

# LE MOIS 2<sup>e</sup> édition DE LA BIO

RENCONTRES  
GRATUITES  
ET OUVERTES  
À TOUS LES  
PROFESSIONNELS

**NOVEMBRE 2023**  
**NOUVELLE-AQUITAINE**  
[WWW.MOISDELABIO.FR](http://WWW.MOISDELABIO.FR) 

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire*

[Conférence en ligne]-9 novembre 2023  
**Quels débouchés côté restauration collective ?**

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

# Programme

- 1. Soutenir l'introduction de produits BIO en restauration collective**
- 2. Les mesures de la loi Egalim pour la restauration collective**
- 3. Le marché de la restauration collective**
- 4. Les attentes et contraintes des acheteurs**
- 5. Témoignages d'organisation des producteurs et entreprises bio**

Mangeons Bio Ensemble Poitou-Charentes

- Questions/réponses**

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**

*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire*

# 1-Soutenir l'introduction de produits BIO en restauration collective

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

# LE MOIS DE LA BIO



Les partenaires :



## Coordonner l'action régionale

- **INTERBIO et BIO Nouvelle-Aquitaine sont membres du Pôle Régional de Compétences et signataires de la feuille de route Etat/Région pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine**
- **Coordination du plan d'actions régional en faveur du développement des produits bio en restauration collective ET animation du portail régional de la restauration collective bio, locale et de qualité.**

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



Restauration  
scolaire

Restauration  
d'entreprise et  
administrative

Restauration  
hospitalière et  
médico-sociale

LES PRINCIPAUX  
ACTEURS DE LA  
RESTAURATION  
COLLECTIVE

## Les accompagnements

- **Les conseils minutes** adaptés à chaque situation
- **Les ateliers conseils** pour outiller les collectivités
- **L'accompagnement de territoires** : études globales de la restauration, journées collectives etc.
- **Des formations** : Egalim, marchés publics, techniques culinaires etc.

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire



## Accompagner la filière bio vers le marché de la restauration collective

- **Animation de la commission** « restauration collective » pour permettre les échanges et la mise en place de projets collectifs
- **Accompagnement individuels et collectifs** des entreprises
- Organisation d'**événements filières**

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



Union Européenne



RÉGION  
Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## Promouvoir les produits bio régionaux

- Organisation des **Rencontres professionnelles de la restauration collective bio et locale** : salon de fournisseurs, conférences, démonstrations culinaires
- **Travail en lien avec les institutions et partenaires** pour la mise en place d'outils spécifiques : ex – Portail de la restauration collective



Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## 2-Les mesures de la loi EGAlim pour la restauration collective

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## La loi EGAlim : historique et contenu global

- Etats Généraux de l'Alimentation lancés en juillet 2017
- Adoption de la loi EGAlim le 30 octobre 2018
- Complétée par la loi Climat et résilience en août 2021
  
- 5 mesures pour la restauration collective

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne  
en répartissant mieux la valeur



Dispositif  
de **construction du prix**  
à partir des coûts  
de production  
et des prix de marché.



Mission des interprofessions :  
élaborer des « **indicateurs  
de référence** » des coûts  
de production et des  
indicateurs de marché.



**Relèvement du seuil  
de revente à perte de 10%**  
sur les denrées alimentaires  
et encadrement  
des promotions.

Améliorer les conditions sanitaires  
et environnementales de production



**Interdiction  
des néonicotinoïdes**  
et produits à mode  
d'action identique  
pour protéger  
la biodiversité  
et les abeilles.



**Séparation  
des activités de vente  
et de conseil  
des produits  
phytosanitaires.**  
interdiction des rabais,  
remises et ristournes.



**Suspension  
de l'utilisation  
de dioxyde de titane**  
dans les produits  
alimentaires.



**Protection  
des riverains**  
à proximité des zones  
de traitement  
phytos.

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## Renforcer le bien-être animal



**Extension du délit de maltraitance animale** en élevage aux activités de transport et d'abattage. **Doublement des peines** qui passent à 1 an de prison et 15 000 € d'amende.



Possibilité pour les associations de protection animale de se **porter partie civile**.



Désignation d'un **responsable de la protection animale** dans chaque abattoir. Tout employé acquiert un statut de **lanceur d'alerte**.



Expérimentation de la **vidéo-surveillance dans les abattoirs volontaires**.



**Interdiction** de mise en production de tout bâtiment d'élevage nouveau ou réaménagé de **poules pondeuses en cages**.

## Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous



**50% de produits sous signes de qualité et d'origine** (dont minimum 20 % bio) dans la restauration collective publique en 2022.



**Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire** : dons étendus à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire.



Possibilité d'emporter les **aliments ou boissons non consommés** sur place dans les restaurants et les débits de boissons.

## Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire



**Interdiction des contenants alimentaires** de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025.



**Interdiction des touillettes et pailles en plastique** dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020.



**Interdiction des bouteilles d'eau en plastique** dans les cantines scolaires en 2020.

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de

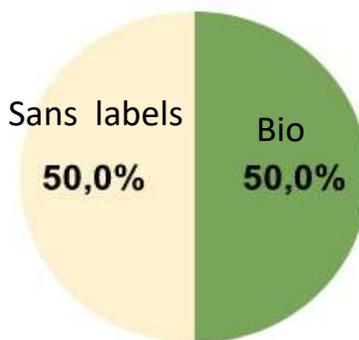
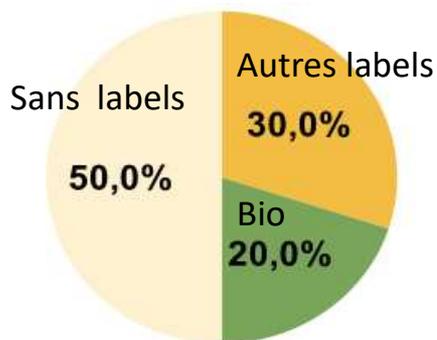


La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

## Mesure 1 : 50% minimum de produits de qualité

Critère 1 : Au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques

- Application **depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022**
- Exemples de ce qui est attendu a minima :



Événement professionnel organisé conjointement par



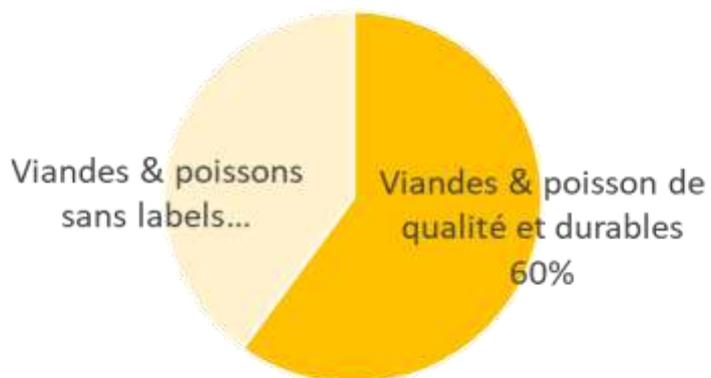
Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

## Critère 2 : Au moins 60% de viandes et poissons de qualité et durable

- Application **le 1<sup>er</sup> janvier 2024**
- Pour les viandes bovines, porcines, ovines et volailles
- Les produits de la pêche
- Exemples de ce qui est attendu a minima :



Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

## Comment le ratio est-il calculé ?

- En valeur Hors Taxe d'achats en € de produits alimentaires par année civile



- Exemples :
  - pour 100 € d'achats de produits alimentaires, au moins 20 € doivent correspondre à l'achats de produits bio ET au moins 50 € doivent correspondre aux autres produits « EGAlim »
  - Pour 100 € d'achats de viandes et poissons, au moins 60 € doivent correspondre à l'achat de produits « EGAlim »

## Quels sont les produits entrant dans le décompte ?



→ Les produits bio  
(et produits végétaux bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient végétal en 2<sup>ème</sup> année de conversion)

→ Produits sous labels ou certifications publics : Principalement sous Signes Officiels de Qualité et de l'Origine (SIQO)



LABEL ROUGE



STG  
Spécialité  
Traditionnelle  
Garantie



L'ÉCOLABEL  
PÊCHE  
DURABLE



IGP  
Indication  
Géographique  
Protégée



AOC - AOP  
Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée



**LABEL RUP : Région Ultrapériphérique**  
*(Départements français d'outre-mer) Label visant à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés.*



**HVE : Issu d'une exploitation à haute valeur environnementale.** Certification environnementale de niveau 2 : uniquement jusqu'au 31 décembre 2028.

