

**WEBINAIRE du 30 juin**

**BOOSTER SES APPROVISIONNEMENTS EN  
BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE**



# Quelques astuces prises en main de l'outil livestorm...



**Seul(e)s les intervenant(e)s peuvent prendre la parole**



**Vous pouvez cependant intervenir pour :**

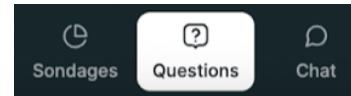
- 👉 vous présenter (nom, établissement, fonction, nb de couverts,...), faire vos remarques sur le **chat**
- 🧠 poser vos **questions** dans l'onglet dédié
- 👉 participer au(x) **sondage(s)** dans l'onglet dédié



**Des temps de pause seront alloués pour répondre aux questions, remarques**



**Le webinaire est enregistré et vous aurez accès au replay ainsi qu'au support et à la FAQ en fin de session**



# Ordre du jour

 **45 min**

1. Introduction -  **5 min**
2. La bio en restauration collective en France,  
quelques chiffres -  **10 min**
3. Dispositif d'accompagnement focus sur Interbio -  
TBE-  **5 min**
4. Les autres dispositifs d'accompagnement et de  
valorisation : le réseau FNAB, les PAT, Démarche Mon  
restau responsable, le label Ecocert-  **5 min**
5. les solutions d'appros en bio : Réseau manger bio -  
 **10 min**
5. Q&R -  **5 min**
5. Présentation de ma cantine: les outils de valorisation  
diag, affiche et publication - l'outil de pilotage : le suivi  
d'achat -  **5 min**

# Tour de table

# VOS INTERVENANTS DU JOUR



L'équipe ma cantine



Valérie Merle  
Intrapreneuse DGAL  
Référente Nationale  
Restauration Collective  
Ouest / Egalim



Greta Beltschika  
Chargée de  
déploiement  
GESTIONNAIRES

## Intervenant·e·s



**Marie Bouchez**  
Responsable de  
projets  
*A PRO BIO*



**Julien Picq**  
Chargé de projets  
*AGENCE BIO*



**Vincent Rozé**  
Président  
*RÉSEAU MANGER BIO*



**Rudy Le Guevellou**  
Responsable  
développement réseau  
*RÉSEAU MANGER  
BIO*

# Les mesures EGALim



**50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio**



**Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires**



**Diversification des sources de protéines végétales et menus végétariens**



**Substitution des plastiques**



**Informations des usagers**

# Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

## LE BIO



Produit issu de l'agriculture biologique qui répond aux exigences européennes .

## LES SIQO



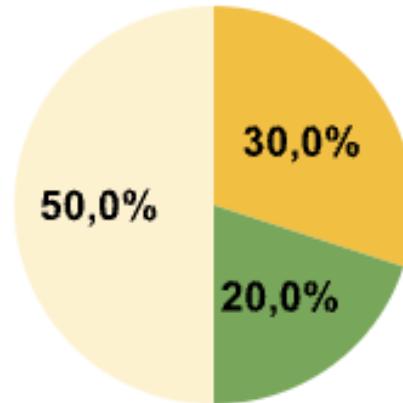
## LES AUTRES CATÉGORIES EGALim



## LES CRITÈRES D'ACHAT



A noter : **les produits végétaux étiquetés « en conversion vers l'agriculture biologique » entrent également dans le décompte de 50% de produits durables et de qualité.** Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an, conformément au règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007. Ces produits ne comportent ni le logo communautaire ni le logo AB.



- Bio
- Durable (hors bio)
- Autre

# LA BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE EN FRANCE

Quelques chiffres



# QUI SOMMES-NOUS ?



**FNAB**  
Fédération Nationale  
d'Agriculture Biologique



**AGRICULTURES & TERRITOIRES**  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
FRANCE



**SYNABIO**



**LA COOPÉRATION AGRICOLE**  
Construisons en commun  
l'avenir de chacun

Familles professionnelles



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**MINISTÈRE  
DE LA TRANSITION  
ÉCOLOGIQUE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Pouvoirs publics

En 2023, l'intégration de la **distribution** (FCD, FCA, SYNADIS) et des **interbios régionales** au conseil d'administration

Tous les 3 ans : un Contrat d'Objectifs et de Performance (COP)

**Depuis 20 ans, une agence au service de l'intérêt général, qui produit une information objective sur la base de consensus  
20 salariés, 7 conventions avec les Interprofessions également financeuses**



# NOS MISSIONS PRINCIPALES

1.



**EXPLIQUER &  
PROMOUVOIR LE  
BIO**

2.



**SOUTENIR &  
STRUCTURER  
LES FILIÈRES BIO**

3.

