

Indicateurs de mesure des objectifs du Plan Bio Hauts-de-France

EN RESTAURATION COLLECTIVE

2023

Dans le cadre du Plan Bio Hauts-de-France :

Une publication A PRO BIO - Décembre 2023



Recueil et rédaction des données : Annabel Atger annabel.atger@aprobio.fr,
chargée de missions entreprise et filières

Mise en page : Adrien Dutoit adrien.dutoit@aprobio.fr, Chargé de communication graphique

TABLE DES MATIÈRES

Introduction

Objectifs	4
Plan Bio des Hauts-de-France	4

Le contexte à l'échelle nationale

Etude à l'initiative du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire	5
Etude à l'initiative de l'Agence Bio : le baromètre de la restauration collective	6

Diagnostic des indicateurs en restauration collective bio dans les Hauts-de-France

Macantine : un échantillon régional	8
Ici je mange local : au niveau régional	10
Par département : autres indicateurs	10
Territoires accompagnés par A PRO BIO	11
Territoire Bio Engagé	13
La plateforme approlocal.fr	14
Les produits vendus bio par les fournisseurs	15

Conclusions

Résultats quantitatifs	16
Enseignements sur l'évaluation	16

Recommandations

.....	17
-------	----

Bibliographie

.....	17
-------	----

Table des illustrations

.....	18
-------	----

INTRODUCTION

► Objectifs

L'état des lieux de l'approvisionnement de la restauration collective s'insère dans les politiques locales de valorisation de la bio dans la Restauration Hors Domicile (RHD) et répond au cadre légal national. Le cadre de la loi dite « EGAlim », oblige les établissements de restauration collective à structurer et orienter leur approvisionnement. En effet, au 1^{er} janvier 2022, un minimum de 20% des achats de produits devaient être labellisés agriculture biologique ou en conversion d'au moins 1 an. D'après le baromètre de l'Agence Bio, en 2022, le taux de bio dans la restauration collective se hissait à 6,5% en France, loin des objectifs du gouvernement.

Cet objectif d'alimentation durable fait face à de nombreux défis : l'enchaînement de crises, qu'elles soient sanitaires ou conjoncturelles, le manque de moyens globaux des établissements et la méconnaissance des stratégies de réponses aux marchés publics, rendant l'accès à une alimentation labellisée biologique, complexe. Par ailleurs, la loi EGAlim, renforcée au 30 octobre 2018, inclut également des objectifs d'équilibre nutritionnel, de produits de qualité et durable, de diversification des protéines, de gaspillage alimentaire et de règles sanitaires. Tant d'éléments qu'un établissement de restauration doit intégrer dans ses pratiques.

Plan Bio des Hauts-de-France



Dans le cadre du Plan Bio 2023-2027, la Région et les partenaires ont fixé des objectifs d'approvisionnement en restauration collective ambitieux. Afin d'accompagner le développement des débouchés de l'agriculture biologique en région, une des solutions est d'augmenter la part de **bio local** en restauration collective. Si l'agriculture biologique est mise en avant par la loi EGAlim, les partenaires du Plan Bio des Hauts-de-France souhaitent s'orienter vers un approvisionnement bio **de proximité**.

L'étude de consommation et les objectifs de développement durable vont dans le même sens : une alimentation locale et saine est nécessaire pour une transition du système alimentaire vers plus de durabilité. La restauration collective incarne un vivier important sur lequel les acteurs de l'agroalimentaire peuvent se reposer pour orienter leurs ventes de produits bio et tracés Hauts-de-France.

L'état des lieux sur la restauration collective dans le cadre de l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique propose **la mesure d'une liste d'indicateurs, qui dessinent un diagnostic des approvisionnements en bio de la restauration collective en Hauts-de-France, sans être exhaustif. Ces mêmes indicateurs pourront être remesurés à la date d'échéance du Plan Bio en 2027, afin d'évaluer l'évolution de la place de la bio dans les institutions publiques fournissant des repas dans la région.**

Les objectifs de cet état des lieux

- **Acter un état zéro / point d'étape pour 2023**
- **identifier les indicateurs pertinents pour évaluer le plan bio en 2027**

LE CONTEXTE

à l'échelle nationale

Afin de proposer une grille d'analyse contextualisée à l'échelle régionale, une première approche de la situation au niveau national est proposée. Deux études réalisées sur la restauration collective dépeignent l'état de celle-ci en termes de :

- Respect de la loi EGalim,
- Différences d'approvisionnements entre les secteurs de la restauration collective,
- Taux de bio dans les différents secteurs de la restauration collective.

Le site macantine sera utilisé pour un traitement des données des Hauts-de-France.

Etude à l'initiative du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

Le tableau ci-dessous est issu d'une enquête datant de 2022, commandée par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire portant sur l'amélioration de la qualité des repas en restauration collective¹, la diversité des acteurs et les objectifs d'approvisionnements. L'étude donne une première idée des achats bio en restauration collective. Les données sont issues de 2932 établissements déclarants leurs données d'achats. Tous secteurs confondus, la valeur d'achats en approvisionnement avoisine les 505 millions d'euros. Parmi ces achats, 9% sont bio soit 45,45 millions d'euros.

