



# Restauration collective Bio Focus lait Bio

Goulven OILLIC, Initiative Bio Bretagne (IBB)

Mardi 16 mai 2017 - St-Malo











# **Initiative Bio Bretagne (IBB)**



- Initiative Bio Bretagne est l'association de développement de la Bio en Bretagne déclarée d'utilité publique en 2016. C'est un réseau qui regroupe les acteurs Bio bretons souhaitant contribuer à la structuration, au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques en favorisant la consommation des produits Bio bretons.
- Créée en 1995 (Inter Bio Bretagne) à l'initiative des producteurs Bio, de la région Bretagne et de l'Etat.
- Structure de concertation, d'échange et de construction de projets entre les différents acteurs de la filière Bio
- Interlocuteur privilégié des pouvoirs publics sur le dossier Bio en Bretagne
- Coordination du programme d'introduction des produits Bio dans la fonction publique d'Etat et fonction publique hospitalière depuis 2012



# **Initiative Bio Bretagne**



#### IBB... Pôle Filières

► Animation et développement / structuration des filières Bio

Des espaces d'information, de dialogue et de construction de projets

#### Objectifs

- Favoriser la concertation et la connaissance mutuelle
- Contribuer à un développement harmonieux et pérenne de l'offre et de la demande de produits biologiques
  - Participer à la sécurisation des débouchés et des approvisionnements
    - Répondre aux besoins d'expertise et de mise en relation des acteurs













#### **Contexte national**

#### Grenelle de l'environnement

#### **Production:**

• 2013 : 6% de la SAU française en Bio

2020 : 20% de la SAU française en Bio

Nb de conversions : 1 800 en 2008, 3 150 en 2009, 4 100 en 2010, 1 290 en 2011 (Agence Bio) / 25 000 exploitations Bio soit près de 5% des fermes française SAU Bio fin 2012 : 3,8%

#### **Restauration Collective:**

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

2010 : 15% de denrées Bio

2012 : 20% de denrées Bio

Objectif de 20% réaffirmé par le plan Ambition Bio 2017

2012 : 2,4% des achats alimentaires en restauration collective à caractère social sont Bio (1,3% en 2009).

Source : Agence Bio - 2013

\*Circulaires des 2 mai et 3 décembre 2008



#### **Contexte national**

Axe 1 : Développer la production Bio

Axe 2 : Structurer les filières Bio

# Axe 3 : Développer la consommation dont R.C

Axe 4 : Renforcer la recherche et la diffusion des résultats

Axe 5 : Former les acteurs Agricoles et agroalimentaires

Axe 6 : Adapter la réglementation

# LE PROGRAMME AMBITION BIO 2017 C'EST:

Un objectif général de doublement de la part des surfaces en bio d'ici fin 2017 associé à un objectif ambitieux de développement continu et durable de la consommation.

Un nouvel élan au développement équilibré et à la structuration de toutes les filières qui vise à mobiliser tant les acteurs de la production, de la transformation et de la commercialisation que les citoyens.

Un programme élaboré en concertation étroite avec l'ensemble des acteurs concernés, fruit d'une dynamique initiée par l'État et les Régions.

La mise en place d'une nouvelle gouvernance, reflet de l'implication des acteurs concernés aux niveaux régional et national, pour le développement de l'agriculture biologique en France.

Un programme global d'actions qui s'inscrit pleinement dans le projet agro-écologique pour la France Agricultures : produisons autrement.

www.bio-bretagne-ibb.fr



# Programme Ambition Bio 2017 - Bretagne

- Sensibilisation : Animations restaurants sensibilisation des convives / Formation des cuisiniers /Conférence alimentation et santé : personnels de santé...
- Accompagnement personnalisé et gratuit des restaurants de la fonction publique d'Etat et de la fonction publique hospitalière

A la carte en fonction des spécificités des restaurants et des possibilités technico-financières (budget, équipement, organisation, gestion...)

Structuration approvisionnement / filière Bio

Porte-ouvertes, rencontres fournisseurs, rencontres groupement d'achat, expérimentations /essai d'introduction de produits Bio...





