

OBSERVATOIRE NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET DURABLE

Rapport 2018



En partenariat avec



Et le soutien de





L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable

Un outil d'animation, de prospective et d'orientation au service des politiques publiques alimentaires

L'Observatoire de la restauration collective bio et durable est né de la fusion entre l'observatoire Un Plus Bio (réalisé en partenariat avec Ecocert) et l'observatoire Lascaux sur les politiques publiques de restauration collective bio et durable (lauréat du Plan National pour l'Alimentation 2014).

Adoptée en octobre 2018, la **loi Agriculture et Alimentation** (« Egalim ») fixe le cap à atteindre pour l'ensemble de la restauration collective publique à 50 % de produits de qualité et 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Dans ce contexte, les collectivités locales ont l'opportunité de **se saisir de la restauration collective comme d'un levier** pour le déploiement de politiques alimentaires territoriales. Elles sont ainsi invitées à s'interroger sur leur mise en oeuvre et sur les modes de gouvernance efficaces, à même de mobiliser les acteurs clés de l'agriculture et de l'alimentation, de sensibiliser le grand public, de créer du lien entre les différentes politiques

publiques et de pérenniser les politiques et les projets liés à l'alimentation (Lascaux, 2016).

Face à ce chantier de taille, l'Observatoire a pour mission d'**identifier des pistes d'action** pour accompagner cette transition alimentaire et pour valoriser les expériences d'une restauration collective support de politiques publiques innovantes.

Car c'est précisément la question de l'articulation entre les politiques locales qui se pose, telles que :

- Une politique de **protection de l'environnement**, en encourageant l'agriculture biologique sur les territoires et en préservant les ressources naturelles.
- Une **politique foncière** pour préserver les terres nourricières.
- Une **politique d'éducation**, avec pour objectif la sensibilisation de tous à la notion du bien manger.
- Une **politique de santé** pour l'accès pour tous à une alimentation saine, équilibrée et riche nutritivement.
- Une **politique sociale** qui garantit un revenu fiable aux acteurs de l'alimentation et qui favorise, via une tarification solidaire, l'accès à une alimentation de qualité. ●

L'échantillon 2018

239 collectivités - 3 401 cantines - 500 000 convives

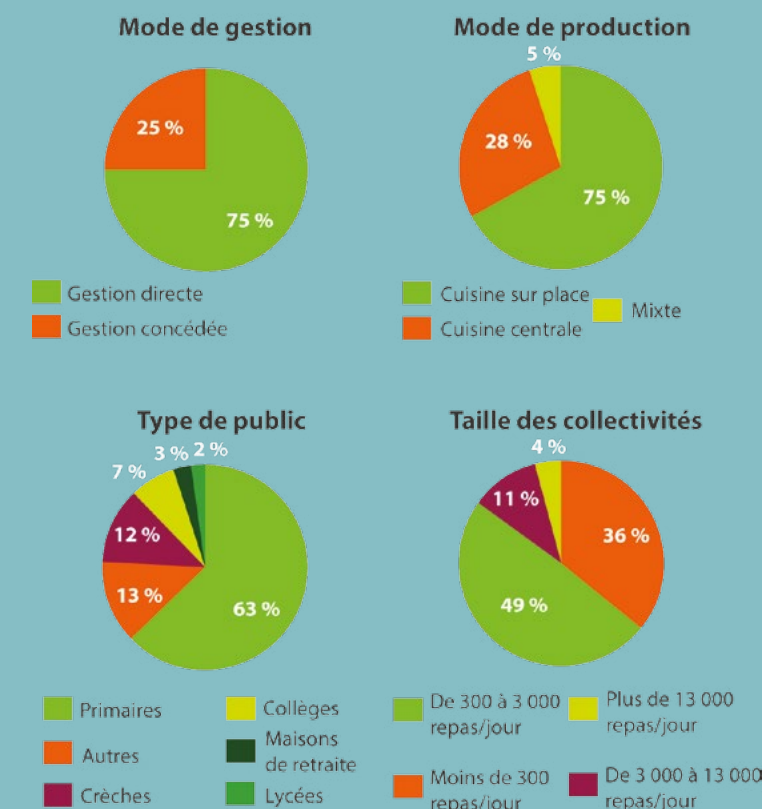
La méthodologie

En 2018, l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable a doublé son échantillon par rapport à l'année précédente. Au total, ce sont 239 collectivités, 3 401 cantines et plus de 500 000 convives qui ont participé à enrichir cette **base de données unique**.

