuisiner le produit dans son intégralité : rien ne se perd !** Les os de viande servent à faire des bouillons, les fanes des pestos, les blancs d'œufs non utilisés des meringues, les écorces des condiments
- **Créer de la valeur à partir des invendus ou des produits abîmés et/ou non calibrés :** préparation de croissants perdus avec les viennoiseries de la veille, fabrication de croûtons ou chapelure avec le pain non consommé, confection de boulettes avec les restes de viandes ou de légumes, etc

3 Sensibiliser les convives et ajuster les quantités dans les assiettes

- Événementialiser des journées « anti-gaspi », **impliquer les convives** en leur proposant de peser leurs déchets en fin de repas et de mesurer leur faim
- Proposer des alternatives comme les assiettes « grandes faim » et « petites faim » ou un **service à l'assiette** permettent aux convives de maîtriser les quantités



« Chaque semaine nous organisons un repas anti-gaspi avec les restes, où la notion de plaisir est centrale. L'objectif : stimuler et valoriser la créativité des cuisiniers, et faire plaisir aux élèves. Une aubaine chargée de sens ! »

Jean-Philippe Moulinier
Chef de cantine au lycée technique horticole du Petit Chadignac (Saintes)

1



3



4



5



2 CUISINER PLUS DE PRODUITS BRUTS

POURQUOI ?

- Pour réduire le prix des denrées au kilo
- Pour limiter les coûts cachés des produits transformés et ultra-transformés : emballages, marges des industriels, additifs sucres et gras cachés
- Pour valoriser le travail des équipes en cuisines
- Pour profiter des avantages d'une cuisine maison : plus de qualité gustative et de fraîcheur

i



Cuisiner **plus** de **produits bruts** c'est aussi plus de temps de travail passé sur le produit. Tout est affaire **d'équilibre** entre **le coût du produit et la main d'œuvre** qu'il nécessite.

1



3



4



5



2 CUISINER PLUS DE PRODUITS BRUTS

COMMENT ?

1 Investir dans des équipements pour optimiser son coût matière

- Certains équipements permettent d'économiser de la main d'œuvre en optimisant les procédés de transformation des produits bruts, c'est le cas des **casseuses d'œufs** ou des **éplucheuses à pommes de terre professionnelles**.
- En restauration collective, **investir dans une légumerie est stratégique**.
- Une légumerie est un atelier permettant de transformer des produits bruts en produits prêts à cuire : réception, tri, lavage, épluchage, découpe et conditionnement. Disposer de sa propre légumerie permet d'alimenter les cantines d'un établissement ou d'un territoire en légumes bio et locaux à prix concurrentiel.
- Ces équipements peuvent parfois être mutualisés à l'échelle d'un territoire.

2 Former les équipes en cuisine

- Cuisiner plus de produits bruts ce sont aussi de nouvelles manières de travailler, de **nouveaux gestes en cuisine à apprendre** pour les équipes et de nouvelles recettes à appréhender.



« Chez Trattino, nous confectionnons nos gnocchis grâce à une patateuse. Celle-ci permet à nos six personnes en cuisine de peler 250 à 350 kg de pommes de terre bruts bio par semaine, pour un total de 600 couverts jour. Elle nous fait gagner un temps précieux. »

Davide Fontana
Fondateur de Trattino (Lyon)

1



2



4



5



3 MISER SUR LA SAISONNALITÉ

POURQUOI ?

- Pour acheter plus de bio à budget maîtrisé** : quand le produit est en abondance dans les champs mécaniquement son prix est moins cher
- Pour avoir un sourcing plus respectueux de l'environnement** : grâce au respect des cycles naturels, notamment météorologiques, qui conditionnent la production des denrées tant en termes de quantité que de temporalité



Demandez à vos **fournisseurs** des **mercuriales** hebdomadaires ou saisonnières pour identifier les **produits de saison** !



3 MISER SUR LA SAISONNALITÉ

COMMENT ?

1 Faire évoluer sa carte tout au long de l'année

- La carte se construit autour des produits phares du moment : asperges au printemps, courges en automne. Fini le plat dont la composition, identique, ne varie pas de janvier à décembre. **On s'adapte aux fruits et légumes disponibles dans les champs pour faire évoluer les recettes :** exemple de la pavlova à la carte des desserts qui peut être aux agrumes en hiver et aux fruits rouges en été.

2 Réduire l'achat de produits hors saison

- Les produits hors saison sont standardisés et souvent plus chers. On favorise la rotation naturelle des stocks selon les saisons.



« Les valeurs de Bioburger définissent les produits avec lesquels nous travaillons. Il y a quelques années, nous avons pris la décision de retirer la tomate de notre burger l'hiver. Les clients ne le remarquent même pas. »

Louis Frack

co-fondateur de Bioburger
(1^{ère} enseigne de burgers 100% bio,
27 restaurants en France)

1



2



3



5



4 FAVORISER LES FILIÈRES BIO DE PROXIMITÉ

POURQUOI ?