## Les produits bénéficiant de la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

- Seulement quand il existe une définition réglementaire des conditions de production
- A ce jour en France, cela concerne :
  - **les œufs et les fromages fermiers** (y compris les fromages blanc),
  - **les volailles de chair** fermières (celles-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou Label Rouge sauf si elles sont produites à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale)
  - **la viande de gros bovins** fermiers de boucherie et à la **viande de porc** fermier (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge).

Pas de logo officiel



## Les produits issus du commerce équitable

- Labels français ou internationaux respectant la loi française encadrant le commerce équitable depuis 2015
- Garantissent notamment des prix rémunérateurs aux producteurs et des engagements pluriannuels avec les transformateurs.



Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

## Mesure 2 : Diversification des protéines et menu végétarien

- Titre expérimental (dès novembre 2019) : proposer **1 fois par semaine un menu végétarien**, sur une durée de 2 ans.
- > 200 couverts → **plan pluriannuel de diversification de protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales.



## Mesure 3 : Information des convives & affichage

- 1<sup>er</sup> janvier 2020
- Informer les usagers des restaurants collectifs sur la **part des produits entrant dans la composition de ces 50%** et des démarches vouées au développement du CE au **moins 1 fois par an**.



Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## Mesure 4 : Interdiction des bouteilles d'eau et barquettes en plastique

- 1<sup>er</sup> janvier 2020
  - Interdiction de bouteilles d'eau plates en plastique en restauration scolaire.
- 1<sup>er</sup> janvier 2025
  - Interdiction de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique.  
(collectivités de plus de 2000 habitants).



## Mesure 5 : Diagnostic du gaspillage alimentaire

- Obligation de mise en place d'une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** pour tous les acteurs de la restauration collective avec réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche.



## Le Pacte régional BIO 23-27

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE en Nouvelle-Aquitaine  
OBJECTIFS à l'horizon 2027



DANS LES LYCÉES



Pour 2025  
**30%**  
de **produits**  
**LOCAUX BIO**  
dans la restauration scolaire  
publique des lycées

> 2022 = 7,5% bio locaux et 16,3% bio



**25%**  
de  
**produits BIO**  
dans chaque lycée

Par exemple, le label « Etablissement Bio Engagé » (EBE) permet de garantir l'atteinte des 25%



**100%**  
des exploitations  
des **LYCÉES AGRICOLES**  
disposent d'au moins  
**1 atelier AB**

> 2022 : 24 sur 32 soit 75%

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

# 3-Le marché de la Restauration collective

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne

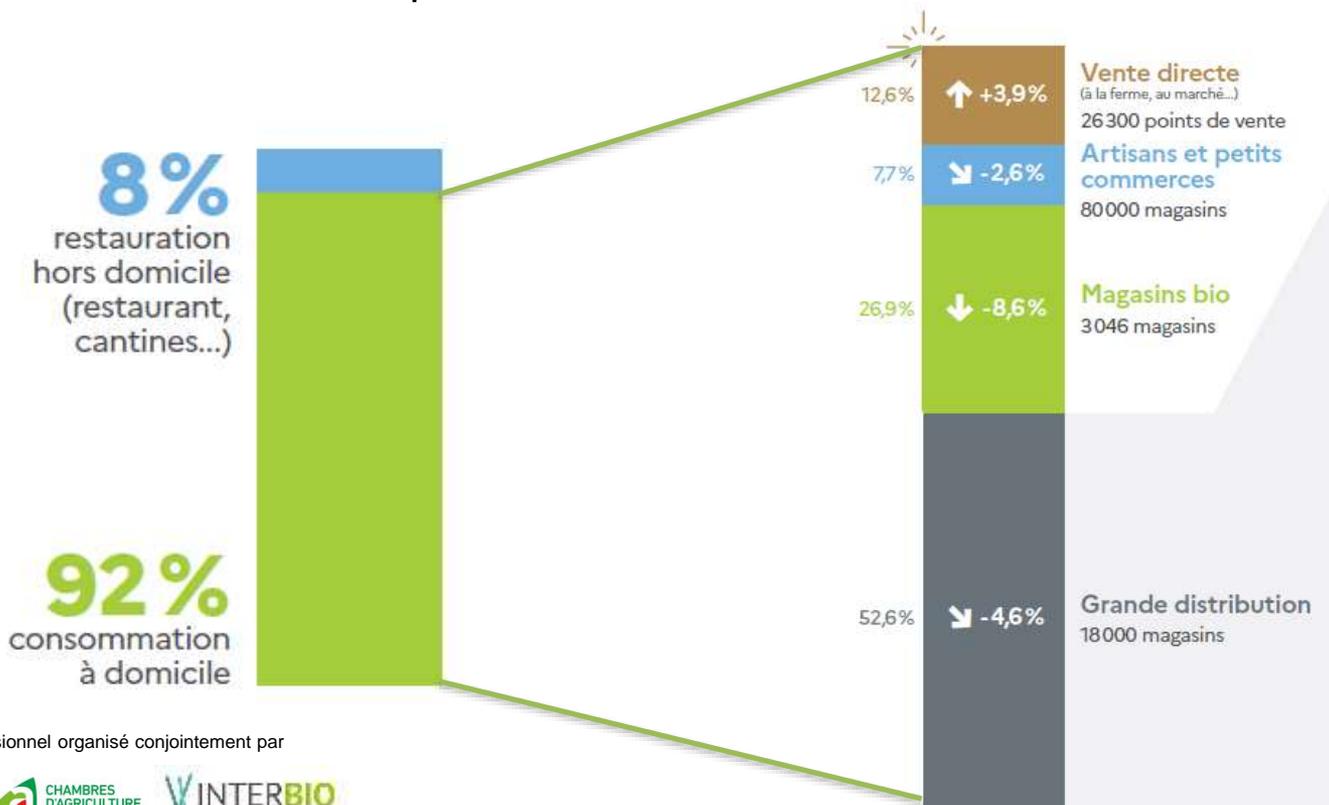


Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

# Le marché de la bio très dépendant de la consommation à domicile

- Marché de la Restauration Hors Domicile bio (cantine et restaurants) en 2022 : 715 millions d'€, soit + 17%
- Dont 445 millions d'€ pour la restauration collective



Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

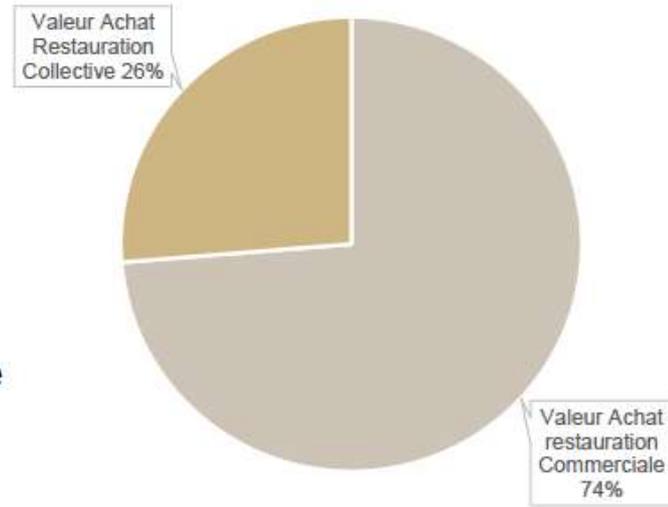


## Travaux de la commission Restauration Collective de l'Agence Bio



### Achats globaux HT en RHD sur les marchés de gros pour 2022

- 📌 **Achats sur le marché de gros (2022) à destination de la RHD, 26 milliards d'€**
  - 19,2 milliards d'€ pour la Rest<sup>o</sup> commerciale
  - 6,8 milliards d'€ pour la Rest<sup>o</sup> collective
- 📌 **Achats qui ne retrouvent pas leur niveau de 2019 en Collectif**
  - 7,12 milliards d'€ en 2019