Détail d'achats Bio par secteurs en restauration collective à l'échelle nationale

SECTEURS	TÉLÉDECLARANTS		ACHATS		% de produits biologiques dans les achats	% de produits durables et de qualité dans les achats (bio inclus)	
	en nombre	en %	en valeur (millions d'€)	en % des achats totaux			
Enseignements	École primaire (maternelle et élémentaire)	827	28%	63,3	12%	23%	44%
	Autres	1 300	45%	205,5	41%	11%	23%
	Sous-total	2 127	73%	268,8	53%	14%	28%
Santé	112	4%	104,3	21%	3%	10%	
Médico-social	449	15%	57,8	11%	4%	15%	
Administration	188	6%	40,8	8%	12%	32%	
Autres	56	2%	33,8	7%	4%	18%	
Total	2 932	100%	505,5	53%	9%	22%	

Source : Gassie et al., 2022

Cette étude met en exergue que :

- ▶ La part de la bio dans le secteur de l'enseignement est plus élevée et surtout dans les écoles primaires ;
- ▶ Des grosses lacunes sont notables en bio dans les secteurs de la santé et du médicosocial.

¹Source : Auteurs - Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire Secrétariat Général (Gassie, Lerbourg, Leygnac, Lhuissier, & Merle, 2022)

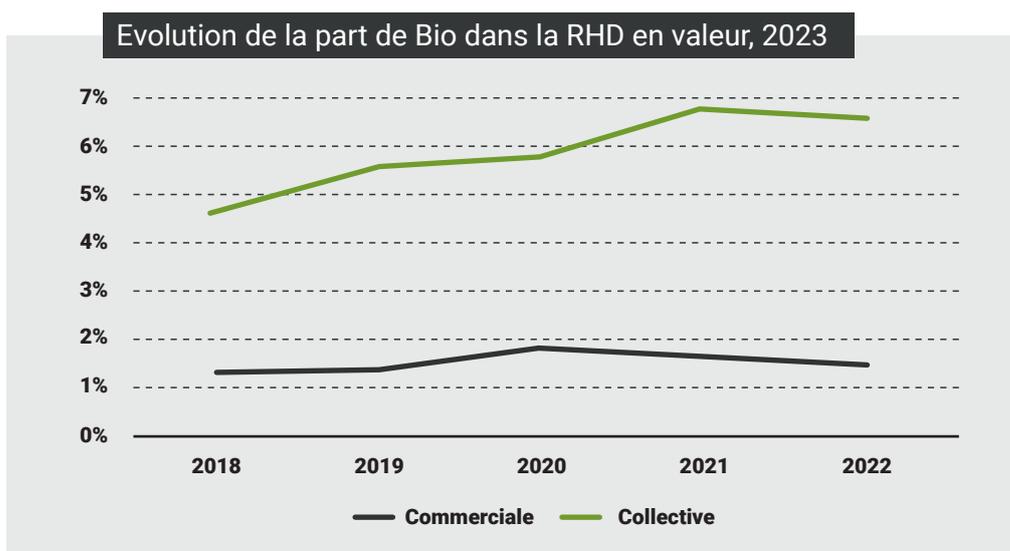
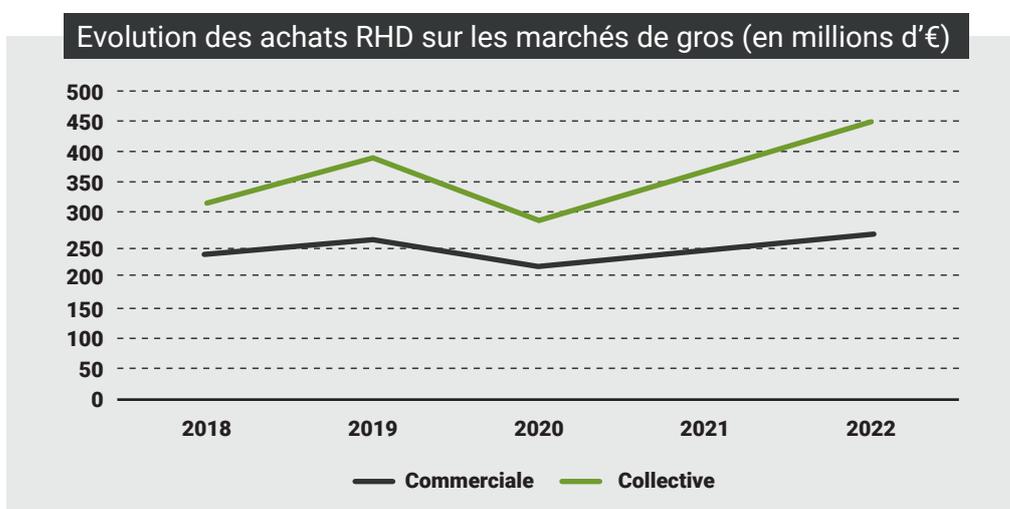
Etude à l'initiative de l'Agence Bio : le baromètre de la restauration collective

Une seconde source nationale participant à situer l'approvisionnement bio dans la restauration collective est le baromètre de la restauration collective de l'Agence Bio ².

Ce second aperçu informe sur :

- L'évolution des achats en produits bio en Restauration Hors Domicile de gros (en millions d'euros), que ce soit en restauration commerciale ou en restauration collective ;
- L'évolution de la part de bio dans la Restauration Hors Domicile dans les achats totaux.

Dans les deux cas, l'approvisionnement en bio est plus développé en restauration collective qu'en restauration commerciale.



Source : Agence Bio, 2023

² Source : www.agencebio.org, 2023

La courbe de restauration collective est plutôt croissante : c'est une augmentation de la bio dans la restauration collective globale, **mais qui n'assure pas une bio locale**.

Par ailleurs, bien qu'inférieur, le secteur de la restauration commerciale n'est pas négligeable comme potentiel de débouchés la Restauration Hors Domicile.

D'après le baromètre de l'Agence Bio **la part de la bio en restauration collective est de 6,51% et en restauration commerciale de 1,41%**

Le tableau ci-dessous indique l'évolution des achats bio en restauration collective de 2019 à 2022. Les catégories les plus représentatives d'un approvisionnement local (hors produits laitiers), sont celles qui ont une évolution à la baisse entre 2019 et 2022 (fruits et légumes frais, carnés et œufs frais). A contrario, les catégories telles que les surgelés, ou l'épicerie sont en nette augmentation.

Evolution des Achats Bio RHD Collective entre 2019 et 2022 (en millions d'euros HT)	2019	2022	Evolution
Fruits et légumes 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%
TOTAL	389	446	15%

Source : Agence Bio, 2023

D'après la Commission ARC bio, le comité de Pilotage coordonné par l'Agence Bio, la loi EGAlim constitue bien un levier pour plus de bio en restauration collective.

► Cette commission mesure +15% d'achat de produits bio par rapport à 2019, alors que sur la période, les achats globaux baissent de 4%.

DIAGNOSTIC DES INDICATEURS

restauration collective bio dans les Hauts-de-France

Cet état des lieux se base sur plusieurs indicateurs, afin de figer des données à un instant T.

Macantine : un échantillon régional

L'une des sources d'informations du diagnostic a été le site macantine³, d'où nous avons pu extraire les informations de l'**échantillon des Hauts-de-France**. Les établissements peuvent publier certaines données, sans pour autant entrer dans le détail de leur approvisionnement. Parmi les inscrits sur le site macantine, certains établissements partagent « leur diagnostic ». C'est dans celui-ci qu'est indiqué le taux de bio, de produits de qualité et leurs autres démarches.

Pour comprendre ce que cet échantillon représente, l'entonnoir ci-dessous indique :

- ▶ Dans la partie en bleu foncé, 100% des établissements en France ;
- ▶ En dessous, la part des établissements inscrits sur la plateforme macantine, soit 21% ;
- ▶ En Hauts-de-France, cela représente 1803 établissements ;
- ▶ Parmi ces 1803 établissements, 466 ont partagé le détail de leur approvisionnement, ce qui représente environ 5% des établissements de la région.

Entonnoir explicatif de la part d'établissements sondés sur l'outil macantine en 2022

France

L'existant

100% des établissements de France
= plus de 90 000 établissements

**100% des établissements
des Hauts-de-France**
= 8765 établissements

Ayant publié leurs données
= inscrits sur la plateforme

21% des établissements de France
= 18 500 établissements

Hauts-de-France

Ayant publié leurs données
= inscrits sur la plateforme

**21% des établissements
de Hauts-de-France**
= 1803 établissements

Données partagées sur macantine
= inscrits et ayant renseigné le détail
de leur approvisionnement

**5,3% des établissements
des Hauts-de-France**
= 466 établissements

³ Source : ma-cantine.agriculture.gouv.fr, 2022

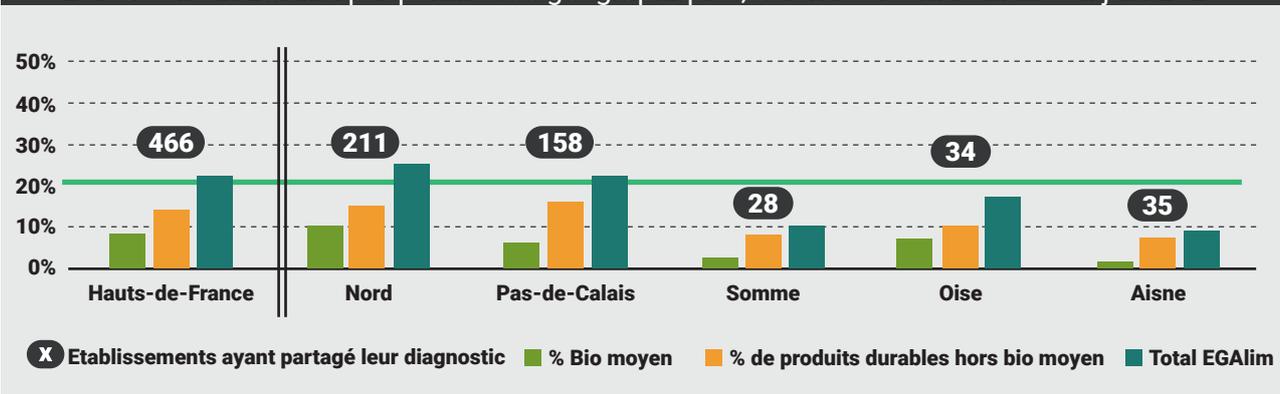
Cet échantillon **communiqué des informations sur le taux de bio dans certains établissements**, auxquels nous n'avons pas accès. C'est notamment le cas de quelques établissements du secteur médicosocial et de la santé.

Néanmoins, **les types d'établissements pour lesquels nous avons moins de données sont aussi ceux qui publient le moins sur l'outil macantine**. Par ailleurs, tout comme dans les études nationales mentionnées ci-dessus, parmi les inscrits **une grande part des établissements (66%) sont issus du secteur de l'enseignement**.

Les deux graphiques ci-dessous représentent la part de produits bio, la part de produits durables hors bio et le total EGAlim pour les Hauts-de-France, pour les départements (figure 3) et pour les différents secteurs (figure 4). Les données sont calculées sur la base de la valeur déclarée.

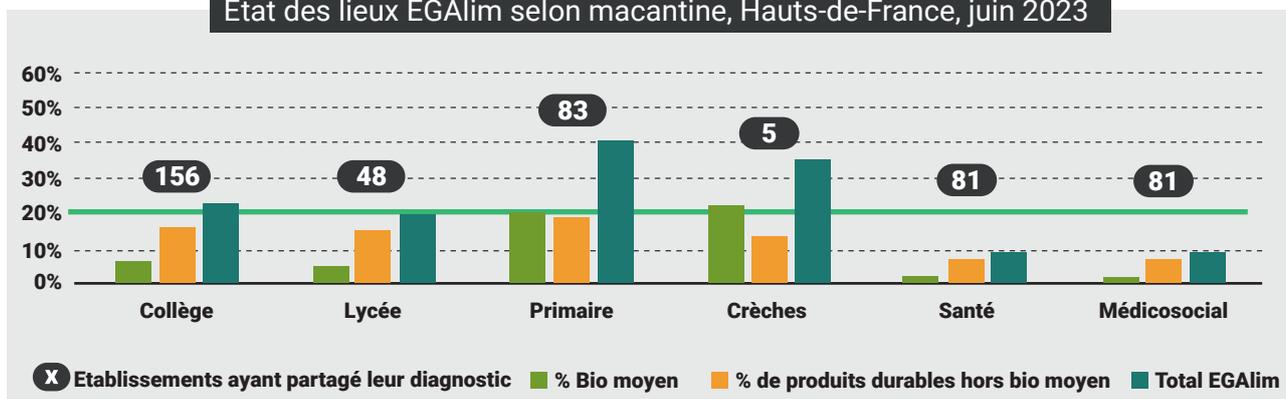
Pour les départements

Etat des lieux EGAlim par périmètres géographiques, selon le site macantine en juin 2023



Pour les secteurs principaux

Etat des lieux EGAlim selon macantine, Hauts-de-France, juin 2023



Source : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, 2022

Tout comme on l'a vu sur les études **nationales, le taux de bio est plus élevé dans les crèches et en primaire et bien moindre dans les secteurs de la santé et le médico-social**. Il convient de noter que certains secteurs sont totalement absents de la plateforme, comme par exemple les restaurants de prisons.

D'après l'échantillon de la plateforme macantine, **la moyenne d'approvisionnement bio dans les Hauts-de-France, à 8%, est supérieure à la moyenne nationale de 6,5%** (d'après l'Agence Bio, 2023).

Néanmoins, en se référant aux données publiées à échelle nationale sur l'outil macantine, le taux de bio national s'élèverait 13%. Cela souligne un biais : ce sont majoritairement les cantines engagées pour augmenter la part de bio dans leur approvisionnement, qui inscrivent leurs données sur le site.

Ici je mange local au niveau régional

Dans les Hauts-de-France, certains établissements, territoires ou cuisines centrales sont engagées dans le label « Ici je mange local ». Ce sont donc des structures et collectivités convaincues par l'importance de cette démarche, qui sont labellisées. Dans ce cadre, l'échantillon n'est pas représentatif de l'ensemble de la région, mais pour autant intègre un nombre important de repas au total. Les données Ici je Mange Local de cette étude ne prennent en compte que les lycées labellisés.

Les indicateurs ci-dessous concernent les lycées des Hauts-de-France en 2022

- ▶ 1 525 000 repas
- ▶ Un montant total d'achats de 3 725 000€
- ▶ 18 Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI)
- ▶ 21 établissements de restauration collective

Par repas, la part de bio locale représente en valeur 4,75% des achats locaux, soit 177 090,16€.

Source : Ici je mange local, 2023

Attention : cette part ne prend pas en compte la bio non-locale, qui est comptée dans la part bio de la loi Egalim. A titre informatif : La part de produits locaux et SIQO hors bio est de 4,18% ; La part de local non bio, non-SIQO est de 18,52%.

Par département en local et dans les collèges

Les données ci-dessous sont issues de l'outil approlocal.fr.

Part d'approvisionnements Bio dans les achats de restauration collective des collèges par département sur approlocal.fr, 2021 à mi-2023

approlocal.fr		2021		2022		A juillet 2023	
	Territoire	€ HT	% BIO DES ACHATS	€ HT	% BIO DES ACHATS	€ HT	% BIO DES ACHATS
Achats bio	Oise	21 310	9,4 %	58 505,8	16,2 %	37 681,6	14,8 %
	Pas-de-Calais	14 346,3	9,1 %	25 216,9	13,7 %	13 325,9	11,8 %
	Nord	56 353,5	10,7 %	104 096	13,6 %	84 976,1	15,5 %
	Aisne	6 635,5	5,7 %	6 779,1	5,8 %	4 910,4	7,4 %
	Somme	123 487	11,8 %	246 454,8	15,2 %	193 381,8	14,5 %

Source : approlocal.fr, 2023

Le tableau ci-dessus correspond aux achats bio effectués sur la plateforme d'approlocal.fr. Cette donnée permet de mesurer la bio achetée localement, en 2021, 2022 et mi-2023.

Commentaires

Les données récoltées auprès des départements pour obtenir leur total d'achats dans les collèges et leur pourcentage de bio ne peuvent être diffusées. En effet, la comparaison des chiffres n'est pas qualitative, puisque le suivi des achats n'est pas le même dans chaque département. Il conviendra dans un premier temps de fiabiliser la mesure des données afin d'identifier les marges de progrès, avant de pouvoir faire un tableau récapitulatif.

