FICHE PRATIQUE
Le marché de la restauration collective **bio** en Rhône-Alpes

Corabio
La Coordination BIO de Rhône-Alpes

ÉDITION 2013-14

Types de produits et conditionnements utilisés

Même si le choix entre produits préparés et produits bruts est fonction du type d'établissement, on note une augmentation de l'utilisation de produits bio frais et locaux. 86 % des restaurants collectifs sont dotés d'une légumerie leur permettant de préparer des produits bruts. En règle générale, si les crudités sont préparées sur place, le manque de main d'œuvre et la facilité de préparation favorisent encore souvent l'utilisation de légumes surgelés pour l'accompagnement des viandes et poissons. Les produits sont conditionnés soit en portion individuelle soit en 5-10 kg selon les produits et la main d'œuvre disponible au sein des restaurants. Les livraisons ont lieu avant 10h30, avec des fréquences tous les 2/3 jours.

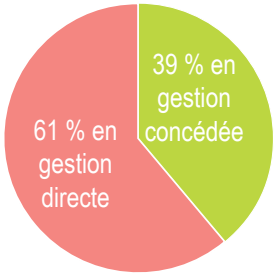
Les bénéficiaires

La restauration collective (RC) est destinée aux personnels et aux usagers des collectivités publiques et privées afin qu'ils puissent déjeuner sur place. Les principaux secteurs concernés sont l'enseignement (restauration scolaire et étudiante), la santé et le social (restauration hospitalière…), le travail (restauration d'entreprise et des administrations publiques), la restauration des prisons, la restauration des centres de vacances…

Gestion directe/gestion concédée

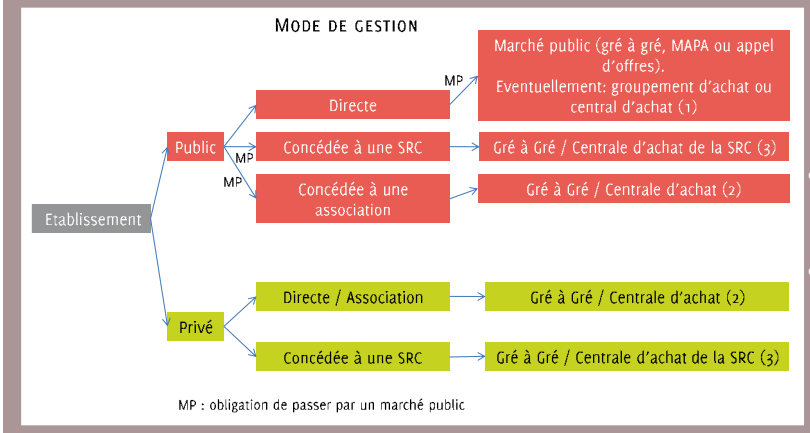
Deux grands types de gestion des restaurants collectifs co-existent :

- Une gestion directe où l'organisation et l'élaboration des repas sont gérées directement par l'autorité en charge du service de restauration : collectivités, entreprises ou autres organismes (61 % des restaurants, majoritairement scolaires).
- Une gestion concédée où l'établissement délègue à une société de restauration (SRC) une partie ou la totalité du fonctionnement du restaurant (39 % des restaurants, majoritairement d'entreprise).



Répartition du mode de gestion
Source : Etude CSA / Agence BIO 2012

La procédure d'achat



La procédure d'achat varie suivant le type de gestion de l'établissement et selon qu'il soit privé ou public.

Les établissements publics en gestion directe sont soumis au code des marchés publics. Les modalités d'achats varient alors selon le volume commandé :

- Les achats **de gré à gré** où le restaurant traite directement avec le fournisseur de son choix lors de commandes inférieures à 15 000 €.
- Les achats **via un marché public** où l'établissement rédige un cahier des charges précisant ses besoins (type de produit, volume, fréquence et lieu de livraison…) sur un an voire deux ou trois ans et qui fait l'objet d'un appel d'offre avec mise en concurrence. C'est le cas des restaurants publics en gestion directe pour des commandes supérieures à 15 000 € (1) ou en gestion concédée.