Coordination : Initiative Bio Bretagne En partenariat avec le réseau GAB-FRAB

Financement : DRAAF et SRIAS

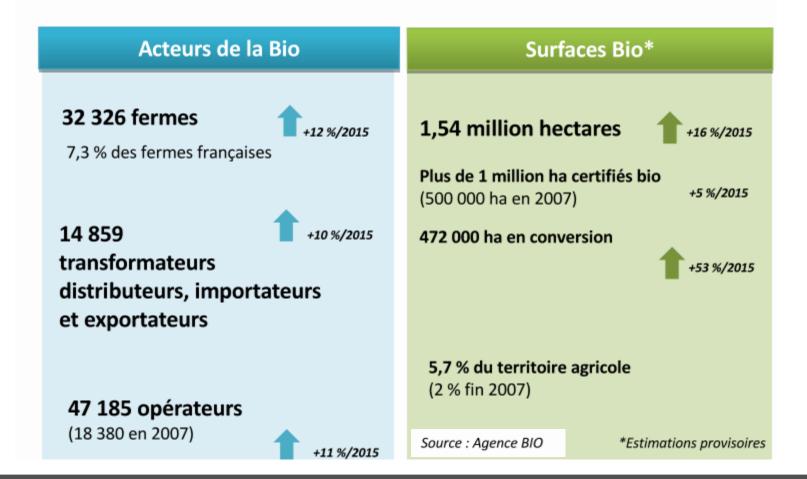


#### Une offre Bio disponible sur le territoire



#### Les chiffres clés de la Bio en 2016

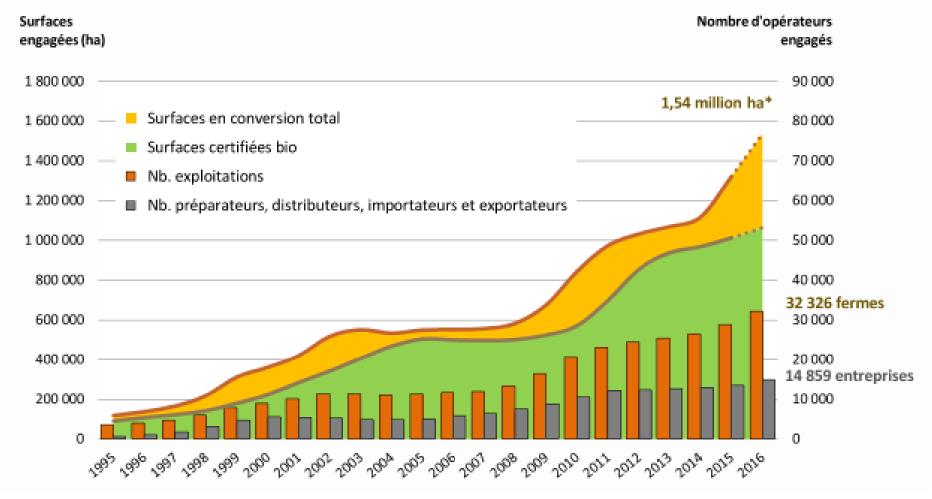
Au 31 décembre 2016 et évolution par rapport à 2015



#### Une offre Bio disponible sur le territoire

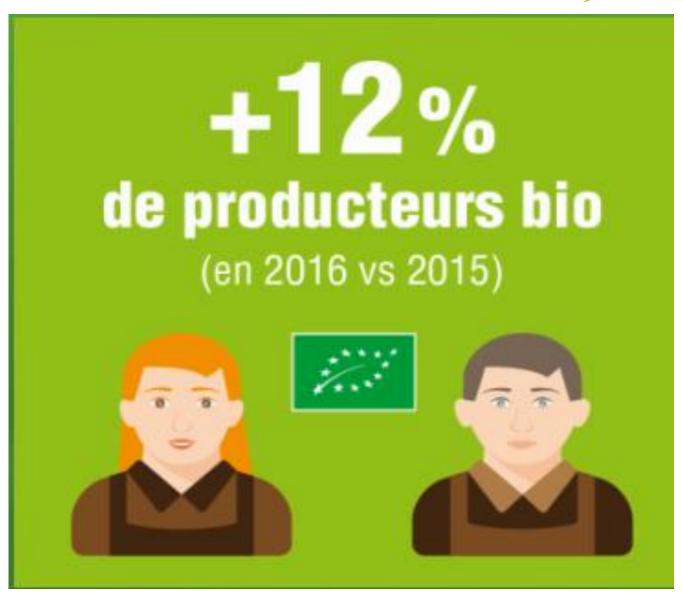


#### Évolution depuis 1995 du nombre d'opérateurs et des surfaces engagés en bio



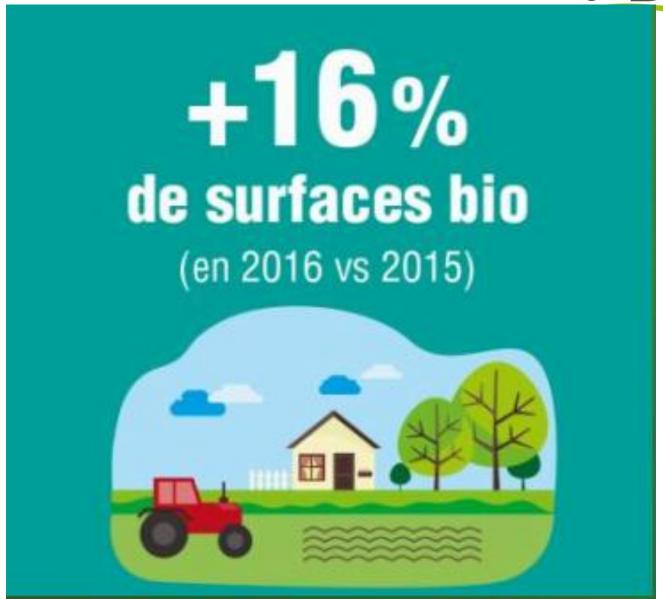
## La production Bio en France





### La production Bio en France



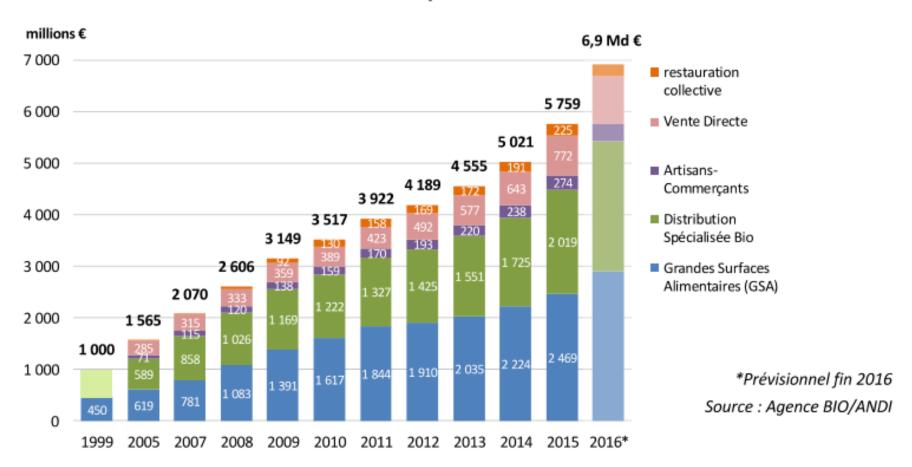


#### Le marché Bio en France



La croissance du marché bio français devrait dépasser le milliard d'euros pour l'ensemble de l'année 2016.

#### Évolution du chiffre d'affaires bio par circuit de distribution de 1999 à 2016





# LES FRANÇAIS ET LA BIO

LES FRANÇAIS ET LES PRODUITS BIO

82%

estiment important de développer l'agriculture bio



83%

font confiance aux produits bio



29%

des consummateurs Bio ont l'intention d'augmenter leur consommation bio

MINIMATOR OF THE PROPERTY OF T

DES FRANÇAIS CONSOMMATEURS DE BIO

9 Français sur 10

ont déjà consommé du bio au cours des 12 démiers mois



7 Français sur 10

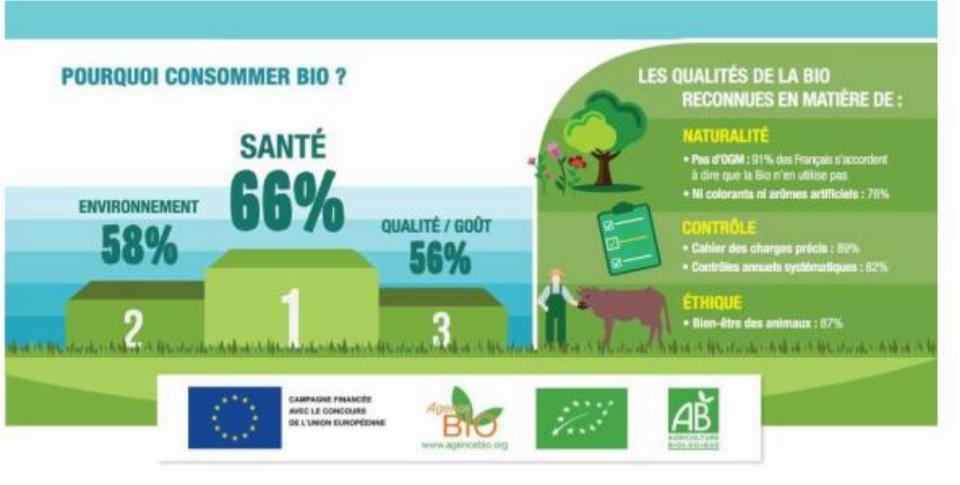




# **LE TOP 5 DES PRODUITS BIO**

# Les consommateurs bio préfèrent :





#### Source: Baromètre consommation Agence Bio / CSA Research Janvier 2017

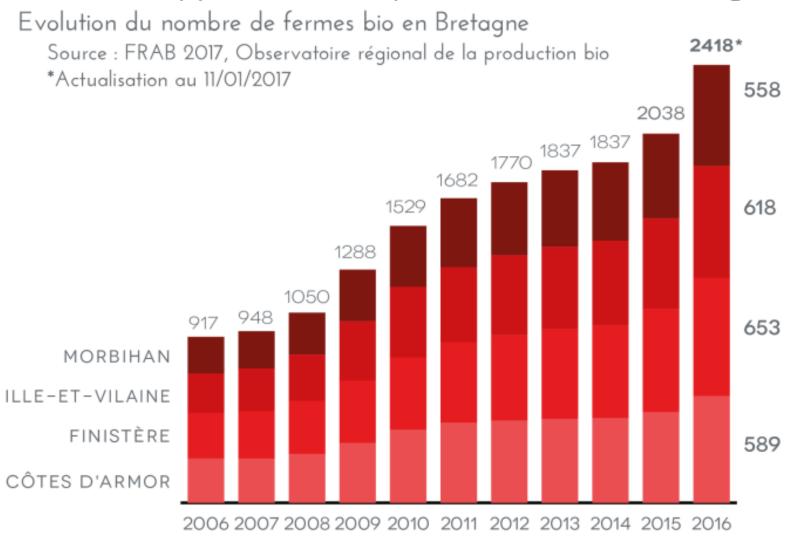
Etude menée par Internet, via l'Access Panel grand public CSA Buzz, du 15 au 25 novembre 2016, auprès d'un échantillon représentatif de 1002 Français lights de 18 ans et plus, constitué d'après la méthode des quotas.



# La production Bio en Bretagne



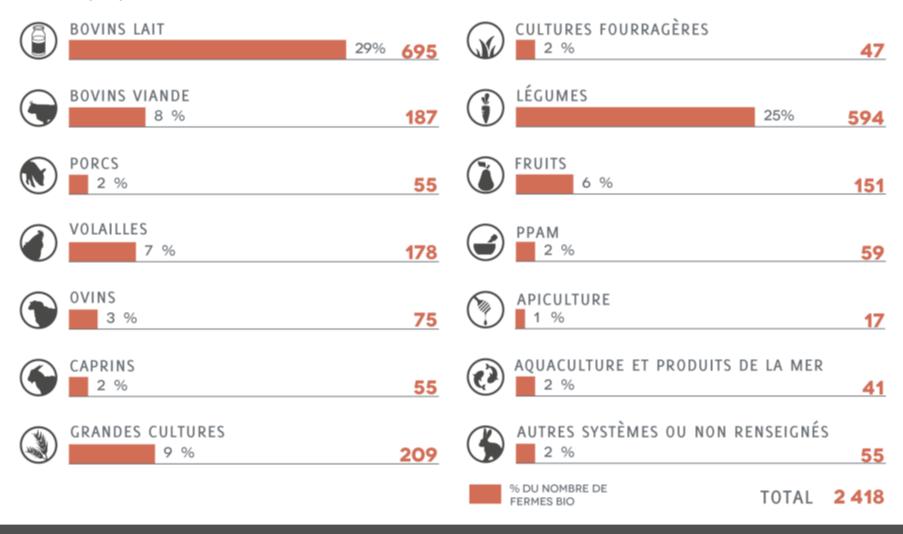
# Le développement de la production bio en Bretagne