Ce commentaire convient également pour les l'ensemble des EPCI à fiscalité propre : leurs achats ne sont pas toujours analysés et lorsqu'ils le sont, les données ne sont pas comparables d'un EPCI à un autre.

Grace à l'initiative des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) portée par la DRAAF des Hauts-de-France et les territoires s'inscrivant dans la démarche, A PRO BIO propose des actions en faveur de la bio en restauration collective. Dans les Hauts-de-France, les PAT existent sur les territoires suivants ⁴ :



Les Projets Alimentaires Territoriaux Labellisés Région Hauts-de-France - Avril 2023



Chiffres clés

- 28 PAT labellisés
- 2 habitants sur 3 vivent dans un territoire couvert par un PAT

Légende

Territoire labellisé PAT

- PAT émergent - Labellisé niveau 1
- PAT en action - Labellisé niveau 2
- Stratégie agricole ou/et Réflexion sur l'alimentation

Abbréviation administrative

- Limites départementales
- PETR Pôle d'équilibre territorial et rural
- BEAUVAIS Ville préfectorale de département
- CC Communauté de Communes
- CA Communauté d'Agglomération
- CU Communauté Urbaine
- PNR Parc Naturel Régional

Autres dynamiques



Territoires lauréats de l'Appel à Manifestation d'intérêt "Accès de tous à une Alimentation locale, durable, saine et de qualité". Ces territoires ont deux ans pour créer un réseau d'acteurs de l'aide alimentaire et mettre en place des actions concrètes.

Cet AMI a été mis en place et financé par la DREETS, la DRAAF et la stratégie pauvreté.



Réseau d'évitement du Gaspillage Alimentaire. Ce dispositif est financé par l'ADEME sur trois années consécutives pour créer un réseau d'acteurs et mettre en place des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Données cartographiques: IGN - BDCarthou
Sources: DRAAF Hauts-de-France/SPRI, SIREP et CERDOP
DRAAF Hauts-de-France/Sirep/RS/23.03.2023

⁴ Source : DRAAF, 2023.

A PRO BIO accompagne certains territoires sur leurs approvisionnements en bio en restauration collective. Parmi les territoires accompagnés, une part le sont spécifiquement sur l'analyse des menus de restauration collective dont ils ont la responsabilité. Ces données sont parcellaires, puisqu'elles sont issues d'un travail en lien avec des territoires précis, mais donneront une évolution d'ici 2026.

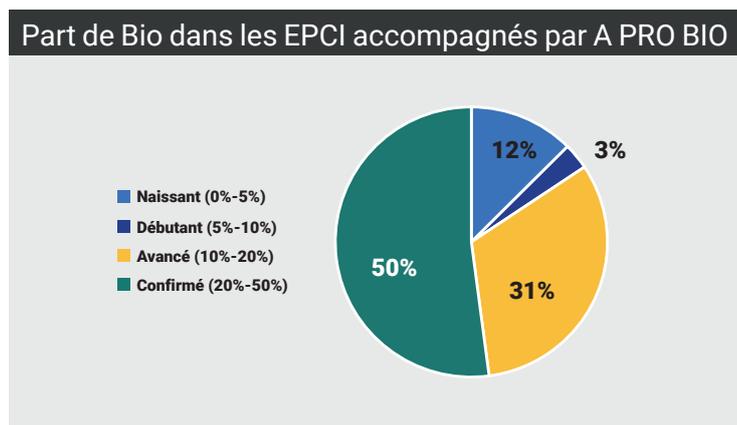
Il est important de noter, que les parts de bio mesurées dans les territoires accompagnés ne sont pas représentatives de l'ensemble des territoires des Hauts-de-France.

La moyenne globale du taux bio en restauration collective des territoires accompagnés est de 21%. De plus, tous les territoires accompagnés sont au-dessus de la moyenne nationale. Cela inclut les EPCI suivants : CABBALR, CALL, CCCO, CCPC, CUD, Douaisis, PNRA.

Top 3 des territoires accompagnés, en termes de part de bio dans les menus.



De l'analyse des menus de ces territoires découle une typologie des communes en fonction de leur taux de bio.

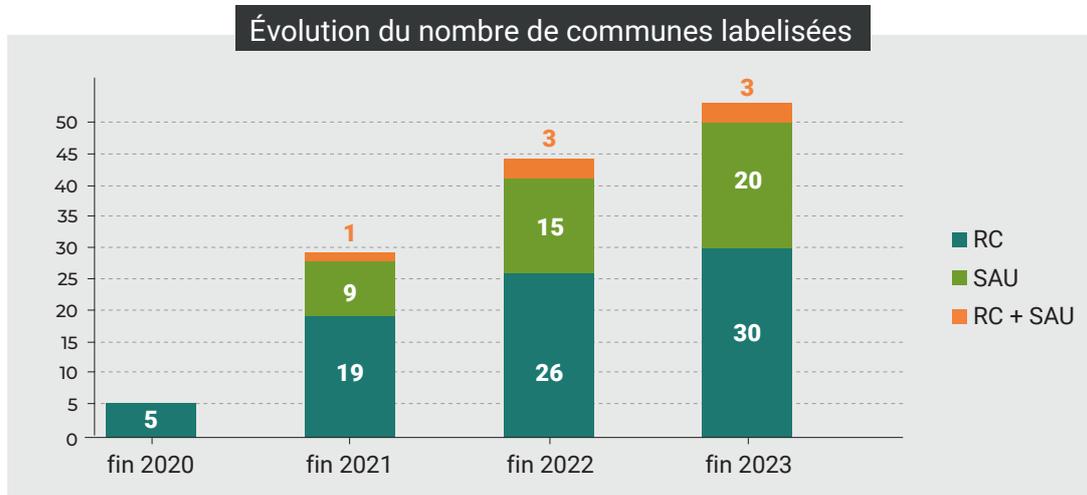


Ce graphique classe les **communes des territoires accompagnés par fourchettes de part de bio**. En 2022, la part de communes ayant un niveau de bio confirmé, donc entre 20-50% est de 50%.