- Pour proposer une carte qui reflète les **typicités de son terroir** : type de production, filières, rythme des saisons, etc.
- Pour réaliser des **économies en limitant les intermédiaires et donc leurs marges** : en achetant via les plateformes de producteurs locaux ou en circuit-court
- Pour soutenir le **tissu économique de son territoire**

Le saviez-vous ?



- La **France** est le pays par excellence où l'on peut s'approvisionner en **produits bio et locaux** avec plus de **27 000 fermes bio** qui vendent en **direct** partout sur le territoire.

Nos annuaires :



1



2



3



5



4 FAVORISER LES FILIÈRES BIO DE PROXIMITÉ

COMMENT ?

1 Identifier des professionnels de l'approvisionnement ancrés dans leur territoire

- **Les acteurs de la vente directe** : 26 000 fermes bio vendent en direct partout en France
- **Les plateformes d'approvisionnement spécialisées** qui mettent en lien producteurs locaux et acteurs de la restauration : Réseau Manger Bio, Bio-a-pro, Entraid'Union etc.

2 Valoriser les productions régionales à la carte

- **Faire la part belle aux produits locaux et à leurs variétés spécifiques** pour créer une carte qui se distingue : variétés de pommes, de légumineuses, races locales pour la viande et les produits laitiers, plantes et herbes locales méconnues.
- **Remplacer des produits importés par des produits de substitution locaux** : exemple remplacer le gorgonzola par du Bleu du Vercors, la vanille par du méliot, le café par de la chicorée, etc.



« J'ai fait le choix du bleu du Vercors Sassenage bio dans mes recettes, 40% moins cher que le gorgonzola. C'est important de déjà défendre soi-même les valeurs du « bio-local » car ça se ressent ensuite dans la communication, dans la cuisine, dans la passion que tu mets à expliquer tes plats. »

Davide Fontana
Fondateur de Trattino (Lyon)

1



2



3






4



5 REPENSER LA PLACE DES PROTÉINES DANS L'ASSIETTE

POURQUOI ?

- 
Pour rééquilibrer ses coûts en cuisinant moins de viande mais mieux : La viande est l'un des postes de dépense les plus élevés dans une assiette. En repensant sa place et en diminuant les quantités, on peut allouer un budget plus important à l'achat de viande de qualité
- 
Pour diversifier son alimentation en proposant davantage de végétal et de légumineuses : des alternatives végétales riches en protéines, économiques et de qualité
- 
Pour répondre aux objectifs réglementaires de la loi EGalim : La loi EGalim impose un repas végétarien par semaine, ou une option végétarienne quotidienne dans le cadre d'un menu à choix multiple.

Zoom sur les légumineuses



- Le **PNNS** recommande de consommer **des légumineuses au moins deux fois par semaine**.
- **Près de la moitié** des surfaces agricoles de légumineuses sont **cultivées en bio**.
- Les légumineuses **enrichissent naturellement les sols** en azote, un atout pour l'agriculture durable.

1



2



3



4



5 REPENSER LA PLACE DES PROTÉINES DANS L'ASSIETTE

COMMENT ?

1 Travailler différemment la viande dans l'assiette

- Réduire les grammages, la viande n'est pas toujours au centre de l'assiette
- Valoriser toutes les parties de l'animal : Cuisiner des morceaux moins « attendus » comme le paleron, le jarret, la joue en plat mijoté... Préparer des boulettes, terrines ou sauces à base de bas morceaux. Acheter des bêtes entières ou des carcasses avec un même prix au kilo pour les cuisiner intégralement sur place, alors qu'habituellement on ne consomme que l'arrière

2 Végétaliser son menu avec des recettes originales

- Proposer des alternatives végétales attractives : blanquette de champignons, couscous de légumes, cuisine levantine, burger de fromage pané etc.
- Substituer des légumineuses aux protéines animales dans certaines recettes traditionnelles comme les lasagnes ou le hachis parmentier : la viande peut être diminuée ou remplacée par des lentilles, pois chiches ou haricots rouges, sans perte de saveurs.



« Le légume peut très bien être la star d'une assiette, le poisson ou la viande deviennent souvent des garnitures »

Antoine Dacquin
Saisons Cave à manger

Pour conclure, trois réflexes à adopter

Derrière chacun des leviers, **trois réflexes à garder en tête** qui permettent, petit à petit, **d'augmenter la part de bio** :



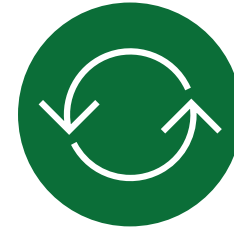
Réduire

certaines grammages de produits peuvent être réduits pour faire des économies.



Valoriser

utilisez le produit dans son intégralité !



Remplacer

certaines produits chers par des équivalents moins coûteux, de moindre renommée mais qui répondent aux mêmes usages.

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991
CuisinonsPlusBio



Pour plus d'informations :
Site web : <https://cuisinonsplusbio.fr/>



@cuisinonsplusbio.fr



@AgricultureBIO



@agencebio