

PRODUITS BIOLOGIQUES EN
RESTAURATION COLLECTIVE :
évaluation des besoins,
identification des attentes des
acheteurs et mise en relation avec
les caractéristiques de l'offre pour
une dynamique de développement

Tome II. Annexes



Septembre 2009

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE N°1.	Détail de la nomenclature des produits alimentaires proposée par GIRA FOODSERVICE
ANNEXE N°2.	Nombre de structures de restauration collective par région française-2007
ANNEXE N°3.	Volume de repas servis en collectivité par région française-2007
ANNEXE N°4.	Taux de prise de repas en collectivité par région française - 2007
ANNEXE N°5.	Principaux avantages et contraintes du mode de gestion pour l'introduction de produits biologiques
ANNEXE N°6.	Contribution des grandes régions françaises à l'activité des SRC
ANNEXE N°7.	Structures départementale et régionale de la restauration collective en 2007 en France
ANNEXE N°8.	Exemples de conditionnements rencontrés en restauration collective
ANNEXE N°9.	Représentativité de l'échantillon
ANNEXE N°10.	Structures des achats alimentaires de la restauration collective
ANNEXE N°11.	Les produits bio les plus introduits en restauration collective
ANNEXE N°12.	Estimation des cheptels et surfaces bio destinés à la restauration collective pour quelques familles de produits
ANNEXE N°13.	Présentation générale des circuits de commercialisation en agriculture biologique
ANNEXE N°14.	Liste des personnes rencontrées et réseau expérimental
ANNEXE N°15.	Réseau expérimental, témoignages et cas d'école

ANNEXE N°1. Détail de la nomenclature des produits alimentaires proposée par GIRA FOODSERVICE

Les produits alimentaires en épicerie

Huiles et corps gras
 Sel, condiments et épices
 Sauces et mayonnaise
 Conserve de légumes
 Conserve de poissons
 Conserve de viande
 Pâtes, riz, semoule, purée et légumes secs
 Soupes et potages
 Desserts (entremets, mousses, flans, crèmes dessert, semoule et gâteaux de riz)
 Produits pour pâtisseries (farine, nappage, coulis, topping, essences et colorants, fruits secs, fonds à garnir)
 Biscuiterie
 Confitures, miel et compotes
 Produits pour petits déjeuners (biscottes, corn flakes)
 Sucre, confiseries de sucre et de chocolat

Les produits boissons en épicerie

Boissons alcoolisées : vins, bières cidre, alcool, champagne
 Boissons non alcoolisées : eaux, jus de fruits, soft-drinks, sirops
 Produits pour boissons chaudes : café/thé/chocolat/infusions/lait en poudre

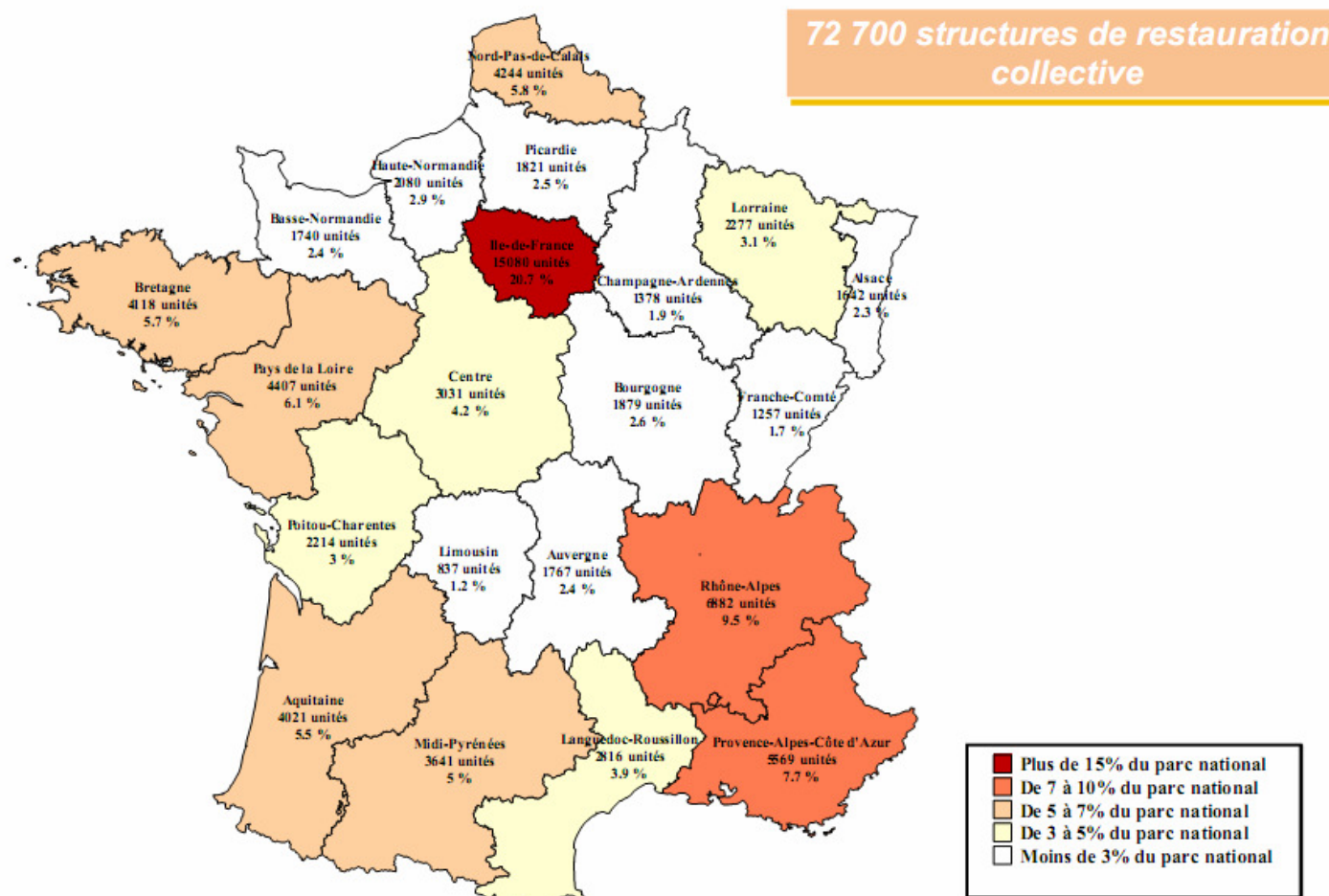
Autres produits frais

Boulangerie : pain et pain de mie
 Viennoiseries et brioches
 Pâtisserie fraîche
 Plats cuisinés frais
 Œufs et ovoproduits
 Produits traiteurs: feuilletés/quiches/pizzas/tartes salées et tourtes/crêpes fourrées/friands et beignets
 Pomme de terre fraîches
 Champignons frais
 Produits de pomme de terre : frites et garnitures de PdT

Autres produits surgelés

Boulangerie : pain
 Viennoiseries et brioches
 Pâtisserie surgelée
 Plats cuisinés surgelés
 Produits traiteurs surgelés: feuilletés/quiches/pizzas/tartes salées et tourtes/crêpes fourrées/friands et beignets
 Champignons surgelés
 Produits de pomme de terre : frites et garnitures de PdT surgelées
 Charcuteries surgelées
 Fruits surgelés

ANNEXE N°2. Nombre de structures de restauration collective par région française-2007



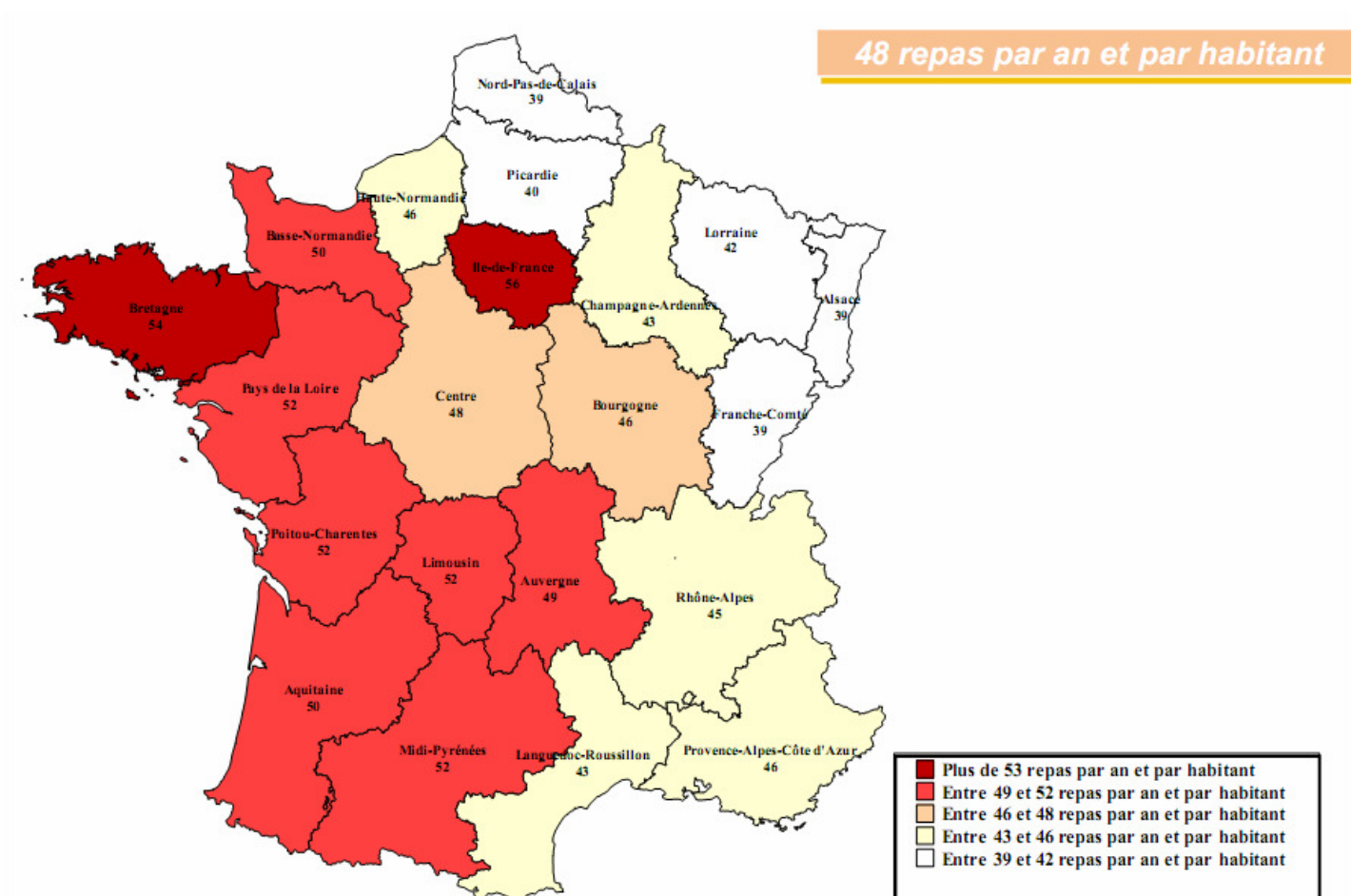
Source :GIRAFOODSERVICES

ANNEXE N°3. Volume de repas servis en collectivité par région française-2007

Région	Unités en Gestion directe	Unités en Concession	Unités total	Repas en Gestion Directe	Repas en Concession	Repas total (en milliers)	% repas / national
Alsace	844	798	1642	45 632,3	25 565,3	71 197,7	2,4%
Aquitaine	2998	1023	4021	117 326,1	36 646,0	153 972,1	5,2%
Auvergne	1428	339	1767	53 006,1	12 401,7	65 407,8	2,2%
Basse-Normandie	1262	478	1740	53 705,1	18 864,7	72 569,8	2,5%
Bourgogne	1263	616	1879	53 013,0	22 405,3	75 418,3	2,6%
Bretagne	2917	1201	4118	118 786,5	47 332,4	166 118,9	5,7%
Centre	1796	1235	3031	81 434,8	38 410,2	119 844,9	4,1%
Champagne-Ardennes	900	478	1378	41 932,0	15 990,0	57 922,0	2,0%
Franche-Comté	938	319	1257	33 399,5	11 788,3	45 187,9	1,5%
Haute-Normandie	1216	864	2080	54 685,7	28 155,1	82 840,8	2,8%
Ile-de-France	6675	8405	15080	293 341,4	345 088,0	638 429,4	21,7%
Languedoc-Roussillon	1941	875	2816	74 714,4	33 659,1	108 373,5	3,7%
Limousin	674	163	837	30 885,4	6 660,2	37 545,6	1,3%
Lorraine	1422	855	2277	67 453,1	30 500,4	97 953,5	3,3%
Midi-Pyrénées	2786	855	3641	106 969,2	35 629,4	142 598,7	4,9%
Nord-Pas-de-Calais	2164	2080	4244	90 095,4	66 713,5	156 808,8	5,3%
Pays de la Loire	2964	1443	4407	122 394,8	55 013,4	177 408,2	6,0%
Picardie	1014	807	1821	50 035,7	25 441,3	75 476,9	2,6%
Poitou-Charentes	1735	479	2214	71 081,0	17 198,1	88 279,1	3,0%
Provence-Alpes-Côte d'Azur	3329	2240	5569	140 424,2	90 700,8	231 124,9	7,9%
Rhône-Alpes	4115	2767	6882	173 584,2	99 537,1	273 121,3	9,3%
TOTAL	44381	28320	72701	1873900	1063700	2937600	100%