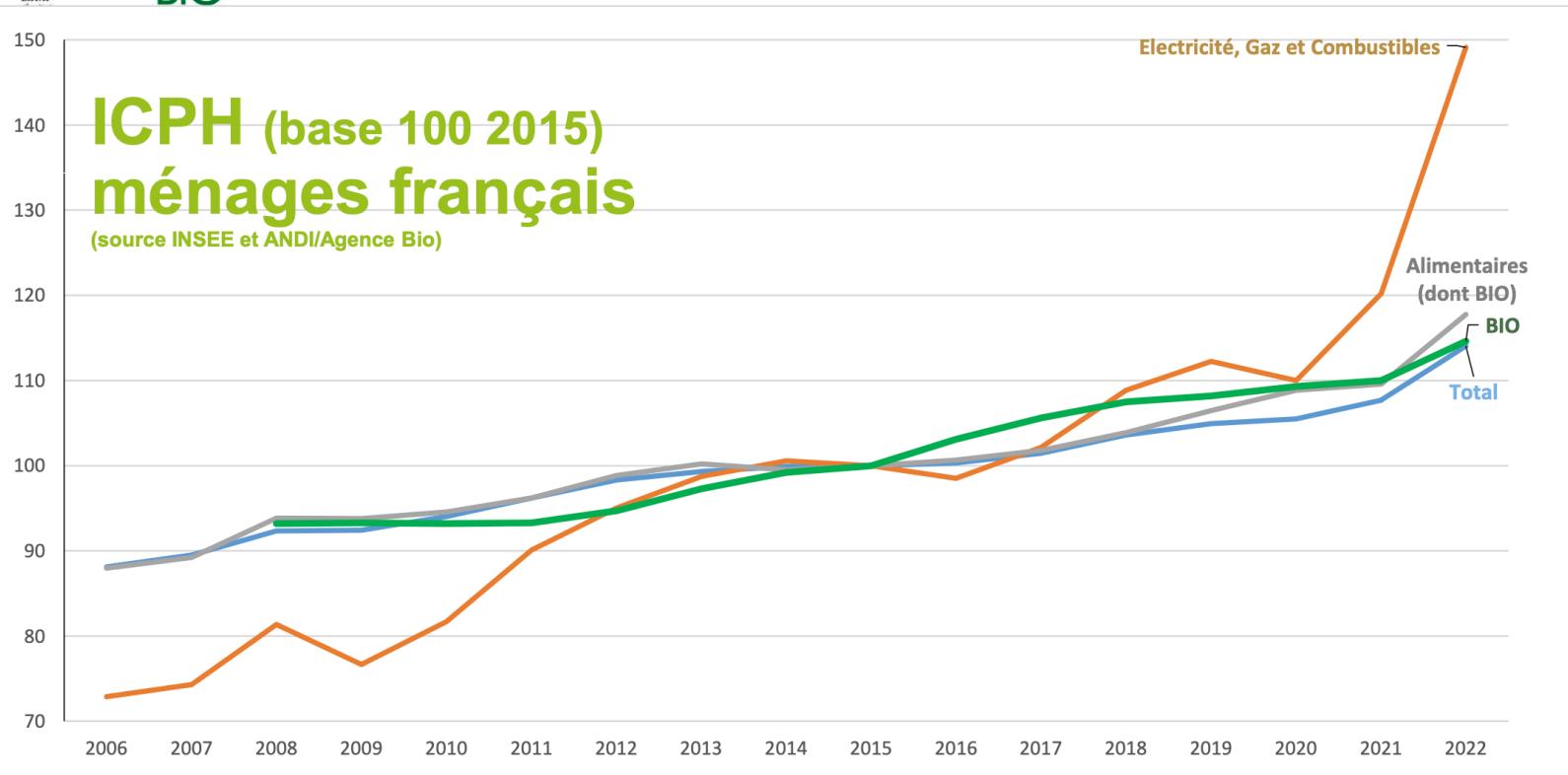


**PRODUIRE LES  
DONNÉES DU  
SECTEUR BIO**



**Être une instance de dialogue et concertation  
pour toutes les visions du bio**

# Inflation : un effet de rattrapage en 2022





# 250 000 relais de croissance potentiels avec le bio HD

Une dynamique toujours en cours/2021



+18%\*



+16%\*



# L'AB dépendante de la consommation à domicile (8% seulement pour la RHD)

	Ventes HT (M€)		Croissance	Répartition
	2021	2022		
<b>Restauration hors domicile (achats stade de gros HT)</b>	609	715	+17 %	8 %
Dont restauration collective	377	445	+18 %	
Part bio des achats	7 %	7 %	-2 %	
Dont restauration commerciale	232	270	+16 %	3 %
Part bio des achats	2 %	1 %	-16 %	
Marché au stade de gros HT pour la consommation à domicile*	8 439	8 039	-5 %	92 %
<b>Total marché BIO HT</b>	<b>9 048</b>	<b>8 754</b>	<b>-3 %</b>	<b>100 %</b>

**Source:** Agence BIO / ANDi 2023

\*la valeur du marché bio au stade de gros représente la valeur de l'ensemble des produits bio consommés en France avant leur distribution au détail, hors exportations.