Données GIRA FOODService & source Agence Bio

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

29/06/23

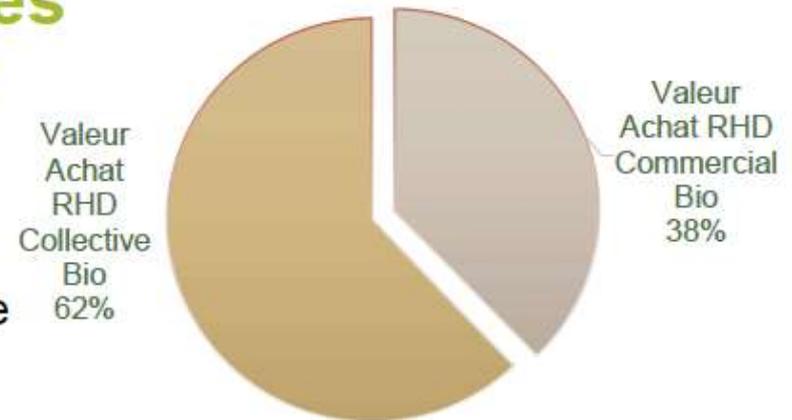
# LE MOIS DE LA BIO



## Achats bio HT en RHD sur les marchés de gros pour 2022

 **Achats sur le marché de gros (2022) à destination de la RHD, 716 millions d'€**

- 270 millions d'€ pour la Rest<sup>o</sup> commerciale
- 446 millions d'€ pour la Rest<sup>o</sup> collective



Sources ANDI & Agence Bio

Marchés de gros : grossistes spécialisés RHD représentant environ 75% du marché

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

## Evolution Achat RHD sur les marchés de gros (en millions EUR HT)

- 📈 **2022, + Haut niveau jamais atteint** (effet hausse des prix + EGalim et montée en gamme RC?)
- 📈 **Une hausse de + de 17%/2021** (rattrapage Covid absence de période de fermeture)
- 📈 **Dépassement niveau 2019** (près de 12% environ)

	2018	2019	2020	2021	2022
<b>Commercial</b>	230	251	215	232	270
<b>Collective</b>	320	389	290	377	446
<b>Total RHD</b>	550	640	505	609	716

Sources ANDI & Agence Bio

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

29/06/23

## Part de produits Bio dans la RHD

	2018	2019	2020	2021	2022
Collective	4,59%	5,46%	5,83%	6,65%	6,51%
Commercial	1,26%	1,32%	1,82%	1,67%	1,41%

### La part des achats stagne en 2022

- 1,41% pour la Rest° commerciale
- 6,51% pour la Rest° collective

### Un marché potentiel de 1,4 milliards d'€ dans la RHD collective

Données GIRA FOODService, sources ANDI & Agence Bio

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne

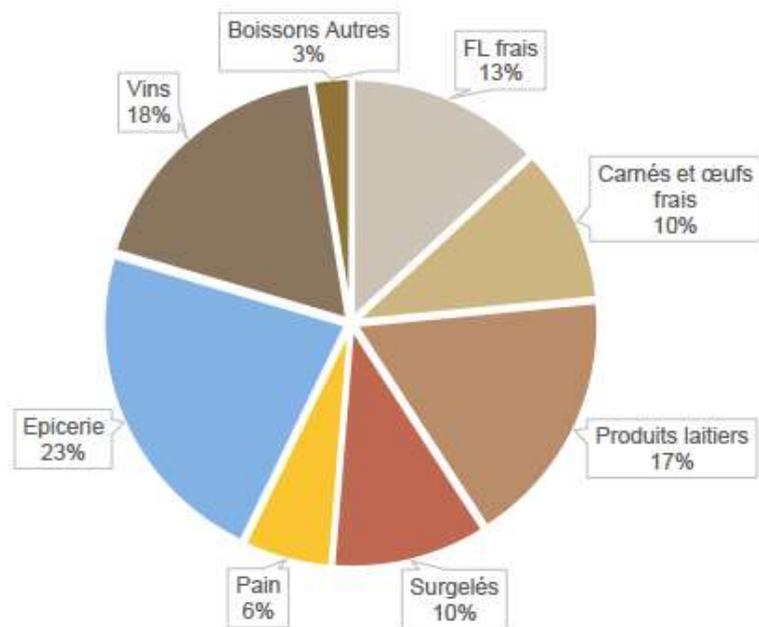


La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

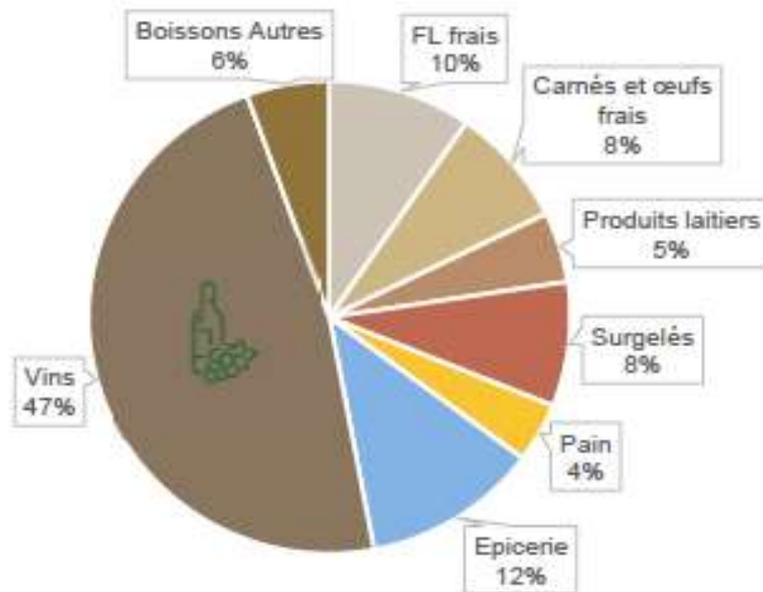
29/06/23

# Répartition des achats Bio 2022 en RHD sur les marchés de gros

*En volume*



*En valeur*



Sources ANDI & Agence Bio

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

29/06/23

## Evolution des Achat Bio RHD Collective entre 2022 et 2019 par catégorie (en millions EUR HT)

-  **+ 15% en valeur d'achat /2019**
-  **Baisse pour les produits carnés et les F/L frais** (grippe aviaire, substitution entre Bio et Label Rouge, concurrence HVE et ZRP, légumes frais)
-  **Hausse très forte pour les produits surgelés et l'épicerie**
-  **Forte augmentation pour les produits laitiers**

Catégories	2019	2022	Evolution
FL frais	72	67	-7%
Carnés et œufs frais	62	53	-15%
Produits laitiers	92	112	22%
Surgelés	36	51	42%
Pain	28	31	11%
Épicerie	97	129	33%
Boissons Autres	1,5	3	100%
TOTAL	389	446	+ 15%

Sources ANDI & Agence Bio

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

29/06/23

# Une croissance encourageante en Restauration collective...

## Les achats bio en RHD poursuivent leur progression.....

- Pour la Rest° collective, la loi Egalim représente indiscutablement un levier que de plus en plus de collectivités s'obligent à atteindre (+14% d'achat de produit bio/2019 alors que sur la période les achats globaux baissent de 4%)
- Pour la restauration Commerciale (marge plus importante sur la Bio ?)

Sources ANDI & Agence Bio

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire



29/06/

23

# Baromètre de la Restauration collective

- **Plus de 3/4 des Français** souhaitent des produits bio en restauration scolaire, sur le lieu de travail, à l'hôpital, en maison de retraite.
- 65 % des établissements de restauration collective déclaraient proposer des produits bio à leurs convives en 2019