Source : GIRA FOOD SERVICES

ANNEXE N°4. Taux de prise de repas en collectivité par région française - 2007



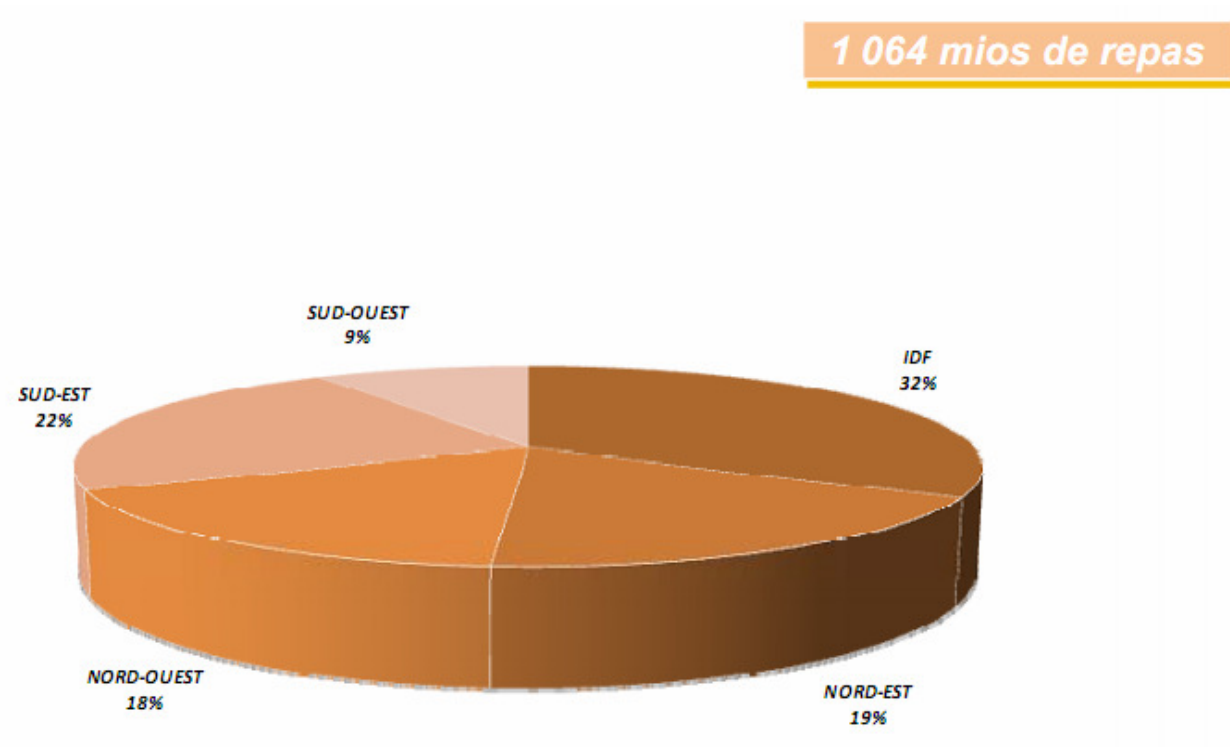
Source : GIRA FOOD SERVICES

ANNEXE N°5. Principaux avantages et contraintes du mode de gestion pour l'introduction de produits biologiques ¹

	Gestion concédée	Gestion directe
Fournisseurs de denrées		
	Utilisation des services de fournisseurs qui doivent être auparavant référencés par la centrale d'achat	
Avantages	Un fournisseur déjà référencé peut proposer de nouveaux produits	Marché en gré à gré Souplesse, approche directe du décisionnaire, possibilité de fournir directement le site si le produit est jugé intéressant
Contraintes	Difficulté de faire référencer un nouveau fournisseur	Marché sur appel d'offre Le référencement d'un nouveau produit doit être fait par l'intermédiaire du détenteur du marché
Motivation de l'équipe de restauration		
	Dans le cas des SRC, la relation est purement commerciale entre un client et un fournisseur.	En gestion directe, la restauration est généralement gérée par une association (CE) à but non lucratif. Le CE a un but social.
Avantages		Relation de collègues. Prestation mise en place dans l'intérêt de l'entreprise et de ses employés.
Contraintes	Responsabilité limitée au contrat passé. Le cahier des charges doit être extrêmement précis et surveillé.	L'absence de concurrence n'incite pas à l'optimisation de la prestation
Pouvoir de décision		
	Le responsable de la restauration est souvent très dépendant du siège.	Le responsable de la restauration rend des comptes à son conseil d'administration.
Avantages		Le fonctionnement est plus souple et les décisions plus rapides.
Contraintes	Marge de manœuvre plus étroite. Délais de réaction plus longs. Encadrement de la prestation strict.	Le CA étant élu, il peut se montrer frileux à l'égard de grands changements.

¹ Source Cabinet GRESSARD « étude Pain bio Ile-de-France », 2005

ANNEXE N°6. Contribution des grandes régions françaises à l'activité des SRC



Source : GIRA FOOD SERVICES

ANNEXE N°7. Structure départementale et régionale de la restauration collective 2007 en France

Nombre de restaurants de collectivités :

72 700

Nombre de repas servis (milliers) :

2 937 600

Part de marché des SRC (% repas) :

36,2%

Structure du Marché de la Restauration Collective

Types de Collectivités	Nombre de Structures de Restauration					Nombre de Repas servis				
	En Gestion directe	En Concession	Total	Répartition par segment	Part de marché des SRC	En Gestion directe	En Concession	Total	Répartition par segment	Part de marché des SRC
	Unités			%		Milliers			%	
Entreprises et Administrations	1 730	8 070	9 800	13,5%	82,3%	77 500	306 500	384 000	13,1%	79,8%
Restaurants municipaux	490	410	900	1,2%	45,6%	11 000	7 500	18 500	0,6%	40,5%
Centres de Formation pour Adultes	400	400	800	1,1%	50,0%	16 500	12 000	28 500	1,0%	42,1%
Résidences sociales pour Travailleurs	280	120	400	0,6%	30,0%	15 000	7 000	22 000	0,7%	31,8%
Total Restauration du Travail	2 900	9 000	11 900	16,4%	75,6%	120 000	333 000	453 000	15,4%	73,5%
Ecoles primaires publiques	10 200	8 900	19 100	26,3%	46,6%	142 000	203 500	345 500	11,8%	58,9%
Lycées et collèges publics	7 210	280	7 490	10,3%	3,7%	437 500	31 000	468 500	15,9%	6,6%
Groupes scolaires privés	2 450	3 050	5 500	7,6%	55,5%	47 700	150 000	197 700	6,7%	75,9%
Ecoles agricoles	520	250	770	1,1%	32,5%	29 300	10 700	40 000	1,4%	26,8%
Universités	570	0	570	0,8%	0,0%	54 100	0	54 100	1,8%	0,0%
Ecoles supérieures	310	190	500	0,7%	38,0%	13 100	7 700	20 800	0,7%	37,0%
Total Restauration scolaire	21 260	12 670	33 930	46,7%	37,3%	723 700	402 900	1 126 600	38,4%	35,8%
Hôpitaux publics	875	120	995	1,4%	12,1%	202 500	28 000	230 500	7,8%	12,1%
Cliniques privées	980	870	1 850	2,5%	47,0%	62 700	75 000	137 700	4,7%	54,5%
Etablissements 3ème âge	6 630	2 250	8 880	12,2%	25,3%	394 200	123 500	517 700	17,6%	23,9%
Etablissements sociaux	4 465	2 160	6 625	9,1%	32,6%	153 400	67 700	221 100	7,5%	30,6%
Total Restauration Santé/Social	12 950	5 400	18 350	25,2%	29,4%	812 800	294 200	1 107 000	37,7%	26,6%
Structures collectives de loisirs	5 320	700	6 020	8,3%	11,6%	95 100	13 800	108 900	3,7%	12,7%
Armées	333	37	370	0,5%	10,0%	46 200	2 800	49 000	1,7%	5,7%
Prisons	129	41	170	0,2%	24,1%	33 400	14 000	47 400	1,6%	29,5%
Autres collectivités	1 488	472	1 960	2,7%	24,1%	42 700	3 000	45 700	1,6%	6,6%
Total Autres Collectivités	7 270	1 250	8 520	11,7%	14,7%	217 400	33 600	251 000	8,5%	13,4%
Ensemble des Collectivités	44 380	28 320	72 700	100%	39,0%	1 873 900	1 063 700	2 937 600	100%	36,2%

Source : GIRA FOOD SERVICES

ANNEXE N°8. Exemples de conditionnements rencontrés en restauration collective

Libellé de l'article	Conditionnement	Unité
Produits carnés frais		
Volailles		
Poulet - PAC	900/1500 g	KILO
Poulet - Cuisse déjointée	150/250 g s/vidé	KILO
Poulet - Haut de cuisse déjointée	140/170 g s/vidé	KILO
Poulet - escalope	100/130 g s/vidé	KILO
Poulet - émincé filet	20 g s/vidé	KILO
Dinde - escalope	100/130 g s/vidé	KILO
Dinde - émincé filet et cuisse	20 g s/vidé	KILO
Dinde - Sauté s/os et s/peau	50/80 g s/vidé	KILO
Dinde - Brochette Nature	130/140 g s/vidé	KILO
Dinde Filet PAC	Muscle s/vidé	KILO
Dinde - Rôti filet PAC	Rôti a/barde s/vidé	KILO
Pintade - à rôtir PAC	800/1200 g	KILO
Canette -cuisse déjointée	150/200 g/vidé	KILO
Lapin pin entier pac A/OS	1200/1600 g	KILO
Lapin- Cuisse A/OS	200/250 g	KILO
Lapin - Râble A/OS pièce	150/180 g	KILO
Autres viandes		
Sauté de bœuf bourguignon	30 gr en poche de 5 Kg	KILO
Sauté de bœuf pot au feu	30 gr en poche de 5 Kg	KILO
Sauté d'agneau	30 gr en poche de 5 Kg	KILO
Produits carnés surgelés		
Bœuf, veau, agneau et porc		
Sauté d'agneau	30 gr en poche de 5 Kg	KILO
Boulette d'agneau	31 gr en poche de 5 Kg	KILO
Steak haché	100 g	KILO
Volailles		
Haut de cuisse de poulet (160g)	5 Kg	KILO
Pilon de poulet (100-120g)		KILO
Escalope de dinde surgelé	110/120 g	KILO
Fruits et légumes		
Légumes frais		
Tomate	57-67	KILO
Concombre	4 et 5	KILO
Tomates cerises	Barquette 250 G	KILO

Fruits frais		
Pommes	calibre 65	KILO
Pêches/Nectarines	Calibre B	KILO
Poires	Calibre 65	KILO
Prunes	Calibre 50.55	KILO
Kiwi	Calibre 39	KILO
Melons	Calibre 15.9	KILO
Citrons	Calibre 5.55	KILO
Abricots	Calibre 3A	KILO
Oranges	Calibre 6	KILO
Clémentines	Calibre 90-108	KILO
Bananes	Fruits courts	KILO
Fraises	Barquette 250G	KILO
Cerises	Calibre 20mm	KILO
Légumes surgelés		
Brocolis en fleurette		KILO
Choux fleurs en fleurette		KILO
Choux romanesco en fleurette		KILO
Carottes rondelles		KILO
haricots vers extra fins		KILO
Courgettes rondelles		KILO
Epinards branches		KILO
Frites au four	25 Kg	KILO
Pomme dauphines précuites		KILO
Pomme noisettes précuites		KILO
Pomme paillassons précuites		KILO
Pommes lamelles rissolées		KILO
Pommes cuves aromatisées rissolées		KILO

Produits laitiers		
Lait/Crème fraîche/Beurre/Margarine		
Lait UHT entier	Outre 10 L	LITRE
Lait UHT entier	Brick 1 L	LITRE
Lait UHT 1/2 ecremet	Outre 10 L	LITRE
Lait UHT 1/2 ecremet	Brick 1 L	LITRE
Crème fraîche>30%MG	Seau 5 L	LITRE
Crème fraîche>30%MG	Seau 1 L	LITRE
Crème UHT Litre	-	LITRE
Crémet type platafin produit végétal 100% 33%MG	-	KILO
Beurre intervention	Mottes 5 Kg	KILO
Beurre intervention	Plaqu. 250 g	KILO
Beurre intervention	15 g	KILO
Beurre intervention	10 g	KILO
Margarine de cuisine	Pains de 500 g	KILO

Fromages portions		
Fromage blanc fondu aux noix 65-70%MG	18G	KILO
Fromage fondu 45-50%	Mini coupelles 20 g	KILO
Fromage fondu 45-50%	Portion carrée 17,5 g	KILO
Camembert 45%MG	Bte 8 portions 30g	KILO
Emmenthal	Portion 25 g	KILO
Gruyère hollandais 45%MG	Portion 22 g	KILO
Fromage à pâte pressée non cuite 50%MG	30 g	KILO
Saint Paulin 45%MG	30 g	KILO
Cantal 45%MG	30 g	KILO
Fromage à pâte molle croute mixte	25 g	KILO
Fromage à pâte pressée non cuite 45%MG enrobe de cire	22 g	KILO
Fromage à pâte molle croûte fleurie 60%MG	30 g	KILO
Fromage à pâte pressée enrobée de cire chèvre 45%MG	22 g	KILO
Fromage frais fouetté salé 55% MG	25 g	KILO
Fromage blanc fondu 65-70%MG	20 g	KILO
Chèvre affiné	25 g	KILO
Fromages prédécoupés et coupés		
Gouda 48%MG prédécoupé	30 g	KILO
Fromage à pâte pressée 50%MG prédécoupé	30 g	KILO
Camembert 45% MG sans boîte	240 g	KILO
Lait mélangé long 45%	180 g	KILO
Bûchettes de chèvre 45%MG	180 g	KILO
Bûche chèvre 45%MG	1 Kg	KILO
Bleu Auvergne 45%MG	Pain	KILO
Brie Laitier 50%MG	Roue	KILO
Emmenthal 45%MG	Meule	KILO
Emmenthal 45%MG	1/4 meule	KILO
Emmenthal 45%MG	Bloc 2,5Kg	KILO
Gruyère hollandais 45%MG	Sachet 1 Kg	KILO
Fromage type "feta"	Cubes 500 g	KILO
ROQUEFORT	Cubes 500 g	KILO
chèvre	Cubes 500 g	KILO
Saint Nectaire Laitier 45% MG	500 g	KILO
St Pyrénées	500 g	KILO
Tomes Blanche 50%MG	500 g	KILO
Reblochon AOC	500 g	KILO
Yaourts/Laits gélifiés/Suisses		
Yaourt nature non sucré grs	Solo 125 g	KILO
Yaourt aromatisé	125 g	KILO
Yaourt nature non sucré 1/2 écrémé	125 g cdt maxi par 4	KILO
Yaourt sucré 1/2 écrémé	125 g cdt maxi par 4	KILO
Yaourt aromatisé 1/2 écrémé	125 g cdt maxi par 4	KILO
Yaourts aux fruits	125 g cdt maxi par 4	KILO

Yaourts aux fruits mixés	125 g cdt maxi par 5	KILO
Lait gélifié 90G	-	KILO
Crème anglaise UHT	Brick 1L	LITRE
liégeois café chocolat	100 g	KILO
crème dessert	125 g	KILO
mousse	10-12 cl	LITRE
Fromage frais 40% ou 25% MG	Seau 5KG	KILO
Type "Suisse" sucrés naturels 40%MG	Les 6 x 60 g	KILO
Type "petit Suisse" naturels 40%MG	Les 6 x 30 g	KILO

Ovoproduits et œufs		
Ovoproduits		
Œuf liquide entier	Bidon 5 litres	LITRE
Œuf liquide entier	Bidon 10 litres	LITRE
Œuf liquide entier	Bouteille 1 L	LITRE
Jaune d'œuf liquide	Bouteille 1 L	LITRE
Blanc d'œuf liquide	Bouteille 1 L	LITRE
Œufs durs écalés	Seaux de 150 pièces	LITRE
Œufs durs écalés	Alvéoles de 30 pièces	LITRE
Œufs pochés alvéolés	Alvéoles de 48 pièces	LITRE
Omelette	90 g	LITRE
Blancs en neige	2,2 L	LITRE
Œufs coquilles de poule extra frais		
Calibre moyen	Cartonnette de 90 unités	-
Calibre moyen	Cartonnette de 180 unités	-
Calibre moyen	Cartonnette de 360 unités	-

Epicerie		
Riz long 1/2 complet - 3 ou 5 kg	3 ou 5 Kg	KILO
Riz long blanc - 3 ou 5 kg	3 ou 5 Kg	KILO
Pâtes sèches 1/2 complète	5 Kg 3 formes au choix	KILO
Pâtes sèches blanches	5 Kg 3 formes au choix	KILO
Spaghettis 1/2 complet	5 Kg	KILO
Boulgour	5 Kg	KILO
Semoule de blé	3 Kg	KILO
lentilles vertes	3 Kg	KILO
Haricots blancs	25 Kg	KILO
Huile d'olive vierge	1 L	LITRE
Huile d'olive vierge	5 L	LITRE
Vinaigre de cidre	5 L	LITRE
Compote de pomme	5 * 1	KILO
Compote de pomme	Coupelles 120 g	KILO
Quinoa	-	KILO

Sources : Elaboration Cabinet Gressard à partir de documents d'appel d'offres

ANNEXE N°9. Représentativité de l'échantillon

La population interrogée lors de l'enquête est représentative de l'échantillon utilisé pour réaliser l'enquête, à savoir l'ensemble des établissements de la restauration collective hors établissements sociaux, structures collectives de loisirs et communautés religieuses.

L'échantillon comprend donc :

- 29% d'établissement du secteur travail (hors structures livrées),
- 45% du secteur scolaire (hors structures livrées),
- 25% du secteur santé / social (hors établissements sociaux),
- 1% du secteur des autres collectivités (hors structures collectives de loisirs et autres collectivités – communautés religieuses)..

Les segments loisirs sociaux et établissements religieux ont été écartés pour les raisons suivantes :

- Les structures collectives de loisirs

En période hivernale, la plus grande majorité des structures collectives de loisirs (centres de vacances pour les colonies par exemple) est fermée sachant que les premières périodes d'ouverture s'effectuent en général à partir de Pâques. Seuls des villages de montagne pouvaient être interrogés mais ces structures ne pouvaient être représentatives du marché dans la mesure où plus de 85% de l'activité de ce secteur est concentrée en été.

Le secteur social n'est pas pour autant exclu par l'analyse des maisons de retraites.

- Établissements religieux

Le segment des établissements religieux est un segment mineur au sein du marché de la restauration (0,8% de l'ensemble des repas servis en collectivité) et en déclin. De plus, ce segment est particulièrement atypique en terme de structures alimentaires : repas simples et basiques avec des modes d'approvisionnement particulier (échanges entre congrégations) et autoproduction importante dans les monastères.

Les établissements des secteurs du travail et de l'enseignement livrés par les cuisines centrales ont également été écartés. En effet, il est de toute évidence sans fondement d'interroger des structures dont la restauration est livrée par des cuisines centrales qui sont les sites de production.

La part des repas des établissements sociaux, des structures collectives et des autres collectivités (communautés religieuses) est de 12,8% du nombre de repas servis au niveau national.

ANNEXE N°10. Structure des achats alimentaires de la restauration collective

Nombre de restaurants de collectivités :

72 700

Nombre de repas servis (milliers) :

2 937 600

Montant des achats alimentaires (millions d'€ HT) :

7 000

Achats alimentaires des collectivités par segment de marché

Familles de produits	ENSEMBLE DES COLLECTIVITÉS						PAR TYPE DE GESTION			
	TRAVAIL	ENSEIGNEMENT	SANTÉ / SOCIAL	AUTRES COLLECTIVITÉS	TOTAL	%	En gestion directe	SRC	En gestion directe	SRC
	millions d'€ HT					%	millions d'€ HT		%	
Produits frais	619	862	962	257	2 700	38,6%	1 700	1 000	63,0%	37,0%
Produits surgelés	437	704	865	194	2 200	31,4%	1 400	800	63,6%	36,4%
Produits d'épicerie	336	477	1 038	249	2 100	30,0%	1 500	600	71,4%	28,6%
Total Achats alimentaires	1 392	2 043	2 865	700	7 000	100%	4 600	2 400	65,7%	34,3%
Produits frais	619	862	962	257	2 700	100%	1 700	1 000	63,0%	37,0%
<i>Viandes et volailles</i>	156	243	199	52	650	24,1%	410	240	63,1%	36,9%
<i>Charcuteries et salaisons</i>	51	83	92	24	250	9,3%	158	92	63,2%	36,8%
<i>Produits de la mer</i>	46	19	29	15	110	4,1%	70	40	64,0%	36,0%
<i>Fruits et légumes</i>	95	104	161	39	400	14,8%	266	134	66,4%	33,6%
<i>Produits laitiers</i>	124	227	238	61	650	24,1%	411	239	63,2%	36,8%
<i>Autres produits frais</i>	146	185	242	67	640	23,7%	385	255	60,2%	39,8%
Produits surgelés	437	704	865	194	2 200	100%	1 400	800	63,6%	36,4%
<i>Viandes et volailles</i>	93	149	218	39	500	22,7%	272	228	54,4%	45,6%
<i>Produits de la mer</i>	96	102	125	27	350	15,9%	222	128	63,5%	36,5%
<i>Légumes</i>	53	58	119	20	250	11,4%	161	89	64,5%	35,5%
<i>Crèmes glacées</i>	15	16	19	9	60	2,7%	40	20	66,7%	33,3%
<i>Autres produits surgelés</i>	179	379	384	99	1 040	47,3%	705	335	67,7%	32,3%
Produits d'épicerie	336	477	1 038	249	2 100	100%	1 500	600	71,4%	28,6%
<i>Aliments</i>	194	445	751	160	1 550	73,8%	1 145	405	73,9%	26,1%
<i>Boissons</i>	143	32	287	88	550	26,2%	355	195	64,5%	35,5%

Source : GIRA FOOD SERVICES

ANNEXE N°11. Les produits bio les plus introduits en RC

Q1 Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ? –

Echantillon acheteurs de produits bio

	Total
<i>Ensemble</i>	147
Produits carnés frais : volailles	35%
Poulet	33%
Dinde	18%
Lapin	5%
Produits carnés frais : autres viandes (hors volailles)	31%
Boeuf	29%
Veau	10%
Porc	19%
Mouton	7%
Agneau	12%
Produits frais : charcuterie et salaisons	8%
Jambon	6%
Pâté	5%
Saucisson	5%
Produits frais : fruits	80%
Pomme	76%
Poire	49%
Pêche	22%
Raisin	27%
Orange	35%
Banane	33%
Clémentine	30%
Kiwi	32%
Citron	16%
Avocat	10%
Melon	16%
Pastèque	11%
Autres fruits	11%

Produits frais : légumes	63%
Pomme de terre	29%
Oignon	21%
Carotte	56%
Poireau	25%
Tomate	37%
Produits de ratatouille (aubergine, courgette, poivron)	19%
Choux (choux vert, choux-fleur, brocoli)	19%
Crudités (radis, concombre, betterave)	39%
Légumineuses (petit pois, haricot, lentilles)	19%
Salades	35%
Herbes aromatiques	12%
Autres légumes	9%
Produits frais : produits laitiers	68%
Lait	16%
Yaourts	65%
Fromages frais	29%
Autres fromages	24%
Beurre	12%
Desserts lactés	22%
Crème	14%
Produits frais : Autres produits frais	12%
Oeufs frais et ovoproduit	5%
Plats traiteurs : salades, plats préparés	1%
Pâtisseries	1%
Autres	3%
Produits carnés surgelés : volailles	12%
Poulet	12%
Dinde	6%
Lapin	3%
Produits carnés surgelés : autres viandes (hors volailles)	12%
Boeuf	12%
Veau	6%
Porc	4%
Mouton	3%
Agneau	2%

Produits surgelés : légumes	18%
Pomme de terre	4%
Oignon	7%
Carotte	11%
Poireau	8%
Tomate	4%
Produits de ratatouille (aubergine, courgette, poivron)	10%
Choux (choux vert, choux-fleur, brocoli)	9%
Légumineuses (petit pois, haricot, lentilles)	12%
Herbes aromatiques	6%
Autres légumes	5%
Produits surgelés : pain	3%
Autres produits surgelés	6%
Produits d'épicerie : Aliments	39%
Pâtes	24%
Riz	26%
Farine	13%
Biscuits	17%
Confiture	5%
Miel	7%
Fruits secs	7%
Huile	14%
Produits d'épicerie : Boissons	5%
Vins	1%
Jus de fruits	5%
Produits d'épicerie : Pain	21%
NR	1%
TOTAL	100%

Source : Elaboré par le Cabinet Gressard à partir d'entretiens

ANNEXE N°12. Estimation des cheptels et surfaces bio destinés à la restauration collective pour quelques familles de produits

ESTIMATION DES CHEPTELS ET SURFACES BIO DESTINES A L'ENSEMBLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET A LA RESTAURATION PUBLIQUE D'ETAT POUR QUELQUES FAMILLES DE PRODUITS EN 2008

	2008											
	Ensemble restauration collective						Restauration d'Etat					
	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain
	BESOINS RC EN BIO											
Besoins RC en bio en valeur (millions d'€)	3,95	3,95	4,15	5,45	11,1	3,275	0,2765	0,2765	0,2905	0,3815	0,777	0,22925
Prix moyen	9,5	8,1	2,25	2,1	3,5	4,5	9,5	8,1	2,25	2,1	3,5	4,5
Besoins RC en bio en volume (T)	416	488	1 844	2 595	3 171	728	29	34	129	182	222	51
	EQUIVALENT CHEPTEL OU SURFACE						EQUIVALENT CHEPTEL OU SURFACE					
Unité	Kg / tête	kg/tête	tonne / ha	tonne / ha	L/ tête		Kg / tête	kg/tête	tonne / ha	tonne / ha	L/ tête	
Estimation		1,45	30	30	3,27	1,155		1,45	30	30	3,27	1,155
Equivalent têtes	12 112	336 313			2 074,1		848	23 542			145	
Tonnes de blé						630,1						44,1
Rendement blé quintaux/h a						35,0						35,0
Surface (ha)	4 451,7		61,5	86,5		180,0	311,6		4,3	6,1		12,6

Source : Entretiens, élaboration Cabinet GRESSARD

1 : GIRA FOOD SERVICES + Enquête CSA

2 : Entretiens

ESTIMATION DES CHEPTELS ET SURFACES BIO DESTINES A LA RESTAURATION SCOLAIRE, DU TRAVAIL, ET SANTE-SOCIAL POUR QUELQUES FAMILLES DE PRODUITS EN 2012 SELON LES ATTENTES DES GESTIONNAIRES

	2012 (évolution déclarée)																	
	Restauration scolaire						Restauration du travail						Restauration santé-social					
	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain
	BESOINS RC EN BIO																	
Besoins RC en bio en valeur (millions d'€)	8,0	8,0	7,0	10,7	13,0	3,6	8,1	8,1	6,6	9,6	20,6	6,5	8,1	8,1	9,2	15,5	16,1	7,8
Prix moyen des produits bio (€/kg)	9,5	8,1	2,3	2,1	3,5	4,5	9,5	8,1	2,3	2,1	3,5	4,5	9,5	8,1	2,3	2,1	3,5	4,5
Besoins RC en bio en volume (t)	843	989	3095	5089	3711	801	858	1006	2944	4584	5898	1451	857	1005	4108	7361	4597	1736
	EQUIVALENT CHEPTEL OU SURFACE																	
Unité	Kg / tête	kg/tête	tonne / ha	tonne / ha	L/ tête		Kg / tête	kg/tête	tonne / ha	tonne / ha	L/ tête		Kg / tête	kg/tête	tonne / ha	tonne / ha	L/ tête	
Estimation rendement moyen		1,45	30	30	3,27	1,155		1,45	30	30	3,27	1,155		1,45	30	30	3,27	1,155
Equivalent têtes	24 567	682 158			2 427,2		24 988	693 834			3 858		24 951	692 818			3 007	
Tonnes de blé						693,8						1 256,5						1 502,6
Rendement blé quintaux/h a						35,0						35,0						35,0
Surface (ha)	9 029,5		103,2	169,6		198,2	9 184,0		98,1	152,8		359,0	9 170,6		136,9	245,4		429,3

Source : Entretiens, élaboration Cabinet GRESSARD

1 : GIRA FOOD SERVICES + Enquête CSA

2 : Entretiens

**ESTIMATION DES CHEPTELS ET SURFACES BIO DESTINES À L'ENSEMBLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
POUR QUELQUES FAMILLES DE PRODUITS SELON LES ATTENTES DES GESTIONNAIRES ET SELON L'OBJECTIF DU GRENELLE ET DESTINES
A LA RESTAURATION D'ETAT SELON L'OBJECTIF DU GRENELLE EN 2012**

	2012																	
	Evolution tendancielle (ensemble restauration collective)						Objectif 1 du Grenelle (restauration d'Etat)						Objectif 2 du Grenelle (ensemble restauration collective)					
	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain
	BESOINS RC EN BIO						BESOINS RC EN BIO						BESOINS RC EN BIO					
Besoins RC en bio en valeur (millions d'€)	29,16	19,44	22,85	35,75	49,7	17,95	17,76	11,84	5,15	11,55	16,7	10	115	115	40	90	130	33,6
Prix moyen des produits bio (€/kg)	9,5	8,1	2,25	2,1	3,5	4,5	9,5	8,1	2,25	2,1	3,5	4,5	9,5	8,1	2,25	2,1	3,5	4,5
Besoins RC en bio en volume (t)	3 069	2 400	10 156	17 024	14 200	3 989	1 869	1 462	2 289	5 500	4 771	2 219	12 105	14 198	17 778	42 857	37 143	7 467
	EQUIVALENT CHEPTEL OU SURFACE						EQUIVALENT CHEPTEL OU SURFACE						EQUIVALENT CHEPTEL OU SURFACE					
Unité	Kg / tête	kg/tête	tonne / ha	tonne / ha	L/ tête		Kg / tête	kg/tête	tonne / ha	tonne / ha	L/ tête		Kg / tête	kg/tête	tonne / ha	tonne / ha	L/ tête	
Estimation rendement moyen		1,45	30	30	3,27	1,155		1,45	30	30	3,27	1,155		1,45	30	30	3,27	1,155
Equivalent têtes	89 413,4	1 655 172,4			9 286,8		54 457,5	1 008 088,5			3 120,5		352 625	9 791 401			24 291	
Tonnes de blé						3 453,6						1 921,0						6 464,6
Rendement blé quintaux/h a						35,0						35,0						35,0
Surface (ha)	32 863,4		338,5	567,5		986,7	20 015,6		76,3	183,3		548,9	129 605,3		592,6	1 428,6		1 847,0

Source : Entretiens, élaboration Cabinet GRESSARD

1 : GIRA FOOD SERVICES + Enquête CSA

2 : Entretiens

ESTIMATION DES CHEPTELS ET SURFACES BIO DESTINES A LA RESTAURATION SCOLAIRE, DU TRAVAIL, ET SANTE-SOCIAL POUR QUELQUES FAMILLES DE PRODUITS EN 2012 SELON LES ATTENTES DES GESTIONNAIRES

	2012 (évolution déclarée)																	
	Restauration scolaire						Restauration du travail						Restauration santé-social					
	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain
	BESOINS RC EN BIO																	
Besoins RC en bio en valeur (millions d'€)	8,0	8,0	7,0	10,7	13,0	3,6	8,1	8,1	6,6	9,6	20,6	6,5	8,1	8,1	9,2	15,5	16,1	7,8
Prix moyen des produits bio (€/kg)	9,5	8,1	2,3	2,1	3,5	4,5	9,5	8,1	2,3	2,1	3,5	4,5	9,5	8,1	2,3	2,1	3,5	4,5
Besoins RC en bio en volume (t)	843	989	3095	5089	3711	801	858	1006	2944	4584	5898	1451	857	1005	4108	7361	4597	1736
	EQUIVALENT CHEPTEL OU SURFACE																	
Unité	Kg / tête	kg/tête	tonne / ha	tonne / ha	L/ tête		Kg / tête	kg/tête	tonne / ha	tonne / ha	L/ tête		Kg / tête	kg/tête	tonne / ha	tonne / ha	L/ tête	
Estimation rendement moyen		1,45	30	30	3,27	1,155		1,45	30	30	3,27	1,155		1,45	30	30	3,27	1,155
Equivalent têtes	24 567	682 158			2 427,2		24 988	693 834			3 858		24 951	692 818			3 007	
Tonnes de blé						693,8						1 256,5						1 502,6
Rendement blé quintaux/h a						35,0						35,0						35,0
Surface (ha)	9 029,5		103,2	169,6		198,2	9 184,0		98,1	152,8		359,0	9 170,6		136,9	245,4		429,3

Source : Entretiens, élaboration Cabinet GRESSARD

1 : GIRA FOOD SERVICES + Enquête CSA

2 : Entretiens

Note méthodologique

Estimation des équivalents cheptel et surface nécessaire pour approvisionner la restauration collective

Cette note détaille la démarche méthodologique utilisée pour obtenir les équivalents cheptels et surfaces pour chacune des familles de produits considérées dans l'étude.

Les estimations ont été élaborées à partir des résultants de l'enquête CSA et des entretiens qualitatifs, ainsi que des données collectées auprès des professionnels du secteur.

1. ESTIMATION DES QUANTITES DE PRODUITS BIOLOGIQUES CONSOMMEES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les résultats de l'enquête auprès des restaurateurs permettent d'évaluer, en valeur, le montant des achats de produits issus de l'agriculture biologique pour chacune des familles de produits.

LE MONTANT DES ACHATS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PAR FAMILLE DE PRODUITS BIOLOGIQUES

	Produits frais					Produits surgelés			Epicerie		TOTAL
	viandes et volailles	Charcuterie	Fruits légumes	Produits laitiers	Autres produits frais	viandes et volailles	Légumes	Crèmes glacées et autres produits surgelés (hors pain)	Aliments	Boissons	
Achat bio de la famille (en M€) actuel	6,2	0,1	8,3	11,1	0,8	1,7	1,3	0,5	13,1	0,6	43,7

Source : enquête CSA

Pour connaître le marché des produits biologiques en restauration collective en valeur, les viandes et les volailles ainsi que les fruits et les légumes ont été séparés.

Pour estimer les besoins de la restauration collective en valeur pour chacune de ces familles, il a été décidé de répartir 50% de chaque sous famille. Par exemple, pour la famille viandes et volailles fraîches, 50% sont des viandes et 50% sont des volailles, de même pour la famille viandes et volailles surgelées, et fruits et légumes frais.

Pour estimer le montant global des achats de pain biologique, il a été considéré que le pain représentait 25% des parts de marché de la famille épicerie (aliments).

Les produits pris en compte pour calculer les équivalents cheptels et surfaces sont les suivants:

- Les viandes fraîches et surgelées,
- Les volailles fraîches et surgelées,
- Les fruits frais,
- Les légumes frais et surgelés,
- Les produits laitiers,
- Le pain.

En effet, les autres familles regroupent des produits trop différents pour estimer de façon fiable des équivalents surfaces ou cheptel correspondant à la réalité.

Le prix moyen rendu restauration collective a été évalué, pour chacune famille de produits, en pondérant les prix moyens des produits les plus répandus en restauration collective en fonction de leur part de marché au sein de la famille.

Pour la viande :

- | | |
|-----------------|-----|
| - Gros bovins : | 60% |
| - Porcins : | 20% |
| - Ovin : | 10% |
| - Veaux : | 10% |

Pour la volaille :

- | | |
|----------------------|-----|
| - Poulet : | 70% |
| - Dinde : | 20% |
| - Autres volailles : | 10% |

Pour les fruits :

- | | |
|--------------------|-----|
| - Pomme : | 50% |
| - Poire : | 10% |
| - Banane : | 20% |
| - Orange : | 10% |
| - Kiwi et autres : | 10% |

Pour les légumes :

- Carotte : 50%
- Tomate : 10%
- Salade : 20%
- Crudité : 10%
- Autres : 10%

Pour les produits laitiers :

- Yaourts : 60%
- Fromage blanc : 15%
- Autres fromages : 5%
- Lait : 10%
- Crème : 5%
- Beurre : 5%

Le prix moyen du pain a été estimé à partir de la moyenne des prix des différents types de pains proposés en restauration collective.

Pour chacune des sous-familles considérées, nous obtenons donc un prix moyen au kilogramme.

PRIX MOYEN AU KILOGRAMME PAR FAMILLE DE PRODUITS

	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain
Prix moyen des produits bio (€/kg)	9,5	8,1	2,25	2,1	3,5	4,5

Source : entretiens

Les besoins en produits biologiques consommés en restauration collective ont été calculés à partir du montant global des achats de la restauration collective par famille de produits étudiée et le prix moyen au kilogramme.

LES BESOINS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS BIO EN VOLUMES

	Viandes frais et surgelés	Volailles frais et surgelés	Fruits frais	Légumes frais et surgelés	Produits laitiers	Pain
	BESOINS RC EN BIO					
Besoins RC en bio en valeur (millions d'€)	3,95	3,95	4,15	5,45	11,1	3,275
Prix moyen des produits bio (€/kg)	9,5	8,1	2,25	2,1	3,5	4,5
Besoins RC en bio en volume (T)	416	488	1 844	2 595	3 171	728

Source : entretiens

2. ESTIMATION DES EQUIVALENTS CHEPTELS ET SURFACES

2.1. Les viandes

A partir de ces premiers résultats, on obtient, produit par produit, les volumes consommés par la restauration collective.

LES VOLUMES EN VIANDES BIOLOGIQUES CONSOMMEES PAR LA RESTAURATION COLLECTIVE

	Volume consommé en RC en tonne
Gros bovins	249
Porcins	83
Mouton	25
Agneau	17
Veaux	42

Source : entretiens

Le nombre de têtes nécessaire pour approvisionner la restauration collective, a été calculé à partir des ratios par type d'animaux.

LE NOMBRE DE TETES NECESSAIRE A L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

	Boeuf	Porc	Veau	Mouton	Agneau
Poids carcasse (kg)	320	90	150	25	18
Rendement carcasse	58%	49%	55%	50%	52%
Kg viande/carcasse	186	44,1	83	12,5	9,4
Valorisation en RC	50% valorisé ²	45% valorisé ³	80% valorisé ⁴	100% valorisé ⁵	67% valorisé
Quantité de viande valorisée par carcasse en restauration collective (kg)	93	20	66	12,5	6,3
Nombre de têtes	2 688	4 158	630	1 996	2 640 ⁶

Source : entretiens - Elaboration Cabinet Gressard

Le nombre total de tête est de 12 112 têtes. Il est important de noter que l'ensemble de ce cheptel n'est pas entièrement valorisé en restauration collective.

La même méthode a été utilisée pour évaluer le nombre de têtes abattues pour approvisionner la restauration d'Etat.

VIANDES 2008 RESTAURATION D'ETAT

	Volume consommé en RC en tonne	kg/tête	Nombre de têtes
gros bovins	17	93	188
porcins	6	20	291
ovin	3		325
mouton	2	13	140
agneau	1	6	185
veaux	3	66	44
			848

Source : entretiens

² Les viandes de bœuf les plus consommées en restauration collective sont le boeuf bourguignon, le boeuf haché, en bief, les bas morceaux.

³ Les viandes de porc les plus consommées en restauration collective sont les saucisses de porc, le sauté de porc, la poitrine de porc, le rôti de porc.

⁴ La viande de veau la plus consommée en restauration collective est la blanquette de veau.

⁵ La viande de mouton la plus consommée en restauration collective est le sauté de mouton.

⁶ La viande d'agneau la plus consommée en restauration collective est le sauté d'agneau, voire le gigot d'agneau.

Rendement MS	T/ha	kg/ha
céréales	2,975	2975
maïs	4,25	4250
protéagineux	1,7	1700
prairies	7	7000

	kg MS/jr	kg MS/an	alimentation	part dans alimentation	kg MS/an/aliment	équivalent surface/aliment	équivalent surface
VL	15	5475	céréales maïs prairies	25% 25% 50%	1368,75 1368,75 2737,5	0,460 0,322 0,391	1,173
VA	13	4745	céréales prairies	20% 80%	949 3796	0,319 0,542	0,861
Porc	1,8	657	céréales protéagineux	65% 30%	427,05 197,1	0,144 0,116	0,259
Brebis	1,8	657	céréales prairies	20% 80%	131,4 525,6	0,044 0,075	0,119
Agneau	0,7	255,5	céréales prairies	40% 60%	102,2 153,3	0,034 0,022	0,056

	2008 (ensemble RC)				2008 (RE)			
	Nombre de têtes	Alimentation	Equivalent surface/aliment	Equivalent surface	Nombre de têtes	Alimentation	Equivalent surface/aliment	Equivalent surface
VL	2151	céréales maïs prairies	989 693 841	2 523	151	céréales maïs prairies	69 48 59	177
VA	538	céréales prairies	172 292	463	38	céréales prairies	12 20	32
Porc	4 158	céréales protéagineux	597 482	1 079	291	céréales protéagineux	42 34	76
Brebis/mouton	1 996	céréales prairies	88 150	238	140	céréales prairies	6 10	17
Agneau	2 640	céréales prairies	91 58	149	185	céréales prairies	6 4	10
TOTAL				4 452				312

VL 80%
VA 20%

2012 évolution souhaitée (ensemble RC)				2012 Objectif 1 du Grenelle (RE)				Objectif 2 du Grenelle (ensemble RC)			
Nombre de têtes	Alimentation	Equivalent surface/aliment	Equivalent surface	Nombre de têtes	Alimentation	Equivalent surface/aliment	Equivalent surface	Nombre de têtes	Alimentation	Equivalent surface/aliment	Equivalent surface
15877	céréales maïs prairies	7 305 5 113 6 209	18 627	9670	céréales maïs prairies	4 449 3 114 3 782	11 345	62613	céréales maïs prairies	28 807 20 165 24 486	73 459
3 969	céréales prairies	1 266 2 152	3 419	2 417	céréales prairies	771 1 311	2 082	15 653	céréales prairies	4 993 8 489	13 482
30 695	céréales protéagineux	4 406 3 559	7 965	18 695	céréales protéagineux	2 684 2 167	4 851	121 053	céréales protéagineux	17 377 14 035	31 412
14 733	céréales prairies	651 1 106	1 757	8 973	céréales prairies	396 674	1 070	58 105	céréales prairies	2 566 4 363	6 929
19 489	céréales prairies	669 427	1 096	11 870	céréales prairies	408 260	668	76 859	céréales prairies	2 640 1 683	4 324
32 863				20 016				129 605			

2.2. Les volailles

Le volume annuel de viande de volailles biologiques est estimé à 7 060 tonnes pour 4 872 400 têtes abattues⁷. Les espèces concernées sont : le poulet, la pintade, le canard, la dinde. Le ratio moyen pour l'ensemble des espèces est calculé en divisant le volume de produits finis annuel (7 060 tonnes) et le nombre de tête abattu annuel (4,8 Mios de têtes/an) de 1,45 kg/têtes.

Ainsi, le besoin de la restauration collective en volailles est estimé à plus de **336 000 têtes de volailles** (488 000/1,45).

2.3. Les fruits et légumes

Nous considérons le rendement moyen des fruits à 30 tonnes/ha, de même pour les légumes, en prenant en compte le rendement moyen des fruits et des légumes les plus introduits en restauration collective.

Ainsi, la surface de **fruits frais biologiques** destinée à la restauration collective à **61,5 ha** et celle des **légumes frais et surgelés biologiques** à **86,5 ha**.

2.4. Les produits laitiers

La lactation annuelle d'une vache laitière élevée selon les conditions de l'agriculture biologique est de 5 000 litres environ.

Les rendements de transformation pour les principaux produits sont :

- Pour 1kg de yaourts et de lait fermenté : 1,2 L de lait
- Pour 1kg de fromages blancs : 4L de lait
- Pour 1kg de lait de consommation : 1L de lait
- Pour 1kg de fromages affinés : 9 L de lai
- Pour 1kg beurre : 20,5L de lait
- Pour 1kg de crème de consommation : 7,5L de lait⁸

Plus de **2 000 vaches laitières** selon les conditions de l'agriculture biologique sont nécessaires pour approvisionner la restauration collective.

Cet équivalent cheptel a été estimé à partir d'une pondération de rendement de transformation.

⁷ Cf. Annexe n° 12 « Fiches synthétiques par filière »

⁸ Avec 40L de lait, nous pouvons obtenir 40L de lait de consommation et 1kg de beurre. Le beurre étant un sous-produit de la transformation du lait de consommation.

CALCUL DES RENDEMENTS DE TRANSFORMATION PONDERES POUR LES PRINCIPAUX PRODUITS LAITIERS

	Part de marché	Rendement de transformation	Rendement de transformation pondéré
Yaourts	0,60	1,2	0,72
Fromage blanc	0,15	4	0,6
Autres fromages	0,05	9	0,45
Lait	0,10	1	0,1
Crème	0,05	7,5	0,375
Beurre	0,05	20,5	1,025

Source : entretiens

Le calcul est détaillé:

$$[(3\,171 \times 0,6 \times 1,2) + (3\,171 \times 0,15 \times 4) + (3\,171 \times 0,5 \times 9) + (3\,171 \times 0,1 \times 1) + (3\,171 \times 0,5 \times 20,5) + (3\,171 \times 0,5 \times 7,5)] \times 1000 / 5\,000 = \mathbf{2074,11429}$$

2.5. Le pain

Le rendement en blé dur bio est estimé à 20 et 50 quintaux à l'hectare, soit un rendement moyen du blé à 35 quintaux par hectare utilisé pour notre calcul.

Le taux d'extraction est de 75 kg de farine blanche pour 100 kg de blé et 80 kg de farine pour les pains spéciaux. Pour notre calcul, le taux d'extraction moyen est de 77 kg de farine pour 100 kg de blé.

Calcul :

$$(3500 \text{ kg} / \text{ha} \times \text{taux extraction moyen } 77\% \text{ soit } 2695 \text{ kg de farine} / \text{ha}) \times 1,5 = 4042,5 \text{ kg de pain soit un facteur de } 1,155 (4042,5/3500)$$

Il faut 1 kg de farine pour produire 1,5 kg de pain soit un ratio de 1,5. Ainsi, pour passer du kg de pain au kg de blé, le facteur est de 1,155.

Nous estimons donc à plus de 630 tonnes de blé pour approvisionner la restauration collective en pain nécessitant 180 ha.

3. ESTIMATION DES QUANTITES DE PRODUITS BIOLOGIQUES NECESSAIRES A LA RESTAURATION COLLECTIVE ET DES EQUIVALENTS CHEPTELS ET SURFACES EN 2012

Afin d'estimer les quantités de produits biologiques nécessaires à la restauration collective et ainsi les équivalents cheptels et surfaces en 2012, la démarche méthodologique est identique à celle pour 2008.

Dans un premier temps, le marché estimé par le sondage des produits biologiques en valeur pour 2012 a été évalué et dans un second temps, le marché estimé des produits biologiques en valeur de la restauration d'Etat pour 2012.

Nous considérons que le marché de la restauration collective pour l'ensemble des produits n'évolue pas ou que très sensiblement, de même pour les prix.

VIANDES 2012 : ENSEMBLE RC (SONDAGE)

	Volume consommé en RC en tonne	kg/tête	Nombre de têtes
Gros bovins	1 842	93	19 846
Porcins	614	20	30 695
Ovin	307		34 222
Mouton	184	13	14 733
Agneau	123	6	19 489
Veaux	307	66	4 651
			89 413

Source : entretiens

VIANDES 2012 : RESTAURATION D'ETAT (OBJECTIF GRENELLE)

	Volume consommé en RC en tonne	kg/tête	Nombre de têtes
gros bovins	1 122	93	12 087
porcins	374	20	18 695
ovin	187		20 843
mouton	112	13	8 973
agneau	75	6	11 870
veaux	187	66	2 833
			54 458

Source : entretiens

VIANDES 2012 : ENSEMBLE RESTAURATION COLLECTIVE (OBJECTIF GRENELLE)

	Volume consommé en RC en tonne	kg/tête	Nombre de têtes
gros bovins	7 263	93	78 267
porcins	2 421	20	121 053
ovin	1 211		134 964
mouton	726	13	58 105
agneau	484	6	76 859
veaux	1 211	66	18 341
			352 625

Source : entretiens

PRODUITS LAITIERS 2012

	2008 (ensemble RC)	2008 (restauration d'Etat)	2012 Evolution déclarée (sondage)	2012 (Circulaire d'Etat : restauration d'Etat))	2012 (Grenelle: ensemble RC)
Tonnes de produits laitiers consommés en RC					
	3 171	222	14 200	4 771	37 143
Total litres de lait					
Yaourts	2 283	160	10 224	3 435	26 743
Fromage blanc	1 903	133	8 520	2 863	22 286
Autres fromages	1 427	100	6 390	2 147	16 714
Lait	317	22	1 420	477	3 714
Crème	1 189	83	5 325	1 789	13 929
Beurre	3 251	228	14 555	4 891	38 071
TOTAL	10 371	726	46 434	15 603	121 457
Nombre de têtes					
TOTAL	2 074	145	9 287	3 121	24 291

Source : entretiens

Tests de cohérence et estimation des importations

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Total production bio française en tonne (1)	Prix unitaire en euros (2)	Total achats marché bio en millions d'euros	% RC BIO / total du marché bio en valeur (2+3)	Effet prix/tonnage (3)	Total achats RC bio par famille en millions d'euros (calculés)	Valeur marché RC bio d'après l'étude (4)	Tonnage RC bio par famille (calculé)	Tonnage RC bio de l'étude	Ecart en tonne	Ecart en %	Effet import	Elasticité production
Tonnage viande de boucherie	12 193	9,50	116	2,8%	2,71	3,24		341	416	-74	-21,79		++
Tonnage volaille	10 220	8,10	83	2,0%	2,31	1,66		204	488	-283	-138,58	+	+++
Tonnage Fruits (15t/ha)	150 000	2,25	338	0,6%	0,64	2,03		900	1 844	-944	-104,94	++	
Tonnage Légumes (12t/ha)	110 000	2,10	231	0,9%	0,60	2,08		990	2 595	-1 605	-162,15	+++	
Tonnage produits laitiers	71 865	3,50	252	4,1%	1,00	10,31		2946	3 171	-225	-7,64	-	++
Tonnage blé panifiable	52 695	4,50	237	1,0%	1,29	2,37		527	728	-201	-38,11	-	++
Autres			1344	0,5%		6,72						+++	+
Total			2 600	1,70%		28,4	43,7						

1 : Agence Bio 2008 chiffres 2007

2 : entretiens

3 : travaux internes : sondage/entretiens/évaluation des prix

4 : sondage

Calcul du prix moyen sur 6 familles de produits

	14	15	6	17	18	19	20
Familles	Viande	Volaille	Fruits	Légumes	Produits laitiers	Blé panifiable	Moyenne
Prix moyens (3)	9,5	8,1	2,3	2,1	3,5	4,5	3,5
Part de marché en % du tonnage (3)	4%	8%	35%	20%	25%	8%	100%
Pondération (calcul)	0,4	0,6	0,8	0,4	0,9	0,4	3,5
Ecart/moyenne pondérée (calcul)	2,71	2,31	0,64	0,60	1,00	1,29	

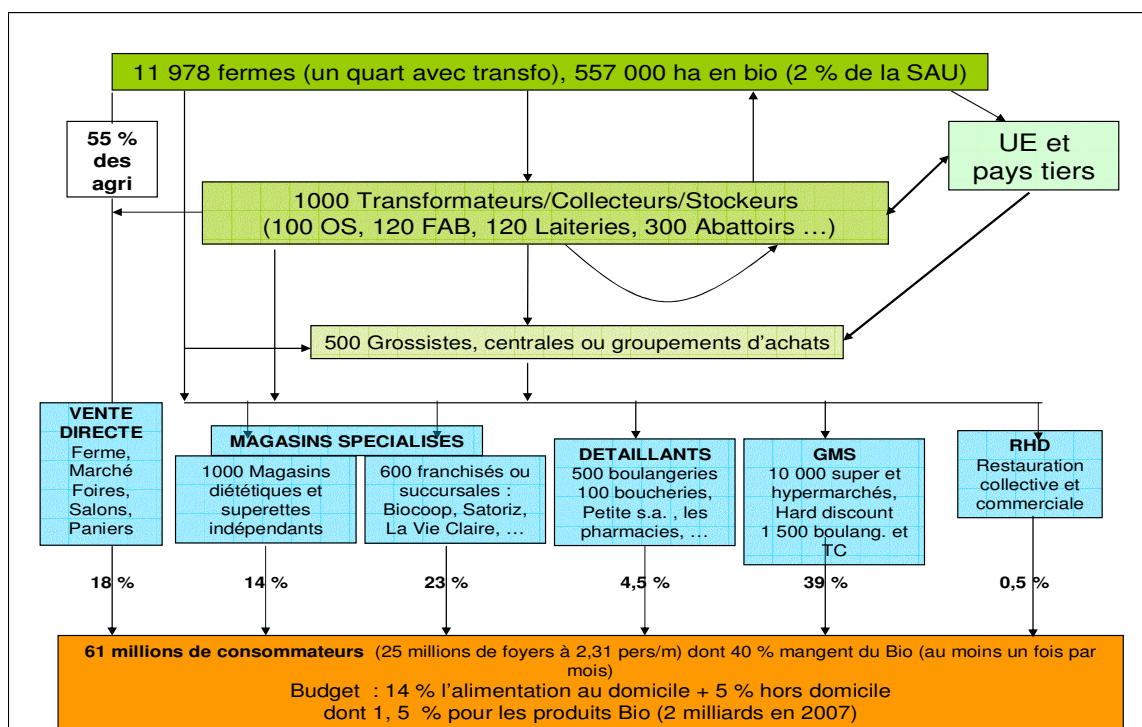
Les tests de cohérence permettent de vérifier la démarche méthodologique présentée ci-dessus.

Les volumes et les valeurs du marché de la restauration collective bio ont été comparés aux volumes et à la valeur de la production bio française dans son ensemble. L'écart entre ces chiffres permet d'avoir une estimation de l'approvisionnement de la RC par les importations. La vraisemblance de ces derniers chiffres a été vérifiée auprès de quelques professionnels. Il faut bien noter qu'il s'agit d'une estimation et non pas le résultat d'une étude de la balance exportation - importation.

La part du marché de la restauration collective bio a été estimée pour chacune des familles de produits sur la base des différents entretiens menés dans le secteur (colonne 4).

On constate que les importations concernent essentiellement les fruits, les légumes et les "autres produits" constitués essentiellement par les produits d'épicerie.

ANNEXE N°13. Présentation générale des circuits de commercialisation en agriculture biologique



Source : Agence Bio élaboration Cabinet Gressard

ANNEXE N°.14 : Liste des personnes rencontrées

ENTRETIENS EN TETE A TETE				
	Nom	Prénom	Statut	Organisme

RHÔNE ALPES

DECIDEURS ET PRESCRIPTEURS

1	BOBBIA	Maxime	SHCB	SRC régionale
2	BRETTE	Catherine	Conseil Général 38	Département Isère
3	BRUN	Laurent	Maison de Retraite Saint Joseph	Maison de retraite autogérée
4	CHARRON	Denis	Le Matouret	Centre de Vacances
5	COMBES / GUILLAUME / SIAUD		Conseil Général 26	Département Drôme
6	FAVRE	Pascal	Sodexo / Lafuma	Restau concédé entreprise
7	GIRAUD	Eliane	Conseil Régional RA	Région
8	Mme Mourier Fernandez		Lycée du Dauphiné	Lycée public
9	Mme WILLOT		Collège Benjamin Malossane	Collège public

FOURNISSEURS

1	DODET	Florence	CORABIO	Assos producteurs Bio de RA / Drôme
2	KABOUNI	Eric	AGROBIODROM	Grossistes F&L bio
3	PEREOL	Didier	Euronat Priméal	Préparateur + distributeur Bio
4	PRIGENT	Magalie	BIOCONVERGENCE	Association entreprises bio de RA
5	TAROT	Alain	Ravioles de St Jean	Industriel Pâtes alimentaires

BRETAGNE

DECIDEURS ET PRESCRIPTEURS

1	ABELEA	Thierry	CPIE	Centre de loisirs
2	ADSHAL		Clinique St Yves	Restaurant hospitalier
3	BOUILLAUX	Christophe	Municipalité de Lorient	Cuisine centrale
4	FERRARI		Centre de Kerpape	Restaurant hospitalier
5	JEGOUREL	Sébastien	Cantine scolaire de Neulliac	Restaurant scolaire
6	JEUSSET		Collège J-Louis Hamon	Restaurant scolaire
7	POIRIER		Restaurant interadministratif	Restaurant d'administration
8	VELLY	Thierry	Municipalité de Brest	Cuisine centrale
9	VOYET	David	YVES ROCHER	Restaurant d'entreprises

FOURNISSEURS

1	FASSEL	Virginie	INTERBIO	Interprofession en bio
2	GUEGUAN	Hypolite	LAITERIE LE GALL	Industriel laitier
3	JEANNIN	Sophie	Manger Bio 35	Distributeur spécialisé bio
4	JOUIN	Philippe	BIOCOOP DISTRIBUTION	Distributeur spécialisé bio
5	LEVEQUE	Jean-Marc	TRIBALLAT NOYAL/TEAM OUEST	Industriel laitier
6	MAHINI	M.	Au goût de l'équité	industriel bio pour la RC
7	RAULT	Fabrice	Pronatura	Distributeur spécialisé bio

ILE DE France

DECIDEURS ET PRESCRIPTEURS

1	BEUGNOT	Nathalie	CG 77	Département Seine et Marne
2	Réunion collective		SNRC	Commission Bio
3	CORVEZE	Alain	Municipalité Chevilly Larue	Cuisine centrale-chef cuisinier
4	FAYET	Clotilde	Conseil régional Ile-de-France	Région
5	JOUBERT	Laurent	SIPLARC	Syndicat Intercommunal de RC des villes de Bondy et de Noisy le Sec
	KOUMBACHEFF	Alexis	Ministère de la Défense/EDA	Chargé de mission à la mission achats du SGA
6				
7	LAUGEL	Gérard	SODEXO (Direction Ile de France)	SRC
8	LEVY	Elodie	MINEFI	AGRAF
9	PUZENAT	Isabelle	SOGERES	SRC

FOURNISSEURS

1	BESSE	François	INOVO	Industriel ovoproduit
2	FITOUCCI	Bastien	GAB région Ile de France	Association producteurs bio IDF
3	NAULEAU	Jean Noel	HUILLION	Distributeur
4	THEVENET-ABITBOL	Anne	STONYFIELD France (Danone)	Industriel laitier

POITOU-CHARENTES

DECIDEURS ET PRESCRIPTEURS

1	AGARD	Claude	Mairie d'Angoulême	Municipalité
2	AUBERT	Pascale	MSA Angoulême	Restaurant d'administration
	BELLEMONTÉ	Gabriel	Communauté d'agglomération (CDA) du Pays Royannais	Communauté d'agglomération
3				
4	BRION	Yves	Conseil Régional	Région - Commande publique
	BRUYER	Jean-Pierre	ALSTOM Transport SA	Restaurant d'entreprise (SRC Avenance-Elior)
5				
6	DE LA ROCA	Mme	Restaurant scolaire d'Etaules	Municipalité
7	EON	Florence	Conseil Régional	Région - Commande publique
8	GOGUET	M.	Cuisine municipale	Restaurant municipal
9	MARCHEIX	Cécile	DRASS Poitou-charentes	Restaurant d'administration
10	MICHEL	Frank	Ville de Niort	Municipalité
11			Lycée	

FOURNISSEURS

1	AUXEMERY	Gabriel	Paysans Bio Distribution	Plateforme de producteurs
2	BARBRAUD	Jean-Luc	Producteur	Maraîcher bio
3	FORNEL	Jean-Pierre	FORNEL/ Groupe CRENO	Grossiste
4	MASSERON	Laurent	AGRO BIO POITOU CHARENTES	Association producteurs bio PC
5	REMY	Marie	NATURENVIE	Grossiste

MIDI-PYRENEES

DECIDEURS ET PRESCRIPTEURS

1	BELLOC	André	ASEI RESTAURATION	CCC
2	BIANCHI	Serge	Cuisine centrale de la ville de Pamiers	Cuisine centrale
	DELMAS	Guy	Hôpital cancérologie « Cancéropôle de Toulouse »	Institut Claudius Regaud
3	GLANDIERES	Anne	Chambre régionale d'agriculture Midi-Pyrénées	Organisme consulaire
4	GOURNET	Alain	CE Airbus Industrie	Comité d'entreprises
5	MICAS	M.	Communauté du Serronais	Secrétaire communauté de la Bastide de Serrou
6				
7	RAYNAUD	Patrick	CCAS EDF	Centre communal d'action sociale
	SICART	M.	Cuisine centrale de la Ville de Toulouse (30000 repas jour)	Cuisine centrale
8				
9	TOURNEMINE	Mme	Conseil Régional	Région

FOURNISSEURS

1	ATIA	Serge	POMONA (Biofinesse)	Distributeur en bio
	DUCOMBS/ LACHAUD	Véronique/ Pascal	SCIC Resto Bio	Société coopérative d'intérêt collectif/GAB Hautes-Pyrénées
2				
3	LANG	Stéphanie	INTERBIO	Interprofession en bio
4	MAZERIES	Jean-Julien	Sodexo 31	Directeur Achat régional
	STORUP	Bernard	NUTRITION & SOJA	Industriels produits agroalimentaire
5				

HORS REGION

1	BODIN	Yves	BODIN & FILS	Industriel Volailles
2	GUILLEMOT	Gaëtan	ID SERVICES	Distributeur RHD 100%bio

AUTRES ENTRETIENS

ENTRETIENS TELEPHONIQUES

1	AOUNI	Mme	Collège du Château	Collège public
2	BILLOIR	Alain	Lycée agricole Le Gros Chêne	Lycée public
3	BUSSON	Florence	MAB 29	Association de producteurs Bio
4	CHARBONNAUD	Jean Luc	Bio Garonne	fournisseur
5	FORRAY	Laurent	CNIEL	Interprofession
6	GAUME	Jean Pierre	Interbio Pays de Loire	Association
7	GELY	Marie-Joseph	ONIDOL	Interprofession
8	GUTIEREZ	Marie Laure	BIO de Provence	Association de producteurs Bio
9	JEU	M.	Marine de Brest	Armée
10	GUILLEMET	Mme	Conseil Général 56	Département morbihan
11	JOUEN	Mme	Marine de Brest	Armée
12	LARCHER	Fabrice	COOPAGRI BRETAGNE	Restaurant d'entreprises
13	LEDEY	Noel	Consultant Centre	Consultant Région Centre
15	LUGUENOT	Isabelle	INTERCEREALES	Interprofession
16	MAHINI	M.	Au goût de l'équité	industriel bio pour la RC
17	MBOW	Mme	Ansamble/BREIZ RESTAURATION	SRC
18	PAGES	Marc	INTERBEV	Interprofession
19	POURSINOFF	Annie	Conseil régional Ile-de-France	Région
20	Représentante Administrative	Mme	APFLBB	Association de producteurs Bio
21	RICHARD	Philippe André	LANN BODIGUEN	Producteur et industriel
22	RONEY	Bruno	CNIEL	Interprofession

ENTRETIENS SUR SALONS ET CONFERENCES

1	BERSON	Yann	BRINDELICES	Fournisseur
2	BEUGNET	Emmanuel	Conseil Général Nord Pas de Calais	Collectivité territoriale
3	CAMILLE	Laurent	HILCONA	Distributeur
4	COSTE	M.	LE SAUZET	Producteur Vins et Vinaigre
5	DENIS	Agathe	ETHIQUABLE	Distributeur
6	HAMARD	Corentin	ERCA BIO	Industriel Viande Porcine
7	LECLERQ	Pascal	HEXAGRO	Grossiste
8	LEGROS	Olivier	LIMOUSIN PROMOTION	Association de producteurs
9	LHERIEAU	Laurent	SOVIBA	Abattoir
10	MAUTOUCHET	Serge	BRIO - BIO CENTRE	Association de producteurs Bio
11	PAPIN	Romuald	AGRAF	Association de gestion des Restaurants des Administrations Financières
12	PAZZAIA	Etienne	PATIDELIS	Fournisseur
13	SEBBEN	Alexia	ELIOR	SRC
14	SOUBELET	Isabelle	NEO RESTAURATION	Journaliste
15	TERRASSON	Laurent	CUISINE COLLECTIVE	Presse
16	ZURECKI	Vincent	POMONA TERRE AZUR	Grossiste

