



# Etat des lieux de la filière biologique en Aquitaine

## Zoom sur la Restauration Collective

- 1.** Présentation de l'association Interprofessionnelle ARBIO Aquitaine
- 2.** Zoom sur la bio en restauration collective
- 3.** Le restaurant Inter Administratif d'Agen, un projet pilote régional
- 4.** Perspective d'évolution en restauration collective Bio
- 5.** Positionnement d'ARBIO



# 1. Présentation de l'association Interprofessionnelle ARBIO Aquitaine

# Association Interprofessionnelle Bio Régionale (création mai 2002)

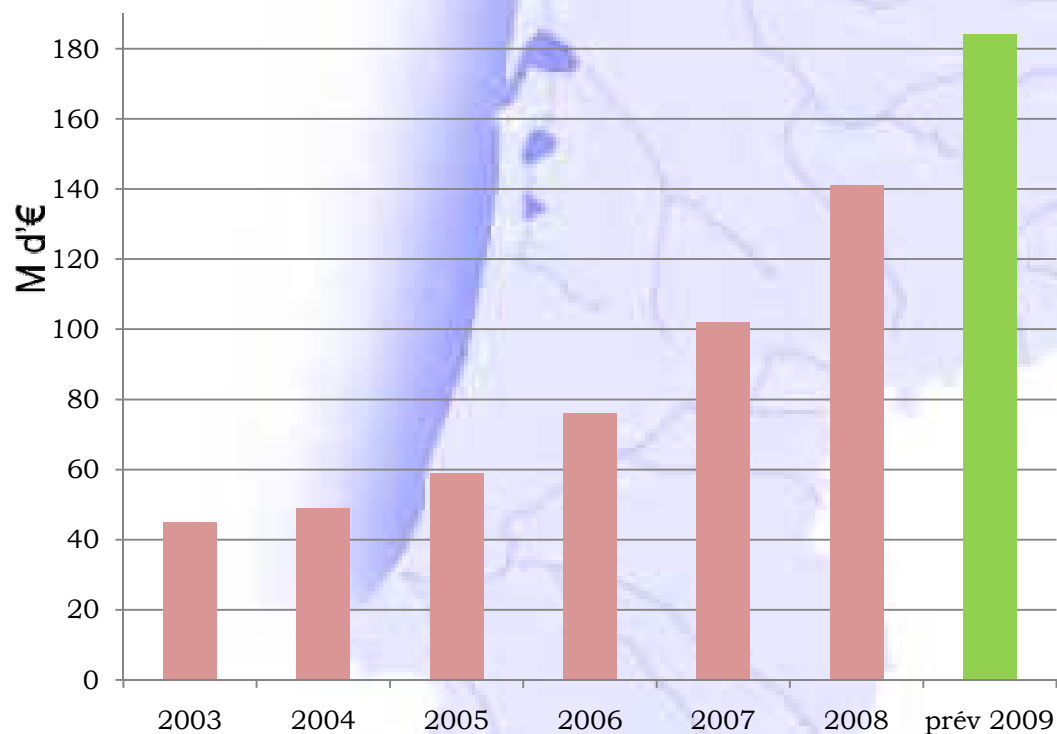


- ✓ **Fédérer** largement les organisations professionnelles et les représenter auprès des pouvoirs publics et des institutions ;
- ✓ **Communiquer et promouvoir** les produits Bio régionaux à travers l'image positive Sud-Ouest (Biofach, SIAL, Natexpo, Guides ;
- ✓ **Structurer** quantitativement et qualitativement la production à travers des projets amont aval ;
- ✓ **Inscrire** l'ensemble de ces actions dans un projet de développement durable (plan stratégique 2007-2013) ;
- ✓ 2 salariés (financement Etat/Région/Cotisations)
- ✓ 18 administrateurs : 6 producteurs, 6 coops, 6 transfo

