



Florent GUHL

Directeur de l'Agence BIO

Présentation des résultats de la 1^{ère} étude nationale Agence Bio/AND I sur le marché de la RHD bio et des enjeux liés à ce marché émergent

Le marché de la RHD bio en France

UN MARCHÉ EN CROISSANCE

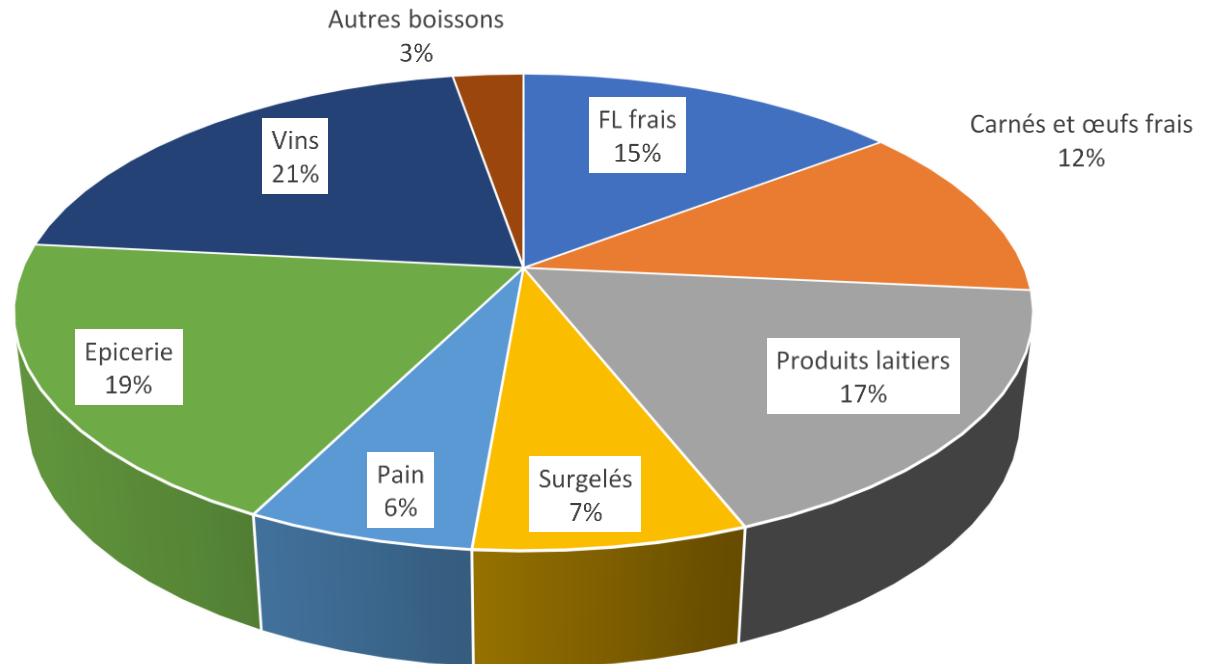
411 millions d'euros en 2016 (+ 6,8 % vs 2015)²