ANNEXE N° 15 : Réseau expérimental, témoignages et cas d'école

	Nom	Prénom	Organisme	Statut	Secteur	CP	Adresse	Commune	Tel	Fax	email
1	ABELEA	Thierry	CPIE	Centre de loisirs	autres (loisir)				02 98 07 03 74		
2	AGARD	Claude	Mairie d'Angoulême	Municipalité	Collectivité territoriale	16000	1 pl Hôtel de Ville	ANGOULEME	06 70 47 79 31		
3	AUXEMERY	Gabriel	Paysans Bio Distribution	Plateforme de producteurs	Producteur-distributeur	79500	Centre St Joseph - BP61	MELLE	05.49.27.53.49	05.49.29.17.1	paysansbiodistribution@wanadoo.fr
4	BARBRAUD	Jean-Luc	Producteur	Maraîcher bio	Producteur	17770	1 A La Poterie	ECOYEUX	05 46 95 96 93		
5	BELLEMONTÉ	Gabriel	Communauté d'agglomération (CDA) du Pays Royannais	Communauté d'agglomération	Collectivité territoriale	17	107 av Rochefort	ROYAN	05 46 22 19 20		
6	BELLOC	André	ASEI RESTAURATION		Santé et social			TOULOUSE	(05) 62 19 30		
7	BESSE	François	INOVO	Industriel ovoproduit	Industriel	91291	BP 22	ARPAJON Cedex	01 60 84 03 27	01 30 84 73	
8	BEUGNOT	Nathalie	CG 77	Département Seine et Marne	Collectivité territoriale				01 64 14 72		nathalie.beugnot@cg77.fr
9	BODIN	Yves	BODIN & FILS	Industriel Volailles	Fournisseur	85210	Les Terres Douces - BP 54	SAINT HERMINE	02 51 97 89 90	02 51 27 36	
10	BOULLAUX	Christophe	Municipalité de Lorient	Cuisine centrale	tous secteurs	56100	Rue René Lote	LORIENT	02.97.83.36.18	02.97.83.13.9	
11	BOURNIZIEN	Catherine	Econamat des armées	Adjointe au directeur des achats	Autres	93500	26 rue Délizy	PANTIN	01.49.42.84.03		
12	CANNONE	Mme	LYCÉE GILLES JAMAIN	Gestionnaire	Enseignement						
13	DE LA ROCA	Mme	Restaurant scolaire d'Etaules	Municipalité	Enseignement	17750	27 r Charles Hervé	ETAULES	05 46 36 43 58		
14	DE PAZZIS	Henri	PRONATURA	Fruits et légumes	Fournisseur	84953	Box 25 MIN 68	CAVAILLON Cedex	04 90 78 73 00	04 90 78 73	
15	DODET	Florence	CORABIO	Assos producteurs Bio de RA /	Producteur	26958	INEED Rovaltain TGV BP 11150	VALENCE cedex 9	04 75 61 19 35	04 75 79 17	
16	EON	Florence	Conseil Régional	Région - Commande publique	Collectivité territoriale	86000	15 r Ancienne Comédie	POITIERS	05 49 55 77 00		
17	FASSEL	Virginie	INTERBIO	Interprofession en bio	Producteur	35016	33, av. Winston Churchill BP 71612	RENNES Cedex	02 99 54 03 23	02 99 33 98	
18	FERRARI		Centre de Kerpape	Restaurant hospitalier	Santé-social	56270	Kerpape	Ploemeur	02 97 82 62 49		
19	FITOUCI	Bastien	GAB région Ile de France	Association producteurs bio IDF	Producteur	75		PARIS	01 60 24 71 84		
20	GLANDIERES	Anne	Midi-Pyrénées	Organisme consulaire	Organisme	31000	BP 22107	CASTANET TOLOSAN	05 61 75 26 00	66	anne.glandieres@mp.chambagri.fr
21	GOGUET	M.	Cuisine municipale	Restaurant municipal	Ets public	16800	Mairie de Soyaux	SOYAUX	05 45 97 83 50		
22	GUILLEMOT	Gaëtan	ID SERVICES	Distributeur RHD 100%bio		13127	6 allée de la Treille	VITROLLES	04 42 46 09 64		
23	JEGOUREL	Sébastien	Cantine scolaire de Neulliac	Restaurant scolaire	Enseignement	56300	r Mairie	NEULLIAC	02 97 39 64 77		
24	JOUBERT	Laurent	SIPLARC	Syndicat Intercommunal de RC des villes de Bondy et de Noisy le Sec	Collectivité territoriale	93		BONDY et NOISY	01 56 27 02 39		
25	KABOUNI	Eric	AGROBIODROM	Grossistes F&L bio	Grossiste/distributeur						
26	KOUMBACHEFF	Alexis	Ministère de la Défense	Chargé de mission à la mission	Autres	75007	14 rue Saint Dominique		01 42 19 69 01		Alexis.koumbacheff@defense.gouv.fr
27	LANG	Stéphanie	INTERBIO	Interprofession en bio	Organisme	31322	avenue de l'Agrobiopôle, BP 82256	AUZEVILLE	05 61 75 42 84		interbiomp@frc2a.fr
28	LAUGEL	Gérard	SODEXO (Direction Ile de France)	SRC	SRC	78000			01 74 71 00 86		
29	LEVEQUE	Jean-Marc	TRIBALLAT NOYAL/TEAM OUEST	Industriel laitier	Industriel	35531	2, rue Julien Neveu BP 93106	NOYAL SUR VILAINE	02 99 04 11 11	02 99 04 11	
30	MAHINI	M.	Au goût de l'équité	industriel bio pour la RC	Industriel	22340	Route de Rostrenen	MAEL CARHAIX	02 96 24 67 39		
31	MASSERON	Laurent	AGRO BIO POITOU CHARENTES	Association producteurs bio PC	Producteur	79500	12 bis, rue Saint Pierre BP 22	MELLE	05 49 29 25 51		agrobiopc.coordination@wanadoo.fr
32	NAULEAU	Jean Noel	HUILLION	Distributeur	Distributeur	75000		PARIS	01 42 38 27 54		huillion@orange.fr
33	PICARD	Guillaume	SOGERES	SRC	SRC						
34	PINSON	Serge	MINEFI	AGRAF	Travail	75020	18 avenue Leon Gaumont - Imm.	PARIS	01 57 53 23 53		serge.pinson@agraf.finances.gouv.fr
35	POIRIER		Restaurant interadministratif	Restaurant d'administration	Travail	29		QUIMPER	02 98 76 20 78		
36	PRIGENT	Magalie	BIOCONVERGENCE	Association entreprises bio de RA	Industriels	26958	INEED Rovaltain TGV BP 11150	VALENCE cedex 9	04 75 25 97 00	04 75 61 94	
37	REMY	Marie	NATURENVIE	Grossiste	Distributeur	17183	av Paul Langevin	PERIGNY	05 46 34 30 00		
38	TAROT	Alain	Ravioles de St Jean	Industriel Pâtes alimentaires	Industriels	26106	44 Avenue des Allobroges, ZI - BP	ROMANS SUR ISERE	04 75 05 83 80	04 75 02 67	alain.tarot@raviole.com
39	VELLY	Thierry	Municipalité de Brest	Cuisine centrale	tous secteurs	22		BREST	02 98 00 80 80		
40	JEANNIN	Mme	Manger Bio 35	Distributeur spécialisé bio	Distributeur	35577	17 rue du Bas Village- ZI Sud Est CS	CESSON SEVIGNE	02 99 67 91 89	02 99 67 91	

Cette note présente des témoignages, citations et cas d'école relevés lors des entretiens en tête à tête auprès de restaurants, fournisseurs et prescripteurs.

Afin de respecter un code déontologique il a été convenu de ne pas citer de façon nominative les établissements et les prescripteurs.

Cuisine centrale en autogestion, Morbihan. 4 000 à 4 300 repas jour en période scolaire

Cette cuisine centrale introduit des produits biologiques depuis 1998 suite aux crises alimentaires. Cet établissement s'inscrit dans une démarche globale de qualité en introduits des produits sous signes officiels de qualité: produits biologiques, Label Rouge, filières lin, poisson frais de la criée, oranges non traitée. L'achat de ces produits représente 33,90% des dépenses alimentaires.

L'approvisionnement en produits biologiques est régional et passe par la fidélisation des fournisseurs.

Cette cuisine centrale propose 3 repas bio par mois (de l'entrée jusqu'au dessert + pain). Certains produits sont 100% bio toute l'année ce qui permet de structurer l'offre locale :

- Carotte
- Betterave
- Pomme de terre
- Blé
- Boulgour
- Lentille

Les facteurs de réussite sont les suivants :

- Contact et rencontre avec les membres du GAB départemental,
- Connaissance des ressources locales et régionales,
- Maîtrise et connaissance des coûts matières des différents convives,
- Menus établis en fonction de l'offre et des saisons,
- Cuisine au maximum des produits bruts,
- Volonté commune entre élus, gestionnaire et l'ensemble du personnel,
- Régie municipale,
- Gestionnaire proche du site de production des repas

Cuisine centrale en gestion concédée, Finistère. 6 000 couverts/jour dont 200 portage à domicile

Au moment du renouvellement de l'appel d'offre pour sélectionner le prestataire de service de leur cuisine centrale, la municipalité a choisi de s'inscrire dans une démarche de qualité. Ainsi, il y avait 13 options « qualité » dont 11 concernant le bio (les produits des options sont introduits de manière systématique en bio). Les achats de produits bio de cette cuisine centrale représentent 20% des dépenses alimentaires totales (grâce à l'introduction du pain particulièrement). Le surcoût, évalué à 20-25%, est pris en charge par la municipalité.

Pour avoir un approvisionnement de proximité, la municipalité accompagnée de la Maison de la Bio 29 a organisé un groupe de travail qui réunit producteurs locaux, industriels et prestataire de services afin de connaître les attentes et contraintes de chaque opérateur. Une filière s'est donc structurée autour de cette cuisine centrale.

Restaurant d'entreprise en gestion concédée, Morbihan. 650 couverts/jour

1 menu entièrement bio chaque jour / 4 menus pour répondre à la demande de l'entreprise dans le cadre du développement durable.

L'approvisionnement en produits bio est local. Tous les jours, il y a 7-8 entrées bio, 7-8 desserts bio, du café bio. Certains produits sont 100% bio tous les jours : pain, riz, pâte, semoule, pomme (prochainement). Ce restaurant d'entreprise fait appel à un CAT pour traiter les fruits et légumes bruts. Le gestionnaire achète les produits bio soit directement auprès des producteurs et fournisseurs soit en passant par la centrale d'achat de la SRC.

Les principaux freins sont le prix (10% de surcoût entre bio et conventionnel), la traçabilité et la constance d'approvisionnement. En conventionnel, le coût matière représente 40-45% du prix du repas et en bio, il représente 60%. La marge est moins importante. Pour l'instant, c'est la société de restauration qui prend en charge par volonté marketing pour fidéliser le client.

Centre de loisirs en gestion directe, Finistère

Ce centre de loisirs s'inscrit dans une logique de proximité et de saisonnalité pour ses achats. Les achats sont faits en direct avec les producteurs locaux.

La stratégie de ce centre de loisirs est de proposer les ingrédients bio suivants:

- Produits laitiers bio sauf le fromage
- Céréales, pains bio,
- Quasi-totalité des légumes bio,
- Viande bio (porc en morceaux, boeuf et saucisses, fournisseur boucherie STRICOT) sauf la viande hachée et le jambon en carré sont conventionnel,
- Epicerie non bio sauf café, sucre bio,
- Viande non bio sauf saucisse porc,
- Fruits non bio sauf banane bio équitable, pomme de temps en temps bio

Les petits déjeuners sont désormais 100% bio. Ce centre de loisirs s'inscrit dans une démarche Agenda 21 interne.

L'entrée par ingrédient permet de maîtriser le coût. Le coût /convives n'est pas plus important qu'en conventionnel. Il n'y a pas des surcoûts en denrées alimentaires par rapport à un autre établissement.

La viande ne constitue pas de plat principal mais un accompagnement pour les plats suivants: nouille bolognaise, pomme de terre au carré de jambon, bœuf carotte, bœuf lentilles, pas de rôti ou de poulet entier. En effet, la viande n'est pas un produit attrayant pour le public jeune. De plus, le centre de loisirs adapte les morceaux aux enfants.

Industriel fournisseurs de produits bio, 26

Industriel proposant une gamme de ravioles et autres produits bio (quenelle). Marché de la gamme bio en pleine croissance et notamment celui de la restauration collective. Leader en France.

Grossiste fournisseur de fruits et légumes, 38

"Tout le monde veut du local mais personne ne sait ce que cela veut dire"

"Il faut reconstruire et surtout mieux définir le discours sur le Local"

"Lorsque l'on manque de produit, il faut faire des arbitrages entre les clients"

"Pour que ça marche, il faut s'associer avec le meilleur des logisticiens (Pomona)"

Distributeurs RHD Bio du sud-est

"Il faut gérer la croissance du Bio en RHD : planifier, organiser, livrer"

"Pour un repas bio, il ne faut surtout pas faire un copier-coller"

"Les producteurs rêvent. Ils considèrent la RHD comme un circuit pour leur surplus quant ils en ont"

Fournisseur de volailles Bio, 44

"Le gros problème c'est l'appro. Il n'y a pas assez de céréales bio en France pour nourrir les volailles bio" "Pas de problème de prix en RHD car pas assez de produits disponibles en volailles"

Grossiste fournisseur de magasins Bio.

"En RHD, la logistique est fondamentale"

"On passe beaucoup trop de temps sur des problèmes d'organisation avec les agriculteurs"

Grossiste F&L Bio, 26

RHD : beaucoup de mousse. Dispose d'une expérience depuis plusieurs années en RHD mais c'est anecdotique (1 %). Obstacles : Logistique, regroupement des producteurs et manque de production. Problème des légumeries, qui ont beaucoup disparue en RHD. Difficultés car il faut que plusieurs acteurs soient motivés : cuisiniers, intendant et élus (trio infernal).

Ministère de la Défense, Economat des Armées, 93

Le ministère de la défense s'est fortement impliqué dans la politique du bio en confiant à l'EdA le soin de trouver des produits dont la filière serait sécurisée, de passer des marchés et de faire livrer ces produits dans les unités. Les premiers produits ont été intégrés en début 2008, à la fin de l'année il y en a environ 20 à la gamme qui devrait passer à 35 début 2009.

Ce sont au total 220 sites qui sont concernés soit 350 restaurants administratifs, soit 48 millions de repas servi par an.

La mise en place d'une gamme complète et étendue de produits bio nécessite un gros travail de sécurisation des approvisionnements.

L'EDA est chargé notamment de fédérer et massifier les achats de produits alimentaires à destination des armées (Air/Terre/Marine), de la gendarmerie et du service de santé des armées (8 hôpitaux).