## Le Poids économique et social

- ✓ Nombre de producteurs adhérents ou apporteurs des structures de base : **810 producteurs, soit environ 70% des producteurs bio de la Région (Total 1 125 – source Agence Bio 2008)**
- ✓ **57 adhérents** dont **8 nouveaux adhérents** en 2008
- ✓ CA Bio Total : **142 M€ en 2008**  
*(contre 108M€ en 2007: +30%)*
- ✓ CA se rapportant à la production : **29.4 M€**  
*(contre 27.5M€ en 2007: +8%)*
- ✓ Nombre d'emplois directs : **523**  
*(contre 390 en 2007: +35%)*

# Evolution du Chiffre d'affaires des structures adhérentes



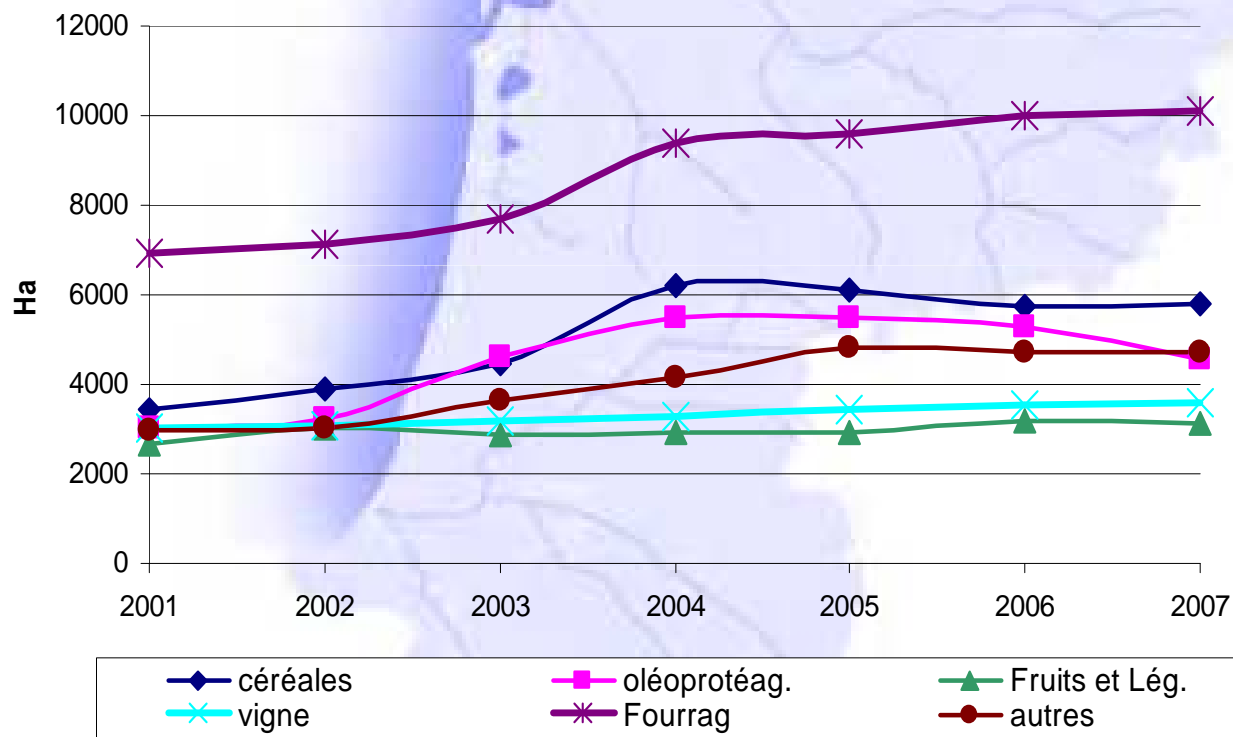
## Commentaires :

Depuis le second semestre 2004, les opérateurs économiques aquitains ont connu une accélération de leur activité, correspondant à une demande nationale et européenne de plus en plus soutenue. La progression la plus forte a été en 2008 (+34%).

Les prévisions 2009 chez les distributeurs sont légèrement inférieures à + 30 %.

