

**Observatoire
national
de la restauration
collective bio
et durable**

RAPPORT 2022

**Un
Plus
Bio**

L'OBSERVATOIRE

L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable a été créé en 2017 par Un Plus Bio et le label Ecocert « En Cuisine ». L'Observatoire a été le premier outil à mettre en avant les leviers de la transition alimentaire dans les cantines et les changements opérés par les collectivités pour se reconnecter à leur territoire.

Dès 2018, l'Observatoire fusionne avec la plateforme créée par le programme de recherche Lascaux sur les politiques publiques alimentaires et intègre ainsi de nouvelles dimensions à son questionnaire (foncier, santé, éducation, gouvernance...).

Chaque année, un rapport est édité par Un Plus Bio. Il synthétise les résultats collectés à partir de l'enquête en ligne accessible sur le site **www.observatoire-restauration-biodurable.fr** et des données d'Ecocert « En Cuisine ». Il est diffusé gratuitement pour les élus, techniciens, professionnels et citoyens qui s'interrogent sur l'alimentation des cantines de leur territoire et qui cherchent à comprendre : comment agir ? Qu'est-ce qui se fait déjà ailleurs ? Dans les grandes villes, les départements, les territoires ruraux ? Que produisent les politiques publiques menées par ces collectivités ? Sur quoi mettent-elles les moyens ? Que font-elles de bien ?

Bonne lecture.

**Un
Plus
Bio**

Sommaire

Échantillon 2022 : un record

p.4

1. Un échantillon de près de 10 000 cantines et 1,4 million de repas p.5
2. Une collecte de données organisée par Ecocert et Un Plus Bio p.6
3. Un panorama de plus en plus complet dans certaines régions p.7
4. Une restauration scolaire prédominante dans l'échantillon p.9
5. Une moyenne de 36% de bio dans les assiettes p.11

Résultats 2022 : l'heure du bilan

p.12

Bio à la cantine : une progression indiscutable malgré la crise

p.13

6. Bio : les achats continuent de progresser p.13
7. Coûts : les cantines bio toujours à l'équilibre p.14
8. Les petites collectivités, locomotives des repas bio p.15
9. Inflation : des augmentations peu perceptibles en 2021 p.16
10. Local : le coup d'avance des cantines bio p.17

Loi Egalim : des avancées à consolider

p.19

11. Menu végétarien hebdomadaire : une pratique adoptée avec prudence p.19
12. Gaspillage alimentaire : beaucoup s'en préoccupent, peu le mesurent p.21
13. Suppression du plastique : un défi pour les grandes villes p.22

Politiques publiques alimentaires : des signaux encourageants

p.23

14. PAT : les cantines continuent de faire bouger les territoires p.23
15. Compétences : les collectivités font appel à de nouvelles ressources p.24
16. Foncier : le phénomène des régies agricoles s'accélère p.25

Conclusion et perspectives : que nous dit l'Observatoire pour demain ?

p.26

Partenaires

p.27

ÉCHANTILLON 2022

Un record

En 2022, ce sont près de **10 000 cantines** et **1,4 million de repas** qui sont passés au crible par l'Observatoire, soit **16%** des 7 millions de repas servis quotidiennement en restauration scolaire en France. Un record de participation qui permet de confirmer les tendances observées ces dernières années sur l'évolution de la restauration collective et surtout de nourrir notre compréhension des transitions en cours sur les territoires en matière d'alimentation.

Pour en savoir plus sur ce qui les caractérise, cette partie dresse un portrait en 5 points.

1 Un échantillon de près de 10 000 cantines et 1,4 million de repas

CHAQUE ANNÉE, LE RAPPORT DE L'OBSERVATOIRE DRESSE LE PORTRAIT DES CANTINES BIO ET LOCALES EN FRANCE

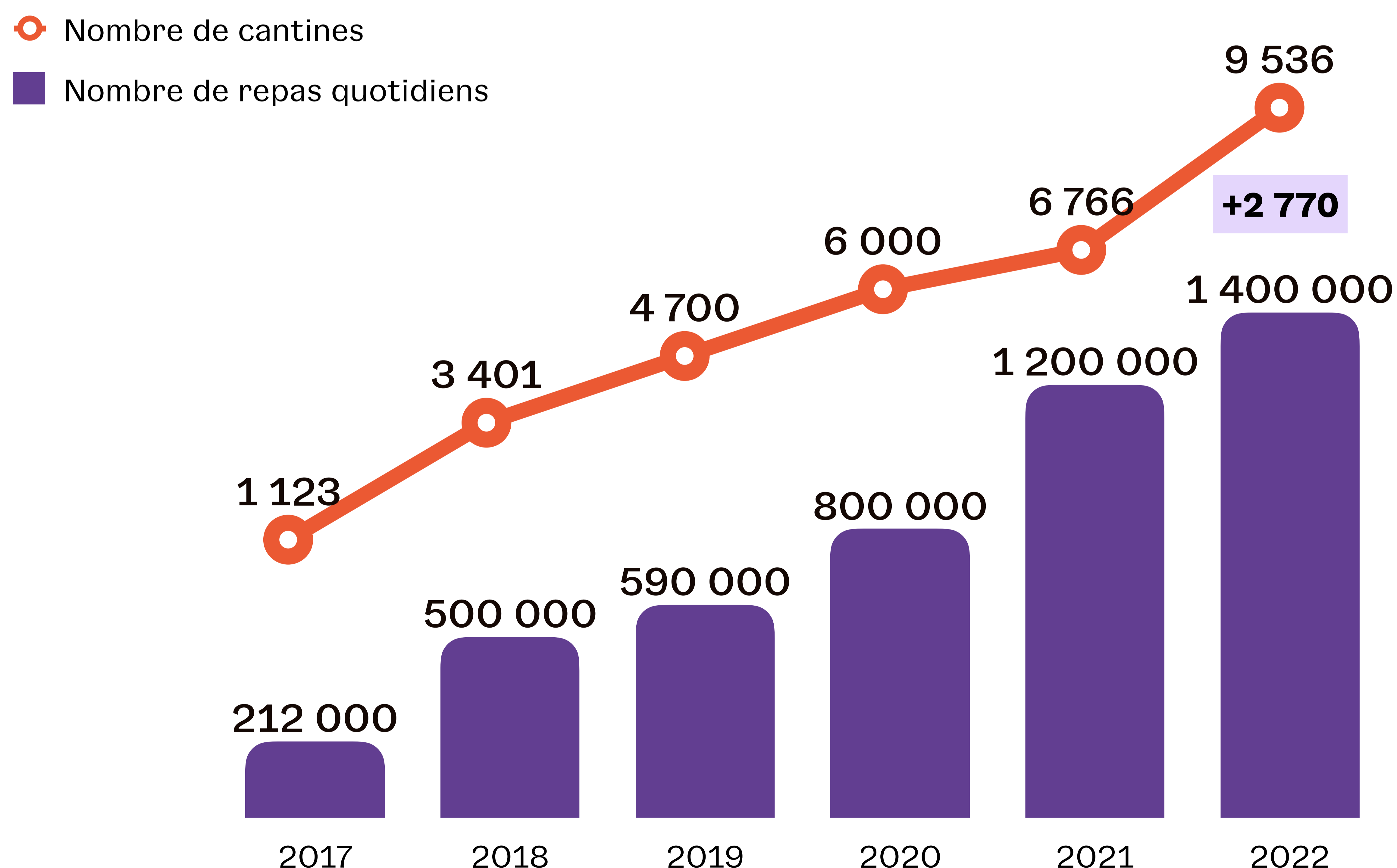
Depuis la première édition en 2017, l'Observatoire capitalise des données sur les pratiques et les politiques publiques mises en oeuvre sur les territoires, à partir de deux échantillons. D'un côté, les structures qui renseignent l'enquête en ligne, de l'autre, les structures auditées par Ecocert pour le label « En Cuisine ». Ainsi, en 2022, le rapport de l'Observatoire couvre un échantillon de **9 536** cantines et **1 403 567** repas, soit **2 770** cantines de plus qu'en 2021. Une progression qui s'explique par l'arrivée de nombreuses petites structures (moins de 500 repas/jour) dans l'échantillon, ce qui influe davantage sur le nombre de cantines que le nombre de repas. Néanmoins, l'échantillon a augmenté de 200 000 repas quotidiens, en raison de la participation de dix nouvelles villes de plus de 50 000 habitants à l'enquête.

Dans un contexte social, économique et politique qui bouscule les stratégies alimentaires des territoires, le rapport de l'Observatoire apporte chaque année des éclairages et des repères sur les pratiques, les facteurs de réussite et les dynamiques émergentes en matière d'alimentation. Il permet aux élus, aux équipes des collectivités et aux citoyens de mieux appréhender les enjeux alimentaires et de se saisir des cantines comme leviers de développement de leur territoire.

Quatre ans après la promulgation de la loi Egalim, le rapport 2022 revient aussi sur les principaux leviers identifiés pour atteindre l'objectif de 50% de produits durables dont 20% de produits bio.

ÉVOLUTION DU NOMBRE DE CANTINES ET DE REPAS ANALYSÉS

depuis la création de l'Observatoire en 2017



2 Une collecte de données organisée par Ecocert et Un Plus Bio

LES COLLECTIVITÉS DE L'OBSERVATOIRE CONTRIBUENT À RENFORCER NOS CONNAISSANCES SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

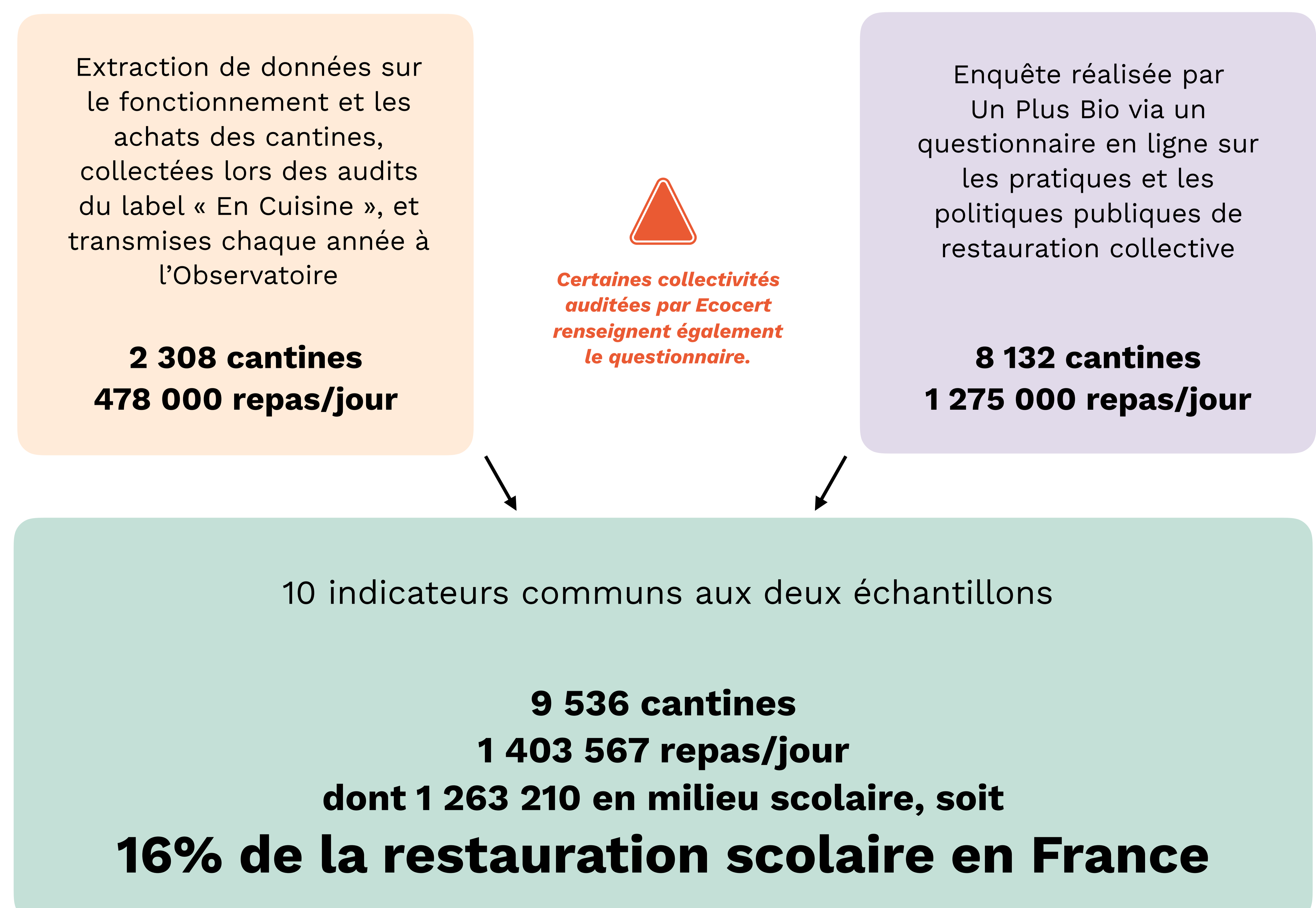
Chaque année, l'organisme certificateur Ecocert livre à l'Observatoire une base de données anonymisées issue des audits réalisés dans le cadre du label « En Cuisine » entre le 1er janvier et le 31 décembre de l'année précédente. Cet échantillon vient s'ajouter aux données déclaratives collectées via l'enquête de l'Observatoire et renforce ainsi l'échantillon global. Cela représente aussi un gage de fiabilité dans l'interprétation des résultats qui peut être confortée ou nuancée par ces données vérifiées.

Concernant l'enquête en ligne, les collectivités sont mobilisées par l'intermédiaire :

- des fondateurs et partenaires de l'Observatoire,
- des collectivités territoriales qui en font le relai sur leur territoire,
- d'une veille technique et médiatique sur les politiques alimentaires et d'une communication ciblée vers les collectivités identifiées.

Ainsi, parmi les répondants, ce sont à **85%** des techniciens et à **15%** des élus qui renseignent le questionnaire de l'Observatoire. Cette méthode de collecte permet aussi d'avoir un échantillon équitablement réparti, avec **40%** de structures labellisées « En Cuisine », **30%** de structures ni labellisées « En Cuisine », ni adhérentes de l'association Un Plus Bio, **20%** de structures labellisées et adhérentes, et enfin **10%** uniquement adhérentes d'Un Plus Bio.

MÉTHODE DE COLLECTE DES DONNÉES



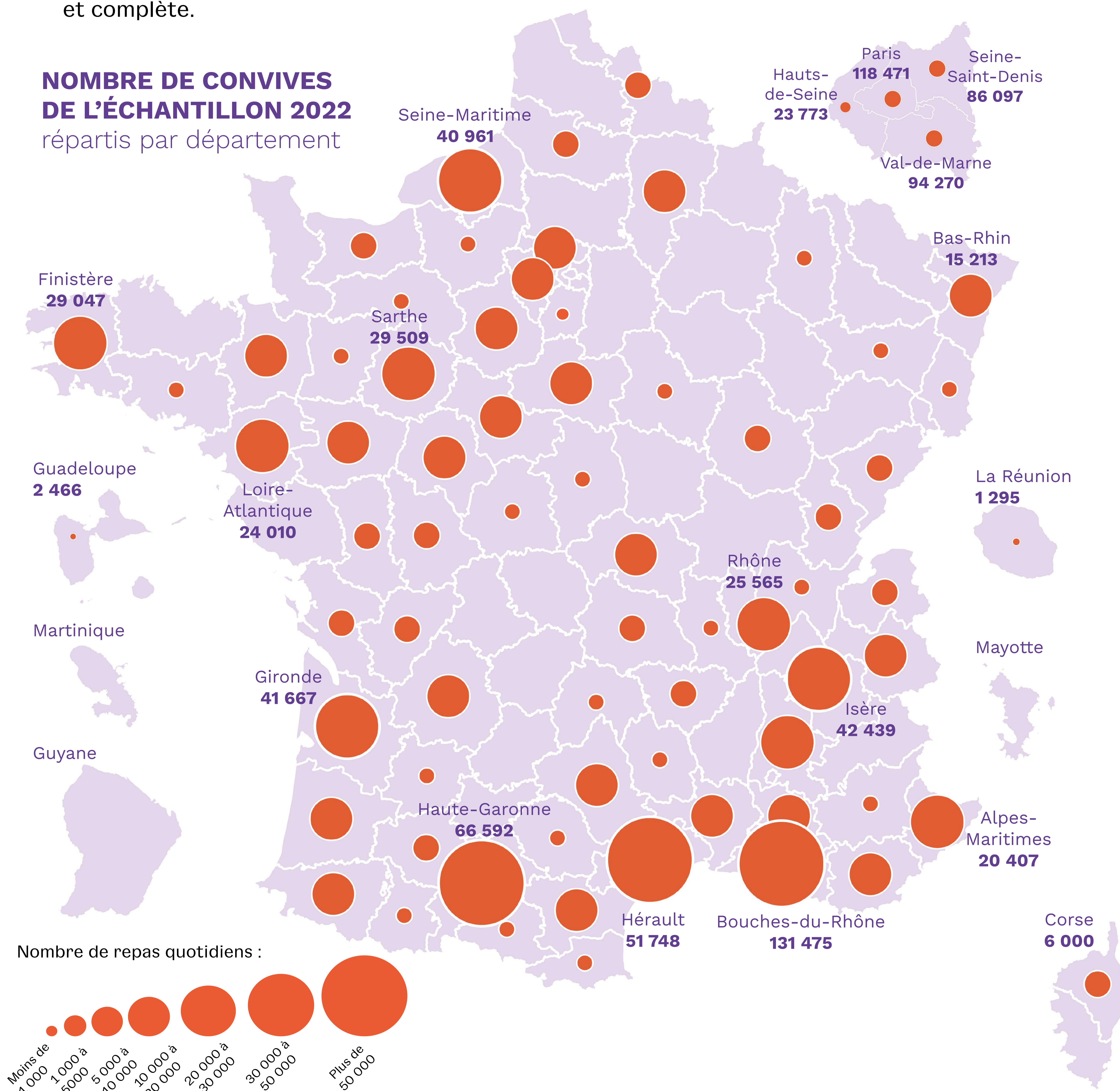
3 Un panorama de plus en plus complet dans certaines régions

90% DES DÉPARTEMENTS MÉTROPOLITAINS ET D'OUTRE-MER COMPTENT À MINIMA UNE COLLECTIVITÉ DANS L'OBSERVATOIRE

En 2022, l'enquête a renforcé la participation de territoires peu touchés jusqu'à présent, notamment dans le grand ouest et le nord de la France. Cependant, la répartition de l'échantillon par département met en avant des disparités. Ces écarts reflètent :

- Une concentration du nombre de convives dans les agglomérations et les métropoles. En effet, **64%** des communes de l'échantillon se situent en milieu urbain.
- La participation à l'Observatoire de plusieurs échelons de collectivités sur un même territoire (communes pour les écoles primaires, intercommunalités pour les crèches et département pour les collèges par exemple) permettant ainsi d'avoir une vision plus précise et complète.