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de

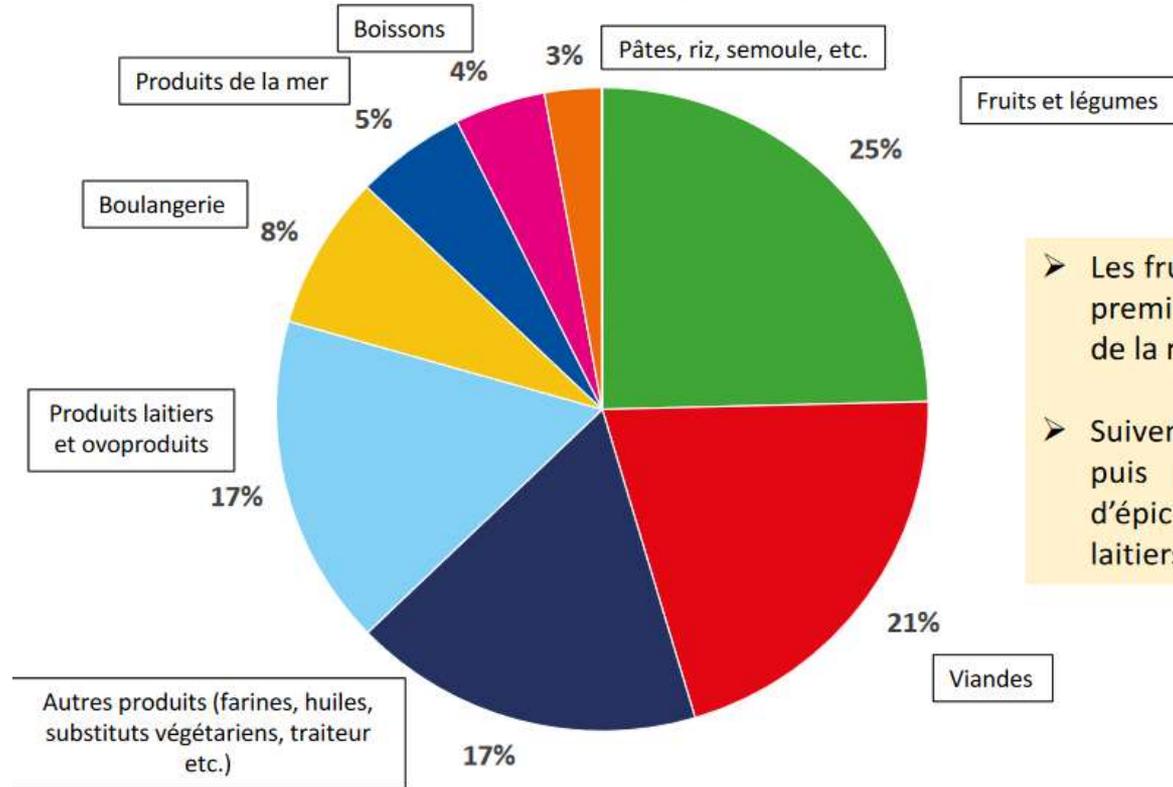


Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## Ventilation par famille de produits des achats alimentaires en valeur de nos répondants de la restauration collective (tous secteurs)



- Les fruits et légumes sont le premier poste de dépense de la restauration collective
- Suivent ensuite les viandes puis les autres produits d'épicerie et les produits laitiers et ovoproduits.

Base : les réponses quantitatives de la restauration collective (n=118, correspondant à 156 M € d'achats alimentaires)

Événement professionnel organisé conjointement par



Source : Baromètre de la Restauration collective 2019 (Agence Bio, FranceAgriMer)

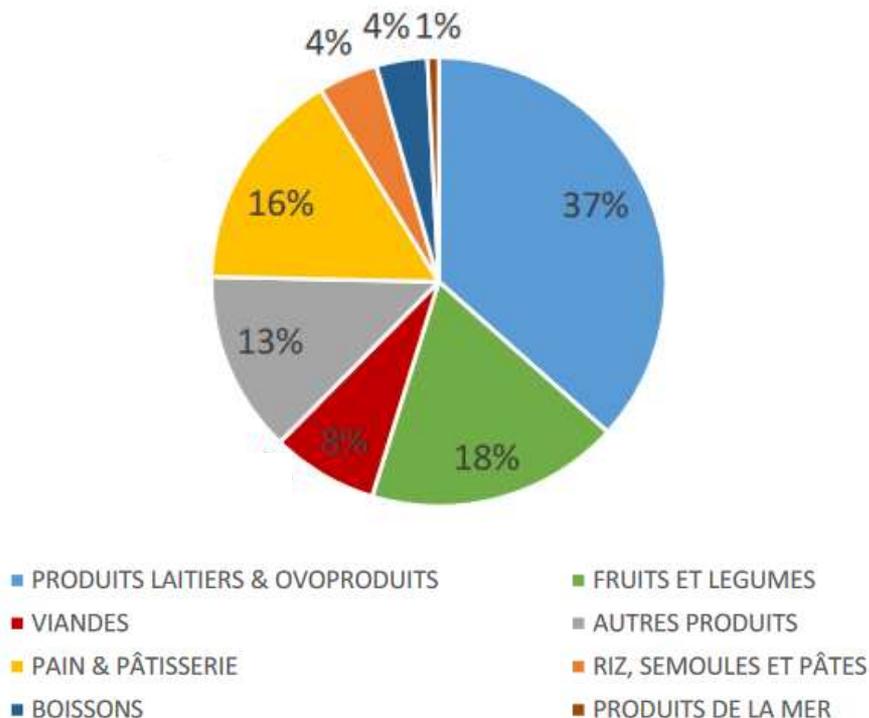
Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

## L'introduction du Bio passe avant tout par les produits laitiers et les fruits et légumes

Répartition des montants achats bio dans les réponses quantitatives



Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

## Le taux des achats très loin des objectifs EGalim tant pour le bio que pour les autres labels

- Pour l'année 2019, les produits issus de l'agriculture biologique représentent en moyenne 4,5% du montant des achats des répondants, 4% pour les autres labels identifiés.
- Les labels privés Bleu Blanc Cœur et MSC comptent pour une part importante des produits labellisés hors Bio
- **Ces résultats montrent qu'il reste des marges de progrès importantes pour tendre vers les objectifs de la loi EGalim (20% de Bio et 50% de produits durables et de qualité à partir du 1er Janvier 2022)**

	Secteur enseignement	Secteur santé / sociale	Secteur travail (public et privé)
Taux de produits Bio	13%	1%	2%
Taux de produits Bio pour les réponses quantitatives	8%	0%	3%

- C'est le secteur de l'enseignement qui semble le plus avancé avec une introduction de produits Bio, avec entre 8% et 13% selon le mode de réponses.
- Le secteur de la santé et médico-social est le plus en retrait, avec moins de 1% des achats réalisés en produits issus de l'agriculture biologique.

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Source : Baromètre de la Restauration collective 2019 (Agence Bio, FranceAgriMer)

Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

# 4-Les attentes et contraintes des acheteurs de la Restauration collective

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## RESTAURATION HORS DOMICILE



### RESTAURATION COMMERCIALE

- Service à table
- Self service
- Restauration Rapide



### RESTAURATION COLLECTIVE

- Scolaire
- Santé-social
- Travail



### CIRCUIT DE VENTE ALTERNATIF

- Food truck
- Distributeur automatique

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire



## RESTAURATION COLLECTIVE

- Scolaire
- Santé-social
- Travail

## LES SECTEURS de la RESTAURATION COLLECTIVE

### SCOLAIRE

- École primaire
- Collège
- MFR
- Lycée
- Université

### TRAVAIL

- Administration
- Entreprise

### SANTÉ / SOCIAL

- Crèche
- ALSH
- EHPAD
- Hôpital
- Clinique
- Établissement  
médico-social

### AUTRE

- Prison
- Armée

Événement professionnel organisé conjointement par

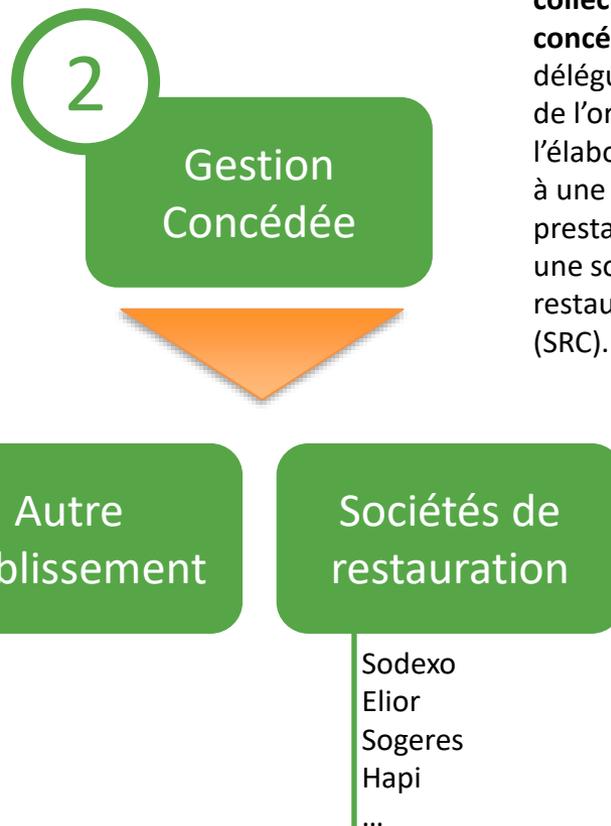


Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## GESTION CONCEDEE ou autogérée



**La restauration collective concédée** implique de déléguer tout ou partie de l'organisation et de l'élaboration des repas à une entreprise prestataire, c'est à dire une société de restauration collective (SRC).