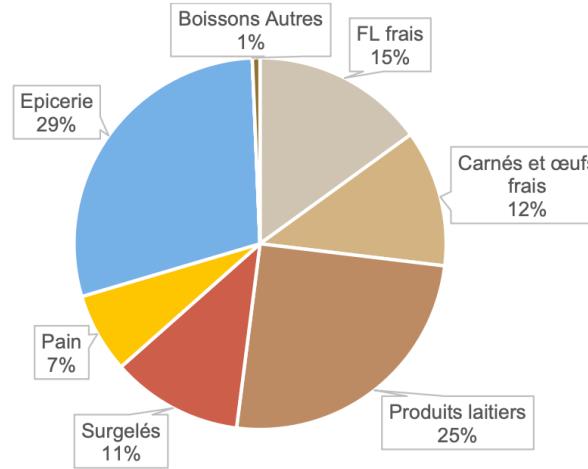
## Evolution Achats RHD collective stade gros (en millions EUR HT)

	2018	2019	2020	2021	2022
<b>Achats Bio</b>	320	389	290	377	445
<b>Achats Globaux</b>	6 965	7 125	4 975	5 670	6 840
<b>Part de BIO</b>	5%	5%	6%	7%	7%

- ☛ Dépassement niveau 2019 (près de 12% environ)
- ☛ Evolution lente qui ne compense pas l'augmentation des achats globaux
- ☛ Ces données sous estiment un peu la part de BIO en RHD car le marché de gros représentent 87% des achats (reste : appro en vente directe, circuits courts...)
- ☛ Un débouché total de 1,4 milliards d'€ (si la loi EGALIM était respectée)

## Répartition des Achats Bio RHD Collective 2022 (stade gros)

En valeur, les produits laitiers et les produits d'épicerie BIO représentent + de 50% des achats en RHD col.



# Evolution des Achat Bio RHD Collective entre 2022 et 2019 par catégorie (en millions EUR HT)

-  **+ 15% en valeur d'achat /2019**
-  **Baisse pour les produits carnés et les F/L frais** (grippe aviaire, substitution entre Bio et Label Rouge, confusion HVE, niveau 2 certification environnemental et ZRP pour légumes frais)
-  **Hausse très forte pour les produits surgelés et l'épicerie**
-  **Forte augmentation pour les produits laitiers**

Catégories	2019	2022	Evolution
FL frais	72	67	-7%
Carnés et œufs frais	62	53	-15%
Produits laitiers	92	112	22%
Surgelés	36	51	42%
Pain	28	31	11%
Epicerie	97	129	33%
Boissons Autres	1,5	3	100%
<b>TOTAL</b>	<b>389</b>	<b>446</b>	<b>+ 15%</b>





## Soutenir la demande en RHD (campagne du Bio Chef !)

13 CHEFS DANS 13 REGIONS (EN ANNÉE 1)  
DANS UN PROGRAMME INCARNÉ PAR CES AMBASSADEURS

- 
- ▣ Un chef engagé dans une démarche éco responsable en cuisine ;
  - ▣ Un chef qui a déjà intégré du bio dans ses menus outre la carte des vins
  - ▣ Un chef de toutes les filières et qui a des relations privilégiées avec des producteurs de sa zone ;
  - ▣ De toutes les restaurations - collective à caractère social/scolaire et/ou commerciale (dans sa diversité du gastronomique au fast-food) ;
  - ▣ Chef représentant la diversité et parité homme-femme ;
  - ▣ Chef bénéficiant d'une petite notoriété auprès de ses pairs et des convives dans sa zone géographique
  - ▣ Chef communicant qui aura à cœur d'informer, former, transmettre, fédérer, partager ses expériences via notamment la plateforme communautaire et les autres actions réalisées dans le cadre du programme.
-



# Les outils pour la RHD



- 
- CARTO BIO pour identifier les parcelles en Bio près de chez vous <https://www.agencebio.org/vos-outils/cartobio/>
  - LES OUTILS de COM pour communiquer lors de différents évènements : <https://www.agencebio.org/vos-outils/communication-2/telechargements/>
  - La JOURNEE EUROPEENNE DE LA BIO du 23 septembre: <https://www.agencebio.org/accueil/les-evenements-de-lagence/journee-europeenne-du-bio/>
  - ANNUAIRE OFFICIEL de La BIO : <https://annuaire.agencebio.org/recherche-avancee>
-



# DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT A PRO BIO

# LES MISSIONS D' A PRO BIO

Cultivons notre avenir

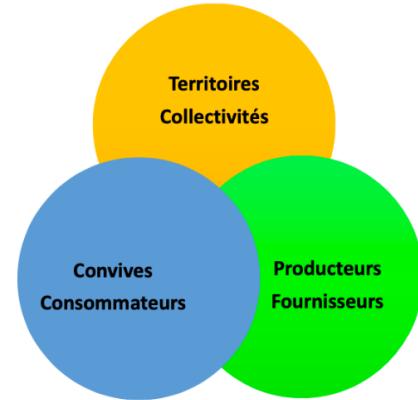
- Réseau des acteurs bio en Hauts-de-France (Interbio)
- Promotion et développement de la filière bio dans la région Hauts-de-France



**Marie BOUCHEZ**

Directrice de pôle  
Territoires & Transition alimentaire  
[marie.bouchez@aprobio.fr](mailto:marie.bouchez@aprobio.fr)