# La production Bio en Bretagne



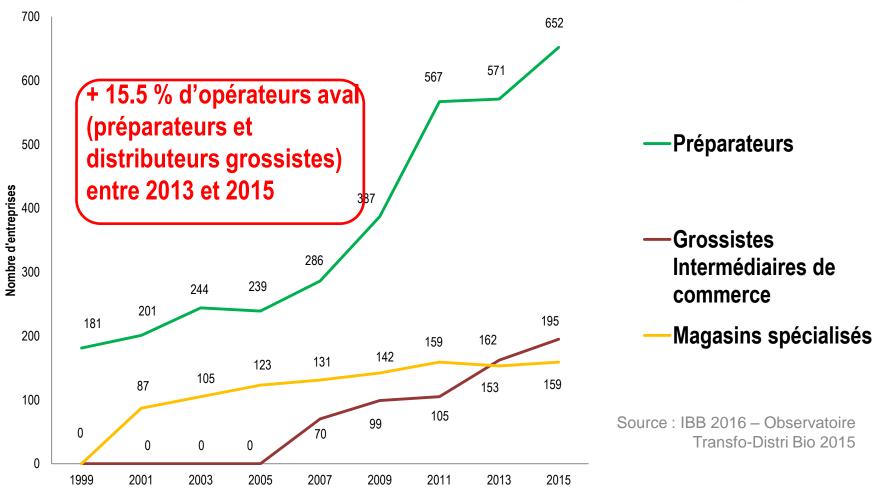
Activité dominantes des fermes bio en Bretagne au 31 décembre 2016 Source : Observatoire Régional de la production bio – FRAB, 2017, estimations au 11/01/2017



# Les opérateurs aval Bio en Bretagne



# Evolution du nombre d'opérateurs Bio bretons depuis 1999 (hors terminaux de cuisson, boulangeries et boucheries de GMS)



#### Une offre Bio disponible en Bretagne



# Capacités de production et d'approvisionnement des filières Bio bretonnes :

- Production laitière Bio : plus de 140 millions de litres (2ème rang français) en 2016.
- Production légumière Bio : plus de 35 000 tonnes (1er rang) filière longue organisée (2015)
- Production d'œufs Bio : plus d'1,2 millions de poules pondeuses Bio + C (1er rang ) en 2016
- Production porcine Bio : plus 1 400 truies reproductrices Bio + C (2ème rang ) en 2016
- Production vaches allaitantes Bio : 6 900 têtes Bio + conversion (7ème rang) en 2016
- Transformation Distribution Bio en Bretagne en 2016
- + 800 Préparateurs Bio : 4<sup>ème</sup> rang français
- + 250 distributeurs (distributeurs grossistes et distributeurs détaillants)

Dont près de 160 distributeurs détaillants (Mag.Spécialisés Bio)

Structuration de l'Offre et Complémentarité entre les fournisseurs de la restauration collective



#### La restauration collective Bio bretonne



#### Capacités d'approvisionnement des filières Bio bretonne pour la R.C:

Plus de **150 fournisseurs Bio** de la restauration collective :

- Producteurs Bio,
- Groupement de producteurs Bio (BVB, APFLBB, UCPT-SICA-TSM...)
- Groupements de producteurs dédiés à la restauration collective (Manger Bio 35 et Manger Bio 56)
- Transformateurs (Triballat, Laiterie Legall, Eurial, Ker-Leg, Moulin Prunault, Le fournil de Féwen, CAPG, Biobleud...)
- Distributeurs Grossistes (Ame Haslé, Le Saint, Pomona Epi Saveur, Team Ouest, Biocoop Restauration, Terra Libra...)

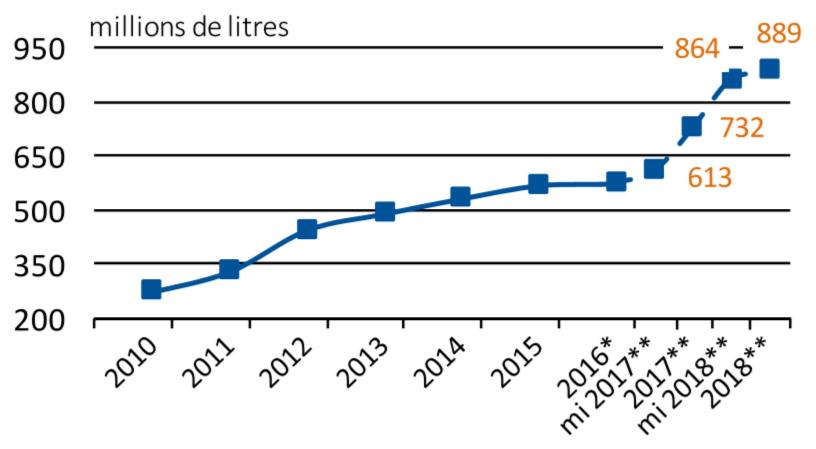


#### Collecte de lait Bio en France





#### Perspectives de collecte



<sup>\*</sup> cumul 12 mois fin octobre.