GESTION DIRECTE		
Type de restaurant	Responsabilité	Interlocuteurs opérationnels
Restauration municipale / EHPAD	Mairie	Chef de cuisine, Gestionnaire, Agent-comptable, Intendant
Collèges / EHPAD	Département	
Lycées	Région	
Restaurants universitaires (RU)	État via CROUS	
Restaurants administratifs (RA)	Association d'usagers	
Restaurants d'entreprises (RE)	Comité d'entreprise ou direction	
Hôpitaux/cliniques	Etat	
GESTION CONCÉDÉE		
Tous types de restaurants	Sociétés de restauration collective, associations, autres établissements de restauration collective	Acheteurs

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



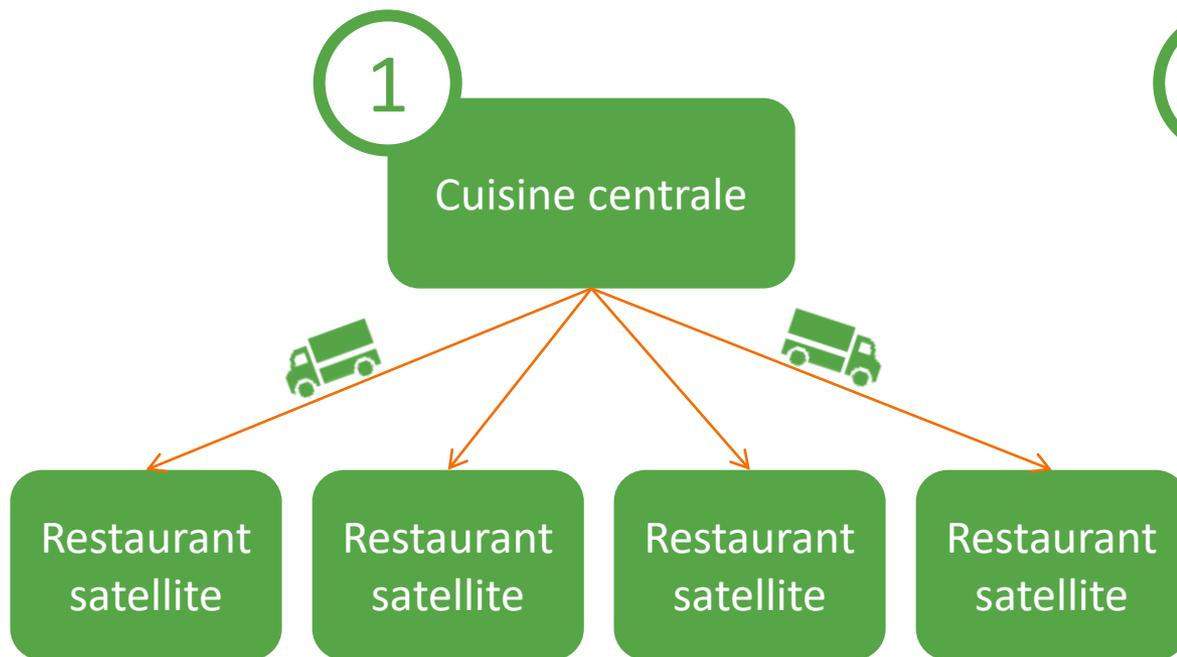
Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

## Modes de production



### TYPES DE LIAISONS :

 **Liaison chaude** : fabrication → maintien à 63° C → livraison → consommation jour J

 **Liaison froide** : fabrication → refroidissement → livraison → consommation jour J à J+5

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

## Modes de production

1

Cuisine centrale

De plusieurs  
centaines  
=>  
Plusieurs milliers

2

Cuisine sur  
place

De plusieurs  
dizaines  
=>  
Plusieurs  
centaines

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

- **La restauration collectif**, et plus particulièrement la personne qui dispose de la responsabilité au sein de l'établissement ou de la collectivité dont elle dépend, **est responsable civilement et pénalement des repas qui sont servis.**
- En tant qu'établissement produisant et servant des repas au public, les restaurants **sont tenus au respect de la réglementation sanitaire.**
- Les établissements **sont tenus d'avoir un Plan de Maitrise Sanitaire**, ou PMS, qui est un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire.
- Ils doivent appliquer **les principes HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), que l'on peut traduire comme système d'analyse des dangers et évaluation des points critiques.

- L'élaboration des menus en restauration collective doit tenir compte des recommandations nutritionnelles du GEMRCN.
- Indique les grammages par catégories de produits et par tranche d'âge.
- Indique des fréquences de catégories de composantes.
  - crudités, cuidités, produits laitier, viandes, repas végétariens...
  - En fonction de la teneur en matière grasse
  - En fonction de la teneur en sucre



Les menus sont élaborés à l'avance,  
sur 20 repas consécutifs

## LES CONTRAINTES HUMAINES & TECHNIQUES

1 cuisinier pour 100 couverts.

Des échéances quotidiennes incontournables / Menus établis sur plusieurs semaines à l'avance. En fonction du plan de charge de travail et des contraintes nutritionnelles.

Des espaces, des méthodes et des outils de travail « fléchés » pour l'agro-industrie depuis des années .

Un mode de production faisant appel à des outils qui nécessitent une standardisation des produits (calibrage / agréage)



Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de

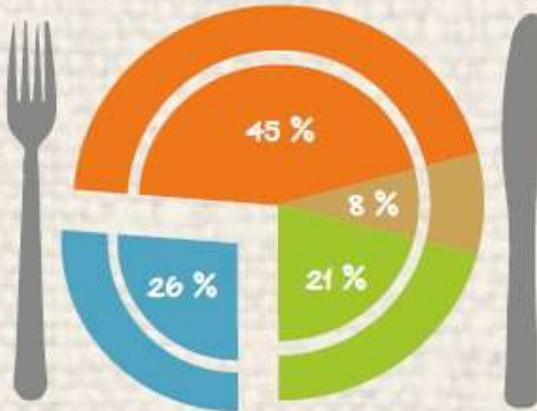


La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire



### Décomposition du coût d'un repas

Étude réalisée en 2008 sur 70 établissements d'Ile-de-France



- Investissements
- Fonctionnement
- Ressources humaines
- Denrées

La Restauration collective veille à contenir son cout matière

Le cout matière en restauration collective varie en entre 1€ et 3€ par repas.

On estime la moyenne à 2€ par repas

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

## LA COMMANDE PUBLIQUE

Le Code de la Commande Publique (CCP) est un code juridique français regroupant les dispositions régissant les contrats de la commande publique.

**Gré à gré**  
Montant des  
achats  
< 40 000€

**Marché public**  
Montant des  
achats  
> 40 000€

### Marchés de gré à gré

- Montant total inférieur à 40 000€
- Mise en concurrence obligatoire
- Au-delà de 25 000 € HT, les marchés doivent être conclus par écrit;

### Marchés à Procédures Adaptées (MAPA)

- Cas d'un marché de fourniture de denrées alimentaires : Montant total du marché compris entre 40 000€ et 213 999,99€ HT

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

3 principes fondamentaux (article L3 du Code de la commande publique), qui sont applicables dans tous les cas et dès le 1<sup>er</sup> € dépensé:

- Liberté d'accès à la commande publique
- Egalité de traitement des candidats
- Transparence des procédures

De ces 3 principes, découlent :

- Une publicité adaptée au besoin et montant du marché
- Le rejet de toute forme de favoritisme
- Une mise en concurrence le plus large possible
- Des critères de sélection non discriminatoires et liés à l'objet du marché

#### Publicité:

Publication d'un Appel d'Offre qui comporte différents documents précisant les attentes de la restauration collective

#### Allotissement:

- Lot n° 1 : Légumes frais bio
- Lot n° 2 : Légumes 4ème gamme bio
- Lot n° 3 : Légumes frais durables et de qualité
- Lot n° 4 : Fruits bio hors kiwi
- Lot n° 5 : Kiwis bio
- Lot n° 6 : Fruits

#### Critères de sélection:

Prix, Signes Officiels de Qualités, critères de fraîcheurs ...  
Le local n'est pas un critère valable

#### Intérêts:

- Contractualisation sur une ou plusieurs années
- Possibilité de garantie sur les prix
- Possibilité de garantie sur les quantités

#### Limites possibles:

- En fonction de l'allotissement : possibilité de fournir seul.
- Possibles pénalités
- Réponse aux appels d'offre peut être impressionnante et être exigeante administrativement

# FOURNIR

La Restauration  
Collective:

# IMPLICATIONS

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



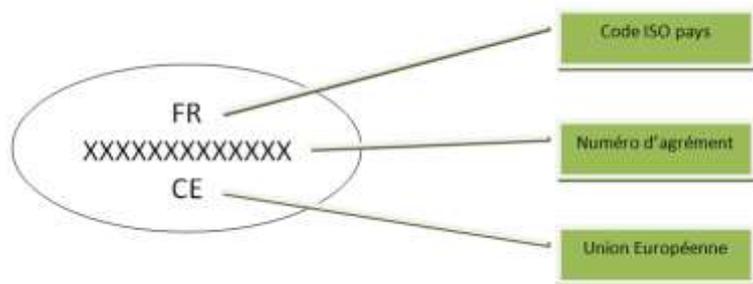
réunion  
Nouvelle-  
Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## Quel statut sanitaire pour vendre à la restauration collective ?