03 20 31 57 97



**Structurer et relocaliser les filières biologiques régionales**

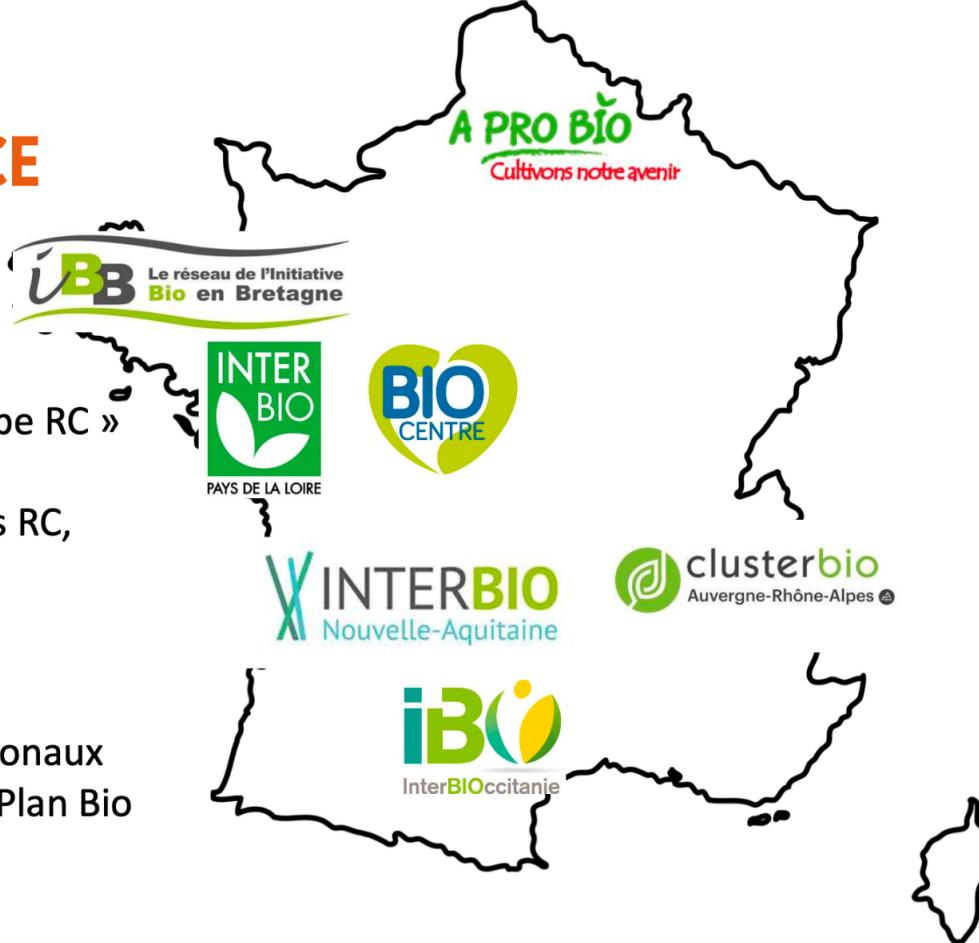
**Développer la consommation bio dans les territoires**

**Promouvoir le bio local et communiquer auprès de tous les publics**

# LE RÉSEAU DES INTERBIOS EN FRANCE

## L'échelle nationale :

- Echanges de pratiques « groupe RC »
- Bras armés de l'Agence Bio :  
participation aux commissions RC,  
relais des outils en région...



## L'échelle régionale :

- Adaptation aux contextes régionaux
- Actions de portée régionale (Plan Bio régionaux, GT SRC...)