Les données ont été récoltées via un questionnaire en ligne auprès des services de restauration collective, élu(e)s, gestionnaires et équipes de cuisine, entre mai et octobre 2018. Elles correspondent à l'année scolaire 2017-2018.

Certaines réponses ont été complétées grâce à un entretien téléphonique. Pour les **neuf indicateurs* d'évaluation** et de suivi des cantines bio et durables, déjà retenus en 2017, l'Observatoire bénéficie également des données anonymes issues des audits du label « En Cuisine ». Elles ont été recueillies par Ecocert de septembre 2017 à août 2018.

* Les neuf indicateurs retenus : mode de gestion, type de cuisine, nombre et type de convives, nombre de sites, part de bio, nombre de composantes bio et bio locales mensuelles, coût matière première (CMP) par repas.



MANGER BIO À LA CANTINE
NE COÛTE PAS PLUS CHER

P 4-5

LE BIO DES CANTINES
EST EN MAJORITÉ LOCAL

P 6-7

LA PROTÉINE VÉGÉTALE
S'INSTALLE DANS LES MENUS

P 8-9

DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
AUX POLITIQUES PUBLIQUES

P 10-11

Les leçons de l'Observatoire

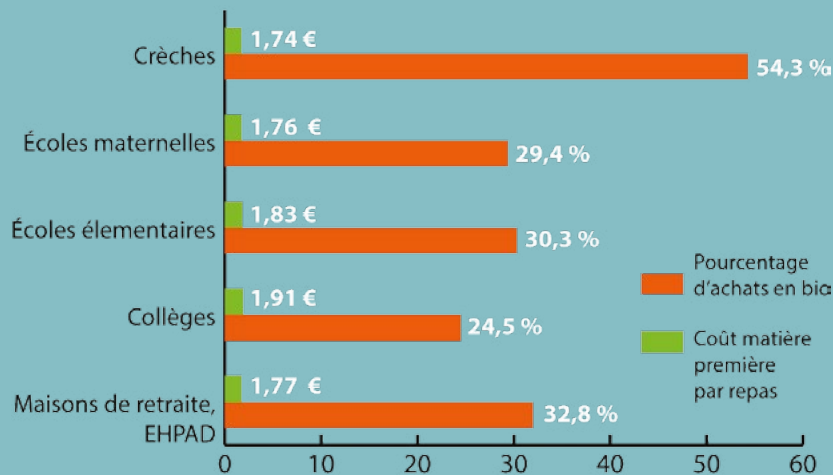
POUR ALLER PLUS LOIN : PRÉSENTATION
DU SITE DE L'OBSERVATOIRE

P 12

Manger bio à la cantine ne coûte pas plus cher

#1

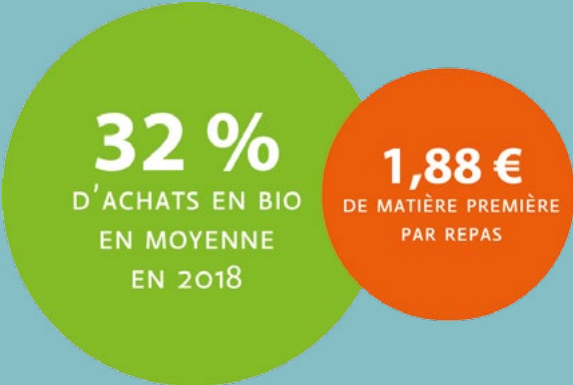
Un coût matière variable selon les structures



Il en va de la cuisine en collectivité comme à la maison : on ne prépare pas tous les menus de la même façon avec les mêmes produits ni au même prix. Ainsi, sur les 3 401 sites de restauration étudiés, il existe **de fortes disparités**. Par exemple, les 10 % de sites dont le coût matière est le moins élevé

affichent une moyenne de 1,43 € et les 10 % des sites les plus élevés un ratio de 2,63 € par repas. Nous avons délibérément écarté de l'étude les types d'établissements qui n'étaient pas suffisamment représentatifs en nombre (moins de 100 structures par catégorie).

En 2017, l'Observatoire soulevait l'absence de corrélation entre l'introduction de produits biologiques et le coût matière des repas. Cette tendance, illustrée par de nombreuses expériences (communes, villes, départements...), est confirmée et amplifiée en 2018. Les cantines de l'échantillon, toutes tailles et types de structure confondus, affichent un pourcentage moyen de **32 %** de produits bio (en valeur d'achat) pour un coût matière première moyen de **1,88 €** par repas (contre 20 % de bio et un coût matière de 1,80 € en 2017). Ce montant s'inscrit dans la moyenne nationale du coût d'un repas « conventionnel » en restauration collective, évalué **entre 1,50 € et 2,00 €** par le réseau de la restauration collective publique territoriale **Agores** (chiffres 2016).