Source : A PRO BIO, 2023

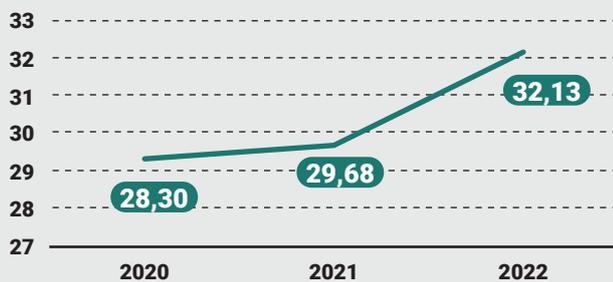
TBE : Territoire Bio Engagé

Cet indicateur relevé est celui des communes labellisées Territoire Bio Engagé (TBE). Une commune peut être labellisée TBE pour un taux de bio en restauration collective supérieur à 22% et/ou pour une part de Surface Agricole Utile (SAU) Bio supérieure à 6%. Ci-dessous, l'histogramme affiche l'évolution du nombre de communes labellisées :



Source : A PRO BIO, 2023

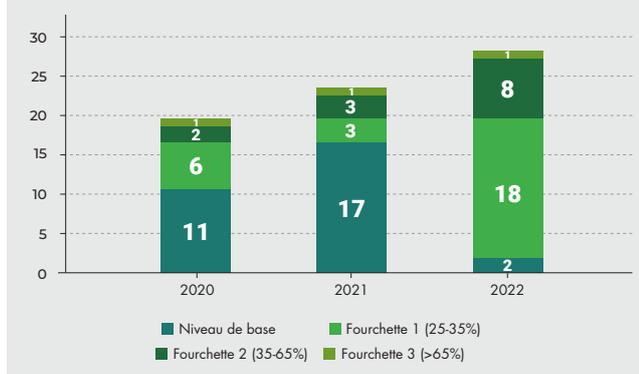
Évolution de la part de bio moyenne parmi les communes labellisées TBE



Source : A PRO BIO, 2023

Ce graphique linéaire indique l'évolution de la part de bio moyenne en restauration collective des territoires labellisés TBE pour la restauration collective. Entre 2020 et 2022, le taux de bio augmente de 2,8 points.

TBE : évolution des communes labellisées



Source : A PRO BIO, 2023

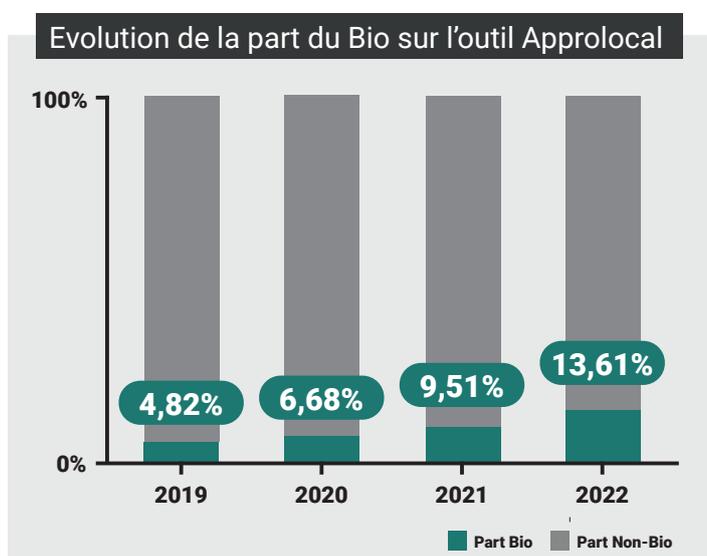
Le nombre de communes labellisées pour leur part bio en approvisionnement de restauration collective est en hausse et leur part de bio moyenne aussi : le label TBE a plusieurs fourchettes de labellisation pour la restauration collective. **L'histogramme montre l'évolution de 2020-2022 du nombre de communes par fourchette. La part des communes labellisées en fourchette 1 et 2 est en augmentation nette en 2022**, ce qui montre un mouvement des communes du niveau de base vers les échelons du dessus.

► **Evolution à la hausse du nombre de demandes de labellisations, que cela soit en restauration collective ou en SAU.**

Cet échantillon représente 29 communes labellisées TBE pour leur approvisionnement bio en restauration collective, sur les 3788 communes des Hauts-de-France.