### Agrément sanitaire et déclaration de manipulation de denrées animales

Les cuisines centrales => soumises à agrément européen



## Quel statut sanitaire pour vendre à la restauration collective ?

	CUISINE SUR PLACE	CUISINE EN DÉROGATION	CUISINE CENTRALE (AGRÉÉE)
<b>FROMAGERIE</b> <b>ATELIER DE DÉCOUPE OU TRANSFORMATION VIANDE (OU POISSON)</b>			
• ATELIER NON AGRÉÉ (déclaration-remise directe au consommateur final)	NON	NON	NON
• ATELIER AVEC DOAS (Dérogation à l'Obligation d'Agrément Sanitaire)	OUI	NON	NON
• ATELIER AGRÉÉ CE	OUI	OUI	OUI
<b>ABATTOIR VOLAILLES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ABATTOIR NON AGRÉÉ (tué)</li> <li>• ABATTOIR AGRÉÉ</li> </ul>	OUI si à moins de 80 km et repas consommés sur place	NON	NON
<b>OEUF</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ÉLEVAGE DÉCLARÉ</li> <li>• ÉLEVAGE SOUMIS À AGRÉMENT AVEC CENTRE D'EMBALLAGE AGRÉÉ</li> </ul>		NON dans tous les cas	OUI dans tous les cas
<b>LAIT CRU</b> <p>AUTORISATION POUR LA PRODUCTION ET LA MISE EN MARCHÉ DE LAIT CRU REMIS EN L'ÉTAT AU CONSOMMATEUR FINAL</p>			OUI dans tous les cas
<b>PRODUITS VÉGÉTAUX OU D'ORIGINE VÉGÉTALE</b> DÉCLARATION			OUI dans tous les cas

Événement professionnel organisé conjointement par



Source: plaquette « APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE » de BIO Nouvelle Aquitaine

Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

**RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID:**  
Assurer les relevés de température.

**PONCTUALITÉ:**

Les jours et horaires de livraison doivent être convenus et respectés.

**FIABILITÉ:**

Les défauts de livraison (produits manquants) doivent être impérativement évités et prévenus le plus tôt possible.

**PENALITES:**

Dans le cadre des marchés publics, des pénalités financières peuvent être appliquées en cas de retard ou défaut de livraison.

Prévoir des conditionnement adaptés aux volumes par service du restaurant

Des exigences de calibrage et d'homogénéité des colis sont généralement présentes.

Idéalement, les produits doivent être livrés propres (exempts de terre)

Les unités de manutention doivent être facilement manipulables (ex filets de pommes de terre de 5 ou 10kg maxi au lieu de 50kg)

Taille des morceaux de viande :  
Recommandations nutritionnelles du GEMRCN

Un enfant en maternelle = 50 g / portion = 1 ou 2 morceaux minimum !

Un adolescent ou un adulte = 100 g / portion = 2 ou 3 morceaux minimum !

Penser à déterminer les besoins de  
l'établissement

## AGREAGE

*le fait par l'acheteur, d'examiner la marchandise pour l'achat de laquelle il a passé commande afin de reconnaître si elle y est ou non conforme.*



1 cuisinier pour 100 convives

Un traitement des produits brut par des machines

Habitudes des produits standardisés des opérateurs classiques du secteurs (Pomona, Brake etc.)



Des besoins spécifiques sur la qualité technique des produits

Privilégier les catégories 1 & 2

BIO Nouvelle Aquitaine à produit des fiches d'agrégage et de calibrage spéciales restauration collective

Événement professionnel organisé conjointement par



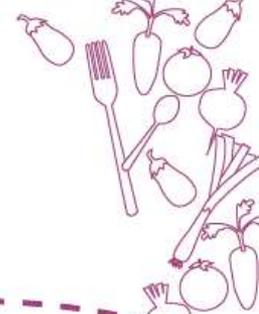
Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire



# Betteraves



## QUALITÉ

CONFORMES AUX EXIGENCES MINIMALES ET RÉPONDANT AUX CARACTÉRISTIQUES DE LA VARIÉTÉ ET/OU TYPE COMMERCIAL.

- ✓ Lavées et fermes.
- ✓ Feuilles coupées au ras du collet.
- ✓ Défauts de forme acceptés : légères meurtrissures éliminables au pelage.
- ✓ Quelques betteraves du colis peuvent présenter des crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur.

**CALIBRAGE**  
PAS D'EXIGENCE  
MAIS LE COLIS DOIT  
ÊTRE **HOMOGÈNE !**

## étiquetage

Nom et adresse du producteur	PAYS D'ORIGINE : <b>FRANCE</b>	CATÉGORIE : Pas de catégorie EXTRA	 
	<b>BETTERAVES</b>		
	POIDS DU COLIS :		



Feuilles coupées →

Très légères meurtrissures

Racines coupées →



→ Crevasse cicatrisée trop profonde

Événement professionnel organisé conjointement par





# Carottes



### QUALITÉ

CONFORMES AUX EXIGENCES MINIMALES ET RÉPONDANT AUX CARACTÉRISTIQUES DE LA VARIÉTÉ ET/OU TYPE COMMERCIAL.

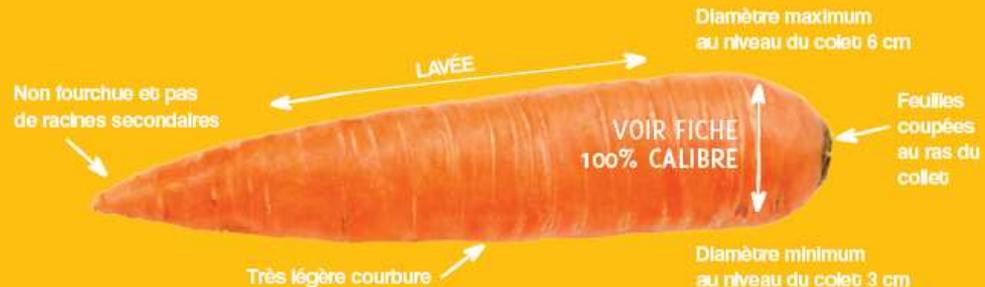
- ✓ Lavées sauf carottes de terre.
- ✓ Fermes.
- ✓ Feuilles coupées au ras du collet.
- ✓ Coloration verte ou violacée au collet admise.
- ✓ Défauts de forme acceptés : non fourchues et sans racines secondaires, légère courbure.
- ✓ Quelques carottes du colis (10% max) peuvent présenter une crevasse cicatrisée n'atteignant pas le cœur et un renflement.

## CALIBRAGE PAS D'EXIGENCE MAIS LE COLIS DOIT ÊTRE **HOMOGÈNE\*** !

\*ACCEPTATION D'UNE VARIATION DE 1 cm DE DIAMÈTRE

### étiquetage

Nom et adresse du producteur	PAYS D'ORIGINE : FRANCE	CATÉGORIE :	 
	CAROTTES DE CONSERVATION - VARIÉTÉ		
	POIDS DU COLIS :		



Événement professionnel organisé conjointement par



Assure la traçabilité des produits.

La restauration collective doit garder les étiquettes des produits consommés tous les jours en cas de toxi-infection alimentaire collective

Permet aux restaurants collectifs de respecter les recommandations nutritionnelles (GEMRCN).