Les leviers pour équilibrer le budget

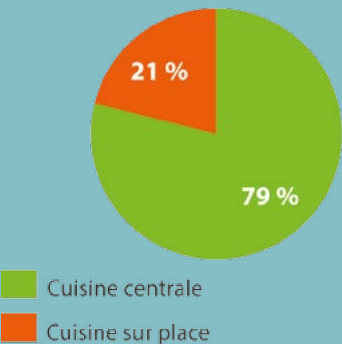
Les seniors ont aussi droit au bio

Des taux de bio élevés pour des coûts maîtrisés

L'Observatoire a collecté le retour d'expérience de 117 EHPAD, maisons de retraite et foyers pour personnes âgées.

Ces structures affichent en moyenne un coût matière de **1,77 € pour un taux de 33 % de bio**. Elles démontrent que manger mieux ne coûte pas forcément plus cher. Ici, elles sont livrées à 79 % par des cuisines centrales de collectivités territoriales qui mutualisent ainsi leur politique alimentaire auprès de plusieurs types d'établissement. Les autres structures représentent des établissements individuels, publics ou privés, qui ont initié une démarche de qualité dans leur approvisionnement.

EHPAD, maisons de retraite et foyers pour personnes âgées répartis par mode de production



83 %
des collectivités

Luttent contre le gaspillage alimentaire

25 %

Diversifient les protéines dans les menus

16 %

Travaillent davantage les produits bruts et de saison

14 %

Forment les équipes de cuisine à une meilleure valorisation des produits

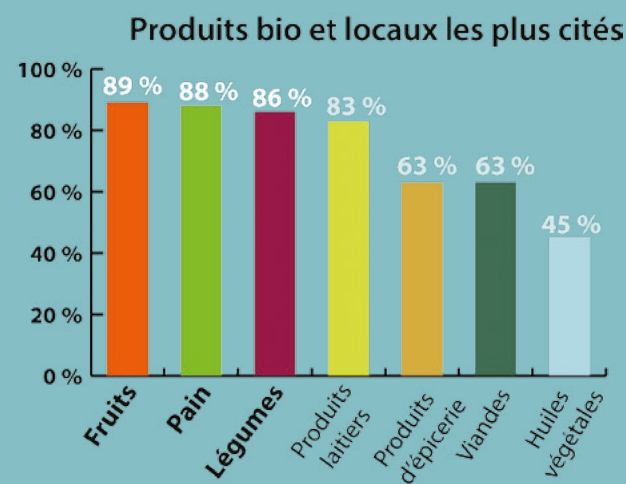
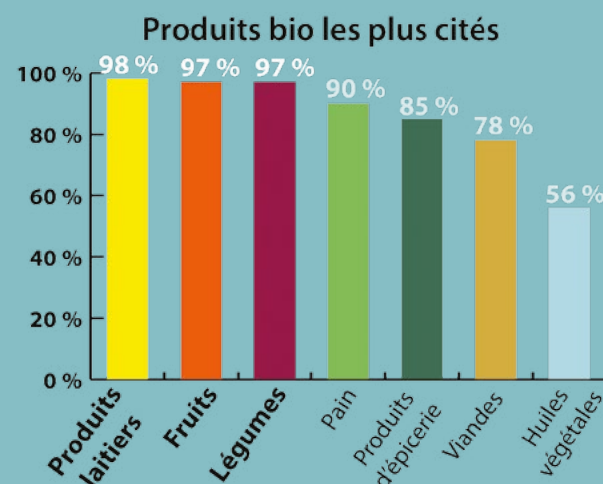
Si manger bio ne coûte pas plus cher, le prix des produits bio, lui, est parfois plus élevé. Pourtant, **62 % des collectivités déclarent ne pas avoir vu leur budget augmenter** suite à l'introduction de la qualité alimentaire dans leurs menus.

Quels sont les leviers mis en place ? Sur le podium, on retrouve la **réduction du gaspillage alimentaire**, champion toutes catégories. Celui-ci peut prendre plusieurs formes : adaptation des grammages, mise en place d'un self-service, pesée des déchets, prévention et sensibilisation, tables de tri, repas « zéro déchet », meilleure évaluation des besoins, réduction du nombre de composantes...

Suivent la proposition de **repas végétariens**, la **formation** des équipes en cuisine et le travail de **produits bruts**.