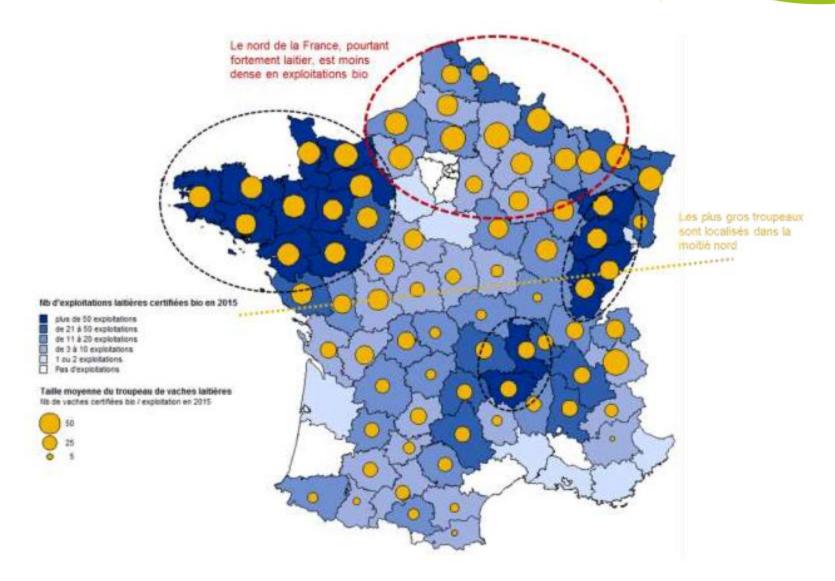




<sup>\*\*</sup> estimations enquête conversions bio.

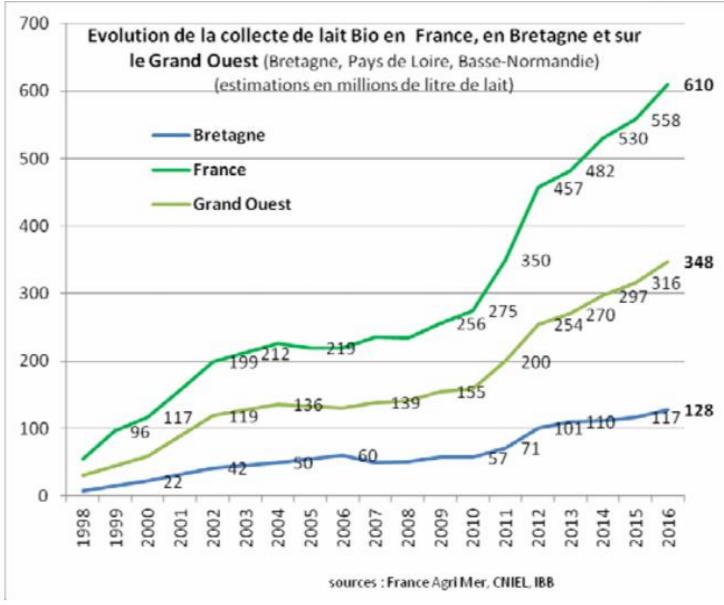
#### Collecte de lait Bio et transformation





#### Collecte de lait Bio





# Observatoire 2016 des produits biologiques en restauration collective

# La Bio présente dans 75% des restaurants scolaires

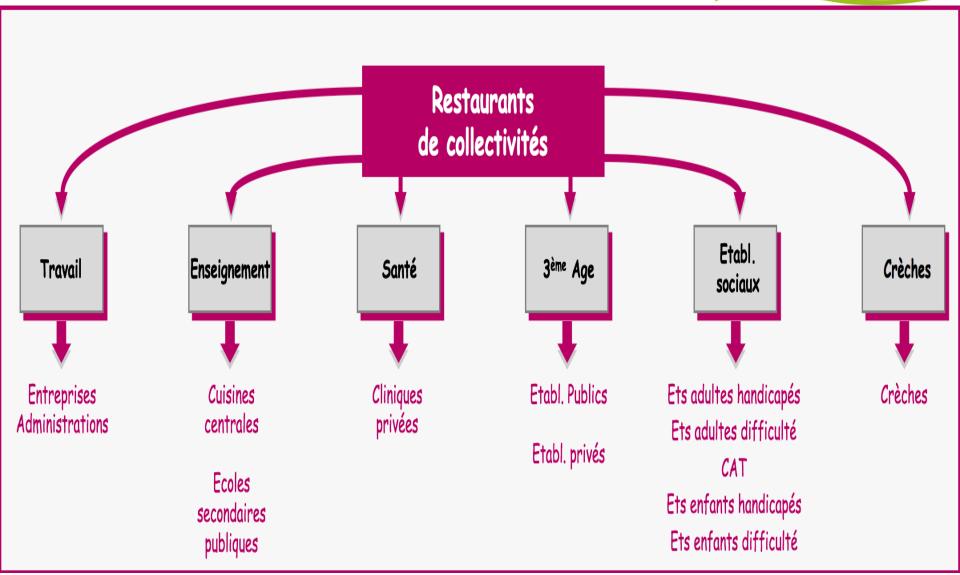
- ✓ Début 2016 en France, 58% des établissements de restauration collective déclaraient proposer des produits biologiques à leurs convives, contre 46% en 2011 et seulement 4% avant 2006.
- ✓ Le secteur scolaire est le plus concerné, avec 75% d'établissements proposant des produits bio (61% en 2011), suivi du secteur du travail avec 59% d'établissements (44% en 2011), puis du secteur de la santé et du social avec 25% d'établissements (23% en 2011).