Les établissements privés ne sont pas soumis au code des marchés publics, ils peuvent donc effectuer leurs achats librement de gré à gré, sans obligation de mise en concurrence (2).

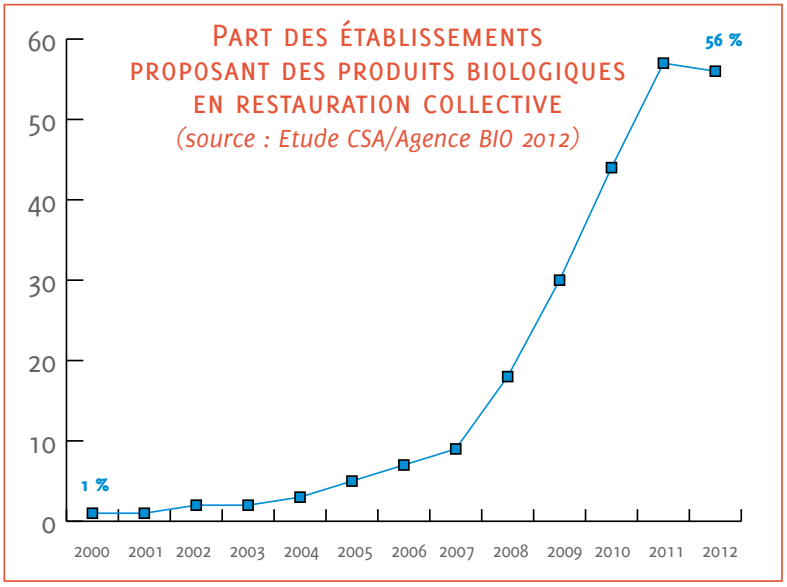
En gestion concédée, les SRC possèdent un responsable des achats dont le rôle est de référencer des produits correspondants aux attentes de chaque site de production. Il est impossible pour un site d'acheter un produit qui n'aurait pas été référencé par le pôle Achats de la SRC. Les fournisseurs souhaitant livrer des SRC doivent donc se faire référencer par la centrale d'achat (3).

Place des produits bio en restauration collective

Le plan « Ambitions Bio 2017 » présenté en juin 2013 par Stéphane Le Foll a annoncé le retour de l'objectif de 20 % de produits biologiques en restauration hors domicile d'Etat (objectif déjà inscrit dans les deux circulaires du 2 mai et du 19 décembre 2008).

Un marché confidentiel...

La RC représente 4.1 % de la commercialisation des produits bio. La RC bio représente 2.4 % de la RC totale.
C'est un marché récent qui était quasi inexistant en 2001 et qui représente encore aujourd'hui des volumes limités.



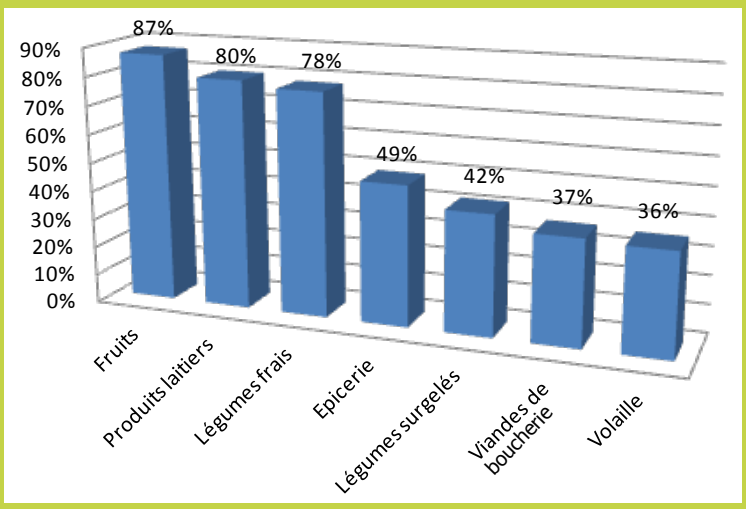
... mais en pleine expansion

En 2013, selon l'étude Agence BIO - CSA - Cabinet Gressard, 56 % des restaurants collectifs ont déclaré proposer des produits bio dans leurs menus (idem à 2012) : 35 % d'entre eux proposent des repas 100 % bio, 19 % des plats complets, 46 % un ou plusieurs produits bio. Les restaurants scolaires publics sont les plus avancés ; à l'opposé les restaurants privés et le secteur santé-social sont les moins engagés. Les achats de produits bio ont été estimés à 169 millions d'euros pour 2012 (soit une augmentation de 7 % en un an).
Lorsqu'ils sont introduits, la part des produits biologiques dans le montant total des achats des établissements est passée de 5 % en 2008 à 12% en 2012 en moyenne.
Si le recours à l'importation est encore non négligeable sur le marché de la RC (indisponibilité des produits, c'est le cas notamment des fruits et légumes en mars-avril), il est intéressant de noter que 85 % des établissements disent acheter des produits bio français et que pour ces établissements, la part des produits régionaux augmente et devient majoritaire en 2013 (57 %).

Principaux produits biologiques introduits en restauration collective

Les produits les plus introduits sont :

- **les fruits** (pommes et poires)
- **les produits laitiers** (yaourts, fromages frais)
- **les légumes** (carottes, tomates, salades)



87 % des établissements disant introduire des produits bio proposent des fruits biologiques.

Corabio
La Coordination BIO de Rhône-Alpes

La Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique
INEED Rovaltain TGV - BP11150 Alixan - 26958 Valence cedex 9
contact@corabio.org - T. 04 75 61 19 35

www.corabio.org

FICHE PRATIQUE Le marché de la RC **bio** ***en Rhône-Alpes*** ÉDITION 2013-14

Comment approcher ce nouveau marché ?

Corabio peut mettre à disposition des listes de contacts non exhaustives.
Les responsables d'achat sélectionnent les fournisseurs en fonction de :
- la réactivité du fournisseur entre la prise de commande et la livraison,
- la proximité,
- la largeur de gamme de produits proposés,
- la qualité et le conditionnement des produits,
- la démarche commerciale.

3 types de clients possibles :
- Le restaurant en direct
- La SRC en charge du service de restauration de l'établissement
- Les nombreux intermédiaires : groupement de producteurs, fournisseurs RC spécialisés en bio ou non…

Si vous souhaitez développer vos ventes en direct auprès des restaurants collectifs, nous vous invitons à vous inscrire dans l'annuaire des fournisseurs de Corabio, qui référence les fournisseurs situés en Rhône-Alpes et s'engageant à utiliser au maximum des matières premières issues de la région.

Quels prix pratiquer en restauration collective ?

La part consacrée aux matières premières dans le coût d'un repas est de 30 à 50 %. Cette part correspond à un montant de 1,80 à 2,50 € pour un repas ordinaire. En bio, 90 % des restaurants constatent un surcoût lors d'achats de produits bio de l'ordre de 19 % (23 % en 2012). 68 % d'entre eux cherchent à le réduire par différents moyens : limitation du gaspillage, remplacement de certains produits par d'autres moins coûteux, optimisation des frais de logistique, formation du personnel, réduction du grammage, mise en concurrence des fournisseurs...

Depuis trois ans et à partir du retour d'une soixantaine d'établissements, Corabio possède quelques références de prix selon les produits qu'elle peut transmettre aux personnes intéressées. Nous sommes sur un marché proche du semi-gros.

Le marché en Rhône-Alpes

En Rhône-Alpes, jusqu'à présent le réseau accompagnait les collectivités et la restauration scolaire principalement, soit plus de 300 établissements. Parmi ceux-ci, plusieurs villes s'approvisionnent de manière importante en produits biologiques : Saint-Étienne (100 % de bio à partir de janvier 2014,,objectif de 50 % de bio local), Lyon (50 % de bio). La Région, via le programme « Mon Lycée mange Bio », et quelques départements ont intégré, via leurs programmes respectifs, 90 lycées et une soixantaine de collèges dans la démarche d'approvisionnement en produits bio. Depuis 3 ans, les restaurants d'entreprises et les restaurants administratifs s'inscrivent également dans cette démarche.

A partir du retour de deux opérations menées sur le territoire rhônalpin, il est possible d'avoir une idée des grandes tendances de la restauration collective régionale (données « Mon Lycée mange Bio » 2011/2012 et « Manger Bio Local en Entreprise » à avril 2012).

Principales familles de produits introduits en bio :

- **Produits laitiers**
- **Fruits**
- **Viande et Poisson**
- **Légumes**
- **Pain**

Principaux produits achetés en local :

- **Boisson :** 89 %
  (jus de pomme principalement)
- **Fruits :** 68 %
- **Produits laitiers :** 67 %

Corabio
La Coordination BIO de Rhône-Alpes

La Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique
INEED Rovaltain TGV - BP11150 Alixan - 26958 Valence cedex 9
contact@corabio.org - T. 04 75 61 19 35

www.corabio.org

FICHE PRATIQUE Le marché de la RC **bio** *en Rhône-Alpes* | ÉDITION 2013-14

Réseau **Corabio**
Les Agriculteurs BIO de Rhône-Alpes

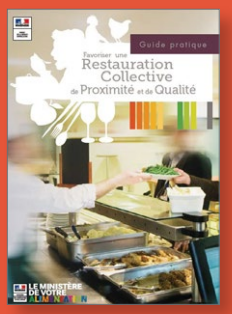
Le réseau Corabio vous accompagne

Depuis plus de 10 ans, le réseau Corabio agit en faveur d'une restauration collective bio locale à travers l'appui à l'approvisionnement (formation des fournisseurs, édition d'un annuaire des fournisseurs…), l'accompagnement et la formation des cuisiniers et acheteurs, la sensibilisation des convives… Le réseau peut également accompagner les producteurs sur la problématique des prix pratiqués en RC ainsi que sur les types de produits à privilégier.

Pour plus d'informations vous pouvez consulter les documents suivants sur www.corabio.org :

LE GUIDE DE LA RC BIO

LE GUIDE DE LA DRAAF



LA LETTRE BON APPÉTIT

LA FICHE RÉGLEMENTATION SANITAIRE

Vous pouvez être sollicités par les associations du réseau pour réaliser des animations dans les restaurants collectifs afin de promouvoir vos produits et de sensibiliser les convives à l'agriculture biologique locale.

ⓘ **Contact Corabio** : Maud Roussel - T. 04 75 61 19 35 ou contact@corabio.org

Ressources : La plupart des données chiffrées dans cette fiche sont tirées d'une étude de l'Agence Bio/CSA/Cabinet Gressard – Septembre 2009 et enquête – Avril 2013. Corabio peut fournir l'étude complète sur demande.

CORABIO
La Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique
INEED Rovaltain TGV - BP11150 Alixan - 26958 Valence cedex 9
contact@corabio.org - T. 04 75 61 19 35 - F. 04 75 79 17 68

Corabio
La Coordination BIO de Rhône-Alpes

Ardèche
Agri Bio Ardèche
agribioardeche@corabio.org
T. 04 75 64 82 96

Agri Bio Ardèche
Les Agriculteurs BIO d'Ardèche

Drôme
Agribiodrôme
contact@agribiodrome.fr
T. 04 75 22 04 31

Agribiodrôme
Les Agriculteurs BIO de la Drôme

Ain / Isère / Savoie / Haute-Savoie
ADABio
maria.muyard@adabio.com
T. 06 26 54 41 11

ADABio
Les Agriculteurs BIO de l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie

Loire / Rhône
ARDAB
contact-ardab@corabio.org
T. 04 72 31 59 96

ARDAB
Les Agriculteurs BIO de Rhône et Loire

www.corabio.org

Edité avec le soutien de :
Région RhôneAlpes
Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt