



Communiqué de presse 19 novembre 2025

Salon des maires et des collectivités locales 2025 :

BIOCOOP RESTAURATION APPELLE LES RESPONSABLES POLITIQUES ET LES COLLECTIVITÉS A LEVER LES FREINS POUR RESPECTER LA LOI EGALIM DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

La coopérative Biocoop est présente sur le marché de la restauration collective, via sa filiale Biocoop Restauration. Alors que l'objectif de 20% de produits bio en restauration collective au 1° janvier 2022, fixé par la loi Egalim, n'est toujours pas atteint, la coopérative présente des propositions concrètes afin de lever les freins au développement du bio dans la restauration collective. Cette démarche s'inscrit dans le plan stratégique de la coopérative à horizon 2029 visant à rendre accessible et désirable une bio exigeante, partout et pour tous.

L'absence d'allotissement des marchés publics : un frein structurel au développement de la bio en restauration collective

Le taux d'approvisionnement en produits biologiques dans les cantines françaises s'établit à 6% selon l'<u>Agence Bio.</u> Une performance qui reste encore très éloignée de l'objectif de 20% fixé par la loi Egalim, en raison d'un frein principal : l'absence d'allotissement de nombreux marchés publics de denrées alimentaires entre les produits « bio » et les produits « conventionnels ».

Biocoop Restauration a pu répondre à moins de la moitié des appels d'offres car la majorité d'entre eux mêlent les besoins de produits bio et conventionnels. L'absence d'allotissement empêche strictement la réponse des acteurs spécialisés.

Des solutions très concrètes pour inverser la tendance

Il est primordial d'effectuer de la pédagogie et de former les acteurs de la commande publique. Pour y répondre, Biocoop présente trois propositions simples et sans surcoût, visant à encourager un meilleur allotissement des marchés publics de restauration collective :

- Mettre en œuvre une campagne d'information de la Direction des Achats de l'Etat (DAE) auprès des acheteurs publics pour insister sur l'importance de l'allotissement « bio » dans les marchés de restauration collective ;
- 2. Editer des guides de bonnes pratiques détaillés, intégrant des modèles de clauses spécifiques à l'intégration de produits bio dans les marchés publics ;
- 3. Impliquer davantage l'Union des Groupements d'Achats Publics qui pourrait, en tant que centrale d'achat publique, structurer et proposer des marchés cadres « Offre de produits biologiques pour la restauration collective »

« Ce n'est plus à démontrer : l'agriculture biologique constitue aujourd'hui la seule voie pérenne pour garantir une alimentation durable et bénéfique pour la santé. Aux côtés d'acteurs engagés comme Biocoop Restauration, les responsables politiques locaux et nationaux ont un rôle clé à jouer pour renforcer la part du bio dans les cantines, les hôpitaux ou encore les EHPAD. Si les 20% de bio étaient effectivement achetés par la restauration collective, cela créerait un débouché potentiel supplémentaire de près de 2 milliards d'euros^[1]. » déclare Franck Poncet, Directeur Général Biocoop.

« Chez Biocoop Restauration, nous allons encore plus loin en mettant en place un approvisionnement local, en lien direct avec les agriculteurs et les TPE/PME des territoires. Nous proposons de véritables solutions pour accompagner les collectivités dans la mise en place d'une alimentation bio et durable. » déclare David Merdrignac, Directeur de Biocoop Restauration.

Biocoop Restauration en quelques chiffres ...

17,5 millions d'euros de CA en 2024, dont 68 % en restauration collective (cantines scolaires, hôpitaux, restaurants d'entreprise, maisons de retraite) et 27 % en restauration commerciale (restaurants et transformateurs)

4 plateformes logistiques

4 000 clients, du food truck à la cuisine centrale de 30 000 couverts / jour

Un catalogue dédié de plus de 1300 références (épicerie, fruits et légumes, ultra-frais, surgelés, non alimentaire, etc.)

Une évolution régulière de l'assortiment avec **plus de 100 nouveautés par an**, issues des remontées de nos clients

[1] Source : Agence Bio