Le bio des cantines est majoritairement local

#2

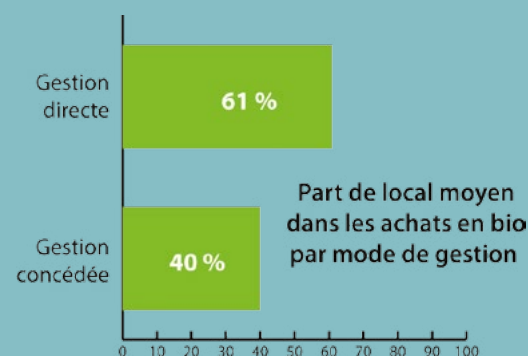


Les produits bio et locaux préférés des collectivités locales

Les produits les plus cités en bio, comme en bio et local, sont les **fruits** et **légumes**. On note une plus faible représentation des produits d'épicerie en bio et local.

Pour les collectivités qui « démarrent » leur programme de qualité alimentaire et sont au-dessous de 10 % d'achat en bio, les produits laitiers sont généralement les premiers à être introduits en bio. Au-delà de ce seuil, les fruits, les légumes, les produits laitiers et le pain représentent le bouquet d'achats le plus important. Viennent ensuite la viande et les produits d'épicerie.

Les collectivités locales qui gèrent les cantines en régie ont davantage recours aux produits bio locaux. Cela tient généralement à une recherche plus active de fournisseurs sur leur territoire. Cela dit, en gestion concédée, les collectivités gardent la main sur le cahier des charges et peuvent également demander le taux de bio local qui leur plaît...

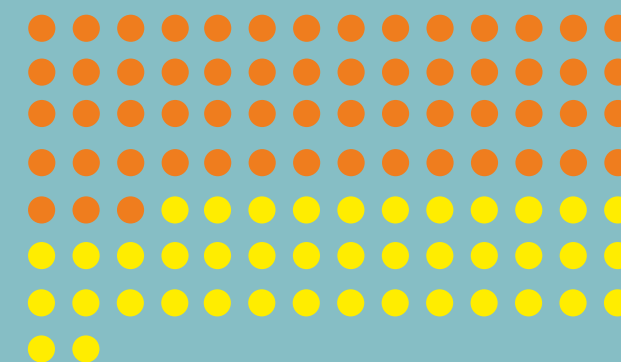


Plus de bio local en gestion directe

ÉCLAIRAGE : DE QUEL LOCAL PARLE-T-ON ?

Il n'existe **pas de définition légale** ni réglementaire du « local ». C'est une lacune à l'heure de la loi Agriculture et Alimentation et du Plan national d'alimentation dont les PAT (projets alimentaires territoriaux) placent le local au cœur de leur démarche. Pour fixer un cadre cohérent, nous avons choisi de nous baser sur la définition géographique du label « En Cuisine » d'Ecocert : **la région d'implantation (ancienne région administrative) de la cantine et ses départements limitrophes.**

59 %
des produits
bio sont
d'origine locale



Comme l'a déjà montré l'Observatoire en 2017, le bio d'origine locale est majoritaire dans les menus de la restauration collective engagée : 59 % des achats de produits bio sont d'origine locale (57 % l'an dernier).

C'est la **fin d'une idée reçue**, pourtant encore bien ancrée dans l'opinion. La non-disponibilité présumée des produits bio est régulièrement soulevée par méconnaissance de la réalité et des évolutions des filières agroalimentaires.

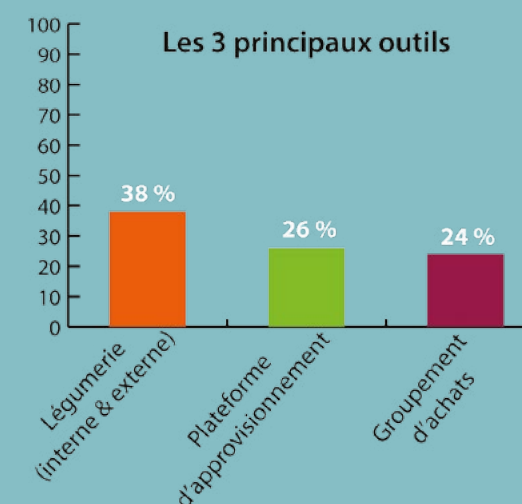
Le baromètre annuel de l'Agence Bio le montre depuis quelques années : le nombre de conversions

à l'agriculture biologique s'accélère sur les territoires.

Mécaniquement, **l'offre se structure** : des plateformes de producteurs se mettent en place, des outils de transformation coopératifs voient le jour, de plus grands volumes alimentaires sont conditionnés et mis en marché.