# NOTRE MÉTHODE D'ACCOMPAGNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

## L'échelle territoriale :

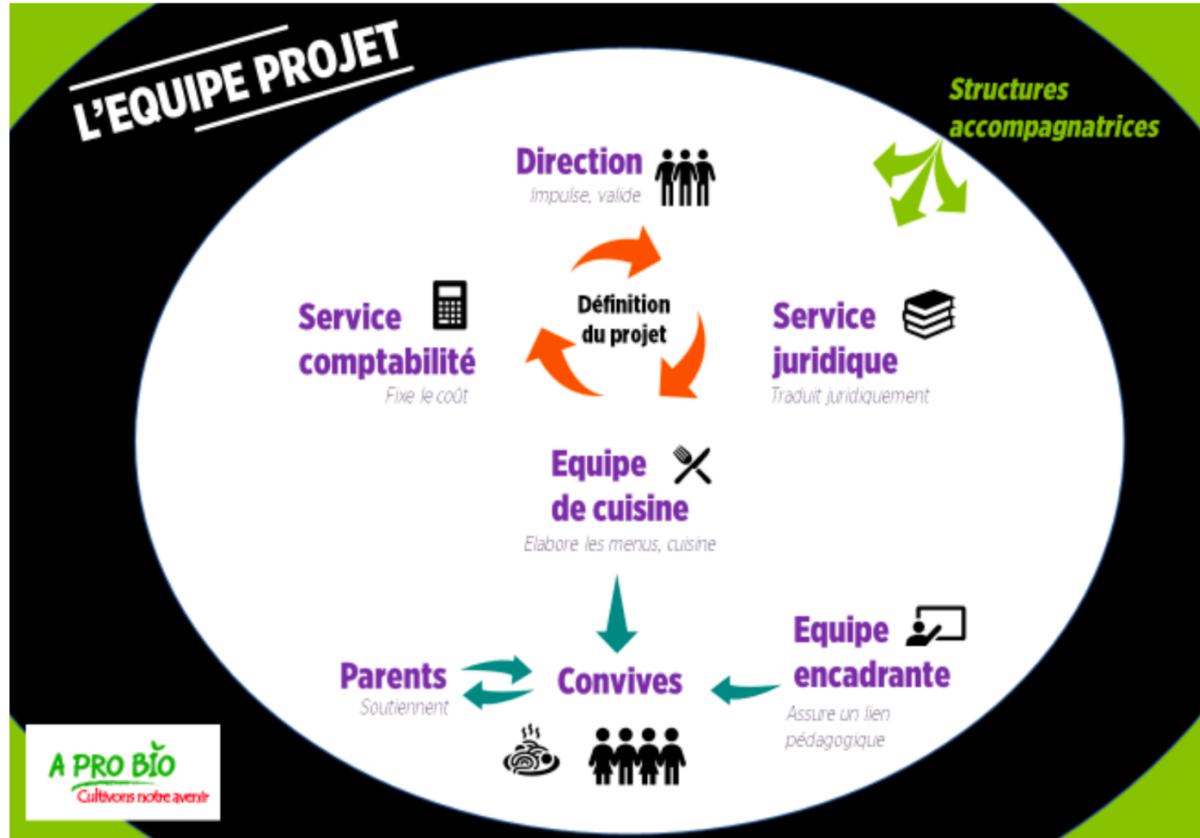
- Approche globale
- Série d'actions à mettre en œuvre
- Lien entre production et consommation
- Avancement pas à pas



# NOTRE MÉTHODE D'ACCOMPAGNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

## L'échelle de l'établissement

- un cœur de projet partagé par différents acteurs
- Outilage chronologique et/ou simultané
- Ne pas sous-estimer l'importance de chacun des acteurs



# POUR VALORISER TOUTES CES RÉUSSITES :

- Le site ressource : <https://www.territoirebioengage.fr/>
- **Objectifs :**

Valoriser, récompenser l'engagement politique  
Mettre en valeur les producteurs bio  
Mettre en valeur les équipes de restauration  
Mettre en cohérence les différentes politiques  
au sein d'une collectivité (foncier / RC)

- **Critères d'éligibilité :**

Dépasser 22% de bio en RC  
Dépasser x% de SAU bio





# LES AUTRES DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT ET DE VALORISATION

# **Les autres\* dispositifs d'accompagnement vers plus de bio, plus de qualité**

\*recensement non exhaustif

- Des structures spécialisées dans le développement du bio**

La FNAB = la Fédération Nationale d' Agriculture Biologique, les GRAB, les CIVAM

- Des démarches plus globales**

Intégrer un PAT (Projet Alimentaire Territorial)

- Des réseaux professionnels**

- Le réseau « Restau 'co »
- Le réseau Agores
- Des réseaux d'acheteurs plus ou moins spécialisés (Association 3AR, Resoco, APASP..)

- Des démarches de valorisation ou de certification**

- Mon Restau responsable
- Le label « En cuisine » d'Ecocert
- La plateforme “ma cantine”



# LE RÉSEAU MANGER BIO

# Qui sommes nous ?

Création en 2010

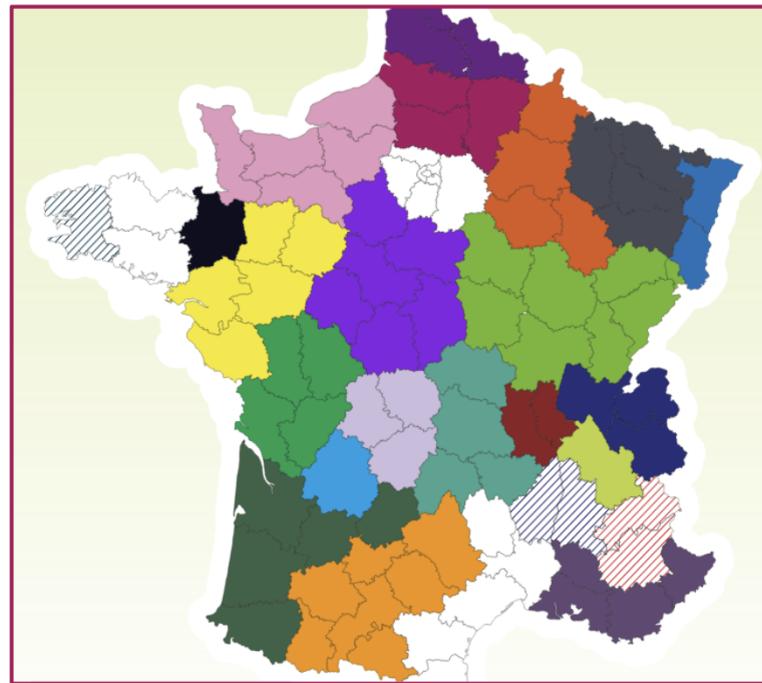
.....  
21 plateformes Bio Locales

.....  
+ de 1200 producteurs

.....  
+ de 3000 sites de la restauration  
collective servis

.....  
+ de 10 000 000 kg de produits bio locaux  
consommés

.....  
41,7 millions € en 2022 (+20,3% / N-1)