NOMBRE DE CONVIVES DE L'ÉCHANTILLON 2022 répartis par département

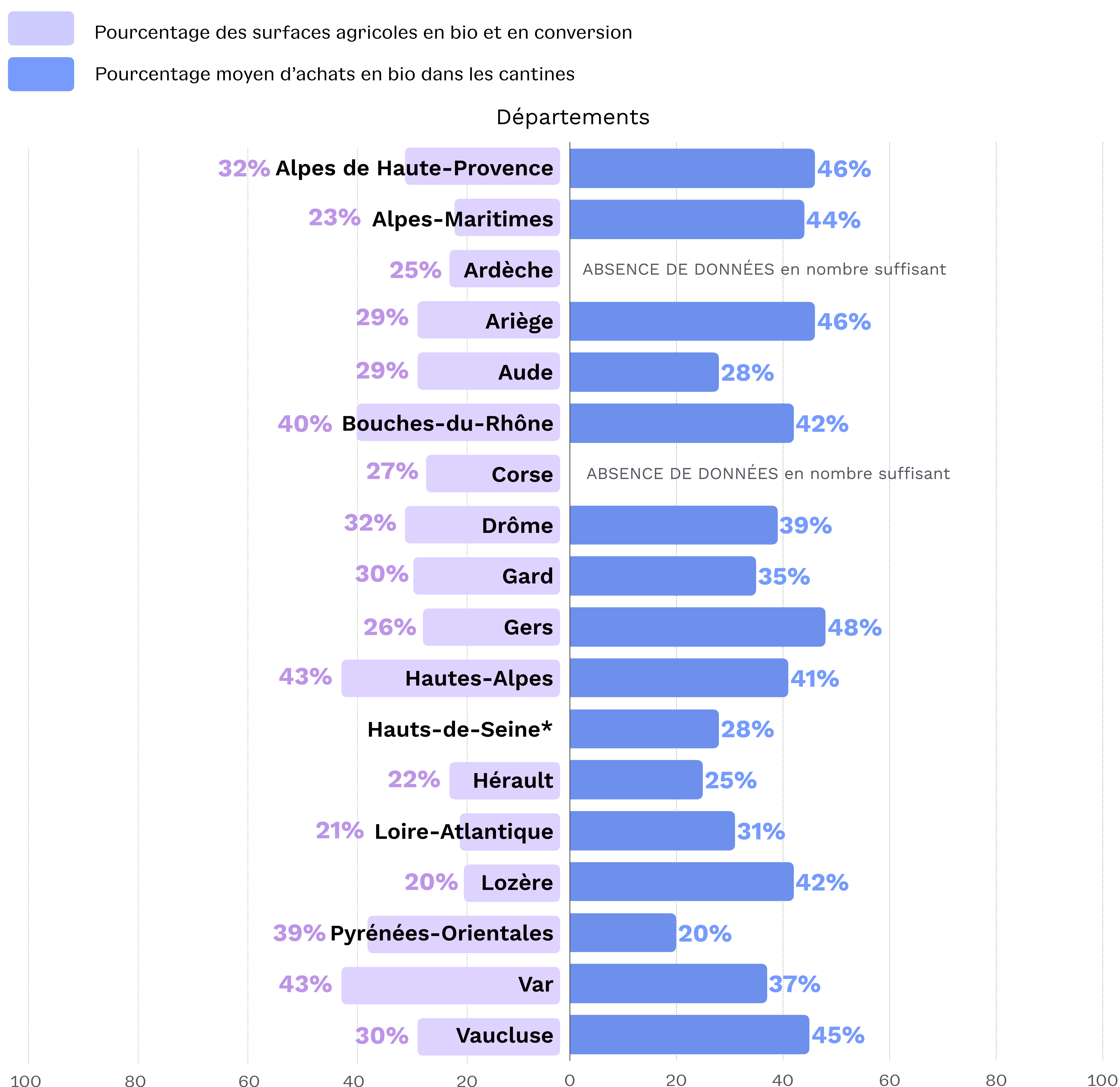


SUR LES DÉPARTEMENTS LES MIEUX DOTÉS EN SURFACES AGRICOLES BIO, LES COLLECTIVITÉS ONT TENDANCE À ÊTRE PLUS EN AVANCE SUR LE BIO DANS LES CANTINES

D'après l'enquête 2022, le bio représente en moyenne **39%** des achats dans les cantines des départements qui cultivent plus de 20% de leurs surfaces agricoles en bio, contre **29%** sur les autres départements. À noter également que la moitié des départements engagés dans le label « En Cuisine » se trouve parmi les 18 départements les plus bio de France.

Cependant, ces observations méritent d'être éprouvées et confortées à partir d'autres indicateurs, car il existe des cas contradictoires : on trouve des départements avec peu de surfaces en bio et avec des cantines très engagées sur le bio, et inversement.

ACHATS BIO DANS LES CANTINES DES 18 DÉPARTEMENTS À PLUS DE 20% DE SURFACES AGRICOLES EN BIO (Agence Bio, 2021)



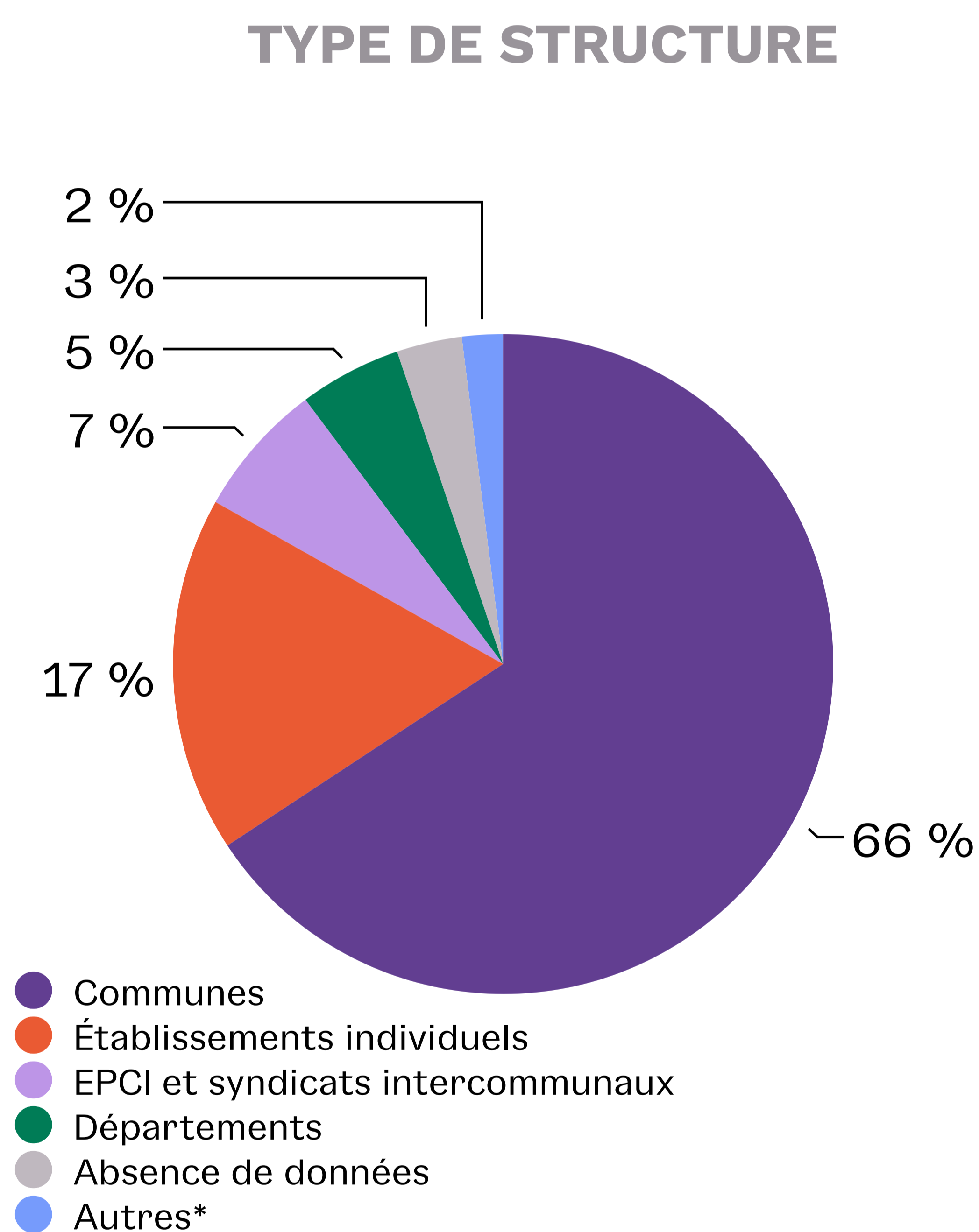
* 100% des surfaces agricoles sont en bio sur le département des Hauts-de-Seine, mais il y a moins de 50 ha de SAU.

4 Une restauration scolaire prédominante dans l'échantillon

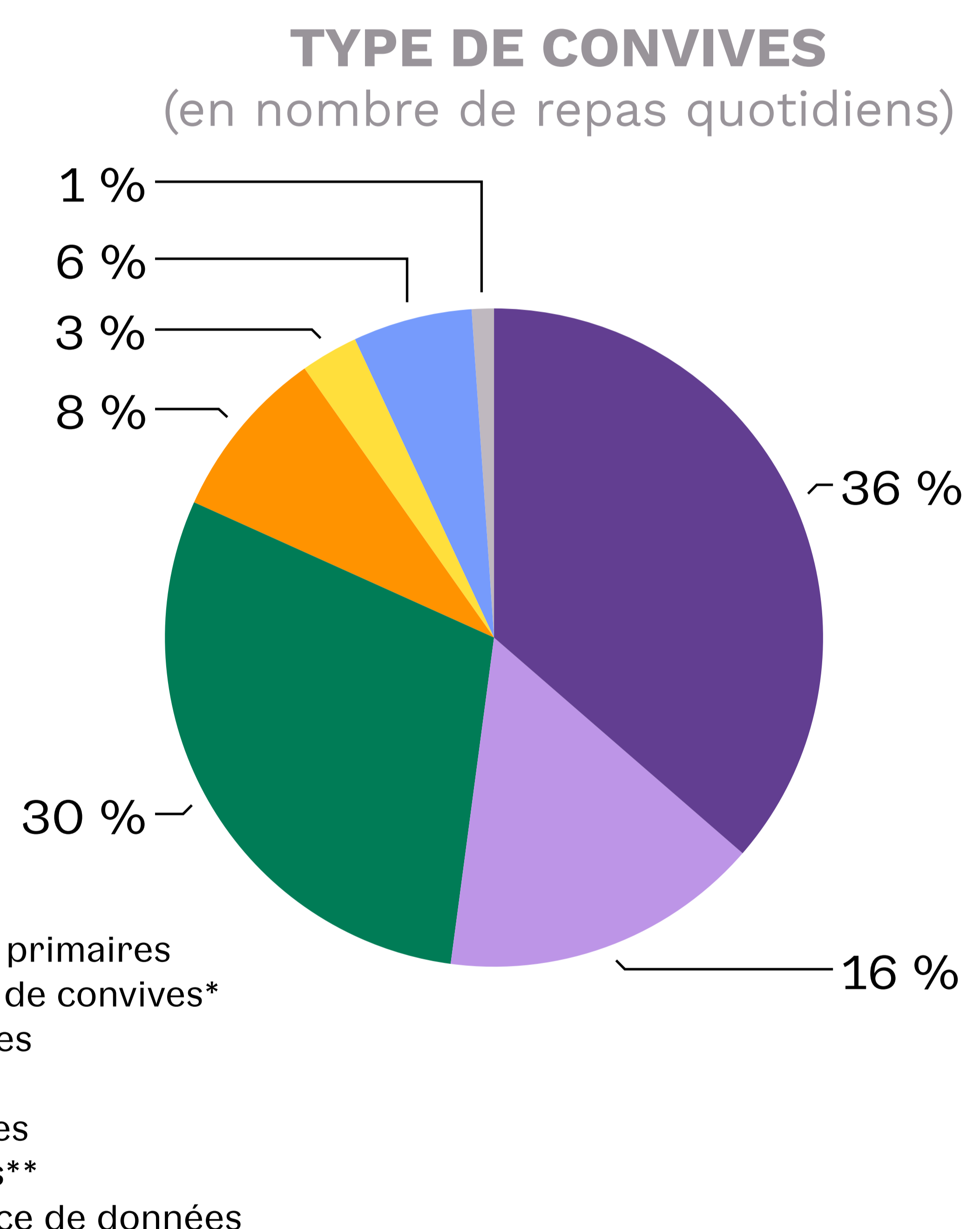
Les résultats de l'Observatoire reposent sur des données issues à **80%** de collectivités qui gèrent des repas en restauration scolaire (de la maternelle au lycée). Parmi elles, les départements montent en puissance dans l'échantillon, car ils sont de plus en plus nombreux à déployer le label « En Cuisine » sur leurs collèges.

En second plan, les crèches sont très bien représentées, avec l'arrivée dans l'Observatoire d'intercommunalités souvent compétentes sur la petite enfance, mais aussi parce que certaines collectivités s'attaquent en priorité à la qualité de l'alimentation en crèche, avant d'engager la démarche sur d'autres établissements.

À l'heure actuelle, les établissements médicaux et les restaurants universitaires sont très peu nombreux dans l'échantillon, car les démarches de restauration bio et durable y sont moins fréquentes.

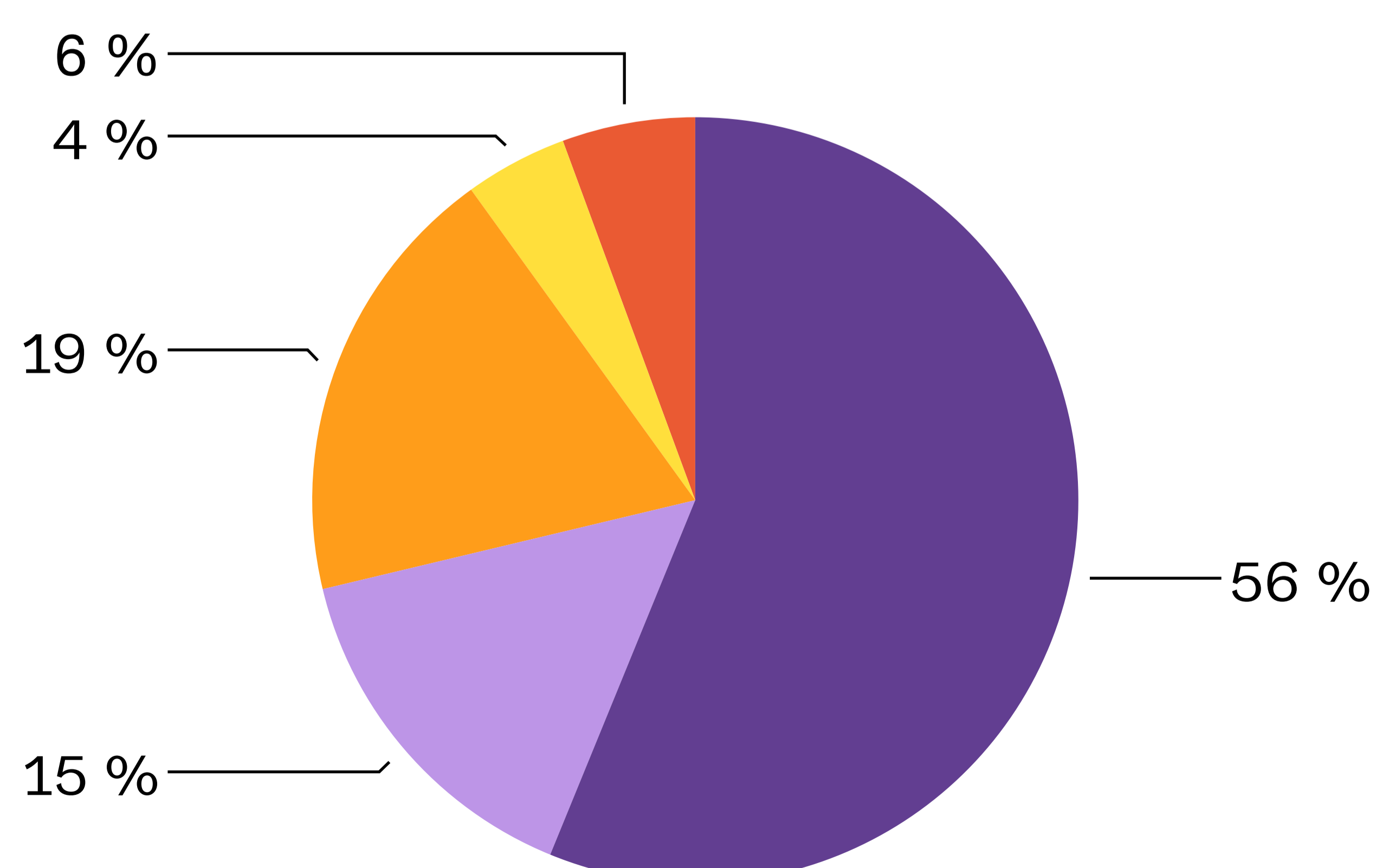


* La catégorie « Autres » concerne les régions et les sociétés privées de restauration.



* La catégorie « Mixité de convives » concerne les cuisines centrales de l'échantillon Ecocert, qui livrent les repas auprès de plusieurs types d'établissement sans possibilité de distinction dans les données. Cependant, ces cuisines centrales appartenant principalement à des communes, la majorité des repas est destinée aux écoles primaires.

** La catégorie « Autres » concerne les Ehpad, maisons de retraite et foyers pour personnes âgées, les hôpitaux et établissements médico-sociaux, ainsi que les restaurants administratifs, les centres de loisirs et de vacances.

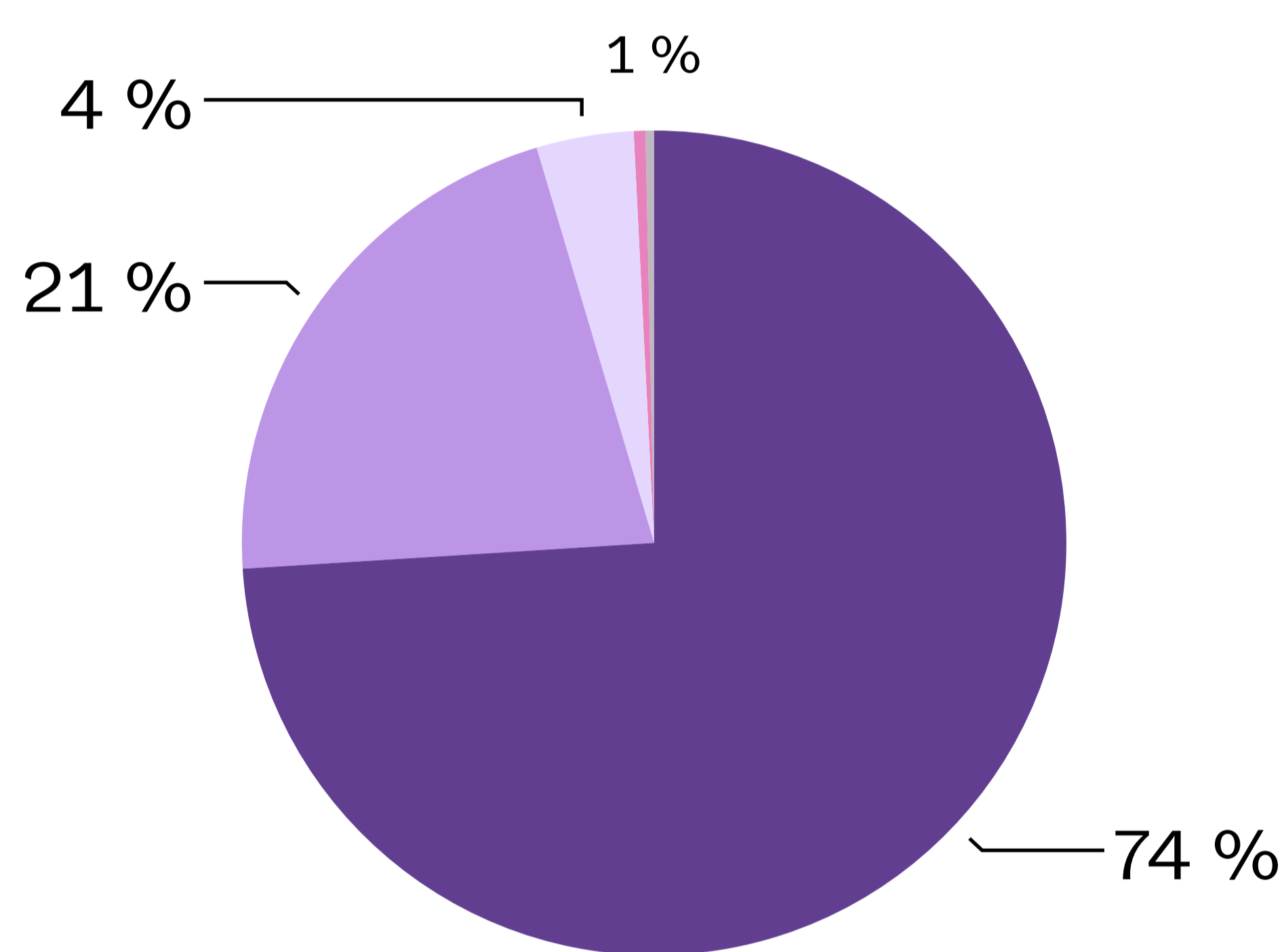


LES CANTINES EN RÉGIE RESTENT PLUS NOMBREUSES QU'EN CONCÉDÉ, AVEC UNE MAJORITÉ DES REPAS PRODUITS EN CUISINE CENTRALE

Comme le montrent les graphiques ci-dessous, la répartition de l'échantillon entre gestion directe et concédée est assez proche de la répartition nationale. À l'inverse, dans l'échantillon, les cuisines centrales ont un poids nettement plus important qu'au niveau national. Cette différence est liée à la prédominance de la restauration scolaire dans l'échantillon de l'Observatoire alors qu'elle ne représente que **34%** environ de la restauration collective au niveau national. En l'absence de données plus précises, on peut donc faire l'hypothèse que les cuisines sur place sont mieux représentées que les cuisines centrales dans d'autres secteurs de la restauration (travail, médico-social, universités).