On constate une relative disparité dans les situations : l'offre étant intimement liée aux spécificités des territoires, il faut parfois faire preuve d'inventivité pour trouver certains produits.

Les pistes d'action pour favoriser l'approvisionnement local



> **LES LÉGUMERIES** (espaces de stockage et de préparation situés en amont des cuisines) permettent aux collectivités d'acheter des produits bruts.

> **LES PLATEFORMES collectives d'approvisionnement**, majoritairement gérées par les producteurs, facilitent les liens avec les collectivités.

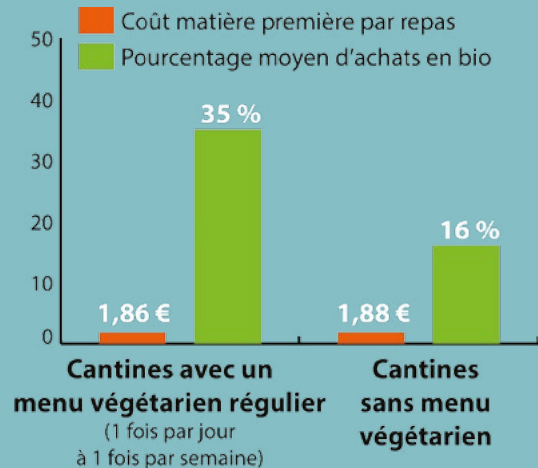
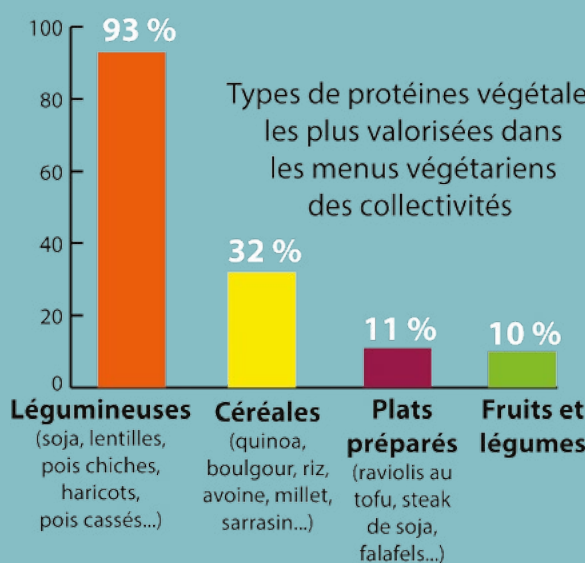
> **LES GROUPEMENTS D'ACHATS** permettent une mutualisation des commandes entre plusieurs établissements et participent à structurer l'approvisionnement local.

La protéine végétale s'installe dans les menus

#3

Des légumineuses, mais pas que...

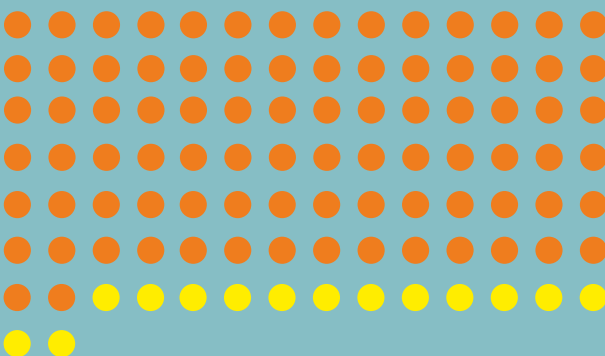
La famille des légumineuses arrive largement en tête des protéines végétales dans les cantines bio et durables. Un constat assez évident car le coût de ces matières est réputé raisonnable et les protéines fournies de grande qualité. Mais il y en a d'autres !



À coût constant, on remarque que les cantines qui proposent des menus végétariens investissent plus dans le bio que les autres et parviennent à **réduire le coût des repas**. Pour les 830 sites qui bénéficient de repas végétariens réguliers, le coût matière première est de 1,86 € / repas pour 35 % d'achats bio en moyenne contre 1,88 € / repas pour seulement 16 % d'achats en bio dans les cantines qui ne proposent pas de menus végétariens.

Diversifier, c'est économiser

86 %
des cantines bio travaillent sur la diversification des protéines



Les enjeux environnementaux et climatiques ainsi que le débat sur les menus végétariens (sans viande ni poisson) touchent pleinement la restauration collective.