La plateforme approlocal.fr

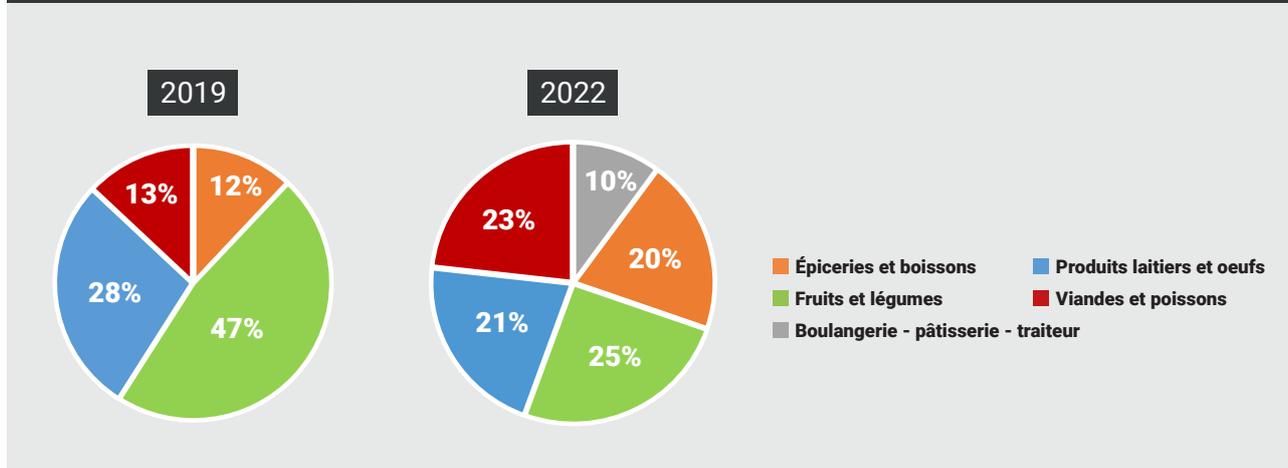
La plateforme d'achat approlocal.fr, pilotée et développée par la Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France, permet aux territoires de la région de s'approvisionner en produits locaux. Une part de ceux-ci sont bio. Le tableau ci-dessous souligne l'évolution de 2019 à 2022 de la part d'approvisionnement bio de la plateforme.



Source : approlocal, 2023

En 2022, 440 000€ de produits bio et locaux ont été achetés via approlocal.fr. Ce sont cette même année 330 acheteurs qui ont commandé auprès de 70 fournisseurs proposant des produits bio. Il convient de noter que le volume et la valeur des commandes passées par la plateforme est en forte augmentation depuis 2019 et que les chiffres issus des commandes des premières années sont calculés sur une base de données moins fournie.

Evolution de la part des types d'achats Bio sur approlocal.fr en Hauts-de-France, 2019 et 2022



Source : approlocal, 2023

Les produits vendus bio par les fournisseurs

Une enquête auprès de 4 entreprises majeures spécialisées en bio en restauration collective a permis de produire :

- ▶ Un ordre de grandeur en valeur et en volumes des ventes des fournisseurs. Ces éléments pourront être récoltés lors d'un prochain état des lieux pour mesurer l'évolution ;
- ▶ Un volume estimé de viandes bio et une estimation de fruits et légumes bio et locaux ;
- ▶ Un ordre de grandeur pour l'épicerie sèche et produits laitiers en valeur en bio français ;
- ▶ Une base minimale de confiance pour définir la part de bio local.

Valeurs et volumes minimums par filière, en achats de restauration collective en Hauts-de-France, 2022

Filières	Volumes bio	Valeurs bio	Volumes bio local	Valeurs bio local
Viandes	100 T	1 Million €	100 T	1 Million €
Fruits & légumes	700 T	1150 K€	370 T	550 K€
Divers / produits laitiers et épicerie	280 T	1,3 Million €	-	-

CONCLUSIONS

Résultats quantitatifs

Cet état des lieux et ces différents indicateurs récoltés permettent de tirer quelques enseignements sur les résultats quantitatifs.

En premier lieu, la restauration collective joue son rôle de levier sur les filières bio. Contrairement à la restauration commerciale, **le taux de bio est supérieur à 6% et semble évoluer à la hausse.**

Deuxièmement, la **loi EGAlim 1 a un impact positif visible sur l'évolution des taux de bio en restauration collective.** C'est ce que montrent les études nationales de l'Agence Bio et cela se confirme au niveau régional. L'année de mise en place de la loi EGAlim 1 coïncide avec des avancées sur la question de l'approvisionnement.

Enfin, **le secteur scolaire est en pleine progression, tout particulièrement dans les établissements accueillant des enfants en bas âges.** L'écart entre la bio en maternelles et dans les autres établissements de restauration collective est conséquent. A contrario, **les secteurs du médicosocial et de la santé ont des taux de bio très bas comparés aux autres secteurs.** Un chantier conséquent reste à être mis en place, afin de les accompagner.

Enseignements sur l'évaluation

La récolte de données sur l'approvisionnement des établissements de restauration collective est parcellaire. Le site macantine, porté par l'Etat, fournit une première base pertinente pour avancer sur un diagnostic régional. Malgré tout, le remplissage est très partiel et varie selon les secteurs, intra-secteur et reste déclaratif. **Les données existantes sont à renforcer avec un panel plus représentatif de la région et avec des données vérifiées.**

De ce fait, d'autres sources d'indicateurs ont été collectées afin de nourrir cette base. L'ensemble de ces indicateurs présentent un état zéro de la restauration collective en Hauts-de-France et pourront être remesurés en 2026 à la fin du Plan Bio. Néanmoins, une comparaison entre les données récoltées en 2023 et 2026 ne sera pas fiable, puisque les données sont parcellaires.

Par ailleurs, **il existe moins d'outils contribuant à mesurer le bio et local.** C'est à travers les données TBE, la plateforme approlocal, Ici je mange local et de quelques fournisseurs que quelques chiffres ont pu être avancés.