MODE DE GESTION

- GESTION DIRECTE
- GESTION CONCÉDÉE
- Mixte*
- Les deux**
- Absence de données

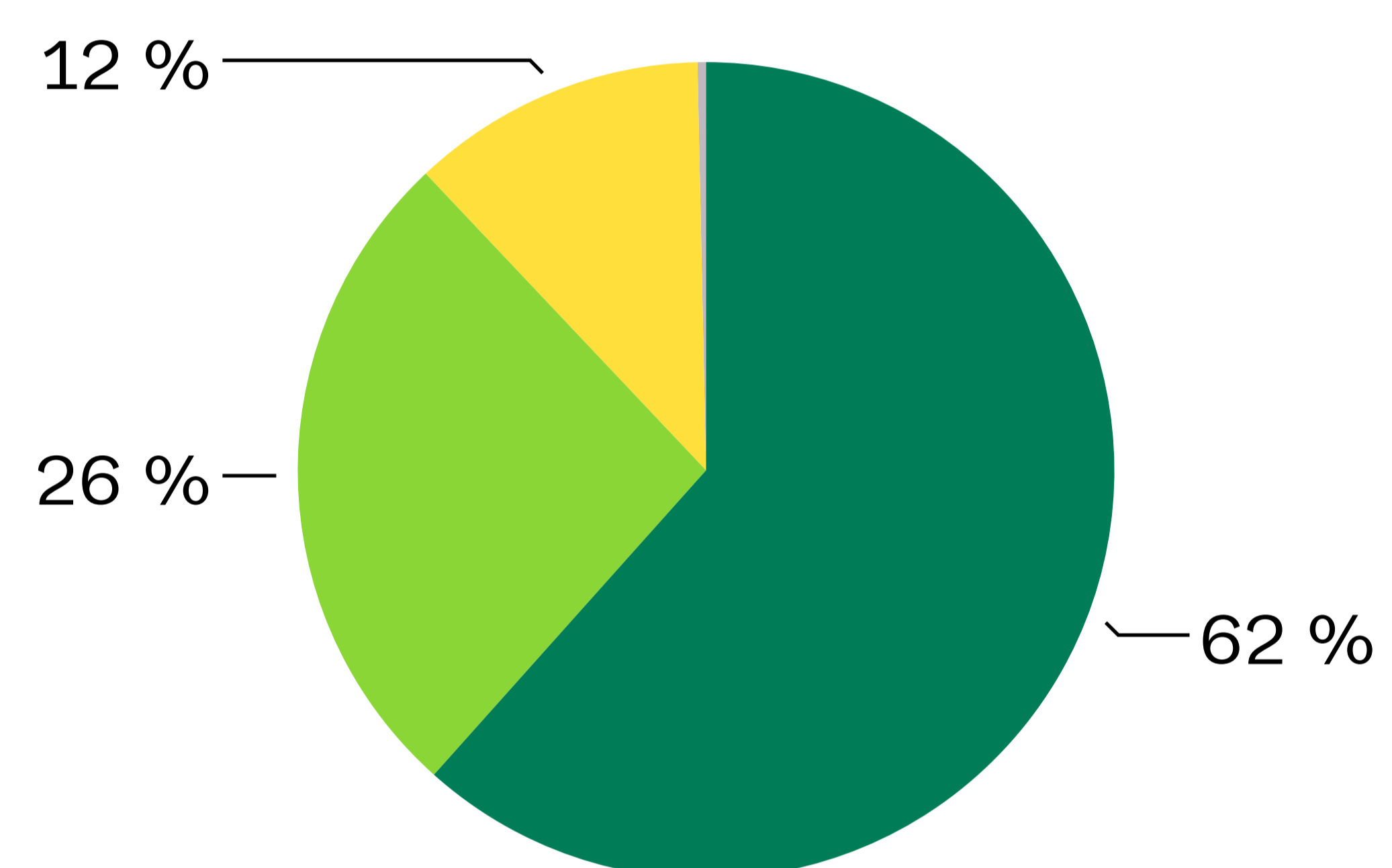


* « Mixte » : représente les structures qui délèguent une partie seulement du service de restauration (approvisionnement, production, livraison...). Dans la plupart des cas, c'est l'approvisionnement qui est délégué.

** « Les deux » : représente les collectivités qui cumulent deux modes de gestion pour différents établissements (exemple : les crèches en régie et les écoles primaires en gestion concédée).

MODE DE PRODUCTION

- CUISINE CENTRALE
- CUISINE SUR PLACE
- Les deux*
- Absence de données



* « Les deux » : représente les collectivités qui cumulent deux modes de production pour différents établissements (exemple : un département qui a des collèges en cuisine sur place et des collèges livrés par une cuisine centrale).

REPÈRES NATIONAUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

(Source : synthèse des données Food-Market Vision, Xerfi, CHD Expert et Néo-restauration, 2018)

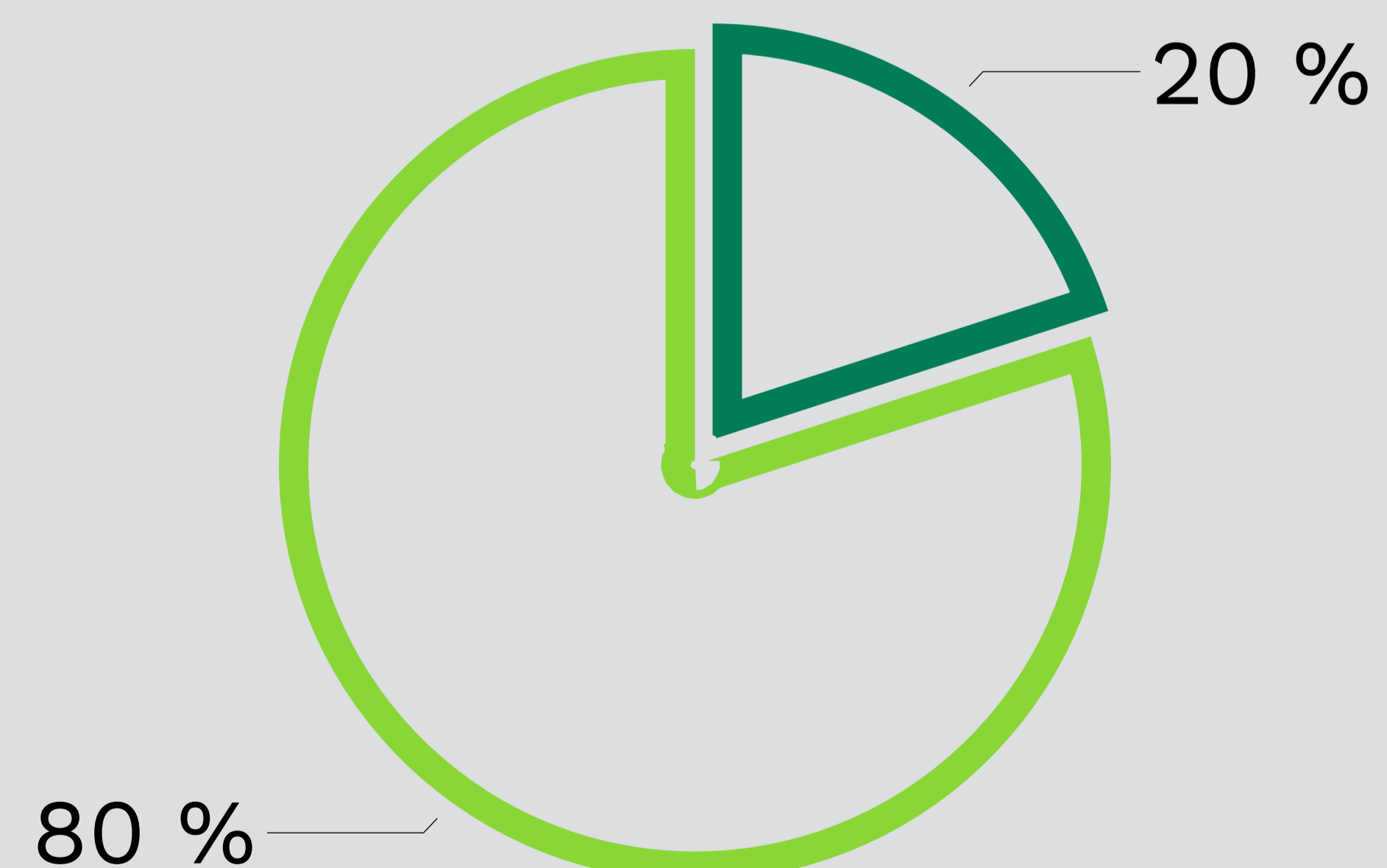
MODE DE GESTION

- Gestion directe
- Gestion concédée



MODE DE PRODUCTION

- Cuisine centrale
- Cuisine sur place



NB : Les graphiques sont représentés en nombre de repas pour permettre d'apprécier davantage le poids de chaque modèle d'organisation.

5

Une moyenne de 36% de bio dans les assiettes

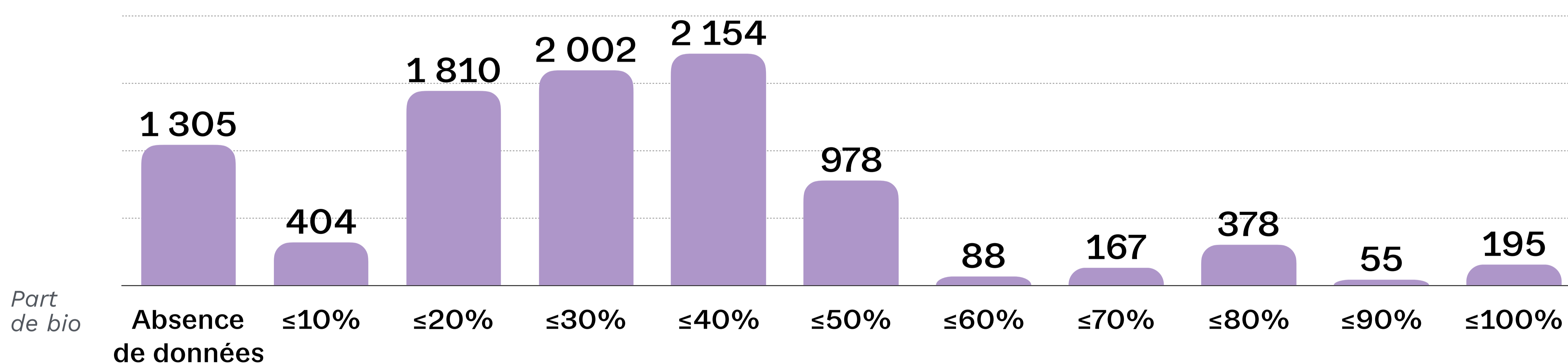
DANS L'ÉCHANTILLON, DEUX CANTINES SUR TROIS ONT DÉJÀ DÉPASSÉ LES 20% DE BIO IMPOSÉS PAR LA LOI EGALIM AU 1ER JANVIER 2022

Ainsi, dans le paysage national, si l'on se réfère à la moyenne nationale de 6,6% de bio en restauration collective (Agence Bio, 2021), l'Observatoire concerne des structures déjà engagées dans l'introduction de produits bio. En effet, la majorité de l'échantillon se situe entre 20% et 40% de bio, même si 23% des cantines n'ont pas atteint les 20% de bio, et 3% ont dépassé 80% de bio. À noter également que pour 14% des cantines de l'échantillon le pourcentage de bio n'est pas connu, soit parce qu'elles ont des données partielles soit parce qu'elles n'ont pas d'outil de suivi des achats en bio.

La comparaison du pourcentage de bio par type de convives nous donne une autre information : les crèches seraient plus avancées que les autres structures sur le bio. En effet, c'est souvent à la crèche que les attentes et revendications des parents sur l'alimentation sont les plus fortes. Un phénomène qui pousse les collectivités à agir en priorité sur la petite enfance.

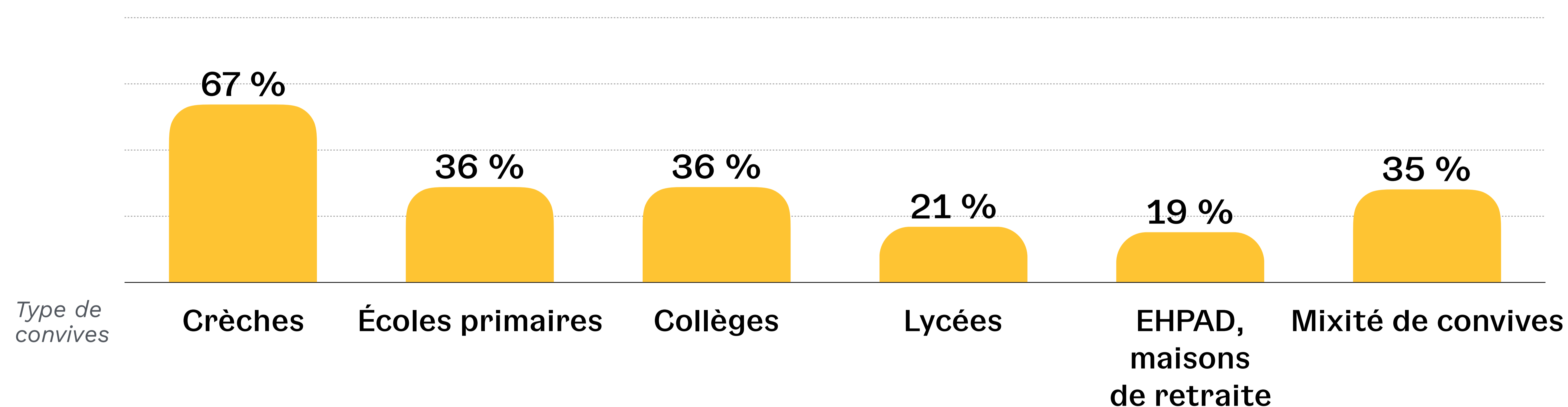
RÉPARTITION DE L'ÉCHANTILLON 2022 SELON LE NIVEAU DE BIO

■ Nombre de cantines



POURCENTAGE MOYEN DE PRODUITS BIO PAR TYPE DE CONVIVES

■ Part de bio



Un pourcentage de bio en valeur d'achat :

Pour évaluer la part d'aliments bio dans les cantines, la valeur d'achat est devenue la référence. Elle est accessible pour tous les établissements, traçable à partir des factures, et depuis le 1er janvier 2022, imposée par la loi Egalim comme méthode de calcul des pourcentages. À noter également que tous les pourcentages de bio indiqués dans ce rapport ont été calculés sur l'année 2021 (et à partir de montants hors taxe), car la comptabilité des collectivités porte sur l'année civile et non scolaire.

RÉSULTATS 2022

L'heure du bilan

Au moment où de nombreuses collectivités s'interrogent sur les choix à faire en matière de restauration collective, l'Observatoire livre des **constats rassurants** sur les démarches de transition engagées par certains territoires. Il faut toutefois prendre en considération que les chiffres du bio, du local et du coût des denrées ont été calculés sur l'année 2021, dans un contexte international qui n'était pas encore marqué par la guerre en Ukraine, ni par les tensions sur les prix alimentaires et de l'énergie.

Néanmoins, dès 2020, la restauration collective a été mise à rude épreuve avec la crise sanitaire qui a bouleversé les pratiques (fluctuation du nombre de repas, gestion des stocks, sous-effectif, application des protocoles...). Pour autant, les résultats de l'enquête relèvent que les pratiques orientées vers le bio et le local en restauration collective n'ont pas été modifiées. Les collectivités **gardent le cap** et accélèrent même sur la transformation de leurs politiques publiques alimentaires.

Ce **6e rapport** de l'Observatoire confirme aussi la tendance des cantines bio à s'approvisionner localement, car elles ont mis en place des outils pour garantir une transparence sur l'origine et la qualité des denrées, là où d'autres collectivités ne sont pas en mesure d'avoir l'information.

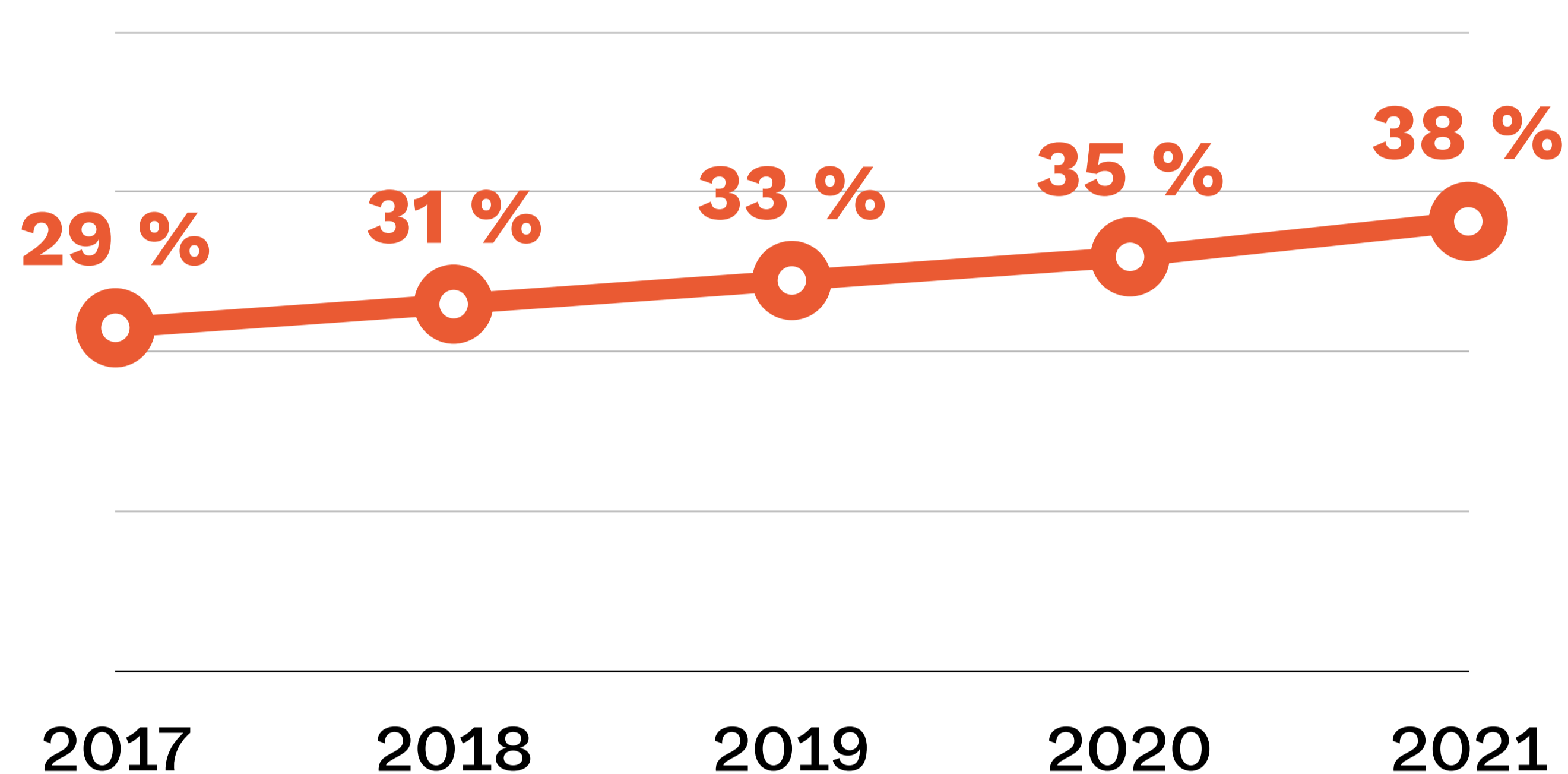
Enfin, sur les menus végétariens et la suppression des plastiques, l'Observatoire dresse un **premier bilan positif** des mesures rendues obligatoires par la loi **Egalim**. Pour autant, rares sont les collectivités à avoir été au-delà des objectifs fixés. Aussi, le rapport marque un temps d'arrêt sur les freins qui persistent dans ces démarches.

