

SNRC

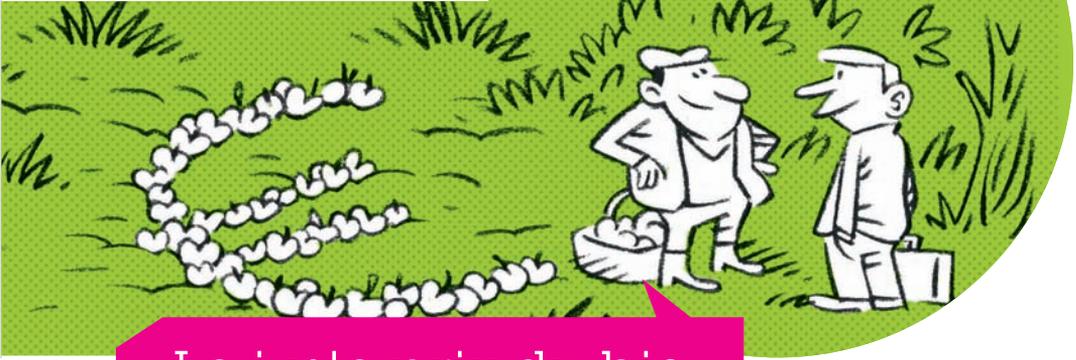
Syndicat National de la Restauration Collective

DU BIO À LA CANTINE



MODE D'EMPLOI
2^E ÉDITION, 2015

En partenariat avec la FNAB et Corabio



Le juste prix du bio

1

Quel est le prix du bio ?

La mise en place d'une restauration collective bio génère souvent des surcoûts par rapport à un repas conventionnel, amenant la collectivité et/ou les parents à assumer une bonne part du surplus. Toutefois, à court terme, cette dépense supplémentaire est maîtrisable et à long terme, elle est même rentable ! Les raisons du surcoût sont multiples : l'aliment biologique est un aliment de qualité, qui nécessite plus de main d'oeuvre, pour un rendement à l'hectare généralement inférieur à celui de l'agriculture industrielle. De plus, les petits volumes de vente ainsi que le manque de structuration de la filière bio (les infrastructures amont et aval de la production, telles que les abattoirs, fournisseurs, collecteurs de lait, points de vente, etc., restent peu nombreuses et éparpillées) empêchent les économies d'échelle. Le prix inclut également les frais de contrôle et de certification du produit. Enfin, les agriculteurs bio perçoivent en moyenne moins de subventions que les autres agriculteurs.

Mais en comparaison, l'aliment non biologique a des coûts cachés souvent méconnus : dépenses de dépollution des eaux et de santé publique, impôts qui financent les aides agricoles, pertes d'emplois agricoles...



Réduire le gaspillage alimentaire, réviser les grammages, choisir des produits de saison, éliminer les préparations coûteuses et sans intérêt nutritionnel... autant de sources d'économies à explorer et tester dans votre restaurant.

Le réseau FNAB, qui accompagne les acteurs de la restauration collective depuis les années 2000, a souhaité partager ces solutions à travers une plaquette pédagogique pour maîtriser son budget.

À télécharger sur le site snrc.fr et repasbio.org

AU FINAL :

**Produit bio = moins de dépenses de santé
et de dépollution = économies pour les collectivités
= économies pour les particuliers**

2

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur 86% des établissements ayant déclaré un surcoût dû à l'intégration du bio, 60% ont cherché à le réduire en le limitant à 16% (au lieu de 23%). Les astuces majoritairement utilisées ont été la limitation du gaspillage (67%), le remplacement de certains produits par d'autres moins coûteux (60%) et l'optimisation des coûts logistiques (44%).

*Agence Bio, Mesure
d'introduction du bio en
restauration collective 2014*

Comment maîtriser le surcoût du bio ?

L'introduction de produits bio en restauration collective a un coût.

S'engager dans la démarche du bio c'est également rentrer dans une démarche responsable au cours de laquelle on est amené à repenser l'ensemble de ses achats et de son système de restauration.

Ainsi, plusieurs points peuvent être retravaillés afin de diminuer le surcoût lié à l'introduction du bio tout en renforçant la démarche responsable initiée.

Voici quelques conseils :

- **Privilégiez les produits de saison et les produits bruts** : ils sont moins onéreux.
- **Instaurez une relation partenariale avec vos fournisseurs bio** locaux qui pourront orienter vos commandes vers des produits adaptés et accessibles en prix
- **Valorisez les protéines végétales** (association de céréales et légumineuses)

- › **Diminuez le grammage de la viande** (moins d'évaporation d'eau à la cuisson, donc une valeur nutritive équivalente)
- › **Proposez des repas végétariens** riches en protéines végétales (lentilles, pois...)
- › **Limitez le gaspillage**
- › **Développez la mise en concurrence**
- › **Remplacez certains produits** par des produits moins coûteux et équivalents du point de vue nutritionnel
- › **Passez des partenariats** au niveau local
- › **Groupez les achats**
- › **Pour les viandes : définissez les besoins** avec une approche par le plat et non par le muscle : aidez-vous du CCP (cahier des clauses particulières) pour l'achat public de viandes de boucheries lors de la définition de vos besoins dans vos appels d'offre.

CONNAISSEZ-VOUS ?

INTERBEV a créé des outils spécifiques pour faciliter l'achat des viandes en restauration collective.

Le **SYNALAF** a créé un guide spécifique pour faciliter l'achat de volailles et d'œufs de qualité en restauration collective.

La **FNAB**, avec l'Association des Maires de France, l'Agence bio et le Ministère de l'Agriculture, a initié un recueil d'expériences d'introduction de produits bio en restauration collective : www.restaurationbio.org



Auprès de qui trouver des renseignements ?

De nombreuses structures sont là pour vous accompagner dans la mise en place d'une restauration de qualité dans les cantines de votre collectivité.

Le SNRC représente 97% de la restauration collective concédée en France. Fort de son maillage territorial, 12 000 restaurants en France, le SNRC s'engage pour le bio dans les cantines. Retrouvez l'actualité du syndicat sur le site www.snrc.fr

La **FNAB** (Fédération nationale d'agriculture biologique)
www.fnab.org

> Un site Internet dédié à la restauration collective, (informations sur l'approvisionnement des cantines en bio, législation, retours d'expériences, conseils pratiques...).

www.repasbio.org

> Un guide pratique pour l'Achat et la Fourniture de produits bio en restauration collective - FNAB - De Pardieu Brocas Maffei, 2005 (à commander sur www.repasbio.org)

L'Agence Bio : groupement d'intérêt public en faveur du développement de l'agriculture biologique qui assure sa promotion auprès du grand public et de la filière agricole et agroalimentaire, le développement des filières, des marchés et des dynamiques interprofessionnelles en vue d'une meilleure structuration du secteur.

www.agencebio.org

> Un annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique, qui comprend une rubrique fournisseurs pour la restauration collective.

<http://annuaire.agencebio.org>

SNRC
Syndicat National de la Restauration Collective

9 rue de la Trémoille 75008 PARIS
Tél. : 01 56 62 16 16 | www.snrc.fr

© SNRC, 2015, document réalisé avec le concours de la FNAB et Corabio, avec nos remerciements au WWF-France pour sous appui à la première édition (2009)