# Évolution des surfaces en Aquitaine

Evolution des surfaces BIO en Aquitaine

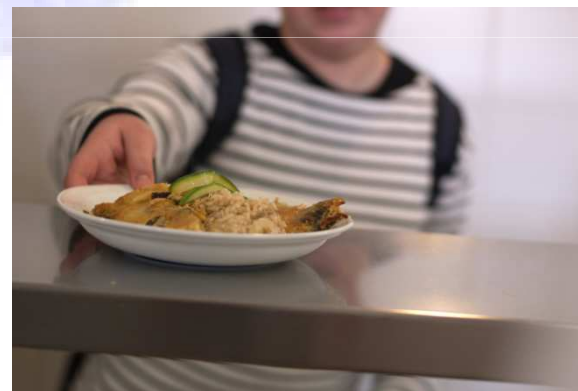


## Aquitaine :

- 2ème Région en oléagineux
- 3ème en vigne, volailles de chair
- 4ème en poules pondeuses et fruits et légumes

Source : Agence Bio

## 2. Zoom sur la bio en restauration collective



# Introduire des Produits Bio : La réglementation



- **circulaire du 2 mai 2008** relative à l'exemplarité de l'Etat
- un restaurateur est considéré comme un prestataire de service : **pas d'obligation de faire certifier son activité** par un organisme agréé
- En cas de contrôle par les services de l'Etat les restaurateurs faisant référence au termes « bio » et « biologique » défini dans le règlement CE n°834/2007 doivent être en mesure de **fournir tous les justificatifs** démontrant que leurs menus sont composés, en tout ou partie, avec des produits et/ou des ingrédients issus de l'agriculture biologique.
- demander au fournisseur un **certificat en cours de validité** les mentionnant. Ce document, ainsi que la facture, l'étiquetage et le bon de livraison comportant le caractère biologique des produits, sont à conserver à titre de preuve.
- Certains organismes certificateurs proposent aux chefs qui le désirent une **certification volontaire** de leur carte, ou les restaurants ou des restaurations événementielles

# Introduire des Produits Bio :

## Quelques repères



- **Choisir les produits et la formule (repas, plats, ingrédients)**
- **Choisir ses fournisseurs (annuaire Agence Bio, relais régionaux)**  
les possibilités d'approvisionnement sont en effet multiples :
  - approvisionnement direct auprès de producteurs, regroupés en plateformes dans certaines régions ;
  - achat auprès de sociétés spécialisées bio ou de société de restauration ayant développé une gamme bio,
- **Limiter les surcoûts** : privilégier la régularité, les produits de saison, respect des l'équilibre nutritionnel,
- **Proposer des actions pédagogiques et une communication adaptée** : sensibilisation du personnel et des convives (support de communication, formations)

# L'évolution de l'approvisionnement



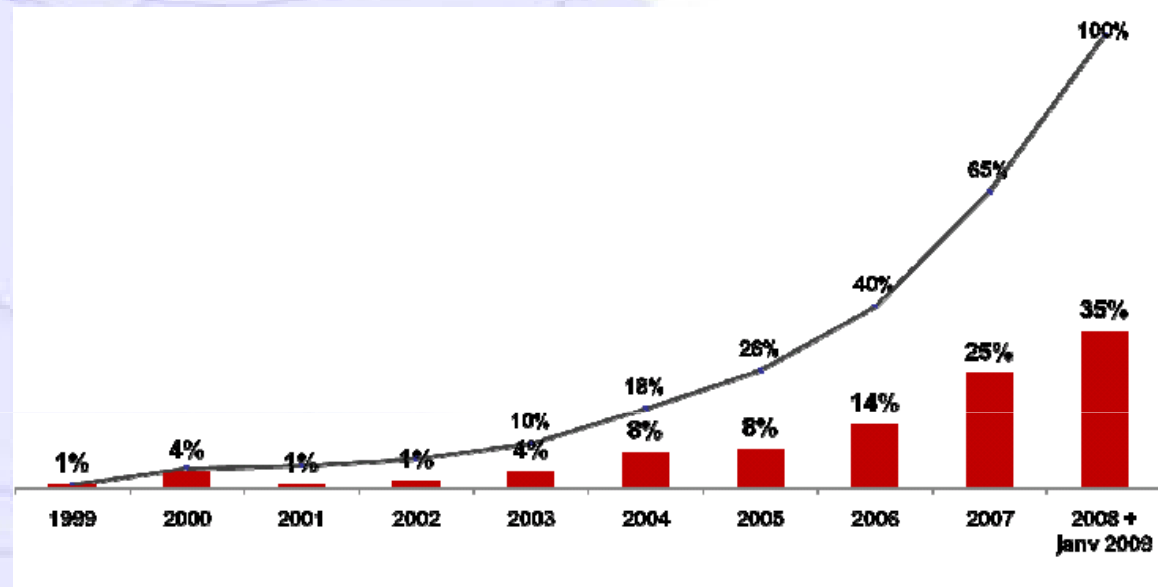
## les caractéristiques d'un marché :