6 Bio : les achats continuent de progresser

MALGRÉ LES PERTURBATIONS DE LA CRISE SANITAIRE, LES COLLECTIVITÉS CONFIRMENT LEUR ENGAGEMENT DANS LA QUALITÉ ALIMENTAIRE

ÉVOLUTION DE LA PART DE BIO

entre 2017 et 2021



Entre 2017 et 2021, les achats bio des cantines ont progressé de près de **10%** en moyenne. La crise du Covid de ces deux dernières années n'a pas entamé l'appétit des cantines pour le bio. Un résultat qui traduit plusieurs phénomènes :

- **La restauration collective reste une priorité de l'action publique locale** : dans l'échantillon, les collectivités ont toutes acté des décisions et des changements en matière de qualité alimentaire en restauration collective. Ainsi, ces deux dernières années, elles n'ont pas fléchi et ont maintenu le cap sur les objectifs qu'elles s'étaient fixées en termes d'approvisionnement en produits bio, locaux et de qualité, malgré les nouvelles contraintes imposées par la crise sanitaire.
- **L'effet stimulant des achats bio** : l'introduction de produits bio dans les menus signifie généralement une évolution des familles d'aliments introduits (plus de produits bruts et de saison) et dans le choix des fournisseurs. Cette réorganisation pousse les équipes à aller plus loin : une fois une famille de produits passée en bio, elles passent à la suivante.

À LA LOUPE : LE DÉTAIL DES TENDANCES

Échantillon 2017-2021

Tendance (hausse, baisse)	% des collectivités concernées	Évolution moyenne pour chaque groupe
	52 %	15 %
	34 %	0 %
	14 %	-9 %

On constate que **52%** des collectivités ont augmenté de 15% en moyenne leur pourcentage de bio, que **34%** n'ont pas connu d'évolution, et **14%** ont diminué de 9% en moyenne leurs achats en bio. Deux hypothèses peuvent sans doute expliquer cette baisse :

- D'une part, la **méthode de calcul** du pourcentage de bio s'est affinée, notamment depuis l'arrivée d'Egalim. Les collectivités qui évaluaient la part de bio à partir du nombre de composantes se basent maintenant sur la valeur d'achat, ce qui a pu engendrer des écarts dans le pourcentage déclaré entre deux années.
- D'autre part, plusieurs élections ont eu lieu sur cette période, amenant parfois des **choix politiques différents** en matière d'alimentation.

Échantillon 2017-2021 : zoom sur les 70 collectivités suivies pendant 5 ans

Chaque année, 70 collectivités, qui représentent **3 000 cantines** et **400 000 repas quotidiens**, renseignent et mettent à jour l'évolution de leurs coûts et de leurs pourcentages de bio et de local. Bien que ces collectivités représentent **24%** de l'échantillon global de 2022, elles nous livrent des informations précieuses sur l'évolution des pratiques alimentaires dans les cantines. À noter que **45%** d'entre elles sont labellisées Ecocert « En Cuisine ».

7 Coûts : les cantines bio toujours à l'équilibre

À 36% DE BIO EN MOYENNE SUR L'ÉCHANTILLON, LE COÛT DENRÉES MOYEN S'ÉLÈVE À 2,14€ PAR REPAS

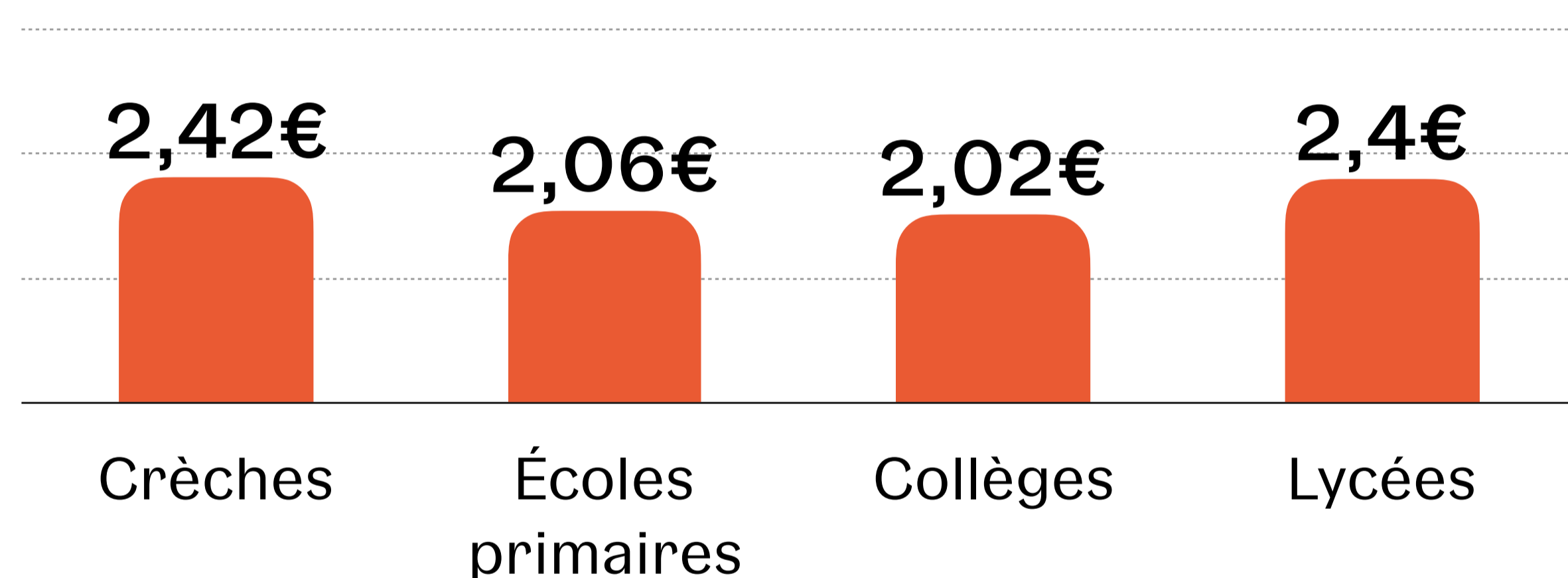
Cette année, les résultats confirment que les collectivités qui proposent des repas bio à la cantine continuent de maîtriser leur budget. Bien qu'il existe de grandes disparités dans les coûts denrées, qui vont de 1,10€ et 5,08€ par repas, la majorité de l'échantillon se situe autour de 2€ (entre 1,70€ et 2,30€).

Pour mieux comprendre, les graphiques ci-dessous nous éclairent sur les facteurs qui influencent ce coût. Ainsi, on observe qu'il est principalement lié au type de structure et au mode d'organisation du service de restauration :

- Les collectivités en **cuisine centrale**, et donc celles qui ont le plus grand nombre de repas, ont tendance à avoir un coût denrées inférieur aux **cuisines sur place**.
- Les **lycées** ont tendance à avoir un coût denrées plus élevé que le reste des établissements scolaires en raison des quantités, excepté pour les **crèches** autonomes, souvent de très petites structures, qui ont le coût denrées le plus haut (2,50€/repas).

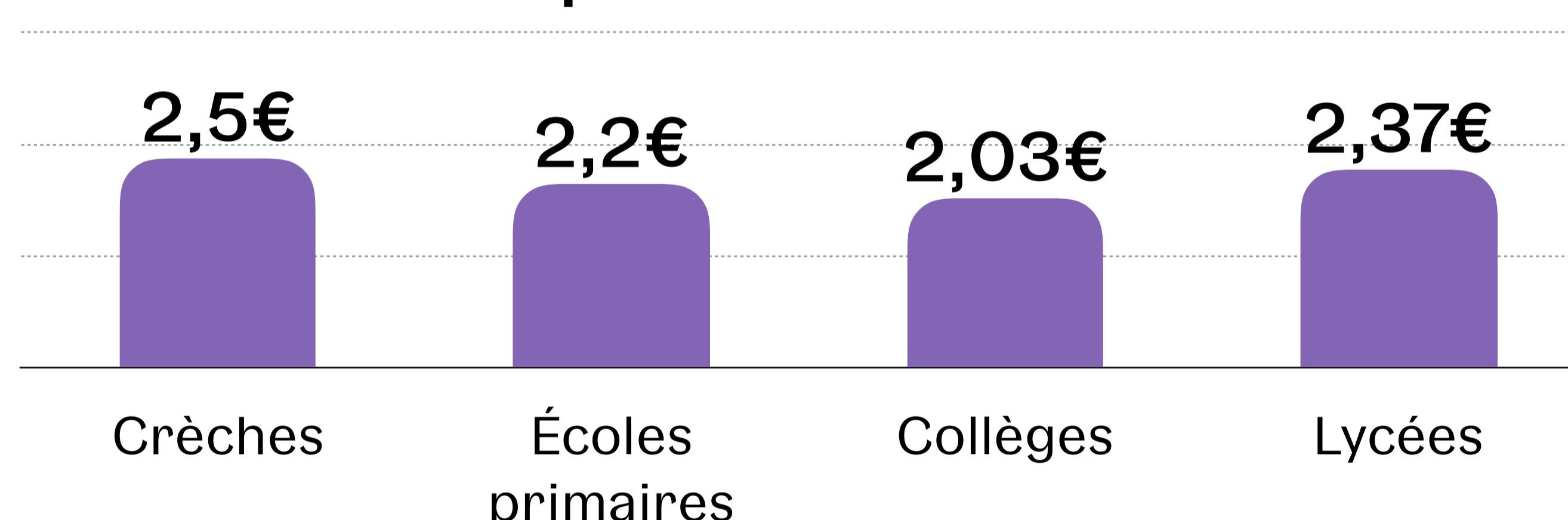
COÛT DENRÉES MOYEN D'UN REPAS

SELON LE TYPE DE CONVIVES :

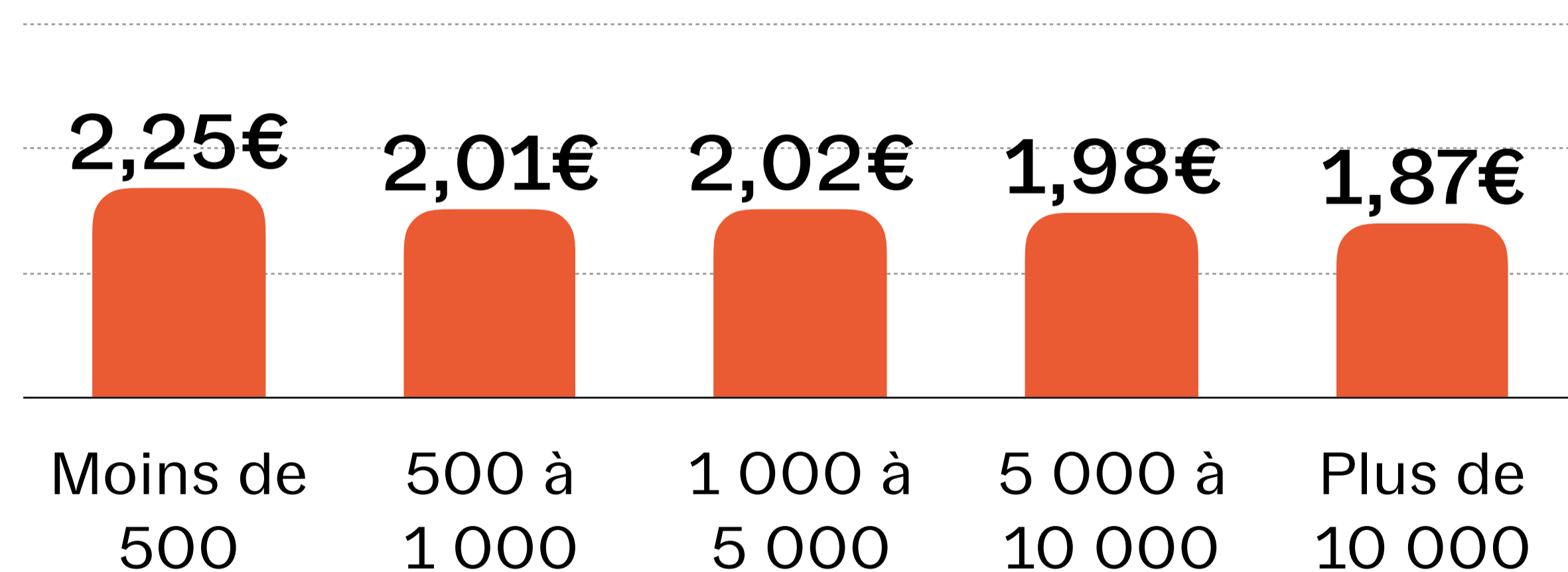


SELON LE MODE DE PRODUCTION :

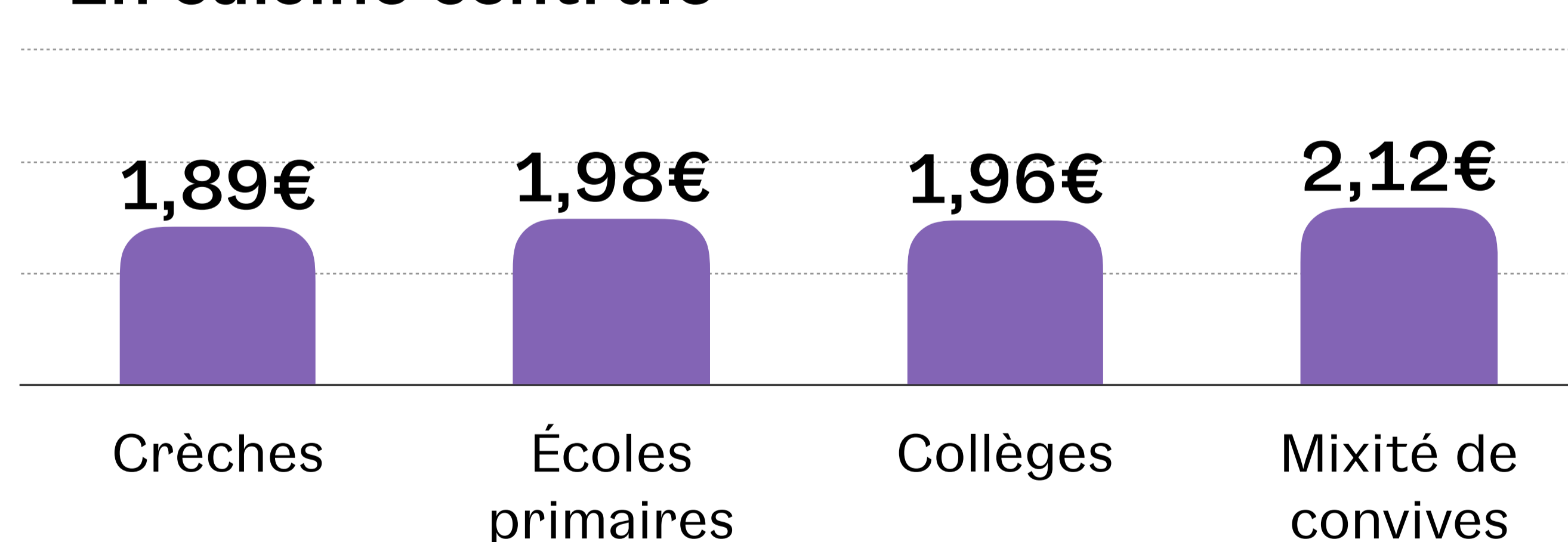
En cuisine sur place



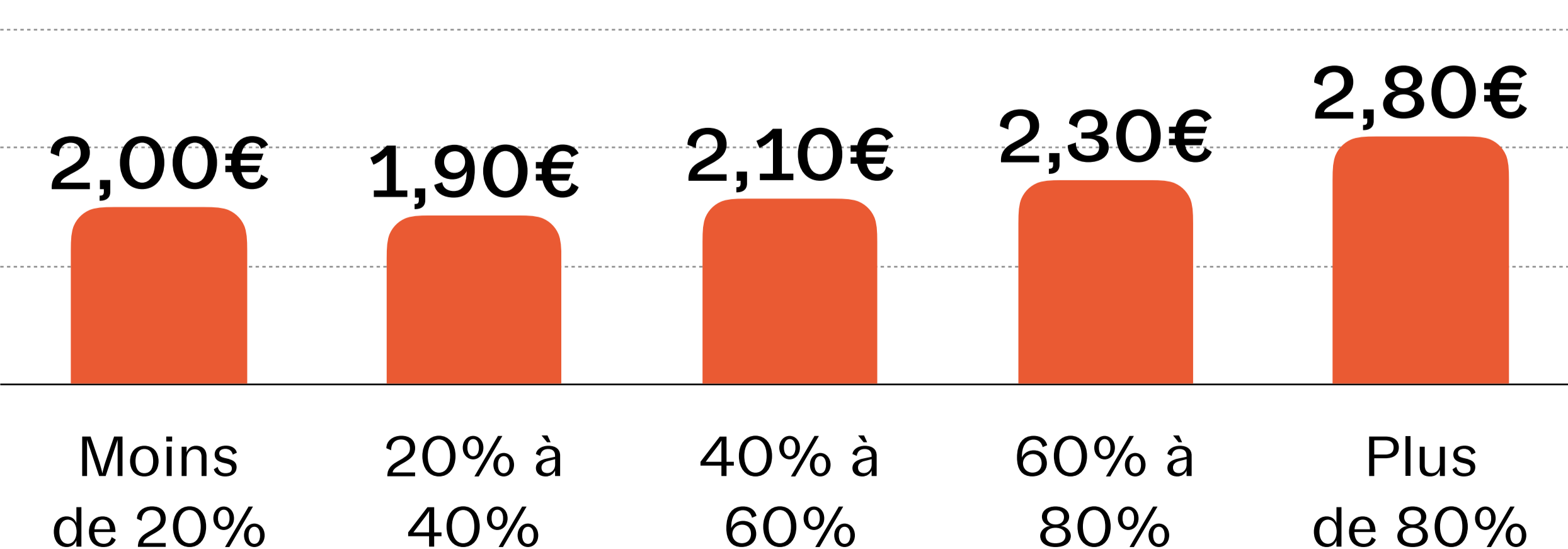
SELON LE NOMBRE DE REPAS/JOUR :



En cuisine centrale



SELON LE NIVEAU DE BIO :



Dépasser les 20% de bio imposés par la loi Egalim ne coûte pas forcément plus cher.

En effet, comme le montrent les résultats de l'Observatoire, quand elles modifient leurs achats, les collectivités cherchent toutes les marges possibles pour acheter plus de produits bio. Ainsi, **95%** d'entre elles luttent contre le gaspillage alimentaire et **91%** proposent des menus végétariens.