Agence Bio, mai 2016



## Diversité et complexité de la RC





## Contexte national et régional

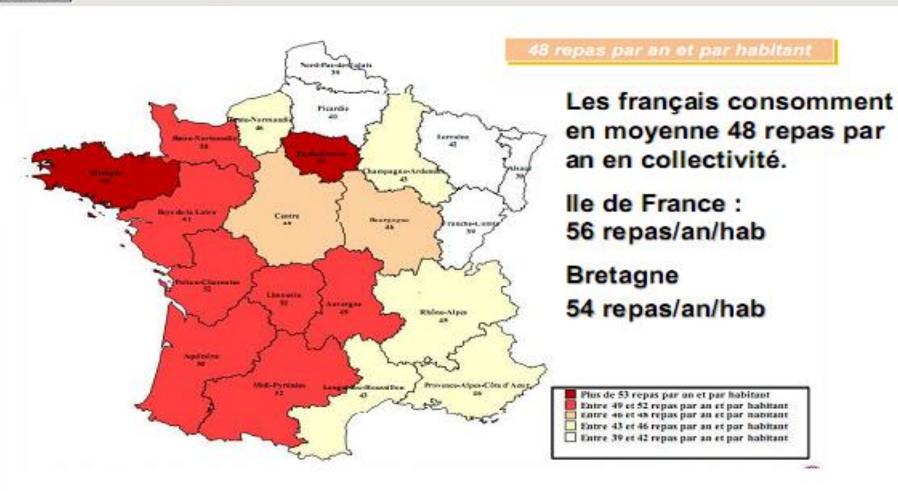




ET DE LA PECHE



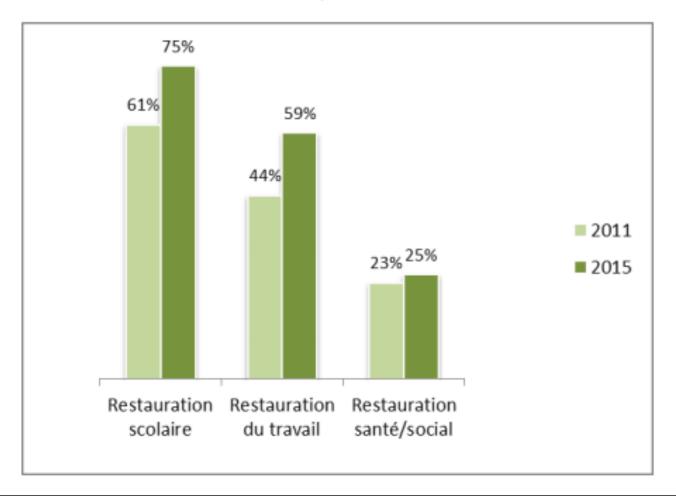






#### Part des acheteurs de produits bio dans les différents secteurs de la restauration

source : Etude Agence Bio/CSA 2016



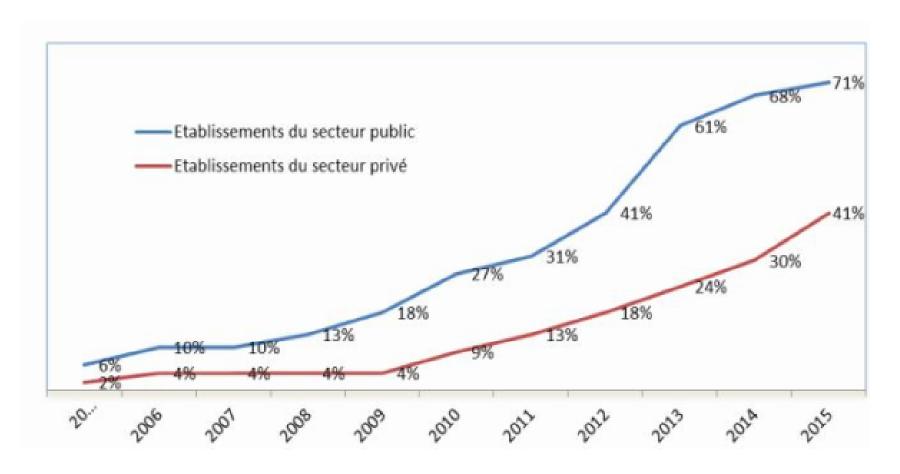






# Année d'introduction des produits biologiques en restauration collective dans les secteurs publics et privés

(source : Etude Agence Bio/CSA 2016)





# L'introduction est plus significative :

- dans le secteur public (71% des établissements en 2016) que dans le privé (41% des établissements),
- en gestion directe (60% des établissements proposent) qu'en gestion concédée (53% des établissements, contre 58% en 2014).







# Des achats bio en forte progression : + 18%

Les achats de produits bio en restauration collective sont estimés à 225 millions d'euros HT pour 2015 (hors pain), soit une progression de 18 % en un an.

Ainsi, ce marché représentait en 2015 :

- 3,2 % des achats alimentaires de la restauration à caractère social (contre 0,6 % en 2008),
- 4 % du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.



✓ Lorsqu'ils sont introduits, la part des produits biologiques dans le montant total des achats des établissements est passée de 5 % en 2008 à 14 % en 2015 en moyenne (et en particulier 29% pour la pomme, 32 % pour le pain). Elle s'élève à 16 % pour les établissements en ayant introduit depuis 7 ans et plus.



