

# FICHE PRATIQUE

## Le marché de la restauration collective bio en Auvergne-Rhône-Alpes



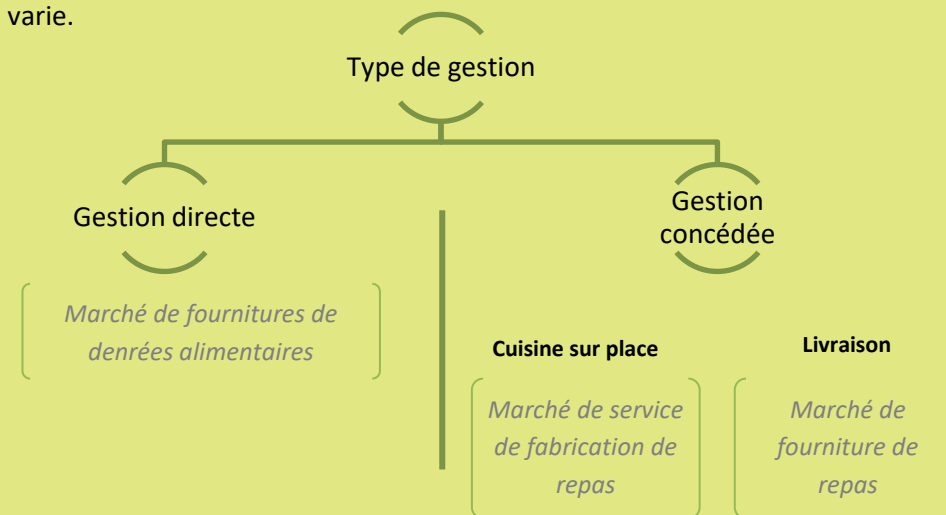
Edition 2020

### Qu'est-ce que la restauration collective ?

On appelle restauration collective (RC), la préparation et le service de repas destinés à un groupe de convives réunis dans un même lieu pour manger : élèves, étudiants, fonctionnaires, malades, retraités ou salariés d'une entreprise.



Il existe deux types de gestion de la restauration collective : **la gestion directe et la gestion concédée**. Dans le premier cas, l'acheteur gère et organise par lui-même la restauration selon ses moyens et son personnel. Il passe alors des **marchés de fournitures de denrées alimentaires**. Dans le second cas, la gestion de la restauration est déléguée à un tiers. Deux modalités peuvent alors se présenter : la cuisine est préparée sur place par la délégation de service ou les repas sont apportés par liaison (froide ou chaude) directement aux convives. Selon la modalité, l'acheteur passe des **marchés de service de fabrication de repas ou des marchés de fourniture de repas**. Il n'existe pas de différence notable entre les deux marchés, seule la prestation demandée varie.



# Fiche pratique – La RC bio en France

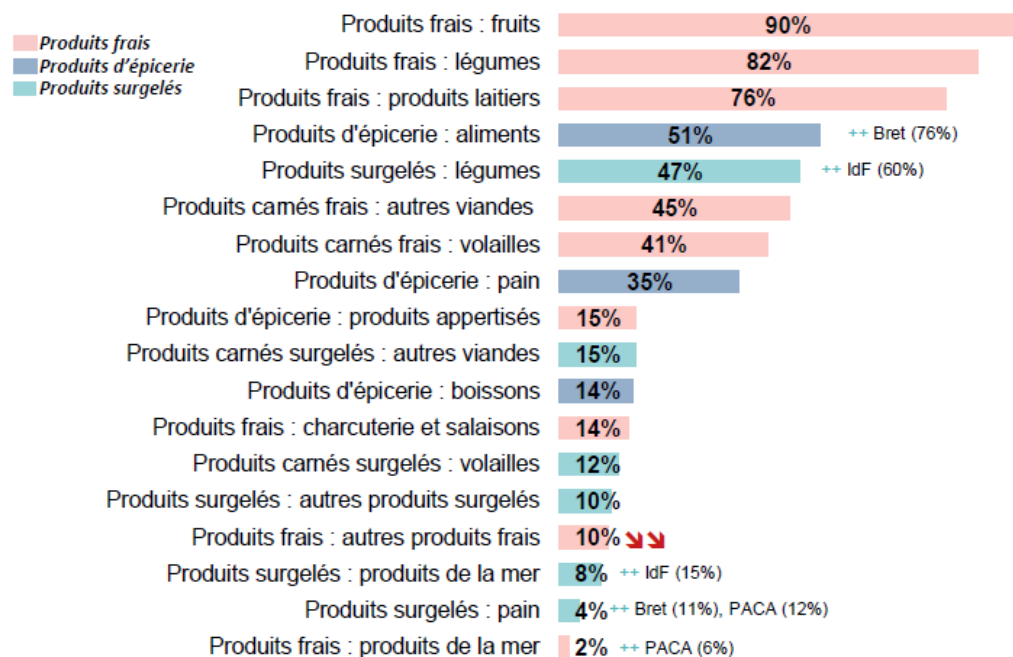
L'ensemble des données présentées dans ces fiches pratiques sont issues de l'Agence Bio dans son étude « Mesure De l'introduction Des Produits Bio En Restauration Collective » d'Octobre 2019. [https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2019/11/CSA\\_AgenceBio\\_RestauCollective.pdf](https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2019/11/CSA_AgenceBio_RestauCollective.pdf)