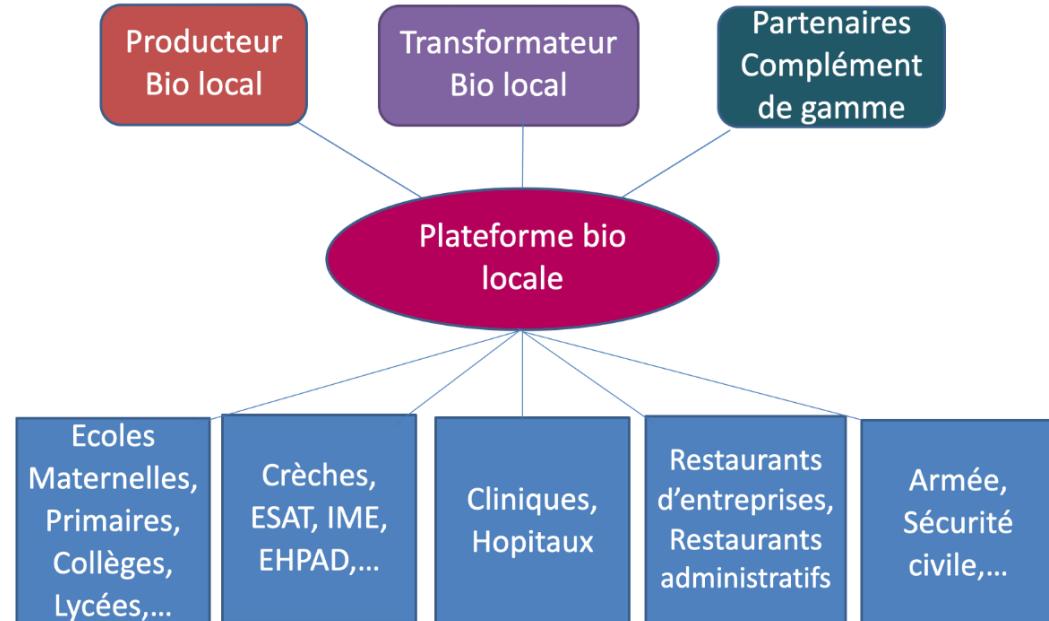


***Notre raison d'être : " Contribuer à la transformation écologique de la société et de l'agriculture en proposant aux acteurs de la production agricole et alimentaire des débouchés locaux, rémunérateurs et pérennes "***

# Du producteur bio local au convive

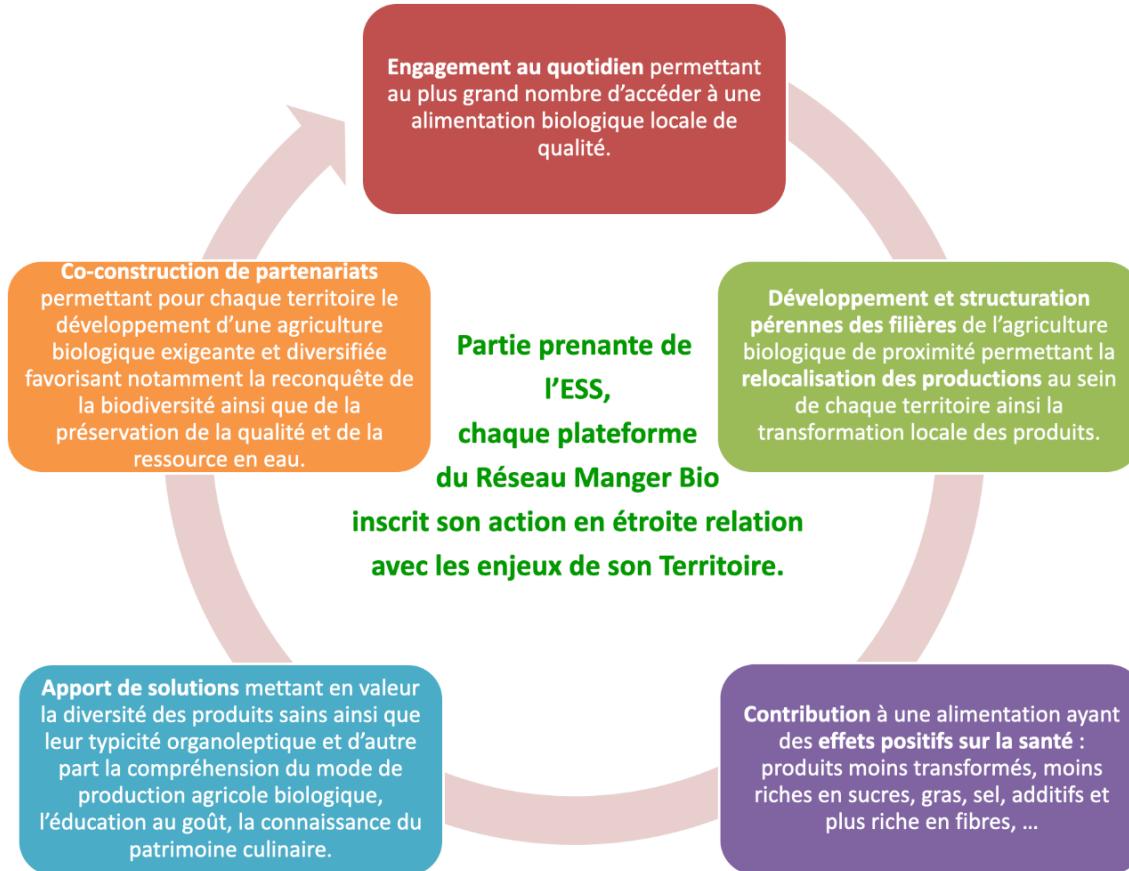
- 80% de l'offre provient des fournisseurs bio locaux des territoires
- 20% de l'offre est sourcée auprès de partenaires nationaux experts de la Bio