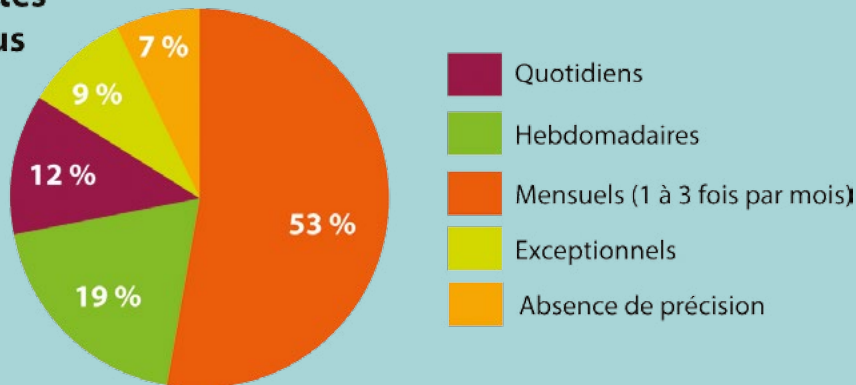
Les motivations des collectivités pour mettre en avant les protéines végétales au menu sont multiples et variées : **équilibre** nutritionnel et **santé** des convives, motivations écologiques, **menus communs** pour tous, **économies** relatives à la réduction de la part des protéines animales...

L'échantillon étudié en 2018 montre que 86 % des

collectivités travaillent sur l'introduction de repas végétariens, la découverte de nouvelles recettes et / ou la sensibilisation des convives.

À l'avant-garde des objectifs traduits dans la loi Alimentation, les cantines bio et durables s'inscrivent dans la **dynamique amorcée par le dernier PNNS** (Programme National Nutrition Santé) qui recommande notamment d'accentuer la part des légumineuses et des céréales complètes non raffinées dans le bol alimentaire moyen.

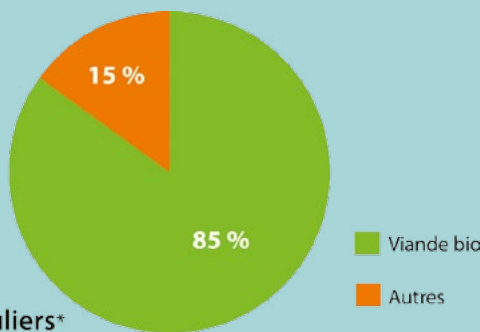
Répartition des collectivités qui proposent des menus végétariens selon leur fréquence



De meilleures protéines animales

L'opposition entre partisans de la valorisation des protéines végétales et tenants d'une alimentation carnée n'a pas lieu d'être dans les cantines engagées dans des politiques alimentaires bio et durables. Ainsi **les collectivités les plus impliquées** dans la proposition régulière de menus végétariens (une fois par jour à une fois par semaine, soit 31 % de l'échantillon étudié) sont également celles qui **plébiscitent la viande issue de l'agriculture biologique**.

Type de viande privilégiée dans les cantines avec des menus végétariens réguliers*



* 1 fois par jour à 1 fois par semaine

Quand la politique alimentaire en appelle d'autres

SENSIBILISER :

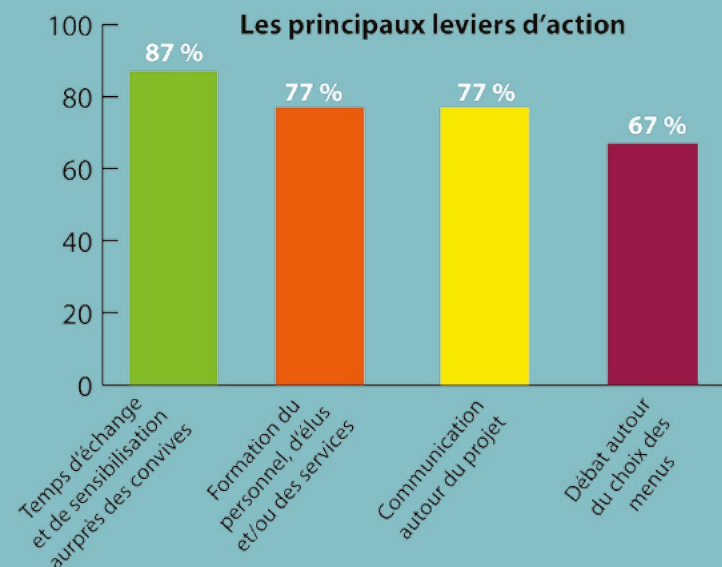
Permet de renforcer l'échange entre les convives et les porteurs du projet. La sensibilisation peut porter sur plusieurs thèmes comme le gaspillage, les produits locaux, le goût, l'agriculture biologique... Elle contribue à l'inscription de la démarche dans le temps **en renforçant l'acceptation** par les convives, les équipes de cuisine, les acteurs locaux et les décideurs.