- **Récent**

quasi inexistant en 2001,  
confidentiel il y a 3 ans

- **En pleine explosion**

+ 50% de nouveaux  
restaurants entre fin 2007  
et début 2008,



→ **44 millions d'euros** de produits bio en restauration collective en 2008

- **Plein d'avenir**

2 fois plus de restaurants d'ici 2012

Une croissance du chiffre d'affaires de 600% dans les trois prochaines années (d'après les intentions des acheteurs)

# Les caractéristiques d'introduction :



- Les secteurs les plus « en avance » : le public et l'enseignement
- Les secteurs les plus « en retard » : le privé, la santé/social

En effet, les produits bio sont les mieux introduits dans :

- la restauration scolaire : 46%,
- les plus grandes unités de restauration (plus de 500 repas/jour) : 45% ex : cuisines centrales...
- la restauration publique : 41%,

Et ils sont peu présents dans la restauration sociale et médicale : 10%

→ **Aussi présents en restauration concédée que dans les établissements en gestion directe.**

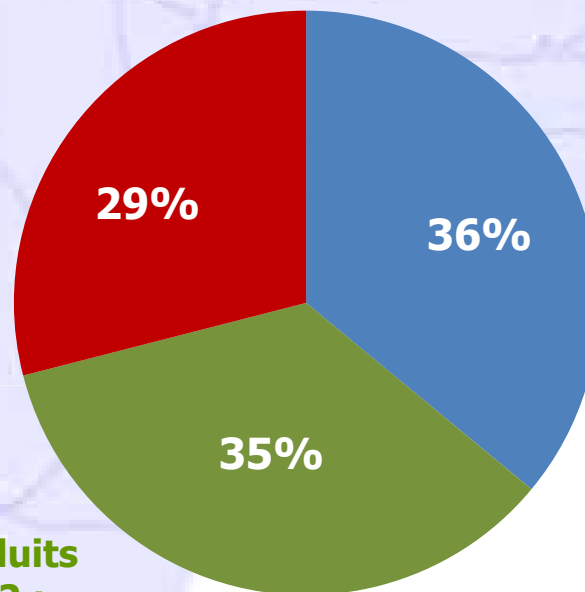
## Les caractéristiques d'introduction :

- Les produits les plus représentés sont hiérarchiquement :
  - **les fruits : 28% des restaurateurs en proposent,**
  - les produits laitiers : 24%,
  - les légumes : 22%.
- Les restaurateurs s'approvisionnent principalement :
  - auprès de fournisseurs régionaux pour les produits frais
  - auprès des fournisseurs nationaux pour les produits surgelés et produits d'épicerie.
- Il y a un surcôt moyen de **23 %** (16 % pour les restaurants qui ont établi une stratégie de réduction des coûts)

# Position des gérants de restaurants collectifs vis-à-vis des produits biologiques



**29 % ne veulent pas de produits biologiques**



**36 % proposent des produits biologiques dans leurs menus**

**35 % ont l'intention d'introduire des produits biologiques d'ici 2012 :**  
50 % en sont certains  
50 % le feront peut être

Sources : CSA, Agence Bio, Cabinet Gressard, 2009

**53 %** des restaurateurs connaissent l'engagement du Grenelle de l'Environnement et de la circulaire interministérielle sur les 20 % d'approvisionnement bio d'ici à 2012 ( 63 % en administrations)



### **3. Le restaurant Inter Administratif d'Agen, un projet pilote régional**

# Le Restaurant Inter Administratif d'Agen



- Lancement du projet en Août 2008 sur la demande de la Préfecture du Lot et Garonne et du RIA d'Agen
- Restaurant de 200 couverts par jour en gestion concédée
- Objectif de 20 % d'approvisionnement bio afin de respecter les objectifs de la circulaire interministérielle d'exemplarité de l'Etat.
- Signature d'une convention d'engagement entre ARBIO Aquitaine, la Chambre d'Agriculture 47, le Civam bio 47 et la Préfecture d'Agen le 19 novembre 2008.