8

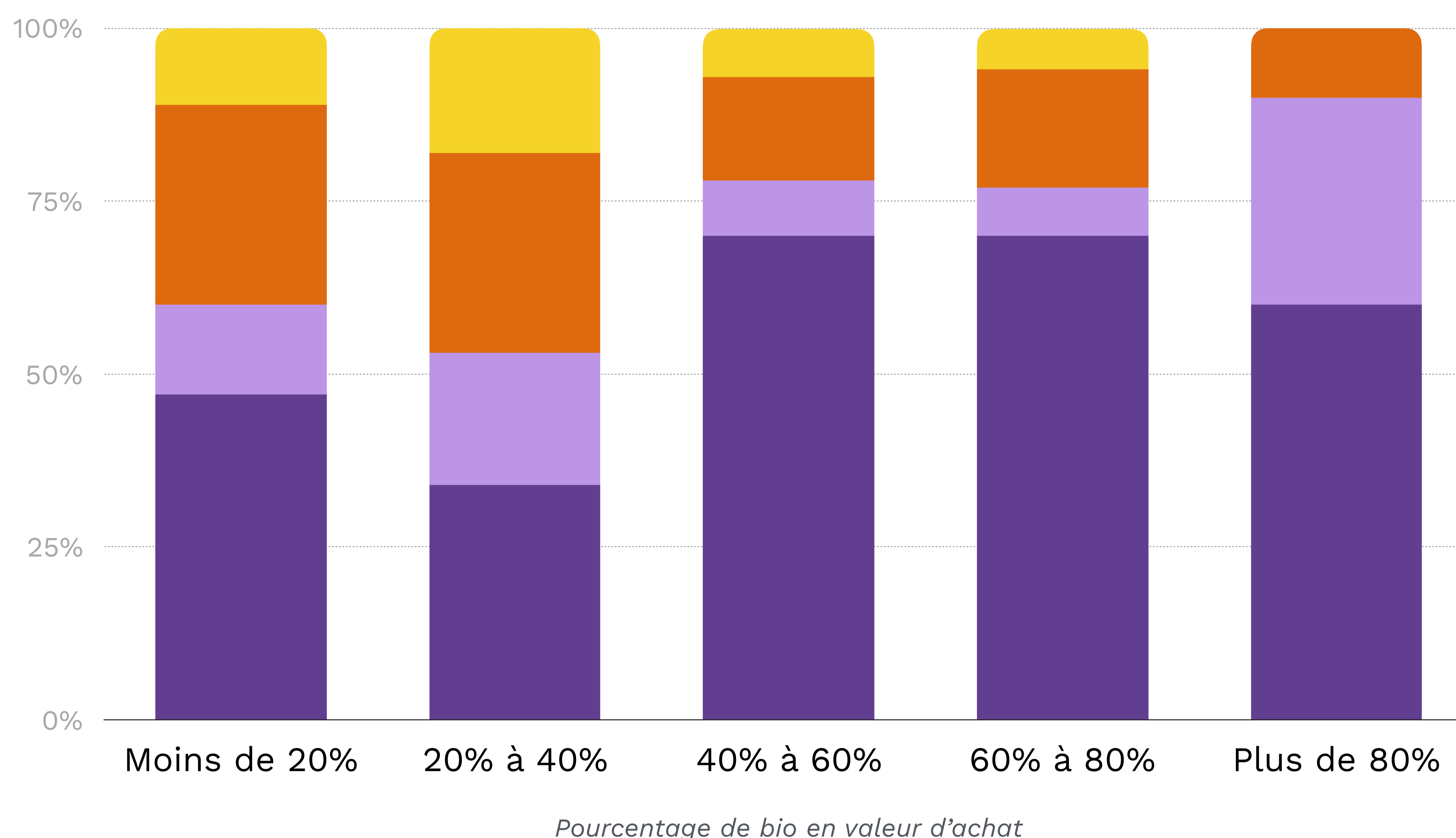
Les petites collectivités, locomotives des repas bio

DANS LES PLUS PETITES STRUCTURES, LA TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION BIO ET LOCALE SE FAIT PLUS RAPIDEMENT

Les graphiques suivants nous donnent des indications précieuses sur les caractéristiques des collectivités selon le niveau de bio atteint. Ainsi, on constate que **90%** des cantines à plus de 80% de bio sont des petites communes ou de petites villes, ce qui a aussi une incidence sur le coût denrées par repas (cf. graphique du coût denrées par niveau de bio p.14). En effet, les commandes en petites quantités ne permettant pas d'avoir des prix aussi avantageux qu'en grandes quantités, ces structures ont tendance à avoir un coût denrées par repas plus élevé.

RÉPARTITION DES COMMUNES DE L'ÉCHANTILLON SELON LEUR TAILLE ET LEUR NIVEAU DE BIO

- Grandes villes (plus de 5 000 repas/jour)
- Villes moyennes (1 000 à 5 000 repas/jour)
- Petites villes (500 à 1 000 repas/jour)
- Petites communes (moins de 500 repas/jour)



9 Inflation : des augmentations peu perceptibles en 2021

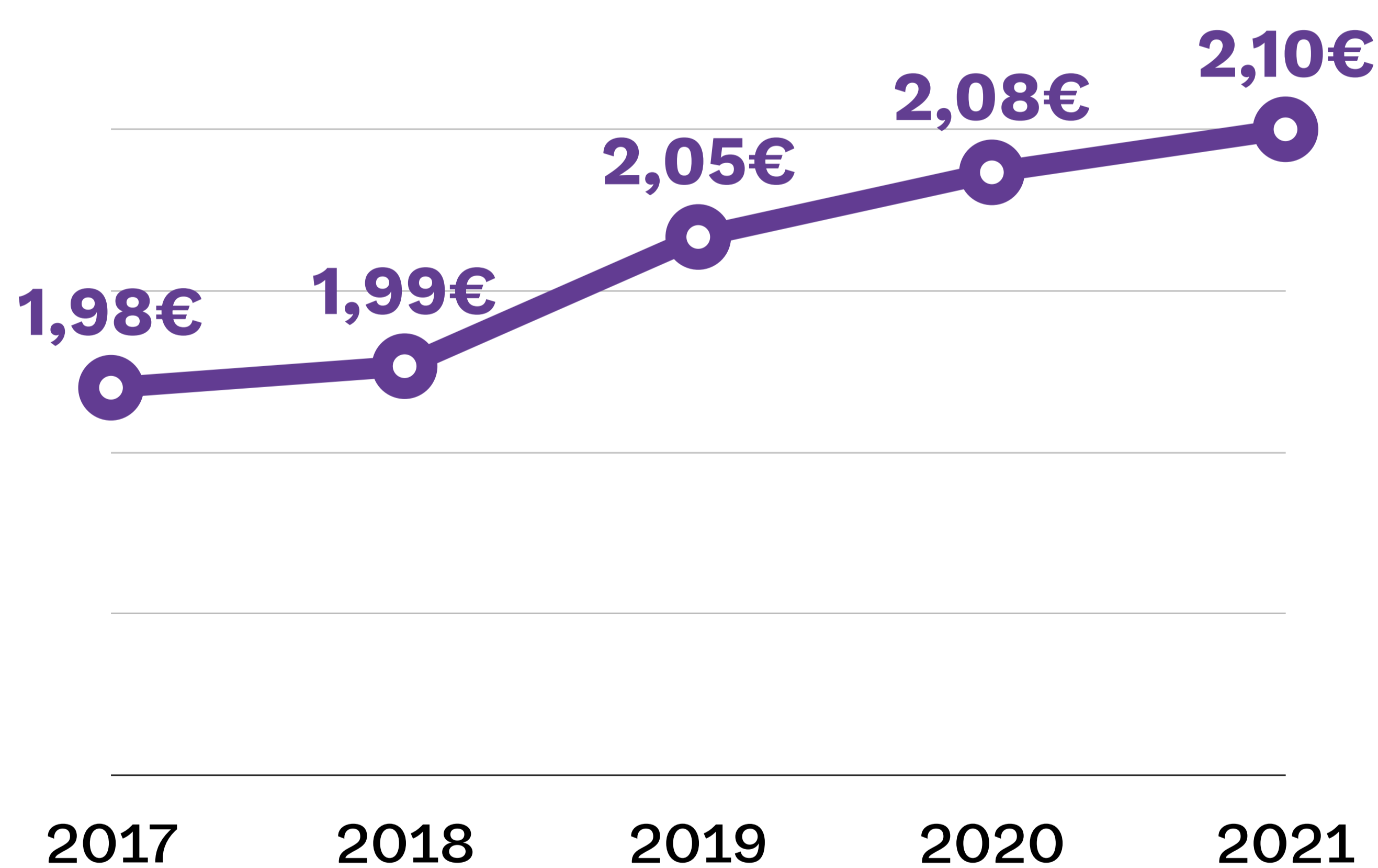
SUR LES CINQ DERNIÈRES ANNÉES, LA MOITIÉ DES COLLECTIVITÉS ONT AUGMENTÉ LEUR COÛT DENRÉES PAR REPAS

Entre 2017 et 2021, le coût moyen des denrées d'un repas en restauration collective a augmenté de seulement **3%** par an en moyenne, ce qui est très faible si l'on met en parallèle l'évolution de la part de bio (+10%) sur la même période. À noter toutefois que ces coûts sont basés sur l'année 2021, c'est-à-dire avant l'envolée des prix et les ruptures d'approvisionnement sur certaines denrées, observées en 2022.

Néanmoins, ce résultat met en avant les stratégies gagnantes des collectivités. En effet, parmi les denrées qui ont le plus augmenté, les produits transformés ou très transformés se retrouvent souvent en haut de la liste. De même, on observe que l'augmentation des prix a tendance à être plus forte chez les grossistes*, qui répercuteraient la hausse des prix du carburant sur le prix des produits. Ainsi, les cantines bio qui ont tendance à privilégier des produits bruts et des fournisseurs locaux, avec moins d'intermédiaires, sont probablement moins impactées par l'inflation.

* Source : étude menée par l'association Un Plus Bio auprès d'un échantillon de collectivités adhérentes du Club des Territoires à l'été 2022.

ÉVOLUTION DU COÛT DENRÉES moyen par repas, entre 2017 et 2021



À LA LOUPE : LE DÉTAIL DES TENDANCES Échantillon 2017-2021

Tendance (hausse, baisse)	% des collectivités concernées	Évolution moyenne pour chaque groupe
	45 %	+ 0,26 €
	27 %	0 €
	14 %	- 0,20 €

NB : 14% de l'échantillon n'a pas renseigné son coût denrées par repas. Cela correspond aux collectivités en gestion concédée.

Dans cet échantillon, **45%** des collectivités ont augmenté de 0,26€ en moyenne leur coût denrées par repas, **27%** ont maintenu leur coût à l'identique, et **14%** ont diminué de 0,20€ en moyenne. En parallèle, parmi les collectivités qui ont maintenu ou diminué le coût denrées, **42%** ont augmenté leur part de bio. Ainsi, on peut en déduire que les mesures de « compensation » ou d'évitement des surcoûts liés à l'achats de produits bio ont un véritable effet sur le budget. D'ailleurs, cela se confirme quand on met en comparaison les coûts denrées des collectivités par niveau de bio : en moyenne, celles qui proposent moins de 20% de bio ont un coût denrées supérieur à celles qui proposent entre 20% et 40% de bio.

10

Local : le coup d'avance des cantines bio

DANS LES CANTINES DE L'ÉCHANTILLON 2022, 31% DES COMPOSANTES BIO SONT D'ORIGINE LOCALE

Le plus souvent, l'introduction du bio dans les menus pousse les collectivités à s'atteler à un travail global sur leurs achats et à opérer des changements dans leurs fournisseurs. Pour avoir du bio local, elles privilégient généralement des produits bruts et se détournent en partie des fournisseurs avec plusieurs intermédiaires (comme les grossistes ou les centrales d'achat). En effet, plus il y a d'intermédiaires, plus il devient difficile de connaître l'origine géographique de production des denrées.

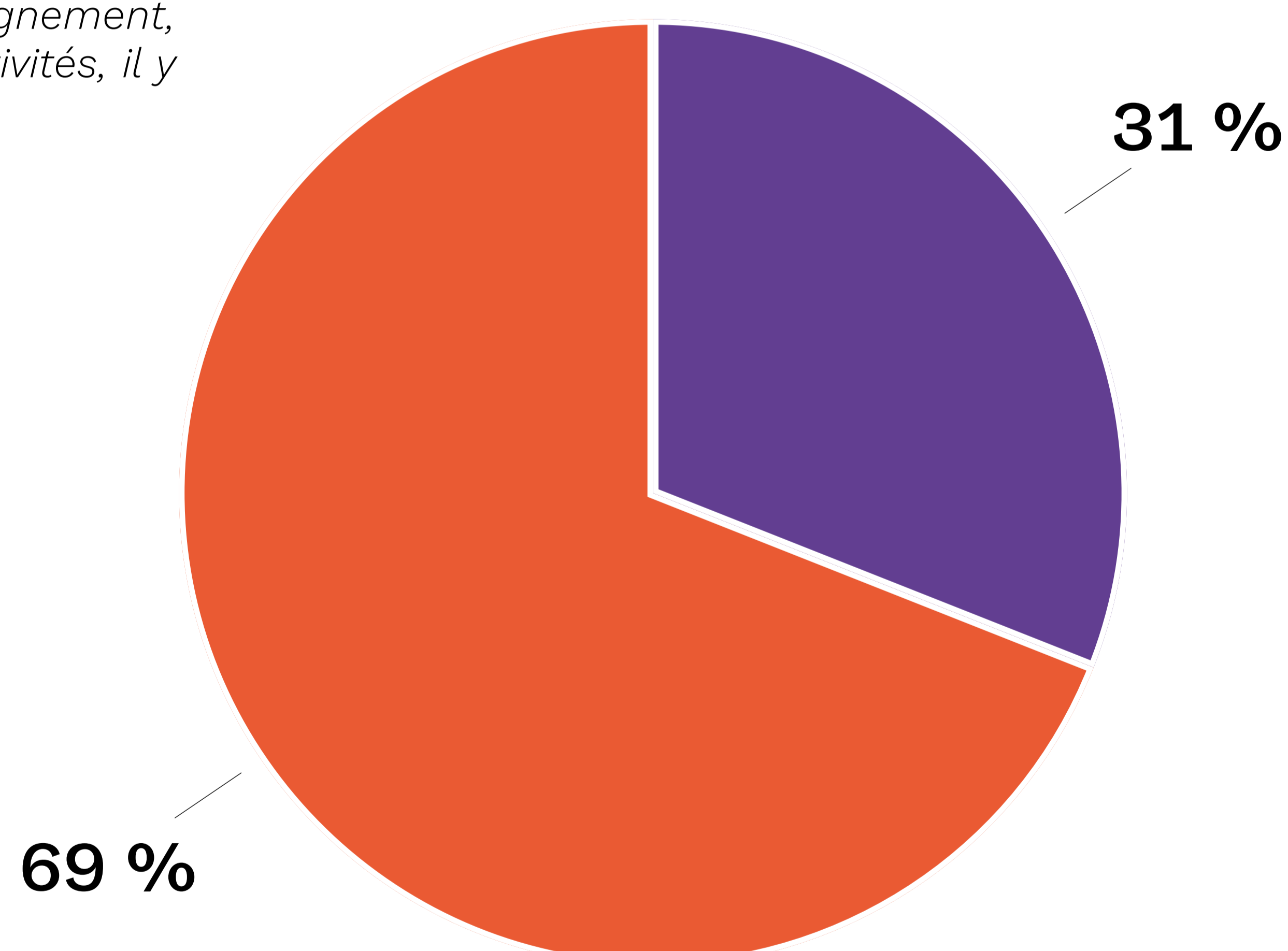
Ainsi, on observe que **45%** des collectivités de l'échantillon font appel à plusieurs modes d'approvisionnement, partagés entre des achats auprès des producteurs (en gré à gré, via une plateforme ou un groupement de commandes) et auprès de grossistes. Seulement **5%** font appel uniquement à un grossiste ou à une centrale d'achat.

Par ailleurs, avec le bio, les cantines prennent des habitudes de transparence et d'évaluation de leurs achats. Automatiquement, elles cherchent à mesurer et à suivre leurs approvisionnements locaux, ce qui a un effet levier sur leur démarche de relocalisation.

PART MOYENNE DE LOCAL DANS LES COMPOSANTES* BIO

- Composantes bio locales
- Composantes bio non locales

**Une composante est un élément du menu : entrée, plat principal, accompagnement, laitage et dessert. Selon les collectivités, il y a 4 ou 5 composantes par repas.*



Local : point sur la définition et le mode de calcul

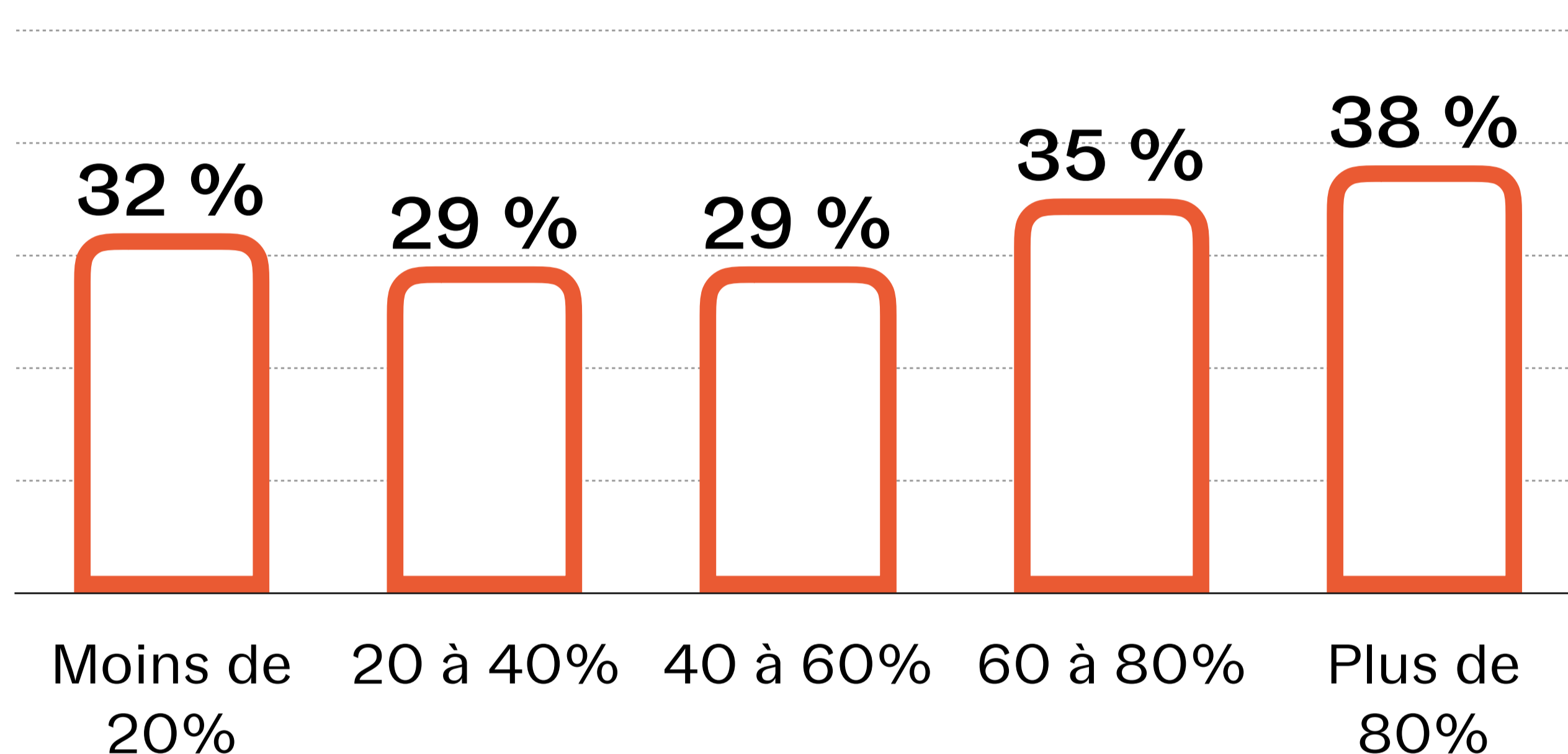
Pour évaluer le local, l'Observatoire s'appuie sur les données des établissements labellisés « En Cuisine », qui appliquent une définition commune, et dont l'origine des produits a été vérifiée par Ecocert. En effet, chaque collectivité ayant sa propre définition du local, l'analyse de données déclaratives comporte un biais trop important. Cela se confirme lorsqu'on compare les deux échantillons : sur les données déclaratives, la part de local dans les produits bio est quasiment doublée par rapport aux données vérifiées. C'est pourquoi, depuis deux ans, le rapport de l'Observatoire se base essentiellement sur les données d'Ecocert « En Cuisine », qui considère « local » un produit issu de la **même région** (ancienne région administrative) que le site de restauration, **ou d'un département limitrophe**.