## Des menus de plus en plus bio

- ✓ L'introduction de produits bio se fait cette année encore majoritairement en faveur de produits et d'ingrédients bio (43% des établissements) mais on note cette année une place plus importante accordée aux menus entièrement bio (32% des établissements vs 27% en 2015).
- ✓ Parmi les acheteurs de produits bio, la fréquence d'introduction augmente également puisque 69% en proposent au moins une fois par mois (contre 65% en 2015). 48% en proposent au moins une fois par semaine (39% en 2015), et 18% tous les jours (15% en 2015).



# Les produits bio frais toujours majoritaires

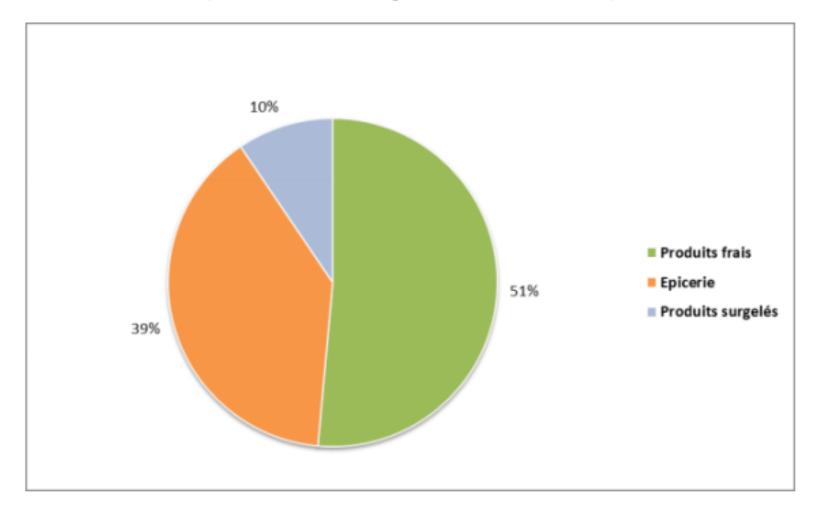
- ✓ En moyenne, chaque établissement introduit plus de 5 familles de produits bio différentes. Les principaux produits bio introduits en restauration collective sont les produits frais, notamment :
  - les fruits frais (86% des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer), les pommes étant toujours le produit phare (81%),
  - les produits laitiers (79%) et notamment les yaourts (77%),
  - les **légumes frais** (77%) avec une forte part de carottes (71%), crudités (53%), et tomates (48%).





#### Répartition des achats en produits bio par famille

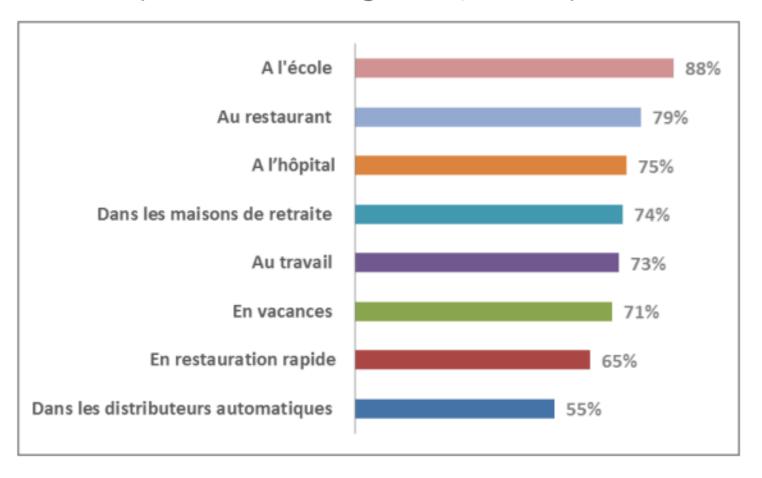
(source : Etude Agence Bio/CSA 2016)





#### Part des Français intéressés par l'introduction de produits bio en restauration collective

(source : baromètre Agence Bio/CSA 2016)





# Une réponse aux attentes des Français

✓ L'introduction de la Bio en restauration collective répond aux attentes des Français, qui souhaitent pouvoir en manger dans tous les types d'établissements. 88% d'entre eux déclarent être intéressés par la Bio à l'école, 75% à l'hôpital, 74% dans les maisons de retraite et 73% au travail.

#### **DES ATTENTES AUSSI HORS DOMICILE!**

81% RESTAURANTS

78%

77% HÔPITAUX







89%

des parents intéressés par des produits bio en RESTAURATION SCOLAIRE





72% MAISONS DE RETRAITE



70% CENTRES
DE VACANCES



68% RESTAURATION RAPIDE



54% DISTRIBUTION AUTOMATIQUE



✓ L'introduction des produits biologiques en restauration collective résulte d'impulsions données par la direction (54% des cas), l'équipe en cuisine (46%), les élus (45%), , les parents d'élèves (37%) et les convives (36%).

## Les approvisionnements locaux privilégiés

✓ 78% des produits bio achetés sont d'origine française, et plus de la moitié d'origine régionale.



# Le coût de l'introduction des produits bio maîtrisé

Début 2016, 83% des établissements ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût, de 19% en moyenne (il était de 26% en 2011). Celui-ci est cependant lissé sur l'ensemble des repas ou pris en charge par le donneur d'ordre (pas de surcoût pour les convives) dans 7 restaurants sur 10.