En France, la RC bio représente :

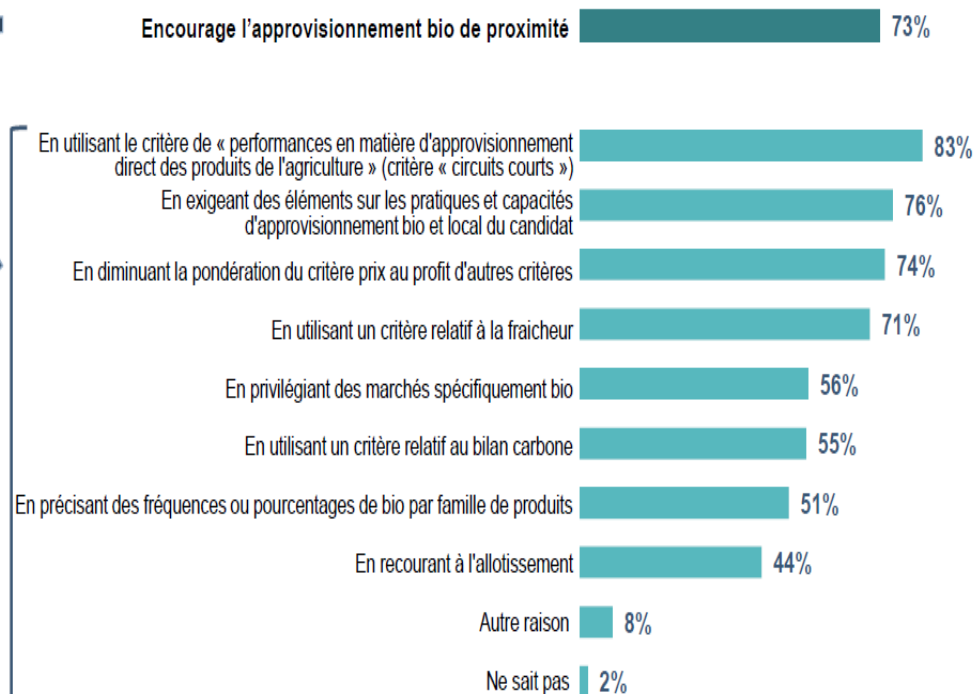
- **60%** d'établissements en gestion directe et **40%** en gestion concédée
- **65%** d'établissements toutes RC confondues introduisent des produits biologiques dans leur approvisionnement en 2019 (contre 61% en 2018 et 58% en 2016)
- **86%** des restaurations scolaires introduisent du bio
- Les fruits frais sont les produits bio les plus introduits : **90%** des établissements en proposent
- Les légumes frais bio sont achetés par **82%** des établissements avec principalement des carottes
- **76%** des RC achètent des produits laitiers bio
- Les RC qui achètent des produits biologiques, **72%** des produits bio sont d'origine française
- **81%** des RC proposant des produits bio estiment qu'il y a un surcoût des menus et **88%** ont tenté de le limiter en travaillant sur le gaspillage alimentaire

## Achat de produits bio par famille de produits

Base filtrée: 65% des RC proposant des produits bio



## Approvisionnement bio de proximité



Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Q2D1. Dans vos appels d'offre (marché de denrée), encouragez-vous l'approvisionnement bio de proximité ?  
Q2D1bis. Si oui, de quelle(s) manière(s) ?

# Fiche pratique – Vos contacts en Auvergne-Rhône-Alpes

Pour en savoir plus, rapprochez-vous de votre GAB :



**FRAB AuRA**  
adele.gspann@aurabio.org  
jessica.bonvoisin@aurabio.org  
04 75 61 19 39 / 07 62 65 63 76



**ARDAB -Rhône et Loire**  
carole-ardab@aurabio.org  
06 13 73 14 61



**Agribiodrôme**  
mcadet@agribiodrome.fr  
mcarre@agribiodrome.fr  
04 75 25 99 78 / 06 80 90 78 37



**Haute Loire Bio**  
association.hauteloirebio@aurabio.org  
04 71 02 07 18 / 07 81 91 21 75



**Bio 63**  
solenn.bio63@aurabio.org  
04 73 44 45 28 / 07 89 41 88 75



**ADABIO – Ain**  
animation.ain@adabio.com  
06 26 54 38 40

**ADABIO – Isère**  
animation.isere@adabio.com  
m  
04 76 31 61 56 / 06 26 54 37  
85

**ADABIO – Savoie et Haute-Savoie**  
animation.dessavoie@adabio.com  
06 26 54 41 11