- Elaborer et argumenter une stratégie différenciante lors de la construction des appels d'offres avec les donneurs d'ordre pour positionner la Bio locale
- Garantir une offre performante de produits et de services aux décideurs en recherche de Bio locale
- Articuler au quotidien des services dédiés à la Restauration collective: planification de l'offre avec les producteurs, suivi de la qualité et sécurité des aliments, prise de commandes et suivi clients, réception et préparation des produits en entrepôt, organisation des livraisons, facturation

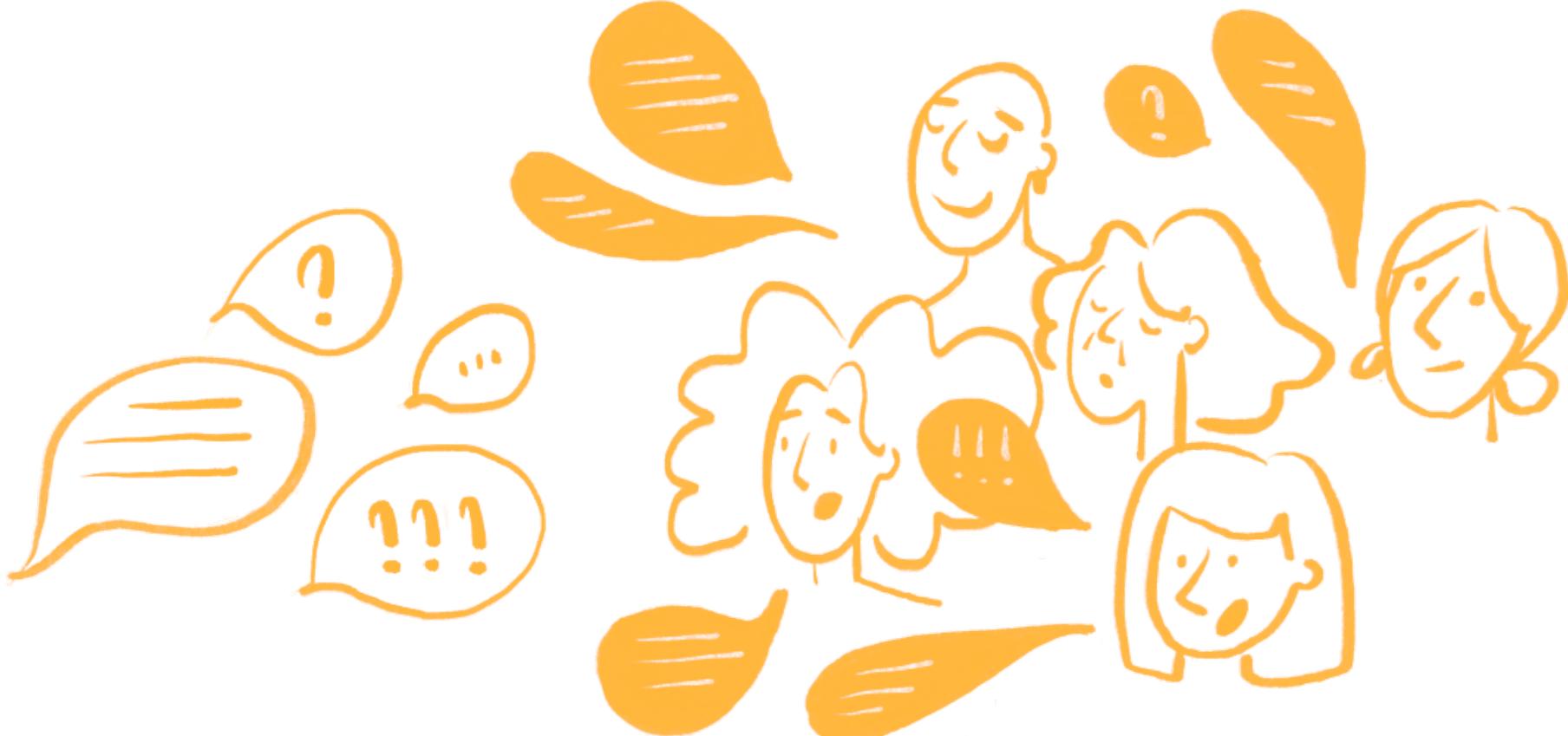


**Offre complète 100% bio, locale et de saison :** Produits laitiers ; Œufs ; Viandes de porc, bœuf, veau et agneau ; Volailles ; Fruits & Légumes frais ; Légumes secs ; Pains ; Produits d'épicerie ; Surgelés.