# Conventionnement et financement du projet



- Projet pilote spécifique à la RHD validé par le Comité régional bio d'Aquitaine le 6 janvier 2009.
- **ARBIO désigné comme chef de file du projet RHD** au niveau régional pour coordonner le comité de pilotage (Civam 47, Chambre d'Agriculture 47, association de gestion du RIA, Eurest, DRAAF, DDEA 47)
- Une **convention** a été signée entre la DRAAF, le CNASEA et l'ARBIO qui définit, pour l'année 2009, l'aide apportée à ARBIO pour favoriser l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective publique.
- Cette convention est assortie d'une subvention de 10 000 € pour la réalisation de ce projet.

## Actions menées :



- **Sensibilisation, et information** des producteurs et des entreprises bio du bassin de production aquitain sur les besoins nouveaux de la RHD.
- **Réalisation d'une nomenclature de produits bio régionaux** disponibles pour la restauration collective (avec volumes, conditionnement et prix)
- **Ateliers à destination des professionnels des unités productrices de repas** (cuisiniers et gestionnaires) dans la mise en place de repas bio. Action menée en partenariat avec l'association Un plus Bio spécialisée dans la formation.
- **Réalisation d'actions de communication** à destination des usagers du restaurant

## Bilan du projet pilote du RIA d'Agen



- **Lancement des repas bio en Septembre 2009**
- **7 entreprises ou groupements de producteurs adhérents à ARBIO** référencés au niveau national par la société de restauration collective qui gère le RIA d'Agen (pain, œuf, compotes, jus, fruits et légumes (frais et conserves), fromages, café, etc.)
- Préférence pour une introduction par plat et non par menu
- Besoin d'informations/formations : forte participation aux journées d'information mises en place sur le RIA d'Agen :  
**formation complète en 15 jours** pour l'atelier sur la mise en place d'un approvisionnement bio en RHD (lycées, mairies, CG, etc.)

## 4. Perspectives d'évolution en restauration collective bio



### Au niveau national :

- Dans 3 ans **7 restaurants sur 10** proposeront des produits biologiques
- **Une croissance du CA de 600 %** dans les trois prochaines années

### Au niveau régional :

- En 2012, **68 %** des restaurants collectifs proposeront des produits biologiques dans le Sud Ouest
- Multiplication des projets de d'approvisionnement bio en Aquitaine
- Mise en place d'un groupe de travail RHD bio au sein du POA (mise en application par la DRAAF)

## 5. Positionnement



- **Positionnement du Conseil d'Administration** pour développer une compétence régionale sur la RHD
- Etude en cours sur les attentes et besoins des gérants de restaurants collectifs en produits biologiques sur l'Aquitaine (panel de professionnels enquêtés :
  - Disposer d'une évaluation globale des besoins et attentes en produits biologiques par secteur, produit, segment de marché, type d'établissement en particulier en volume, spécifications techniques et origine géographique
  - Confronter ces résultats avec les caractéristiques de l'offre et identification des marges de flexibilité pour une introduction adaptée aux produits disponibles sur le marché
  - Mettre les résultats en perspective générale sur plusieurs années ;

## 5. Positionnement



### •Volonté de rassembler les acteurs et créer un poste de référent régional :

- Mettre en place un outil pertinent et viable d'échange d'informations et de mise en réseau (plateforme?) pour satisfaire de manière optimale les besoins des fournisseurs et des acheteurs à tout moment en tenant compte des fluctuations de l'offre et de la demande
- S'adapter aux demandes des territoires et des partenaires (circuits courts, circuits longs)