BIO ET LOCAL : LA RELOCALISATION RENCONTRE QUAND MÊME DES FREINS

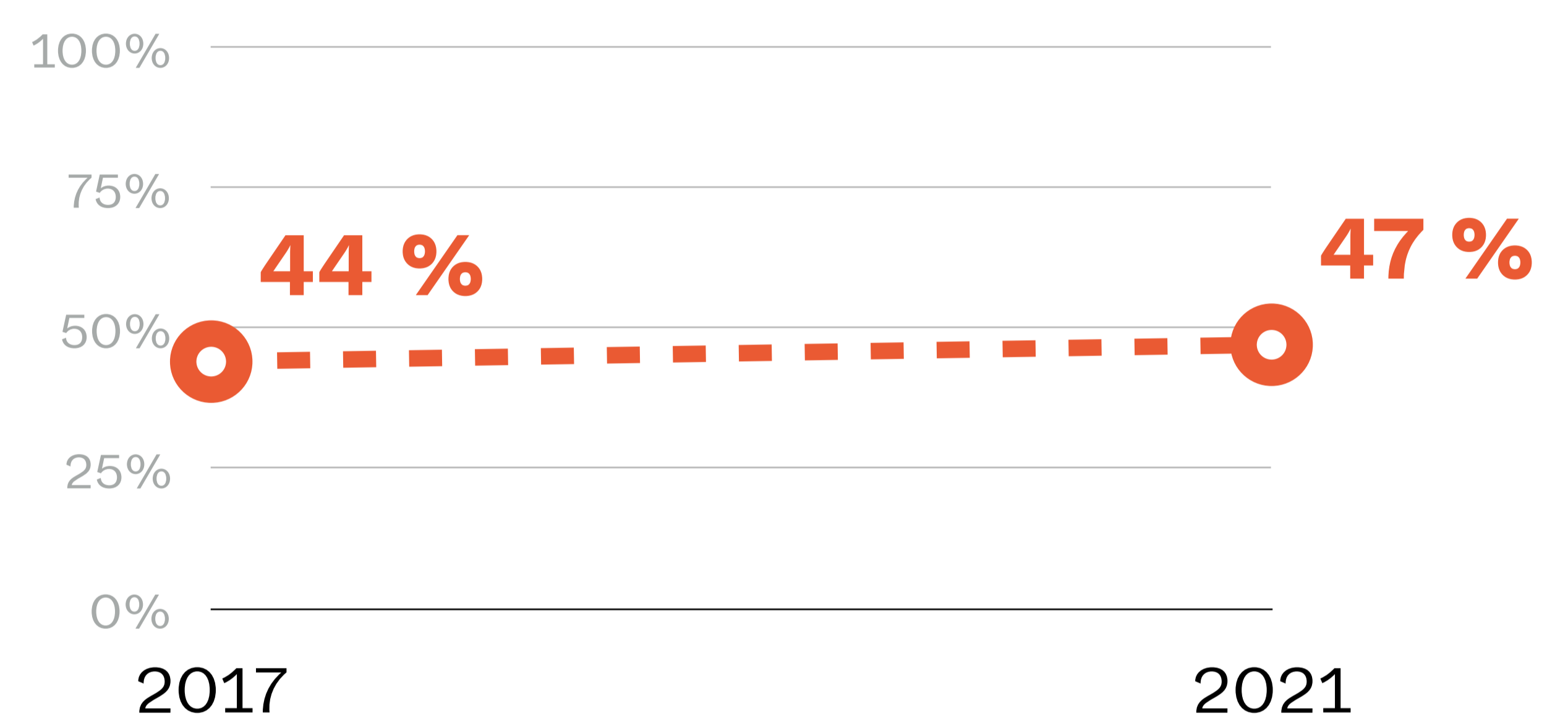
Bien que les résultats confirment que les cantines bio privilégient des achats locaux, des freins persistent dans la relocalisation de l'alimentation en restauration collective. Sur l'échantillon 2017-2021, la part de local dans les composantes bio n'a évolué que de **3%**. Par ailleurs, moins d'un quart des collectivités ne dépasse les **50%** de local dans les composantes bio.

Le local semble donc stagner, alors que l'on identifie assez bien les difficultés techniques rencontrées par les collectivités (structuration des filières bio locales, contraintes des marchés publics, etc.). Et cela ne fait que se confirmer au regard du mode d'approvisionnement le plus répandu en restauration collective : en effet, **80%** des achats de la restauration collective passent aujourd'hui par des grossistes (Confédération des Grossistes de France, 2017).

PART MOYENNE DE LOCAL selon le pourcentage de bio



ÉVOLUTION DE LA PART DE LOCAL dans les composantes bio



À la loupe...

« PEUT MIEUX FAIRE SUR LA DÉFINITION DU LOCAL »

À travers les résultats de l'Observatoire, on constate que la difficulté d'évaluation du local est un frein à la relocalisation des approvisionnements. En effet, sans un langage commun et une connaissance de leurs avancées, les collectivités ne peuvent ni se situer par rapport aux autres, ni orienter leurs stratégies agricoles et alimentaires. Ainsi, les achats locaux sont souvent surestimés, alors qu'en réalité la majorité des approvisionnements de la restauration collective se fait aujourd'hui via des grossistes. Or, la provenance de ces produits est nettement plus difficile à retracer pour les collectivités.

A contrario, quand on prend l'exemple du bio, on constate que le cahier des charges européen qui définit l'agriculture biologique et, depuis 2018, la loi Egalim qui clarifie la méthode d'évaluation de la part de bio dans les menus ont eu un effet levier sur l'introduction de ces produits en restauration collective.

L'absence de définition commune du local accentue donc les décalages et pendant ce temps, l'action publique risque de prendre du retard sur la relocalisation de l'alimentation.

11 Menu végétarien : une pratique adoptée avec prudence

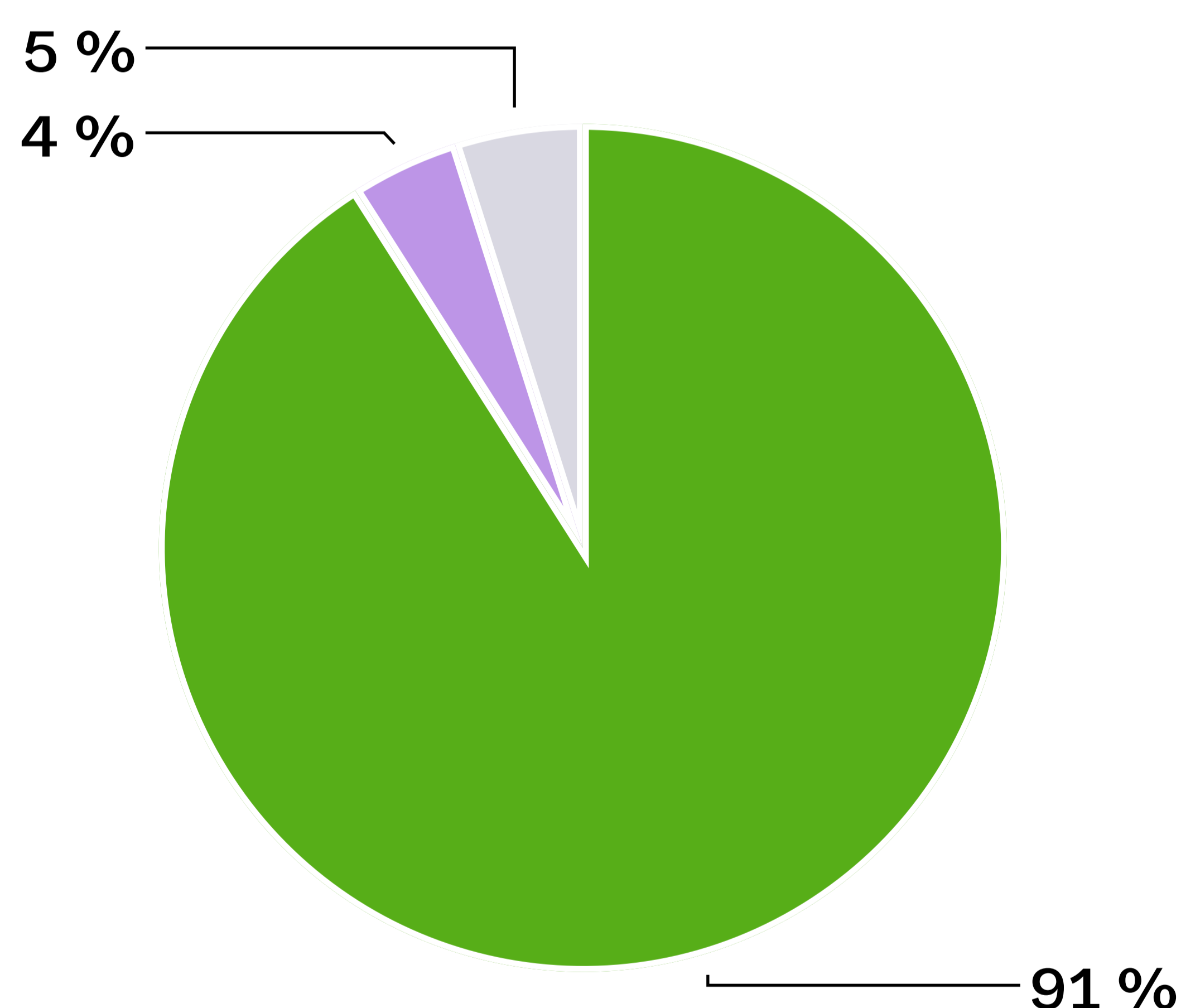
MALGRÉ LES DÉBATS SUSCITÉS PAR CES MENUS, LES RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE MONTRENT QU'ILS SE GÉNÉRALISENT

Depuis le 1^{er} novembre 2018, la loi Egalim fixe la fréquence des menus végétariens en restauration collective à un repas par semaine minimum. Chaque année, dans les résultats de l'Observatoire, on constate une diminution, voire une quasi-disparition des cantines qui ne proposent pas de menu végétarien. D'après l'Observatoire, en 2020, elles étaient **13%**. En 2022, elles ne représentent plus que **4%** des structures de l'échantillon.

PRÉSENCE DES MENUS VÉGÉTARIENS

dans les cantines

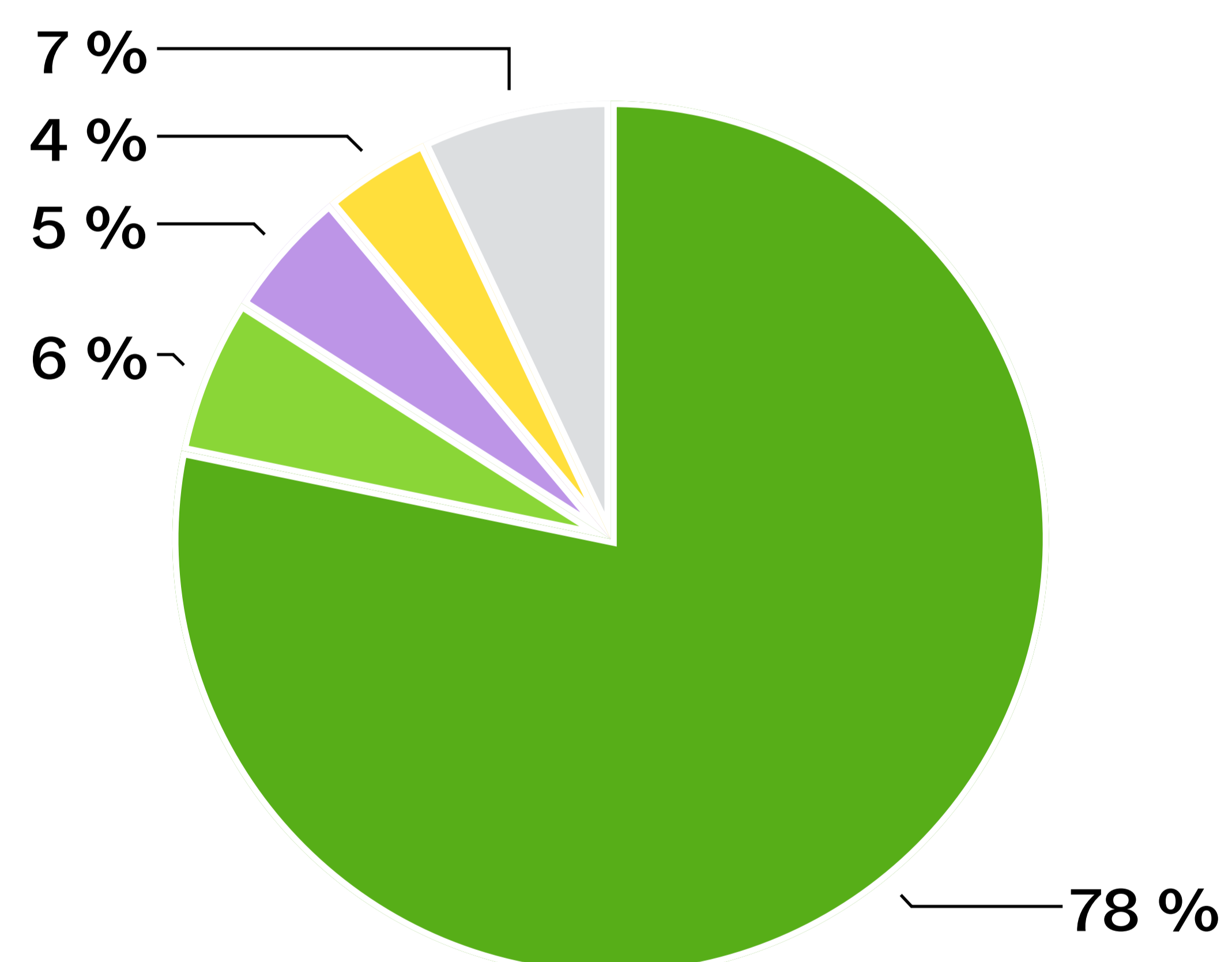
- Menus végétariens
- Pas de menu végétarien
- Sans réponse



FRÉQUENCE DES REPAS VÉGÉTARIENS

dans les menus

- Hebdomadaire
- Hebdomadaire + alternative quotidienne
- Deux fois par semaine
- Irrégulière
- Sans réponse



EN 2022, TRÈS PEU DE COLLECTIVITÉS SONT ALLÉES AU-DELÀ D'UN MENU VÉGÉTARIEN PAR SEMAINE

Dans un contexte global où les enjeux climatiques et de santé sont au cœur du débat public, l'engagement de certaines villes sur les menus végétariens a été très médiatisé. Pourtant, d'après les résultats de l'enquête 2022, **5%** seulement de l'échantillon est passé à deux menus végétariens par semaine (ce qui représente sept villes, deux petites communes, un département, soit 420 cantines au total) et **6%** bénéficie d'une alternative végétarienne quotidienne en plus du menu végétarien hebdomadaire.

CERTAINES CANTINES ONT RECOURS À DES PRODUITS DITS « ULTRA » OU « TRÈS TRANSFORMÉS » POUR LES MENUS VÉGÉTARIENS

Bien que la majorité des collectivités ait exclu les produits végétariens industriels et privilégie des recettes maison élaborées à partir de produits bruts (le plus souvent des légumineuses, légumes et céréales, mais aussi des recettes à base d'oeufs), **10%** d'entre elles ont cité des aliments très/ultra transformés ou industriels parmi les produits dits « privilégiés » pour ces menus (le plus souvent des galettes, steaks et nuggets végétaux prêts à l'emploi).

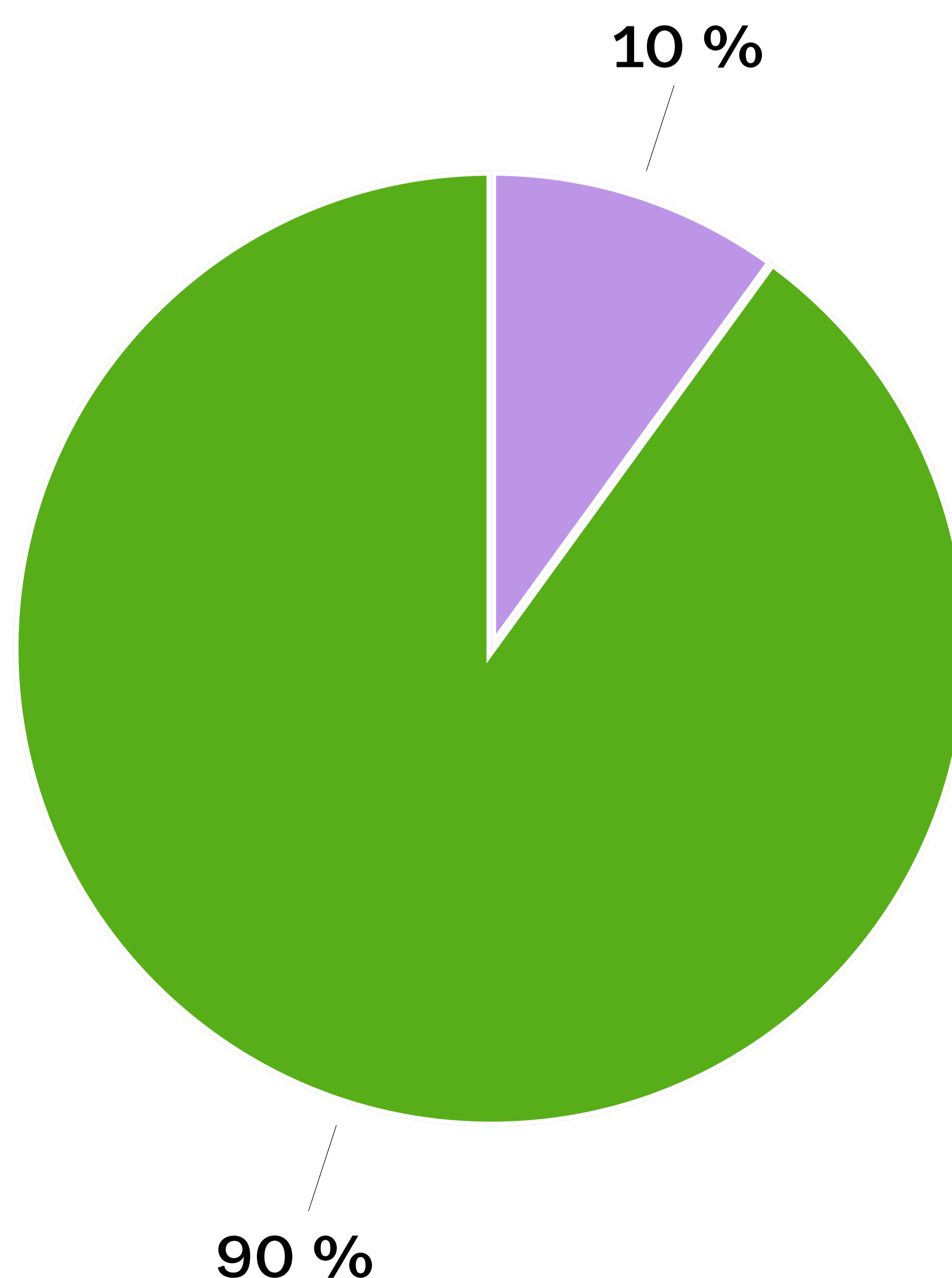
Dans les réponses, on observe que les équipes de restauration se tournent vers ce type de produits car elles manquent de recettes pour varier les propositions et de savoir-faire sur la cuisine végétale pour s'appropriier ces plats. Néanmoins, ces plats végétariens ont souvent un bilan mitigé : coût plus élevé, gaspillage important. Le recours à des produits industriels ne semble pas faciliter non plus l'acceptation du menu végétarien par les convives, les familles et les équipes.

Alors, les collectivités s'appuient sur des ressources via des formations, des échanges avec d'autres structures, ou du partage d'expérience entre pairs. Elles tentent aussi d'adapter le maximum de recettes en remplaçant la viande par des protéines végétales et privilégient des plats qui reprennent des repères connus et appréciés des enfants (galettes et boulettes par exemple).