Les établissements qui ont constaté une diminution du surcoût ont obtenu ce résultat en :

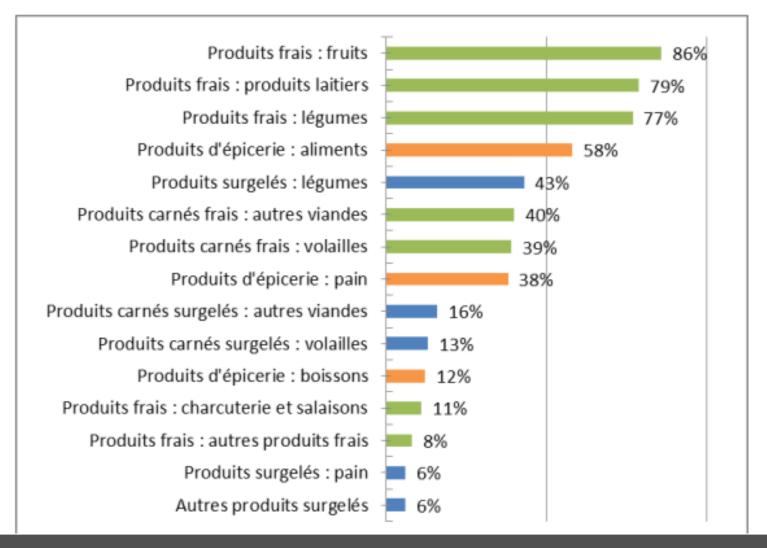
- mettant en concurrence les fournisseurs (79 % des établissements),
- groupant leurs achats (68 %),
- contractualisant l'approvisionnement (67 %),
- passant des partenariats locaux (60 %).





#### Part des acheteurs par famille de produits bio

(source : Etude Agence Bio/CSA 2016)





#### Les perspectives

- ✓ L'introduction des produits bio devrait se poursuivre et toucher encore de nouveaux établissements : 21% de non acheteurs de produits bio actuellement déclarent avoir l'intention d'introduire des produits biologiques dans leurs menus. Le potentiel de nouveaux acteurs est plus important dans les secteurs actuellement en retrait (restauration du secteur privé, du secteur santé/social et des petits établissements (moins de 200 repas par jour).
- ✓ La part des achats bio pourrait atteindre 18% en projection en moyenne en 2017, et jusqu'à 25% en 2020.
- Tous secteurs confondus, les produits bio les plus présents resteront :
  - les fruits frais (70% des établissements envisagent d'en introduire),
  - les légumes frais (66%),
  - les produits laitiers (63%).

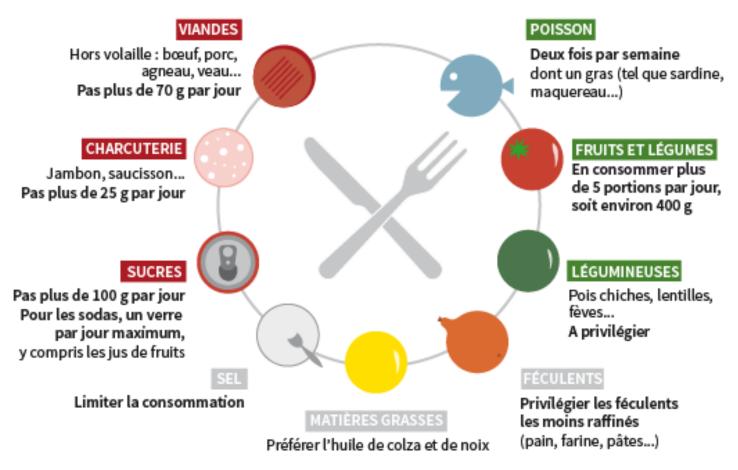
## Alimentation et santé (préconisations)



#### Alimentation : les préconisations scientifiques

ACTUALISATION DES REPÈRES NUTRITIONNELS PROPOSÉS PAR L'AGENCE NATIONALE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DE L'ALIMENTATION, DE L'ENVIRONNEMENT ET DU TRAVAIL (ANSES)

■ A limiter ■ A consommer avec modération ■ A privilégier



INFOGRAPHIE LE MONDE; SOURCE: ANSES

## La restauration collective Bio en Bretagne



Ville de Brest : restauration scolaire, 6 000 repas/jour Quelques données en volumes et en surfaces ...

# 90 000 unités de yaourts

⇒Correspond à plus de 9 000 litres de lait bio transformé

# 5 tonnes de fromage blanc

- ⇒ Correspond à plus de 13 000 litres de lait bio transformé
- La totalité de ce lait transformé correspond à la production d'un peu plus de 4 vaches laitières bio qui ont besoin d'environ 4 ha de pâturage.



#### La restauration collective Bio en Bretagne



#### Des exemples encourageant en Bretagne :

- Lorient (56): +30%
- Questembert (56) : près de 25%
- Brest (29): + 30%
- Douarnenez (29): environ 15%
- Rennes (35): 16%
- St-Brieuc (22): +10%
- Plérin (22) : environ 20%
- Lannion (22) : plus de 20%
- Cuisine Centrale de Bruz (35): 60%
- Cuisine Centrale de Chartres (35): +40%
- Liffré (35): environ 30%
- Acigné (35): environ 20%, St-Sulpice la Forêt (35): 30%
- Langouët (35) : 100%
- Ecole des Capucines Vern s/ Seiche (35) : 100%



#### La restauration collective Bio en Bretagne



#### **Ressources:**

 Centre de ressources IBB dédié à la restauration collective :

http://www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer/il-fait-bio-dans-mon-assiette/

- Newletter dédiée à la restauration collective
- Catalogue des fournisseurs Bio en RC
- Charte « il fait bio dans mon assiette »
- Agence Bio