La composition des produits transformés induit la fréquence de leur utilisation dans les menus

Nom ou raison sociale et  
adresse de l'exploitant



Dénomination de vente

Liste des ingrédients par  
ordre décroissant

Numéro de lot

Pays d'origine ou lieu de  
provenance

Logo biologique

Quantité nette

Date de durabilité minimale

Conditions particulières  
de conservation

Estampille sanitaire

**Autres informations à faire figurer sur l'étiquette :**

- L'étiquetage des ingrédients allergènes majeurs
- La quantité des ingrédients
- Un mode d'emploi lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée
- Pour les boissons titrant à plus de 1,2% d'alcool en volume, le titre alcoométrique
- Une déclaration nutritionnelle
- Catégorie et calibre pour les fruits et légumes

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire



### ÉTIQUETAGE

Nom de la catégorie + coloration de la case en :

- ✓ **ROUGE** : catégorie **EXTRA** (produit quasiment exempt de défauts)
- ✓ **VERT** : catégorie **I** (produit présentant de légers défauts)
- ✓ **JAUNE** : catégorie **II** (produit dont certains défauts plus importants sont admis)

Nom et adresse du producteur	PAYS D'ORIGINE : <b>FRANCE</b>	CATÉGORIE :	 
	<b>NATURE DU PRODUIT - VARIÉTÉ</b>		
	POIDS DU COLIS :	CALIBRE : Spécifique à quelques produits	

Le logo français doit toujours être accompagné du logo européen. **PAR CONTRE** le logo européen suffit à lui-même.

Poids mini-maxi (en g) OU diamètre (en mm)  
Nombre de pièces OU longueur (en cm)

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

# Se faire connaître

- Se rapprocher des établissements en direct
- Se faire référencer

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

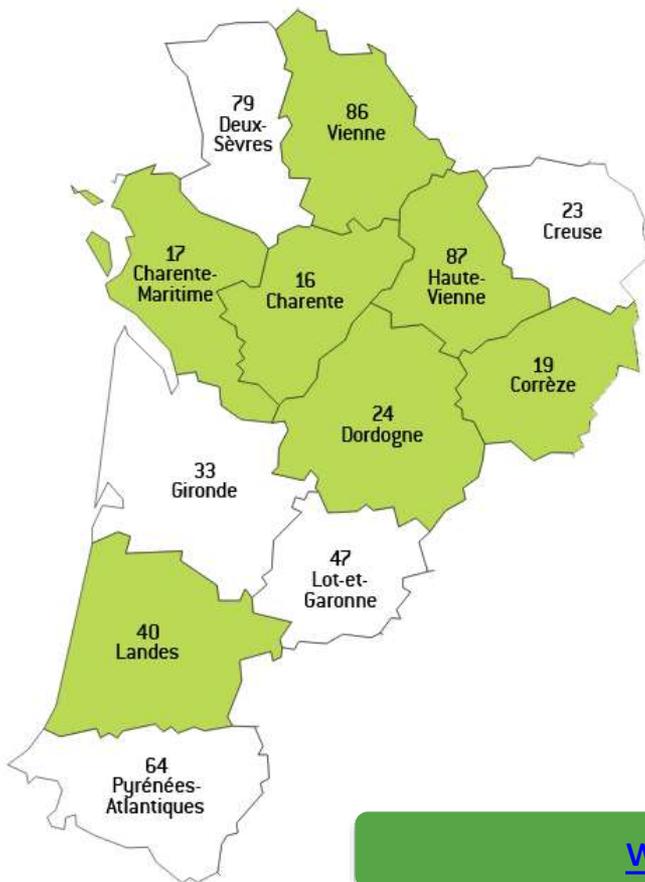
La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## LES ANNUAIRES DE PRODUCTEURS

Annuaire départementaux



Plateformes portées par les départements



[www.agrilocal.fr](http://www.agrilocal.fr)

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire





# LE MOIS DE LA BIO

## Se FORMER

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



CHAMBRES  
D'AGRICULTURE  
NOUVELLE-AQUITAINE



INTERBIO  
Nouvelle-Aquitaine

Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-  
Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

## Approvisionner la restauration collective, comment faire ?



• **BIO NOUVELLE-AQUITAINE** •  
Fédération Régionale d'Agriculture Biologique

### DESCRIPTION

- Le fonctionnement de la restauration collective :
  - cuisine centrale (avec ou sans liaison, chaude/froide)
  - exigences sanitaires et logistiques
  - code des marchés publics.
- Cas pratique sur la réponse aux appels d'offre.
- Les besoins des cuisiniers de collectivités et l'organisation de la production
  - produits adaptés à la restauration collective
  - normes sanitaires et mode de livraison
  - planification de la production
- Présentation des outils collectifs existants en Nouvelle-Aquitaine et des acteurs de la RHD en Bio.
- Visite et témoignages.

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

LE MOIS  
1<sup>re</sup> édition  
DE LA BIO

# SE REGROUPER

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

# LE MOIS DE LA BIO

1<sup>re</sup> édition

Se faire connaître

## Les groupements de producteurs les plateformes du réseau MANGER BIO



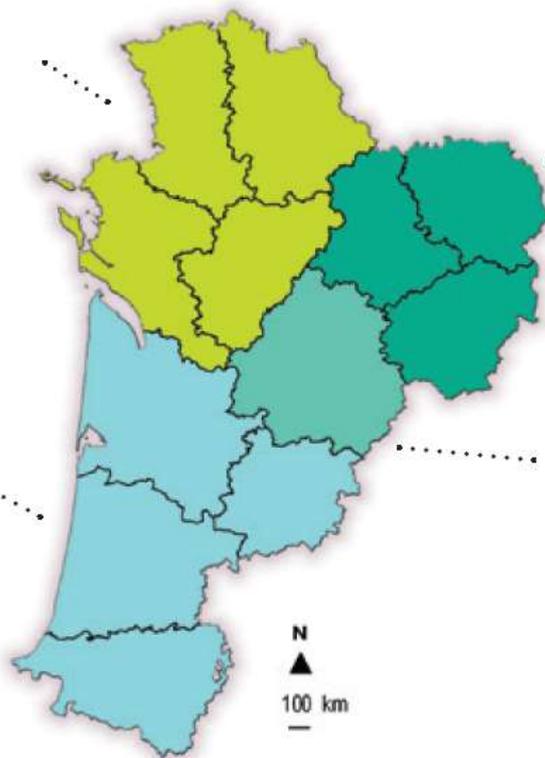
### Mangeons Bio Ensemble

- ☎ 09.74.19.22.60
- ✉ [direction@mangeonsbioensemble.fr](mailto:direction@mangeonsbioensemble.fr)
- 🏠 143 bis boulevard de Poitiers BRESSUIRE
- 🌐 [mangeonsbioensemble.fr](http://mangeonsbioensemble.fr)

manger  
bio  
sud ouest

### Manger Bio Sud Ouest

- ☎ 06.95.01.85.37
- ✉ [bjabell@mangerbiosudouest.fr](mailto:bjabell@mangerbiosudouest.fr)
- 🏠 1334 avenue de la Confluence DAMAZAN
- 🌐 [mangerbiosudouest.fr](http://mangerbiosudouest.fr)



### Manger Bio Restauration

- ☎ 05.55.31.86.88
- ✉ [contact@mangerbiorestauration.fr](mailto:contact@mangerbiorestauration.fr)
- 🏠 12 rue Frédéric Mistral LIMOGES
- 🌐 [mangerbiorestauration.fr](http://mangerbiorestauration.fr)



### Manger Bio Périgord

- ☎ 05.53.04.06.12
- ✉ [mangerbioperigord@gmail.com](mailto:mangerbioperigord@gmail.com)
- 🏠 9 impasse de la Truffe COURSAC
- 🌐 [mangerbioperigord.fr](http://mangerbioperigord.fr)

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

# 5-Témoignage:

## Mangeons Bio Ensemble Poitou-Charentes

Une association  
d'agriculteurs biologiques  
pour livrer la restauration collective

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



réunion  
Nouvelle-  
Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

# La SCIC Réseau Manger Bio

*“ Contribuer à la transformation écologique de la société et de l’agriculture en proposant aux acteurs de la production agricole et alimentaire des débouchés locaux, rémunérateurs et pérennes ”*

Création en 2010

.....

21 plateformes Bio Locales

.....

+ de 1200 producteurs

.....

+ de 3000 sites servis

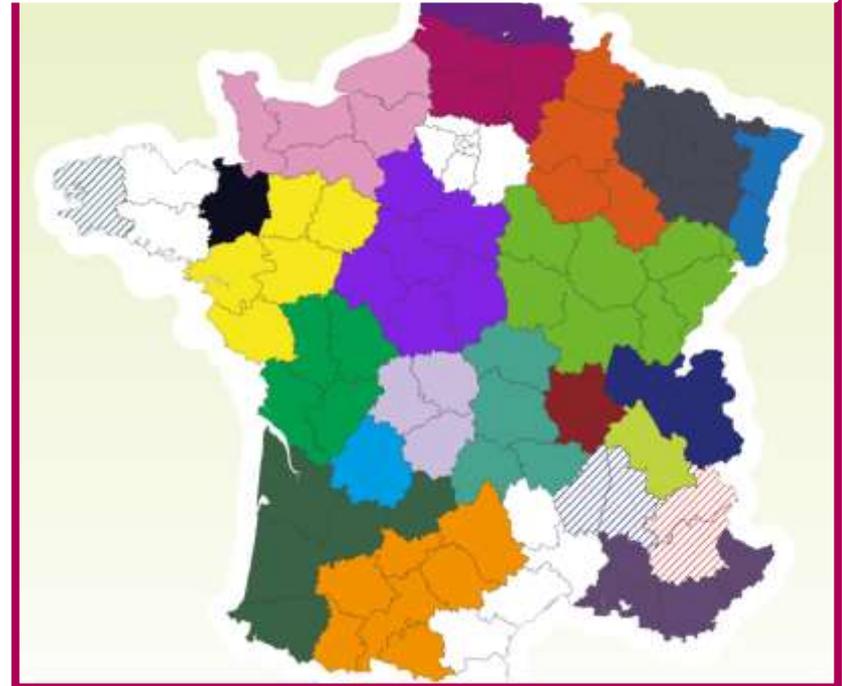
.....

+ de 10 000 000 kg de produits bio locaux  
consommés

.....

41,7 millions € en 2022

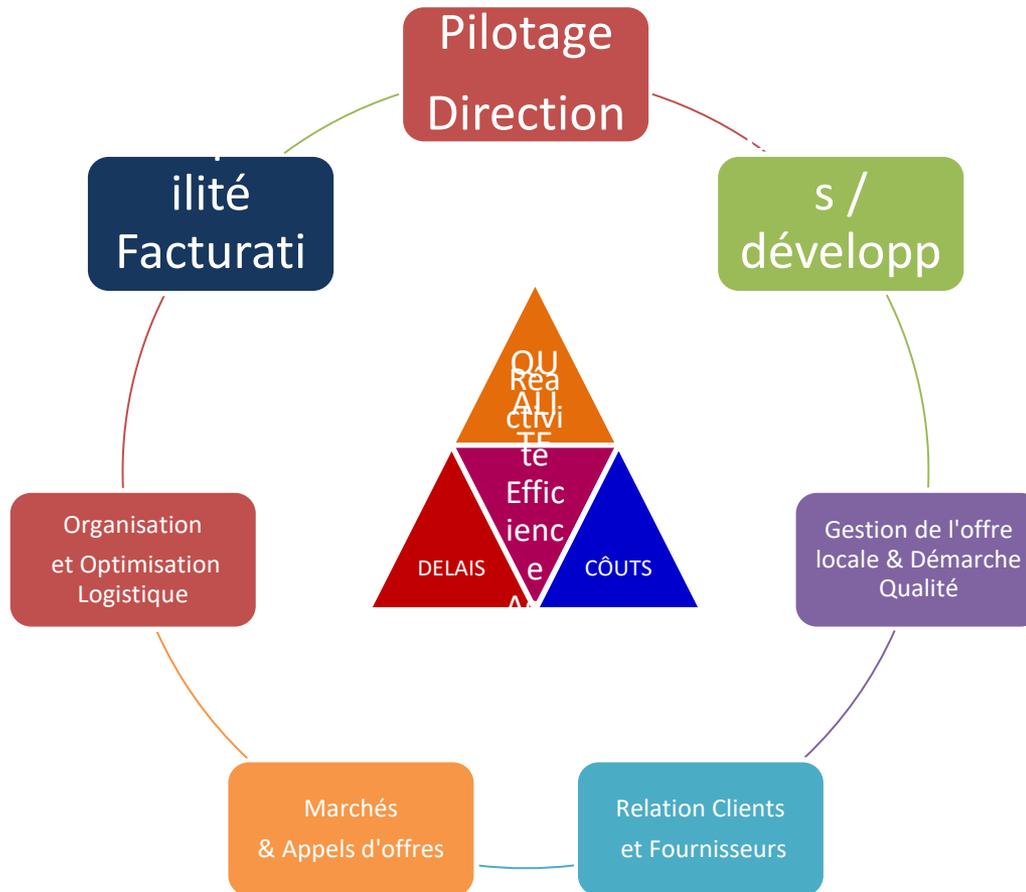
(+20,3% / 2021 ; +17% à fin juillet 2023)



# Services et solutions pour les professionnels de la restauration collective

- Chaque plateforme est un **facilitateur** qui gère l'articulation de l'offre et des besoins de son territoire pour **rendre les produits bio et locaux accessibles** en s'appuyant sur des services performants.
  - ❖ **Simplification des démarches avec un seul contact** : prise de commande, organisation des livraisons, gestion de la facturation
  - ❖ Equipes **dédiées au Bio et à la restauration**
  - ❖ **Sécurisation de l'approvisionnement et planification** avec les producteurs
  - ❖ Offre complète **100% Bio, locale et de saison** : Produits laitiers ; Œufs ; Viandes de porc, bœuf, veau et agneau ; Volailles ; Fruits & Légumes frais ; Légumes secs ; Pains ; Produits d'épicerie ; Boissons ; Surgelés.
  - ❖ **Service client** disponible du lundi au vendredi pour gérer les commandes
  - ❖ Déploiement de **solutions permettant de limiter les emballages**, de favoriser l'utilisation des consignes, le réemploi des contenant, l'utilisation de transport doux, ...
  - ❖ Mise à disposition de toutes les **informations techniques et garantie de la traçabilité** des produits du producteur jusqu'au lieu de livraison.

# Modèle opérationnel d'une plateforme



# Nos engagements pour les producteurs et transformateurs

- **Producteurs et transformateurs sont au cœur des orientations stratégiques et des décisions de chaque plateforme du Réseau Manger Bio. Le statut juridique et l'organisation de la plateforme a pour finalité l'intérêt collectif tout en garantissant une coopération puissante et le développement d'une agriculture biologique durable. Il en résulte des engagements essentiels et solides :**
  - ❖ **Planification et sécurisation** des volumes avec les producteurs et transformateurs tout en leur garantissant les prix payés.
  - ❖ Expertise dédiée au **développement de la Bio locale de l'amont à l'aval** : structuration des filières, approvisionnements, logistique, sécurité et traçabilité des denrées alimentaires, ventes, services clients.
  - ❖ Développement des **filières biologiques territoriales** en veillant à la meilleure articulation possible de l'offre des producteurs et transformateurs, au regard de la demande et des besoins clients.
  - ❖ Accompagnement et **conseils aux producteurs et transformateurs** permettant la maîtrise des besoins ainsi que des spécificités des différents produits en fonction des catégories de clients et de leur fonctionnement : ingrédients, conditionnement, colisage, volume, saisonnalité...

# Nos actions au cœur des enjeux des Territoires

- **Partie prenante de l'Economie Sociale et Solidaire, chaque plateforme du Réseau Manger Bio inscrit son action en étroite relation avec les enjeux de son Territoire.**
  - ❖ **Engagement au quotidien** permettant au plus grand nombre d'accéder à une alimentation biologique locale de qualité.
  - ❖ Développement et **structuration pérennes des filières** de l'agriculture biologique de proximité permettant la **relocalisation des productions** au sein de chaque territoire ainsi la transformation locale des produits.
  - ❖ Contribution à une alimentation ayant des **effets positifs sur la santé** : produits moins transformés, moins riches en sucres, gras, sel, additifs et plus riche en fibres, ...
  - ❖ Apport de **solutions** mettant en valeur la diversité des produits sains ainsi que leur typicité organoleptique et d'autre part la compréhension du mode de production agricole biologique, l'éducation au goût, la connaissance du patrimoine culinaire.
  - ❖ **Co-construction de partenariats** permettant pour chaque territoire le développement d'une agriculture biologique exigeante et diversifiée favorisant notamment la reconquête de la biodiversité ainsi que de la préservation de la qualité et de la ressource en eau.

## Merci de votre attention

- Véronique BAILLON - INTERBIO Nouvelle-Aquitaine :  
[v.baillon@interbionouvelleaquitaine.com](mailto:v.baillon@interbionouvelleaquitaine.com)
- Marc-Antoine DEHOUSSE - Bio Nouvelle-Aquitaine :  
[ma.dehousse@bionouvelleaquitaine.com](mailto:ma.dehousse@bionouvelleaquitaine.com)
- Plateforme Mangeons Bio Ensemble Poitou-Charentes :  
[mangeonsbioensemblepc@orange.fr](mailto:mangeonsbioensemblepc@orange.fr)

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



Union Européenne



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire