



Application de la loi EGAlim : L'Agence BIO mobilise les professionnels de la restauration collective pour mettre plus de bio dans leurs menus.



À L'OCCASION DU SALON DES MAIRES ET DES COLLECTIVITÉS LOCALES, L'AGENCE BIO QUI ÉTABLIT CHAQUE ANNÉE LES CHIFFRES DU SECTEUR, SOULIGNE QUE LES CANTINES ACHÈTENT 7 % DE LEURS DENRÉES EN BIO, LÀ OÙ LA LOI EGALIM FIXE UN MINIMUM DE 20 %.



Laure Verdeau, directrice
de l'Agence BIO

En 2018, l'article 24 de la loi EGAlim gravait un objectif de 20 % de bio dans les cantines publiques dans le marbre législatif. En 2022, les repas servis en restauration collective (cantines, EHPAD, ministères...) devaient compter au moins 20 % de produits biologiques. Cette loi créait ainsi un marché potentiel de 1,5 milliard d'euros pour nos producteurs bios. Et surtout, un vrai élan vers la transition alimentaire autant que la transition écologique.

Nous étions sur une bonne tendance : jugez plutôt, il y a 15 ans, lors du Grenelle de l'Environnement, les cantines servaient à peine 1 % de bio. En 2023, nous en sommes à 7 %.⁽¹⁾ Cette trajectoire vers le mieux manger ne saurait être interrompue. Au contraire : elle doit être amplifiée.

Pourtant, on entend l'argument du prix du bio et de l'inflation pour ajourner aux calendes grecques la poursuite de ces 20 % de bio d'EGAlim. L'assiette de nos enfants s'avèrerait-elle la variable d'ajustement ?

Rappelons que les ingrédients, le « coût matière », représente 18 à 25 % du prix d'un repas. Et réduire les achats en bio, c'est pénaliser une filière vertueuse qui profite à tous : le bio réduit la pollution, restaure la biodiversité, crée de l'emploi. Ces bénéfices sont prouvés par la recherche agronomique mondiale et en particulier le premier institut mondial, l'INRAE.

Alors pourquoi faut-il viser, non pas l'atteinte, mais le dépassement des 20 % de bio ? Parce que sans cela, nous n'aurons plus d'agriculteurs dans les champs.

100 000 agricultrices et agriculteurs partiront à la retraite dans les 10 ans. Ceux qui veulent prendre le relais veulent le faire en bio. Suivant la région, les demandes d'installation aidée oscillent entre 30 et 50 % de bio, sans compter les installations qui se font en toute indépendance, loin des structures comme les chambres d'agriculture. Si les nouveaux talents que nous devons recruter dans les champs veulent être en bio tant mieux ! La France veut justement atteindre 18% de surfaces agricoles en bio d'ici 2027.

À nous de nous organiser collectivement pour accueillir leur production, dans nos courses et nos restaurants. Il en va de la solidarité nationale envers des agriculteurs qui font le choix du bio, production techniquement exigeante mais qui nous bénéficie à tous.

Pour nous,
pour la planète,
#BIO RÉFLEXE

Enjoy it's from Europe
= Plaisirs d'Europe



Parce que plus il y a de bio dans l'assiette, plus nos 80 000 cantines avancent sur le chemin de la transition alimentaire.

Et vers quoi mène-t-il, ce chemin ?

- **Moins de gaspillage** avec des portions en plusieurs tailles, des pommes servies coupées plutôt qu'entières, du pain tranché...

Au fond, pour un coût équivalent, que vaut-il mieux : créer des emplois durables sur le territoire, ou commander plus de nourriture qui finira dans les poubelles de vos cantines ?

- **Plus de cuisine maison**, car faire cuisiner ses équipes pour avoir ses sauces, pâtes, boulettes, cakes permet autant de maîtriser les coûts que de redonner de l'attrait à un métier qui ne s'exerce pas avec un cutter pour ouvrir des cartons d'aliments prêts.
- **Plus de partenariats locaux** avec les producteurs, abattoirs, transformateurs bio de proximité.
- Ce qui mène à **plus de saisonnalité**, puisque c'est quand les arbres croulent sous les mirabelles ou les poires, que le prix est plus avantageux, et que la cantine du coin est un débouché idéal.
- Une **plus grande variété de protéines, végétales ou animales** : des bolognaises moitié viande moitié lentilles, des repas végétariens, une viande française de meilleure qualité, qui perd moins d'eau en bio à la cuisson.
- Un passage en revue de l'équipement du restaurant pour être plus sobre : des fours cuissons programmables en heures creuses à basse température, des nettoyeurs vapeur qui dispensent d'acheter des détergents, etc.

DES DIZAINES DE CANTINES ONT DÉPASSÉ L'OBJECTIF DE 20 %, IL FAUT MAINTENANT ESSAIMER LEURS EXEMPLES :

Angers Métropole 35 %, Saint-Brieuc 50 %, Bayonne 66 % et évidemment, on ne les présente plus, Mouans Sarthoux et Grande Scynthe avec 100% de bio... (2)

Les cantines qui ont dépassé 20 % de bio peuvent devenir les premières de cordées pour d'autres cantines qui, chacune, feront un peu plus de place au bio pour soutenir les agriculteurs. Vive la contagion. Régions de France, mairies de France, départements de France, organisez-la. Dès demain. Ou mieux : aujourd'hui. Merci.

Pour réussir, ils ne sont pas seuls, ces chefs bio, les outils existent. À l'Agence BIO nous balisons la voie :

- La page dédiée de notre site internet recense les ressources, et inclut notamment un lien vers l'outil MA CANTINE, mais aussi les financements et propose des témoignages.
- Notre annuaire des producteurs bio permet de géolocaliser et connecter chefs de cantine et agriculteurs bio.
- Notre présence sur le Salon des Maires et des collectivités locales, permet les échanges et les rencontres pour lever les freins ; nous y mettons en lumière les cantines « premières de cordées », et donnons la parole aux élus et aux professionnels qui ont réussi.



PARCE QUE C'EST FAISABLE !

Des chef.fe.s s'engagent aux côtés de l'Agence BIO, à travers une campagne d'information citoyenne et de sensibilisation à la transition alimentaire « Cuisinons Plus Bio ». Ces ambassadeur.ices portent leurs convictions afin de donner envie à tous.tes les chefs.ffes, déjà engagés.es ou non, de suivre le mouvement, en les accompagnant dans leur démarche.

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991
CuisinonsPlusBio



À propos de l'Agence BIO

Créée en novembre 2001 et dotée d'une mission d'intérêt général, l'Agence BIO est un groupement d'intérêt public en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française. Elle rassemble au sein de son conseil d'administration des représentants des Pouvoirs Publics – le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires – et des professionnels (FNAB, Chambres d'agriculture France, Synabio, Coopération Agricole, FCD, Synadis Bio et Interbio).

Ses missions principales : communiquer et informer sur l'agriculture biologique et ses vertus environnementales. Produire, analyser et partager les chiffres du bio avec l'Observatoire National. « Être une instance » de dialogue entre l'amont agricole et l'aval industriel, entre les bios historiques et les plus récents. Investir le Fonds Avenir Bio de 13 millions d'euros sur les projets collectifs d'entrepreneurs du bio les plus structurants et les plus pérennes pour les filières bio françaises.

Pour plus d'informations :
Site web : cuisinonsplusbio.fr



@agencebio
[@cuisinonsplusbio.fr](https://www.instagram.com/cuisinonsplusbio.fr)



@AgricultureBIO



@Agence BIO