COMMUNIQUER :

Rend plus visible la démarche et lui donne plus de chances de s'ancrer sur le territoire et dans la durée. Cela permet aussi de valoriser le travail accompli par les équipes et de « faire savoir les savoir-faire » auprès du grand public.

FORMER :

Permet aux équipes, élus et acteurs de se saisir des enjeux et de monter en compétence. Ainsi, **77 % des collectivités proposent des formations** (ci-dessous).



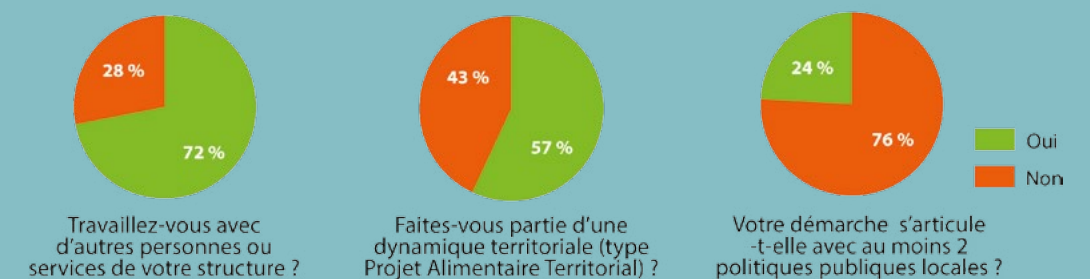
L'alimentation, un projet collaboratif

Manger mieux pour... une nouvelle gouvernance ?

entre la politique alimentaire et d'autres politiques publiques locales : la santé, l'éducation, l'agriculture, l'économie, le social, l'environnement, etc.

Les premiers constats laissent apparaître que la **notion de transversalité** est primordiale pour certaines collectivités. La majorité d'entre elles s'attache à conduire une politique alimentaire qui inclut certaines politiques publiques comme la gestion des déchets ou des démarches environnementales telles que l'intégration d'un Agenda 21 ou la protection

Les collectivités sont-elles engagées dans une dynamique de projet sur leur territoire ?



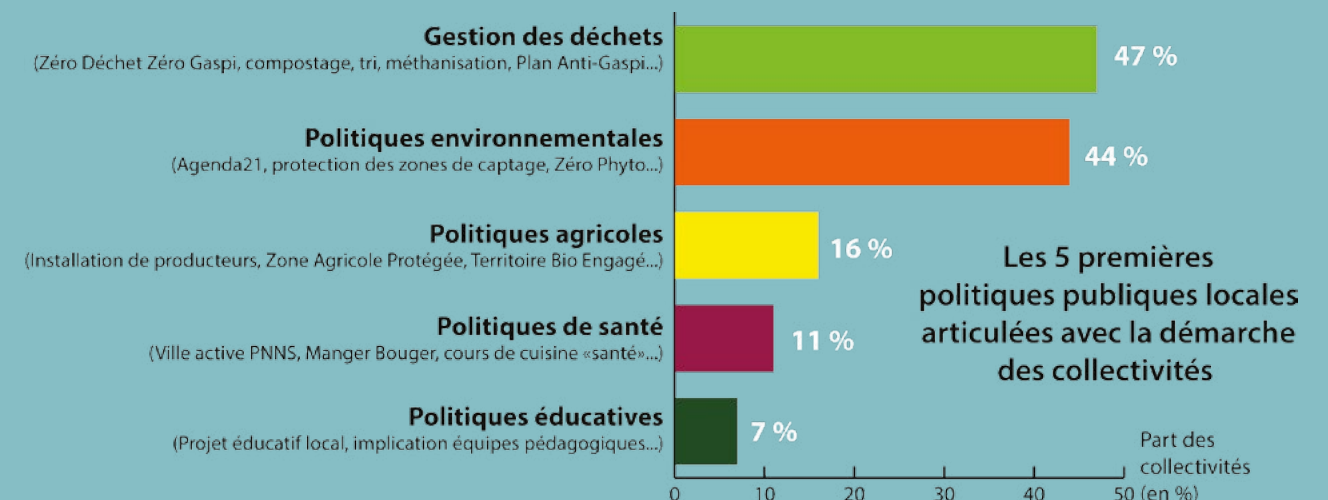
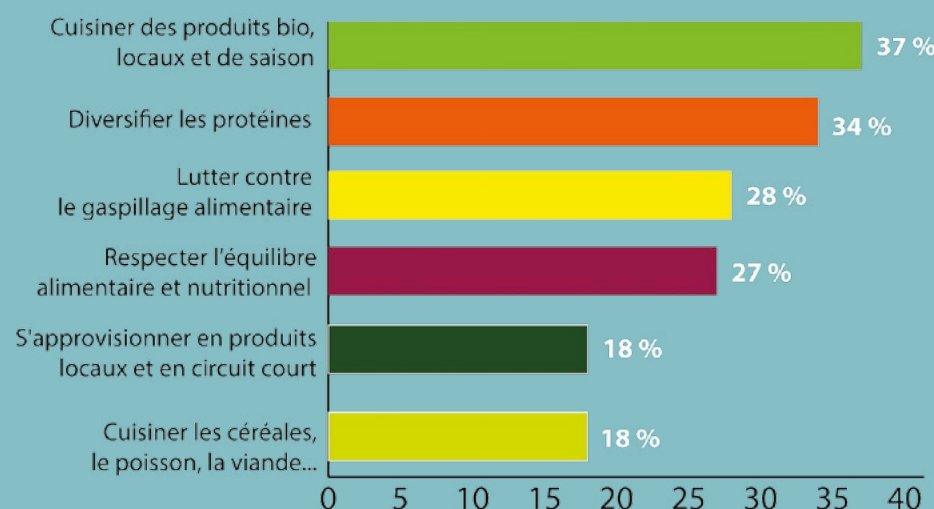
L'Observatoire de la restauration collective bio et durable nous renseigne sur le niveau d'articulation, quand il existe,

des zones de captage d'eau. Plus encourageant encore : 43 % des collectivités sont engagées dans une dynamique ou un plan d'action de type Projet alimentaire territorial (PAT).

Néanmoins, les autres approches que sont les politiques agricoles, de santé, éducatives, climatiques, foncières, sociales et économiques sont beaucoup moins présentes. Cette **faible mobilisation** interpelle d'autant plus qu'elles ont un rôle non négligeable à jouer pour accompagner les changements alimentaires.

Si les collectivités doivent **évoluer à leur rythme**, en fonction de ce qu'elles sont, de leur géographie, de leur tissu économique et agricole, il importe qu'elles associent également leur population à leurs initiatives. La cantine bio, innovante et locale, leur donne l'occasion d'un exercice de démocratie alimentaire qui est à tous égards salubre. ●

Les formations les plus mobilisées par les collectivités



Un outil au service des acteurs de la restauration collective

Le site internet de l'Observatoire, renouvelé en janvier 2019, ambitionne d'être un outil à la portée de tous : élus, techniciens, cuisiniers, chargés de mission...

Les acteurs qui gravitent autour de la restauration collective y trouveront deux entrées principales : **un accès grand public**, avec les données actualisées de l'Observatoire qui décrivent les tendances générales de la restauration collective bio et durable et des politiques publiques alimentaires. Et un **accès réservé aux sites enquêtés** et/ou adhérents d'Un Plus Bio, avec la possibilité d'interroger la base de données selon des paramètres précis. En somme, un espace interactif et à entrées multiples qui fonctionne comme un système de requêtes.

Le site renseignera les caractéristiques des collectivités qui ont dépassé les 20 % d'achats en bio et les actions qu'elles ont mises en oeuvre (gaspillage alimentaire, menus alternatifs, thématiques



Rendez-vous sur <http://observatoire.unplusbio.org>.

de formation), ou encore les outils d'approvisionnement les plus mobilisés pour introduire des produits bio et locaux...

De la mutualisation d'une légumerie à la mise en oeuvre

d'une régie agricole, les initiatives partagées par les collectivités sont autant de réponses possibles et d'opportunités pour **montrer l'inventivité** à l'œuvre sur les territoires.

Trois acteurs engagés pour un Observatoire unique



L'association Un Plus Bio, premier réseau national des cantines bio, fédère les principaux territoires et acteurs qui font de l'alimentation de qualité un levier de santé publique, de développement économique, agricole et de protection de l'environnement.



Ecocert, leader de la certification bio, a créé en 2013 le premier cahier des charges « En cuisine » dédié à la restauration collective bio, locale et durable, qui impose des critères au contenu de l'assiette et s'intéresse à la transversalité des démarches. Près de 1 300 sites de restauration sont engagés en 2018.



Le programme de recherche Lascaux, porté par l'Université de Nantes, a lancé la création d'un observatoire des politiques publiques de restauration collective bio et durable, dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation. En 2018, cet outil a fusionné avec celui d'Un Plus Bio.