# Nos actions au cœur des enjeux des Territoires



# Q&R





Service public dédié aux lois EGAlim et Climat et Résilience et à la restauration collective, construit selon une méthode agile, répondant aux besoins des utilisateurs.

## 4 objectifs :



### Comprendre

et décrypter les mesures des lois EGAlim et Climat



### Accompagner

et outiller les gestionnaires et administrateurs



### Communiquer

entre pairs et à ses convives pour valoriser ses actions



### Collecter

les données afin d'évaluer la politique publique

# Qui est concerné ? qui s'inscrit sur la plateforme ?



**Les responsables  
légaux de services de  
restauration collective  
public et privé**



**Les structures,  
personnes ayant eu  
délégation pour le  
faire (ex : SRC, cuisine  
centrale...)**

## Direction ou fonctions supports:

- Élu(e)s de collectivité
- Directeurice d'établissement
- Gestionnaire administratif
- Comptable

## Restauration

- Responsable Restauration
- Chef(fe) et ou cuisinier
- Gestionnaire restaurant scolaire

*NB : une cantine peut avoir plusieurs "gestionnaires" qui peuvent modifier différentes parties du "diagnostic" de la cantine*

# Des outils pour valoriser votre démarche ...

Espace de gestion ▾ A propos de la loi EGAlim ▾ Nos cantines Communauté ▾ Statistiques ▾ Questions ? ▾

Accueil > Mes achats

## Mes achats

Une alimentation saine et durable commence par un suivi comptable de vos achats. Des nouvelles fonctionnalités arrivent bientôt dans cet espace !

+ Ajouter un produit    Créez plusieurs achats depuis un fichier

Chercher par produit ou fournisseur  Télécharger

Afficher les filtres

Date	Produit	Famille	Cantine	Prix HT
16 sept. 2022	boeuf haché	Viandes et volailles fraîches et surgelées	ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE	400,00 €
12 mai 2022	tomate	Fruits et légumes frais et surgelés	Bien manger bien bu	100,00 €
4 mai 2022	comme	Fruits et légumes frais et surgelés	Bien manger bien bu	100,00 €
12 juil. 2021	tomate	Fruits et légumes frais et surgelés	ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE	100,00 €

1-4 of 4 < >

Espace de gestion ▾ À propos de la loi EGAlim ▾ Nos cantines Communauté ▾ Statistiques ▾ Questions ? ▾

## Nos cantines



Découvrez les initiatives prises par nos cantines pour une alimentation saine, de qualité, et plus durable  
Consulter [les statistiques de votre collectivité \(régions et départements\)](#)

Recherche par nom de l'établissement  

Filtres [Afficher les filtres](#)

Trier par Date de création ↑

Page	1	2	3	...	2392	2393	2394	>
Cantine de Misson	Y 50 par jour / Misson / Ecole primaire (maternelle et élémentaire)	En 2021 : 74 % bio 3 % de qualité et durables		Lycée professionnel agricole Félix Gaillard	Y 280 par jour / Salles-de-Barbezieux / Secondaire lycée agricole	En 2020 : 3 % bio		

Communiquez avec vos convives  
(affiche à générer et page de publication)

Assurez le suivi de vos achats (en ligne ou par un tableau excel)

## Générez votre affiche « information des convives »

Pour mettre à jour ces données, rendez-vous sur [mes.cantines](#).

### Qualité des approvisionnements dans l'établissement ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE



Sur les 59 repas servis aux convives, pour l'année 2021, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables (liste de labels ci-dessous) utilisés dans la confection des repas

Approvisionnement 2021



# DÉMO

The image displays four screenshots of the 'ma cantine' app interface, showing different features:

- Top Left (Large Screen):** A landing page titled "Mieux manger de la crèche à l'EHPAD" featuring a cartoon chef character. It includes sections for meal planning and territorial monitoring.
- Bottom Left (Small Screen):** A meal planning section titled "Planifier ma cantine pour atteindre mes objectifs". It shows a user's profile picture and a list of items with checkboxes and HT values.
- Bottom Center (Medium Screen):** A section titled "Suivre l'évolution de mon territoire". It shows a user's profile picture and a list of items with checkboxes and HT values.
- Bottom Right (Small Screen):** A section titled "En savoir plus sur la cantine". It shows a user's profile picture and a list of items with checkboxes and HT values.
- Bottom Right (Large Screen):** A summary section titled "La mesure". It displays statistics: "33 % ont réalisé la mesure « qualité des produits »" (with a red flower icon), "35 % bio moyen" (with AB and EU organic logos), and "14 % durables et de qualité moyen" (with various quality logos).

# Questions

[support@egalim.beta.gouv.fr](mailto:support@egalim.beta.gouv.fr)