RECOURS À DES ALIMENTS TRÈS/ULTRA TRANSFORMÉS

pour les menus végétariens

- Oui
- Non



12 Gaspillage alimentaire : beaucoup s'en préoccupent, peu le mesurent

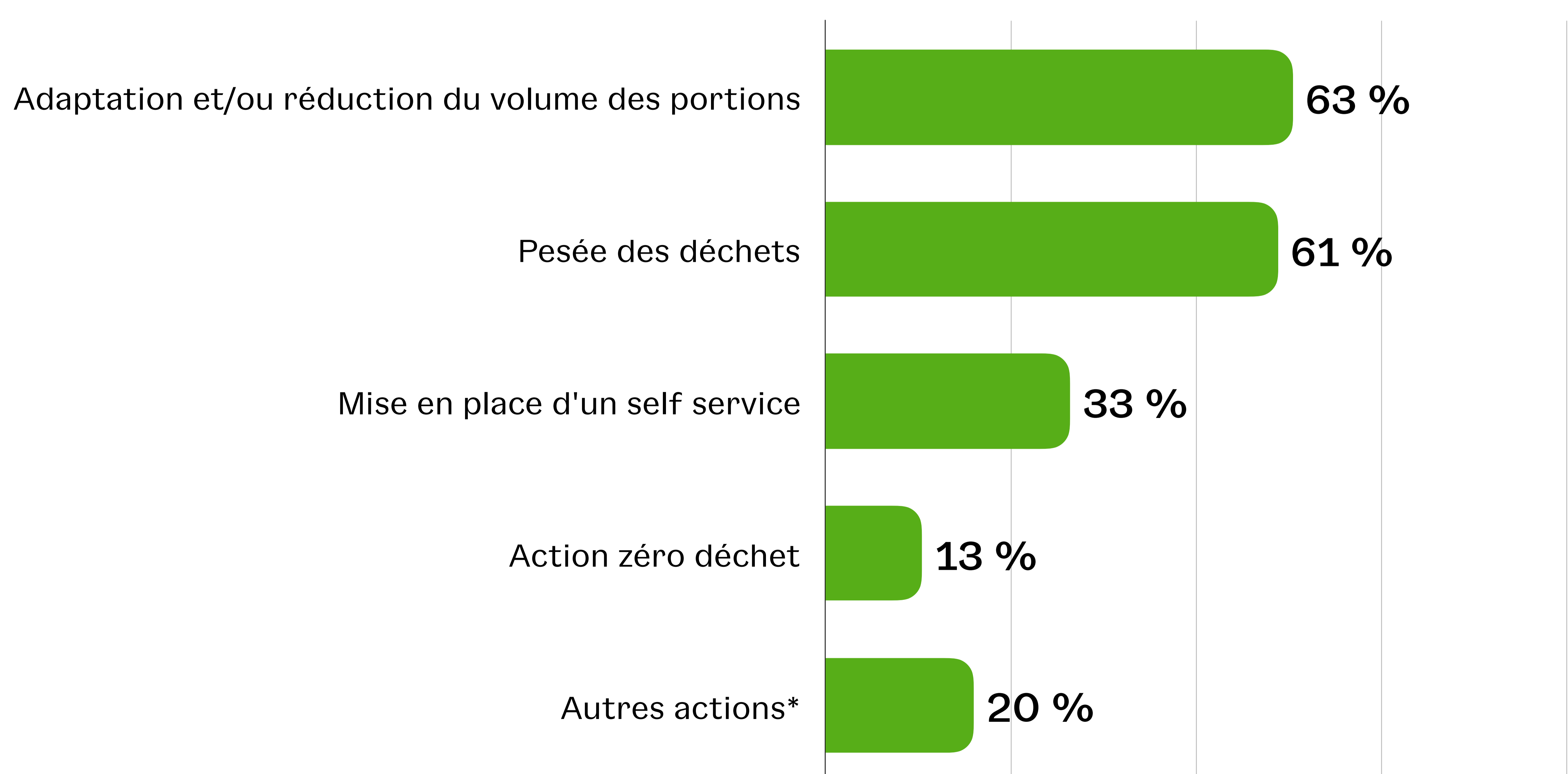
SUR LES 95% DE COLLECTIVITÉS QUI ONT MIS EN PLACE DES MESURES POUR RÉDUIRE LES DÉCHETS ALIMENTAIRES, 60% FONT DES PESÉES

En France, on estime autour de **120 grammes** par convive, la quantité de déchets alimentaires jetée à chaque repas en restauration collective (Ademe, 2020). Ainsi, ces dernières années, de nombreuses initiatives ont vu le jour pour réduire ces déchets.

Parmi elles, certaines se sont généralisées telles que les pratiques autour de l'adaptation du volume des portions, alors que d'autres ne font pas l'unanimité :

- **La pesée des déchets**, qui paraît pourtant incontournable pour évaluer l'impact des mesures mises en oeuvre, n'est pas systématique. Les pesées peuvent aussi permettre d'identifier les aliments ou les plats les plus gaspillés et d'apporter des évolutions dans les pratiques. Par exemple, l'Ademe estime que la viande et le poisson représentent **un quart** des déchets gaspillés à chaque repas, alors qu'ils font partie des denrées les plus coûteuses.
- **Le self**, chargé de responsabiliser le convive, est utilisé par seulement un tiers des collectivités. En effet, la configuration des cantines n'est pas toujours adaptée à son installation. Il est important de noter que le self suscite des avis contrastés en terme d'efficacité sur la réduction du gaspillage.
- **L'amélioration de l'évaluation du nombre de repas** à préparer n'apparaît que très peu dans les réponses, alors qu'elle peut avoir un impact majeur sur la réduction du gaspillage à la source.

MESURES PRISES PAR LES COLLECTIVITÉS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



* Les « autres actions » concernent principalement : la formation du personnel, l'installation de tables de tri, la sensibilisation des convives et l'amélioration de la gestion des effectifs (nombre de repas prévus).

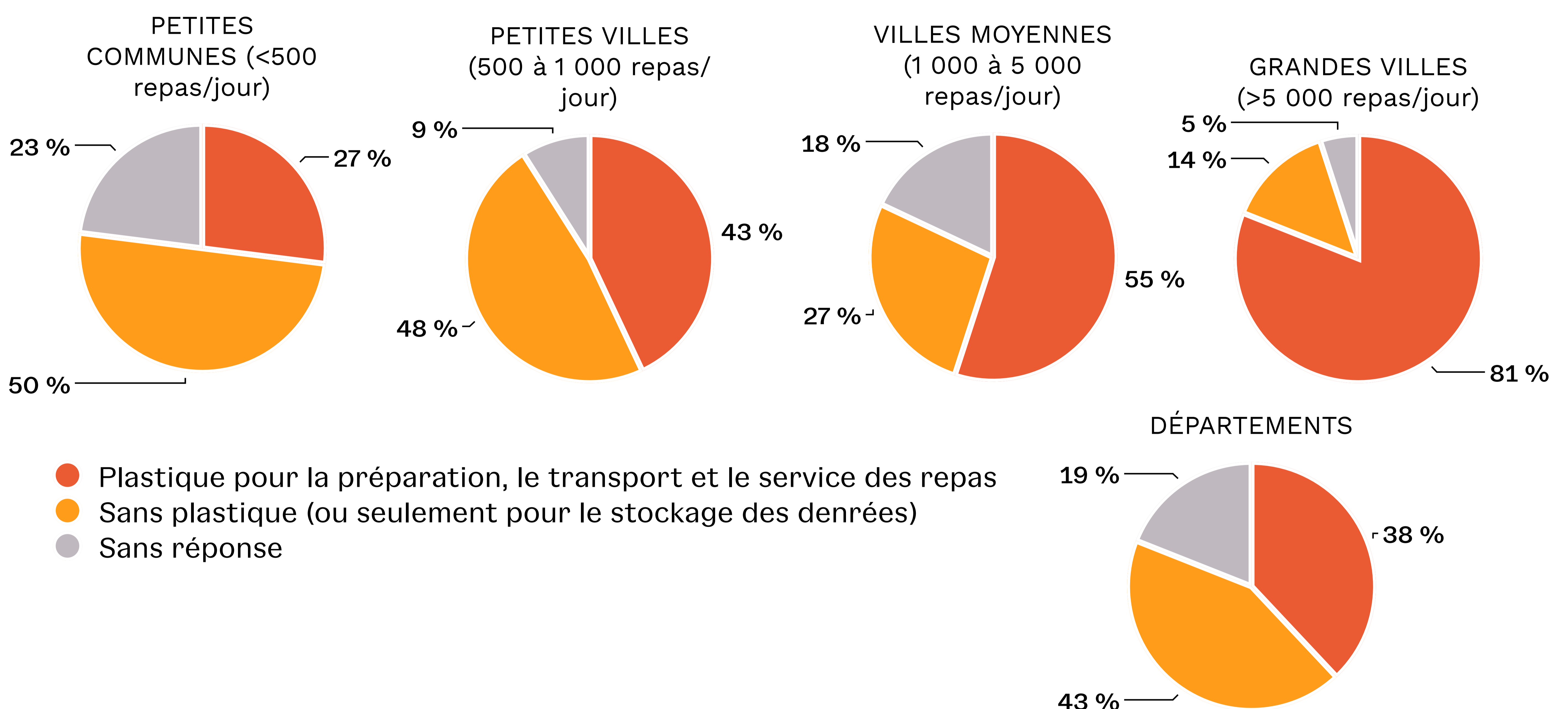
13

Sortie du plastique : un défi pour les grandes villes

80% DES GRANDES VILLES DE L'ÉCHANTILLON UTILISENT DES CONTENANTS EN PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE

La sortie du plastique est dans le viseur de toutes les grandes villes. Et pour cause, le défi est de taille pour ces collectivités dont les repas sont fabriqués à grande échelle, dans une ou plusieurs cuisines centrales. Les résultats de l'enquête 2022 le confirment, les plus petites unités de production sont passées plus rapidement sur des alternatives au plastique. En effet, face à des changements de pratiques comme la suppression du plastique, plus les cuisines sont optimisées, plus l'impact sur l'organisation et la configuration de l'espace est grand et nécessite des investissements.

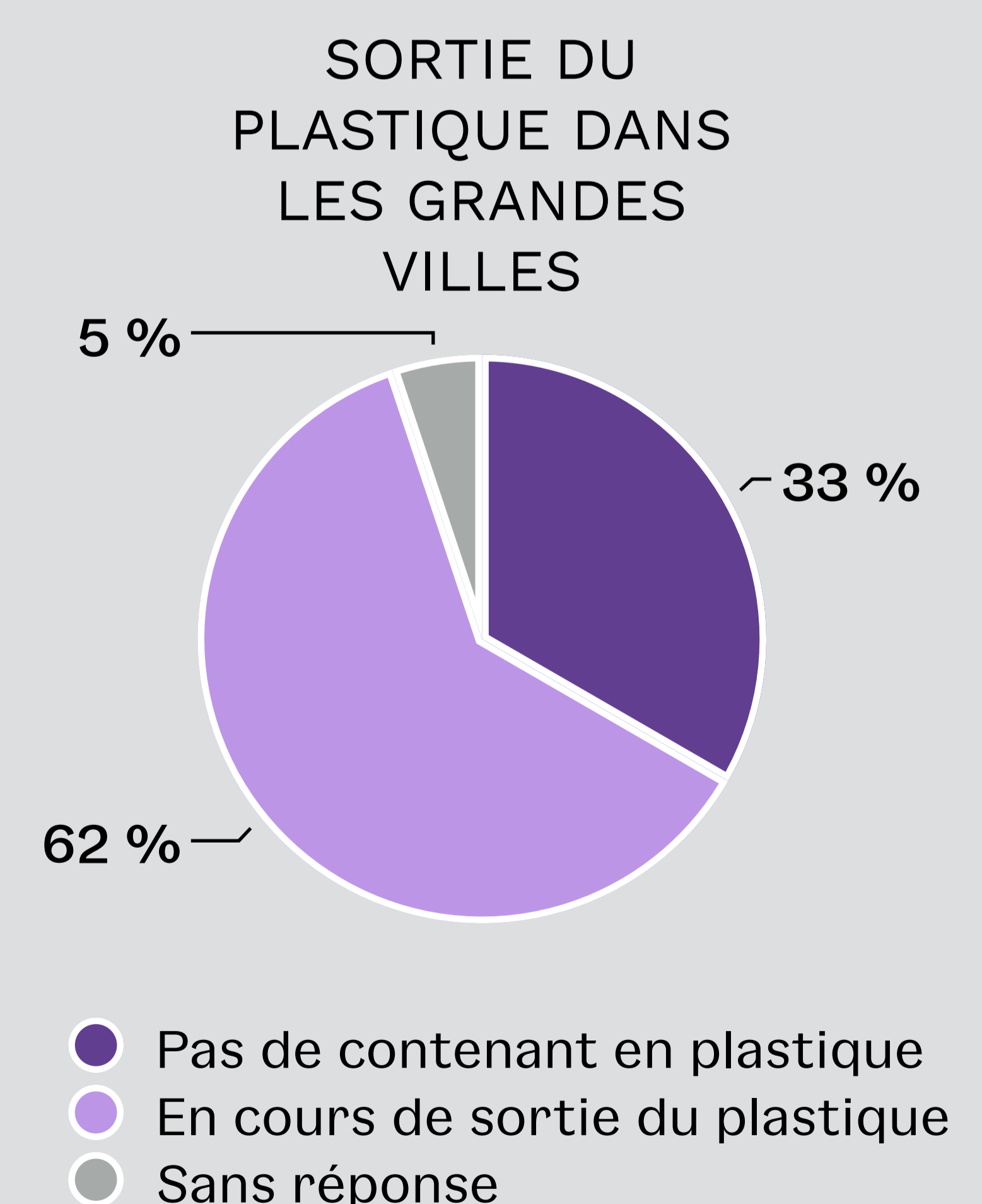
UTILISATION DU PLASTIQUE PAR TYPE DE COLLECTIVITÉS



SORTIE DU PLASTIQUE : UNE DÉMARCHE ENCLENCHÉE

Dans les 37 grandes villes de l'échantillon, on constate que :

- **33%** ont déjà supprimé le plastique des cantines (dont 6 l'ont remplacé par de l'inox et 3 par des barquettes en cellulose)
- **62%** ont entamé les démarches (études, sites pilotes) et visent une suppression définitive au 1er janvier 2025 (délai fixé par la loi Egalim) ou un peu avant si cela est possible (2024). Parmi elles, autant se dirigent directement vers l'inox et une vaisselle réutilisable (céramique, verre), que vers des matériaux biosourcés mais non réutilisables (exemple : cellulose). Certaines expérimentent aussi plusieurs solutions mais le plus souvent, elles prévoient une phase intermédiaire (passage aux barquettes en cellulose) en attendant de trouver des solutions plus durables, qui nécessitent généralement une transformation de l'outil de restauration.



14 PAT : les cantines continuent de faire bouger les territoires

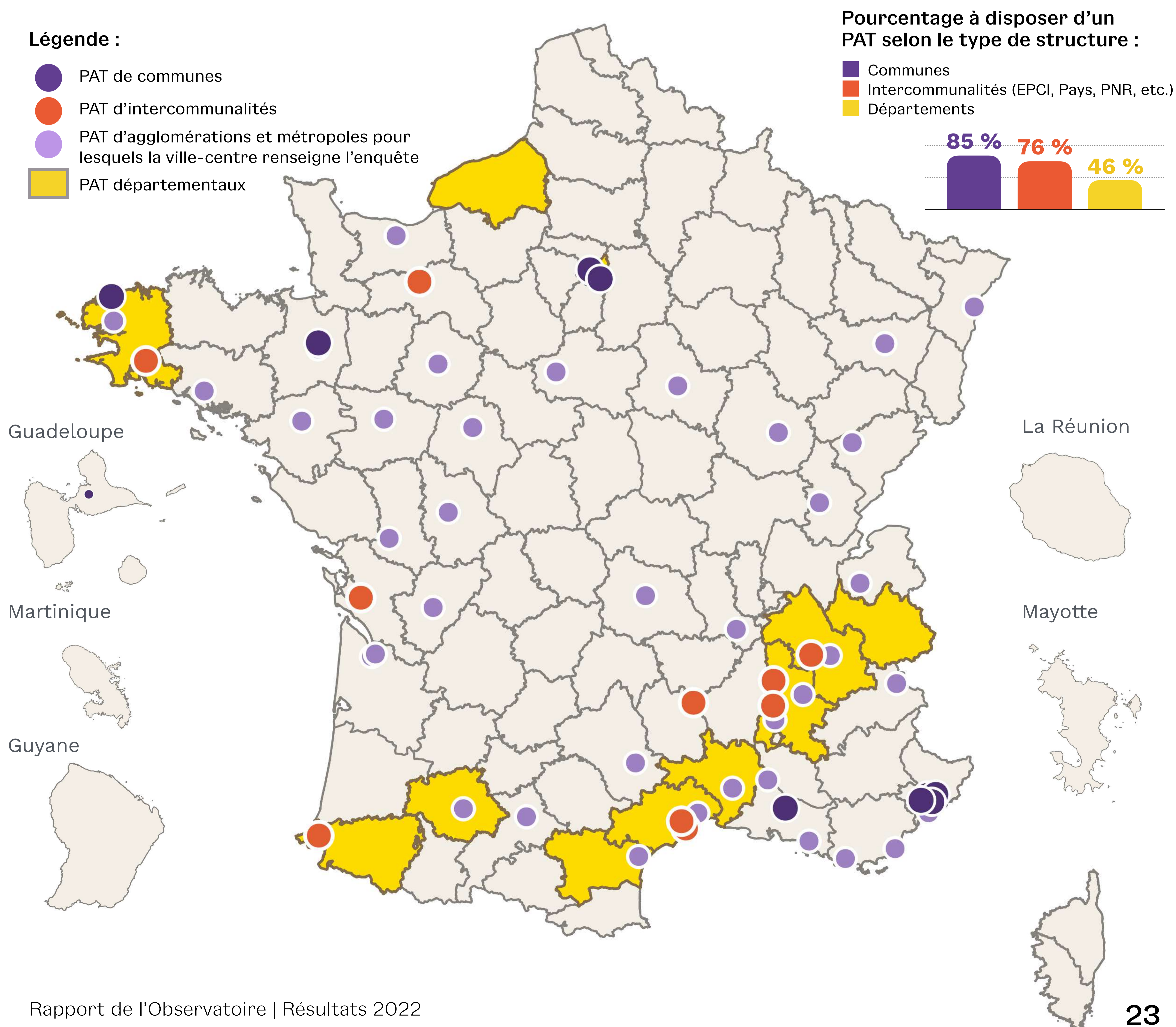
LES CANTINES SEMBLENT ÊTRE À L'ORIGINE DES AVANCÉES ET DES RÉALISATIONS DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

On compte aujourd'hui plus de 370 projets alimentaires territoriaux (PAT) reconnus par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation en France (MAA, 2021). Une progression qui se traduit dans l'échantillon de l'Observatoire puisque **85%** des communes sont couvertes par un PAT. Sur les collectivités qui disposent d'un PAT, quatre éléments reviennent presque systématiquement dans leur plan d'actions :

- Les moyens de transformation (légumeries, ateliers de découpe, conserverie, etc.)
- Les plateformes de producteurs
- Les réseaux d'échanges de pratiques entre communes
- Les chartes et autres supports qui définissent une qualité alimentaire pour le territoire.

Autant d'outils structurants mis en place pour les cantines et qui participent fortement au développement d'un système alimentaire local.

COLLECTIVITÉS DISPOSANT D'UN PAT DANS L'ÉCHANTILLON



15 Compétences : les collectivités font appel à de nouvelles ressources

DANS L'ÉCHANTILLON, ENVIRON 8% DES COLLECTIVITÉS ONT UN POSTE DÉDIÉ À L'ALIMENTATION

Généralement, quand on évoque le sujet des compétences en restauration collective, on parle avant tout de technique. D'ailleurs, les sujets de formation qui reviennent le plus fréquemment le montrent, les besoins semblent être liés aux savoir-faire en cuisine (cf. graphique ci-dessous).