RECOMMANDATIONS

Résultats quantitatifs

Les indicateurs mis en exergue dans cet état des lieux ne sont **pas exhaustifs et leur fiabilité varie en fonction de la source**. De ce fait, le diagnostic de l’approvisionnement de la restauration collective des Hauts-de-France est partiel et non représentatif de l’ensemble de la restauration collective régionale.

Tableau de synthèse : avantages et inconvénients de chaque indicateur

INDICATEURS	Ma cantine	Ici je mange local	EPCI accompagnés par A PRO BIO	TBE	approlocal	Fournisseurs
Représentativité de l'échantillon	--	---	---	---	---	---
Fiabilité de la donnée	--	+++	+++	+++	+++	+
Représentativité des secteurs	+	---	---	---	--	--
Information sur l'aspect régional	--	+++	--	+	+++	+

Afin d'améliorer la qualité et la quantité des données récoltées, il conviendra de :

▶ AXER LES RÉFLEXIONS SUR LE CHOIX D'UNE MÉTHODOLOGIE : homogénéiser les données

Aujourd'hui, les établissements de restauration collective font remonter les données qu'ils ont par des canaux différents : la plateforme cantine, la plateforme approlocal, Ici je mange local, les établissements en régie directe font également un suivi. Néanmoins, le manque d'homogénéité de ces données rend l'évaluation de l'évolution obsolète.

▶ PRENDRE UNE DÉCISION QUANT AUX SECTEURS INCLUS

Les données issues du secteur de l'enseignement sont plus complètes et plus accessibles que celles du secteur de la santé. Afin de structurer l'analyse de l'approvisionnement, un choix d'accompagnement plus poussé du secteur de la santé et du médicosocial est conseillé.

▶ ACCOMPAGNER LES ÉTABLISSEMENTS À REMPLIR LES INFORMATIONS NÉCESSAIRES SUR L'OUTIL MACANTINE

Les personnes en responsabilité de remplir les données sur le site macantine n'ont pas toujours le temps et la méthodologie pour le faire. Afin d'augmenter la fiabilité de la donnée issue du site, un temps d'accompagnement des établissements est préconisé.

▶ CHOISIR COLLECTIVEMENT L'INDICATEUR LE PLUS UTILE ET LE PLUS FIABLE

Une réflexion commune sur le ou les indicateurs à privilégier permettra de mieux cibler l'accompagnement et le développement de ces indicateurs. Parmi les éléments à prendre en compte, il y a la représentativité de l'échantillon, la prise en compte de l'aspect local, la représentativité des secteurs et la fiabilité de la donnée.

Globalement, c'est un soutien accru de l'accompagnement des établissements à la bonne collecte et le partage de leurs données qui est nécessaire pour obtenir le taux de bio et le taux de bio local en restauration collective.

BIBLIOGRAPHIE

- **Agence Bio** (2022) Le baromètre de la Restauration Hors Domicile.
- **A PRO BIO** (2023) Données internes.
- **Direction Régionale de l’Alimentation, de l’Agriculture et de la forêt** (2023) Carte des PAT en Hauts-de-France.
- **Gassie, J., Lerbourg, J., Leygnac, M., Lhuissier, F., & Merle, V.** (2022) Amélioration de la qualité des repas en restauration collective : mobilisation des acteurs et premiers résultats. Ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Secrétariat Général, Service de la statistique et de la prospective.
- **Ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté alimentaire** (2022, juillet) macantine : ma-cantine.agriculture.gouv.fr
- **Région Hauts-de-France** (2023) Ici Je Mange Local.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Tableau 1 : Détail d’achats bio par secteurs en restauration collective à l’échelle nationale	5
Tableau 2 : Evolution des achats bio en restauration collective entre 2019 et 2022 en France	6
Tableau 3 : Entonnoir explicatif de la part d’établissements sondés sur macantine en 2022	8
Tableau 4 : Part d’approvisionnements bio dans les achats de restauration collective par département sur approlocal.fr , 2021 à mi-2023	10
Tableau 5 : Données d’achats bio par département en Hauts-de-France, 2022	11
Tableau 6 : Valeurs et volumes minimums par filière, en achats de restauration collective en Hauts-de-France, 2022	15

NOUS CONTACTER



A PRO BIO est une association à caractère interprofessionnel engagée au service de la filière biologique de la région Hauts-de-France et œuvrant pour l'accès de tous à une alimentation de qualité. Depuis 1994 elle fédère ainsi l'ensemble des acteurs de l'agriculture biologique (producteurs, transformateurs, distributeurs, associations de consommateurs, ambassadeurs de la bio, fournisseurs de biens et services) autour de 3 objectifs principaux:

- Structurer et relocaliser les filières biologiques du territoire
- Développer le bio local sur les territoires
- Proumouvoir l'activité bio locale et communiquer auprès de tous les publics

Pôle territoires & transition alimentaire



Marie Bouchez

Directrice

▸ Pôle territoires & transition alimentaire

03.20.31.57.97

marie.bouchez@aprobio.fr

Territoire Bio Engagé



Mathilde Zielinski

Cheffe de projets

▸ Pôle territoires & transition alimentaire

03.20.31.57.97

tbe@aprobio.fr



Johanni Clairet

Cheffe de projets

▸ Pôle territoires & transition alimentaire

03.20.31.57.97

tbe@aprobio.fr

Pôle entreprises et filières



Annabel Atger

Chargée de missions

▸ Pôle entreprises et filières

03.20.31.57.97

annabel.atger@aprobio.fr



© A PRO BIO | Décembre 2023

Dans le cadre du Plan Bio Hauts-de-France :