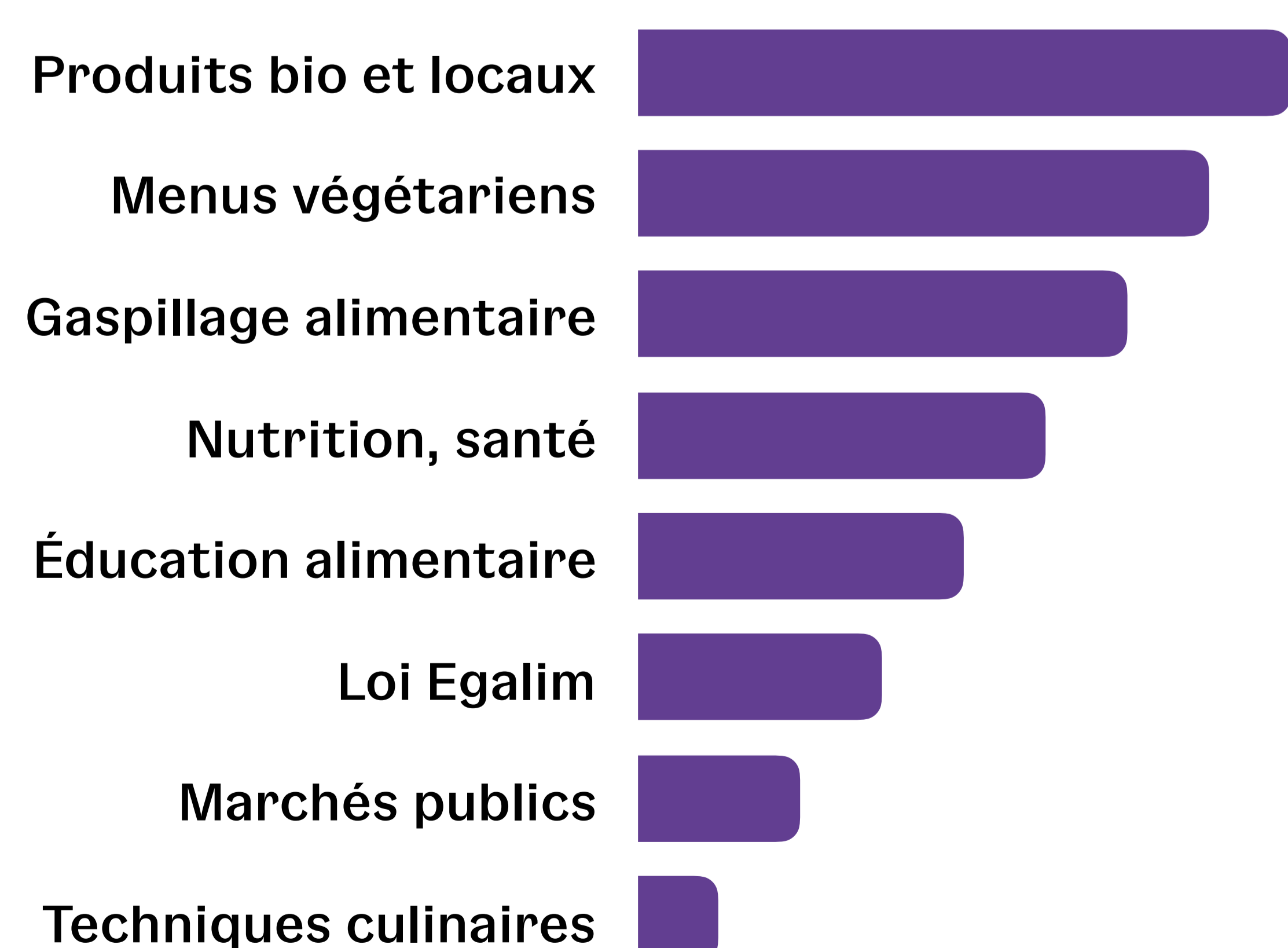
Pourtant, les itinéraires pris par les collectivités pour aller vers une restauration collective bio, locale et durable font appel à des compétences qui dépassent la dimension de la cuisine. Par exemple, on constate que :

- 74% mettent en place un programme de sensibilisation ou d'éducation alimentaire
- 70% développent une communication autour des enjeux alimentaires
- 62% articulent leur démarche avec d'autres politiques publiques de la collectivité (dont les politiques environnementales et éducatives dans plus de 60% des cas, et les politiques agricoles, foncières, économiques, sociales, culturelles et de santé dans moins de 40% des cas)
- 54% créent, et gèrent parfois, des outils de transformation et d'approvisionnement local (légumeries, plateformes, groupements de commandes, etc.)
- 47% réorganisent le temps de travail et l'équipe pour intégrer ces changements.

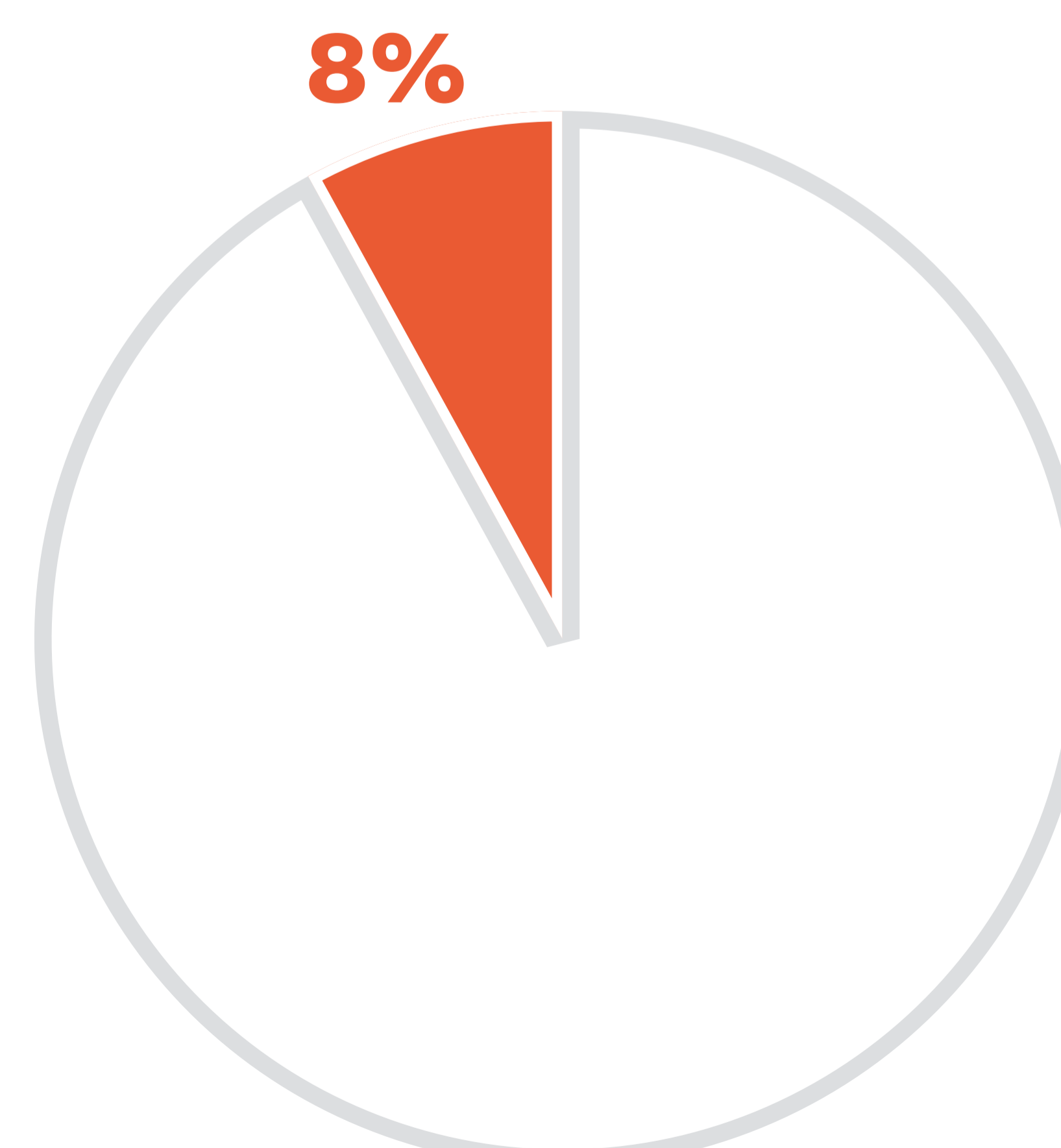
Ces nouvelles missions liées à la relocalisation de l'alimentation et à l'introduction de produits de qualité demandent d'animer, de coordonner, de communiquer, de faire de la gestion de projet, etc. Alors, pour y parvenir, les collectivités font appel à la formation (pour 65% d'entre elles), à des réseaux professionnels (Agores, Restau'Co, Un Plus Bio, interprofessions...), et/ou à des prestations d'accompagnement.

Mais on voit également apparaître nettement chez les répondants de nouveaux intitulés de poste spécifiquement dédiés au projet alimentaire de la collectivité. Un phénomène sans doute très lié au développement des PAT et à l'arrivée de financements du Programme national pour l'alimentation, mais aussi à une prise de conscience des collectivités sur les moyens humains nécessaires à cette transition.

8 THÉMATIQUES DE FORMATION LES PLUS CITÉES dans les réponses



PART DES RÉPONDANTS AYANT UN POSTE DÉDIÉ AU PROJET ALIMENTAIRE dans l'échantillon



16 Foncier : le phénomène des régies agricoles s'accélère

EN DEUX ANS, PLUS D'UNE VINGTAINNE DE PROJETS ONT VU LE JOUR

Il y a tout juste dix ans, la première régie agricole municipale a été créée dans le but de pallier les difficultés d'approvisionnement en produits bio et locaux des cantines. Pendant plusieurs années, les régies agricoles sont restées des initiatives isolées, mais aujourd'hui, les projets se multiplient et leur perception évolue. Moins impactée par la hausse des prix, la régie agricole semble prendre tout son sens dans la conjoncture actuelle.

Que recouvre exactement la notion de « régie agricole » ?

En grande majorité, ce sont des maraîchers employés par les collectivités qui produisent des fruits et légumes en bio sur des terres appartenant à la collectivité. En termes de surfaces et de volumes, les régies répertoriées oscillent entre **400 m²** et **12,5 hectares** et alimentent les repas de **50 à 1 500** convives.

Mais toutes les régies ne fonctionnent pas avec du personnel communal. Certaines collectivités expérimentent d'autres systèmes dans lesquels l'agriculteur conserve un statut autonome. Cette relation passe généralement par la signature d'un bail, d'une convention de partenariat ou la création d'une structure distincte (société coopérative par exemple) qui permet d'instaurer une gouvernance partagée et de donner des garanties aux parties prenantes.

Les résultats 2022 le confirment, les collectivités territoriales prennent conscience de ce qui se joue en matière de foncier sur leur territoire et cherchent à en reprendre progressivement la maîtrise dans l'objectif de relocaliser l'alimentation.

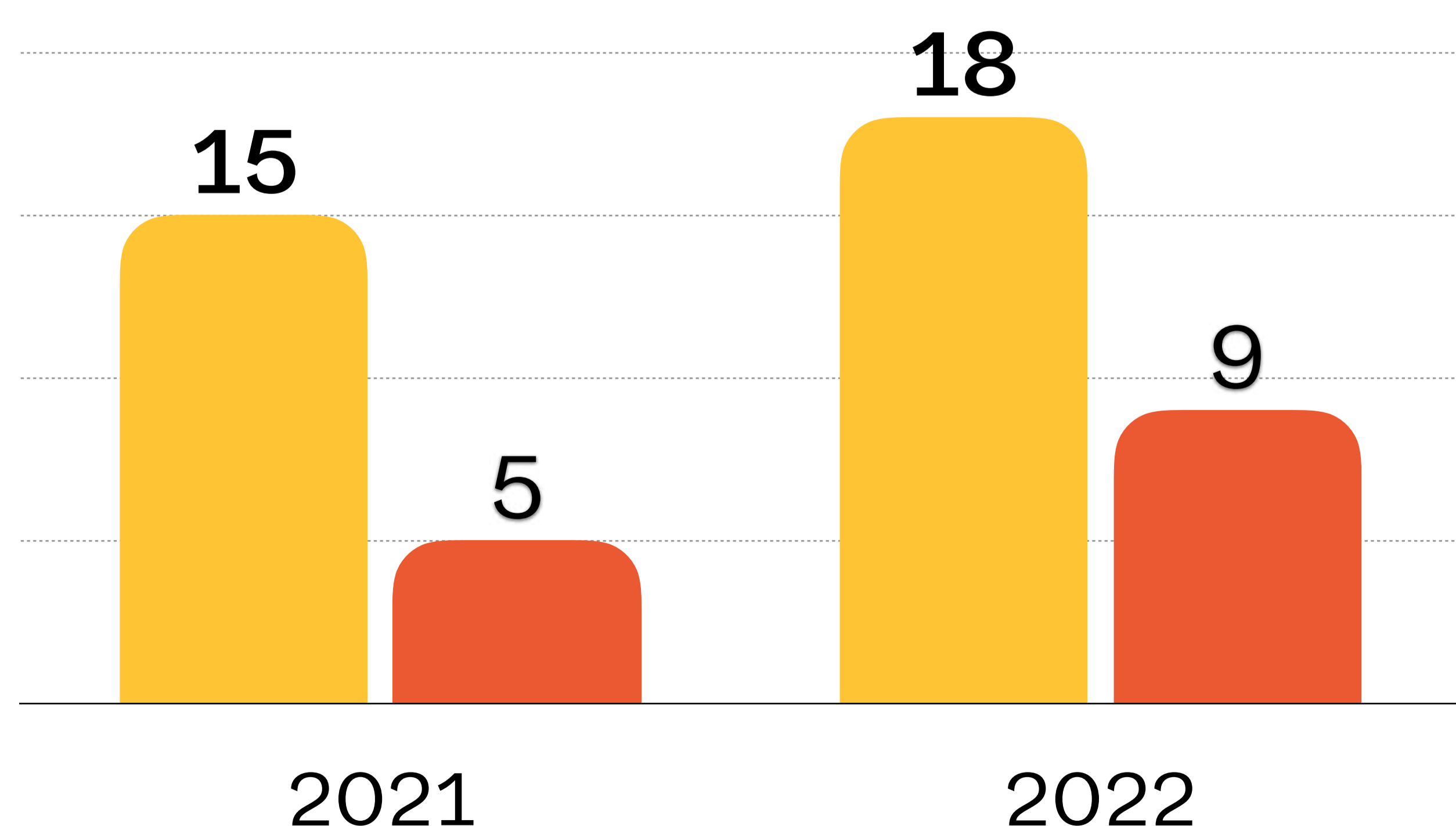
Toutefois, ces initiatives sont loin d'être généralisées : seulement **une collectivité sur quatre** déclare avoir mis en place des actions sur le foncier agricole (réserves foncières, zones agricoles protégées (ZAP), périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains (PAEN) et autres outils).

ÉVOLUTION DES RÉGIES ET DES RÉSERVES FONCIÈRES

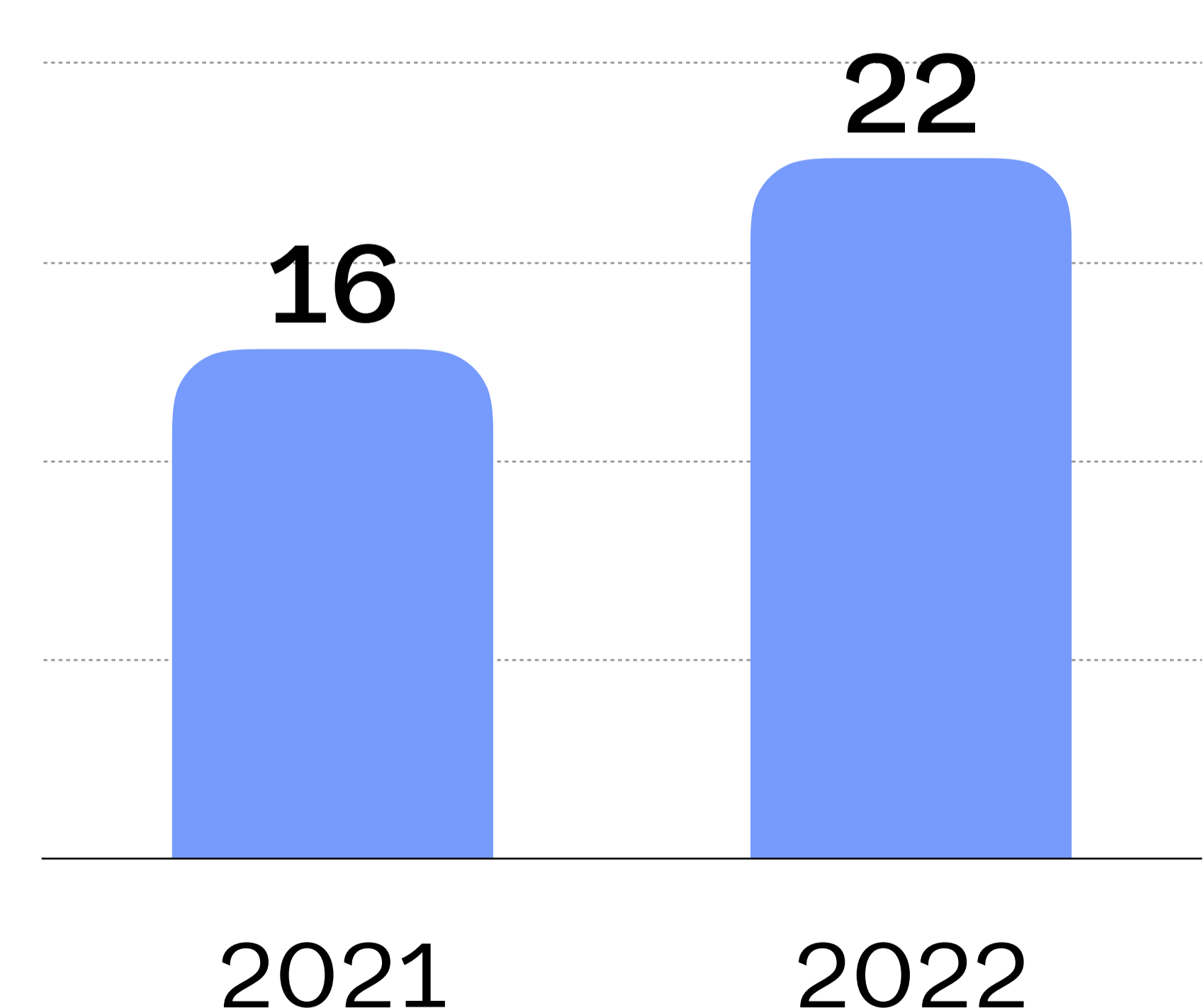
dans l'échantillon, entre 2021 et 2022

RÉGIES AGRICOLES

- Régies agricoles en fonction
- Projets de régie agricole



RÉSERVES FONCIÈRES AGRICOLES



CONCLUSION ET PERSPECTIVES

Que nous dit l'Observatoire pour demain ?

Pourquoi certaines collectivités sont-elles en avance sur l'introduction de produits bio ? Comment se sont-elles organisées et comment ont-elles réagi dans le contexte de la crise sanitaire ? Qu'est-ce que les collectivités expérimentent et sur quoi misent-elles ? Le rapport 2022 de l'Observatoire nous livre ses enseignements : les collectivités qui ont engagé une transformation de leur restauration collective gardent le cap sur le **bio** car il y a généralement un projet politique derrière et qu'elles ont noué des relations avec les producteurs de leur territoire, changé leurs fournisseurs et réduit les intermédiaires. De plus, en achetant bio, elles ont appris à commander au plus près de leurs besoins, à évaluer régulièrement leurs achats et à jouer sur les menus pour équilibrer les **coûts**.

Les résultats confirment aussi le rôle incontournable des cantines pour parvenir à **relocaliser** l'alimentation d'un territoire. C'est autour de la restauration collective que s'organisent les compétences et se structurent des filières bio locales pour répondre aux attentes citoyennes croissantes. D'ailleurs, le rapport 2022 met en exergue l'emprise des **projets alimentaires territoriaux** sur l'échantillon : la grande majorité des territoires en avance sur le bio et le local dans leurs cantines ont naturellement adopté les PAT.

Pour finir, ce 6e rapport met aussi l'accent sur les **stratégies foncières** agricoles en plein essor dans les politiques publiques de l'alimentation.

Partenaires

UNE PUBLICATION EN PARTENARIAT AVEC :



Depuis près de 30 ans, Ecocert accompagne de nombreux acteurs dans le déploiement et la valorisation de pratiques durables à travers la certification, le conseil et la formation. En 2013, Ecocert crée le référentiel « En Cuisine », le tout 1er cahier des charges français dédié à la restauration collective bio, locale, saine et durable. Avec ses trois carottes, plus de 3 000 cantines sont labellisées en France.



Association nationale des professionnels de la restauration collective en régie, Agores met en réseau des équipes restauration pour travailler ensemble des chantiers et des solutions communes. L'association est également à l'origine d'un forum national annuel qui réunit de nombreuses collectivités.



Le centre d'Etude Lascaux sur les Transitions est un réseau de chercheurs interdisciplinaire qui s'intéresse aux politiques alimentaires et travaille sur le droit « de » et « à » l'alimentation. Le Celt mène des travaux sur le concept de démocratie alimentaire et sur la loi d'ajustement des ressources et des besoins.

AVEC LE SOUTIEN DE :





ASSOCIATION UN PLUS BIO

68 Bis Avenue Jean Jaurès
30 900 Nîmes
09 82 58 26 41
contact@unplusbio.org

Pour tous renseignements :

Inès REVUELTA, i.revuelta@unplusbio.org
www.observatoire-restauration-biodurable.fr

Premier réseau national des cantines bio et locales en France

Depuis 2002, Un Plus Bio fédère et apporte son soutien aux collectivités territoriales qui investissent le champ des politiques alimentaires à travers les assiettes de la restauration collective. En 2013, l'association crée le Club des Territoires, le seul réseau national d'élus qui ont fait le choix d'une alimentation bio et locale pour les cantines de leur territoire. Pour mieux comprendre les changements alimentaires impulsés par les collectivités et les citoyens, Un Plus Bio crée l'Observatoire en 2017 puis la Fabrique, son laboratoire d'idées pour faire entendre les propositions des territoires qui bougent en matière d'alimentation.

Ce triptyque offre ainsi une réponse collective à tous les territoires qui souhaitent acter un changement dans les pratiques en faveur d'une alimentation bio, locale, saine et juste.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur **www.unplusbio.org**.