182 M€
RESTAURATION COMMERCIALE

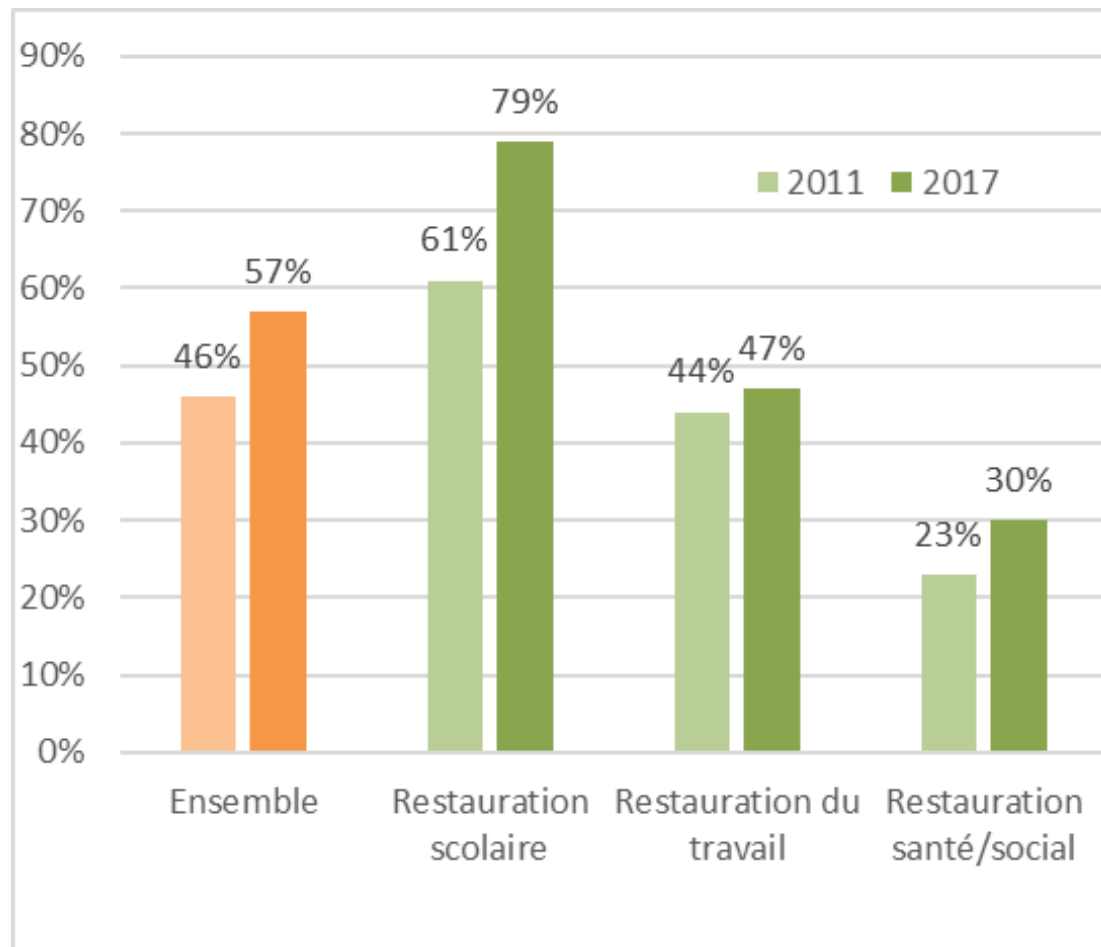
229 M€
RESTAURATION COLLECTIVE

Le marché des denrées bio par grandes familles de produits (Mrds €; % marché total)



Source : Agence BIO/AND-International

Part des acheteurs de produits bio dans les différents secteurs de la restauration



Source : Etude Agence BIO/CSA 2017

10^e Rencontres Nationales Printemps Bio – 13 juin 2017



La bio est présente dans près de 8 restaurants scolaires sur 10.

EN RESTAURATION COLLECTIVE

57 % des établissements proposent des produits bio³



79 %
RESTAURATION
SCOLAIRE

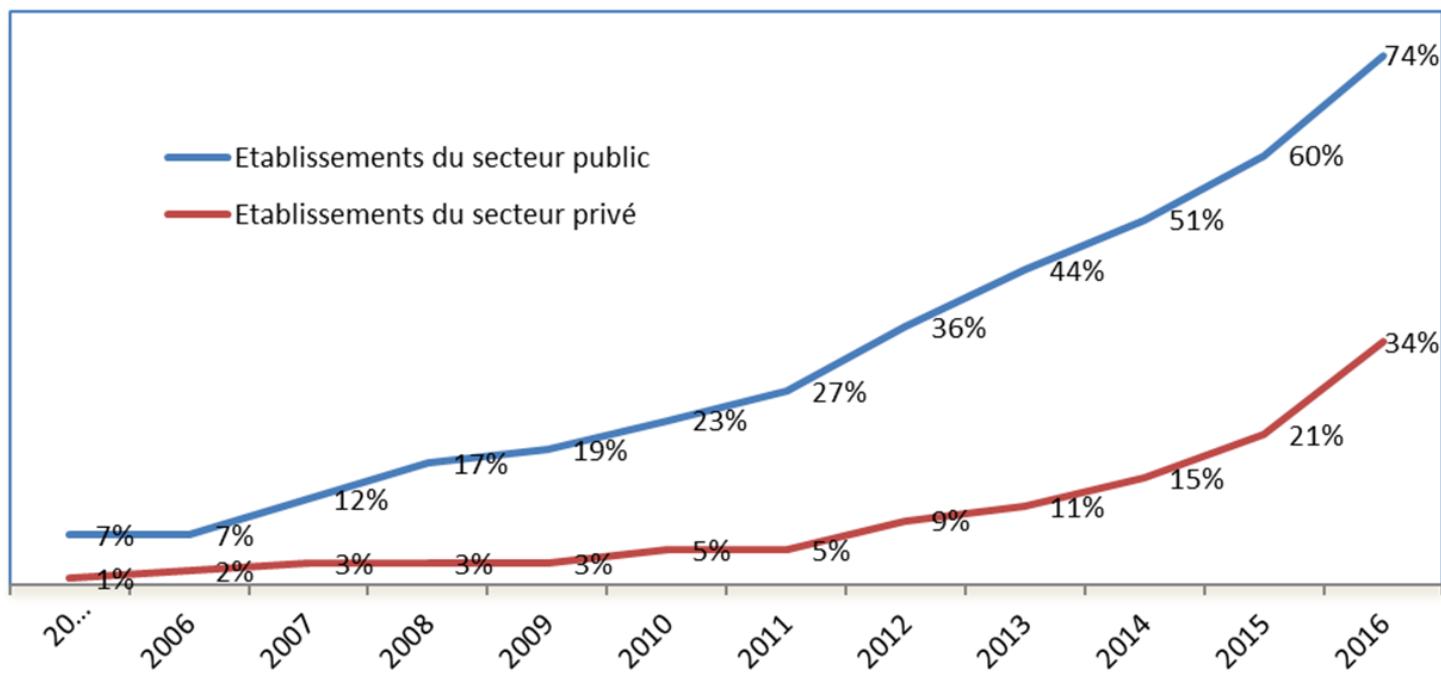


47%
RESTAURATION
DU TRAVAIL



30%
RESTAURATION
SANTÉ/SOCIAL

Année d'introduction des produits bio en restauration collective dans les secteurs publics et privés



Source : Etude Agence BIO/CSA 2017

Des menus de plus en plus bio

- L'introduction des produits bio en restauration collective résulte d'impulsions données par :
 - la direction (49% des cas),
 - l'équipe en cuisine (46%),
 - les élus (41%),
 - les parents d'élèves (38%),
 - les convives (32%).



Des menus de plus en plus bio



88 %
choisissent des produits
et ingrédients bio



75 %
proposent des produits bio
1 x / mois



48 %
des plats entièrement bio



57 %
1 x / semaine



29 %
des menus
entièrement bio



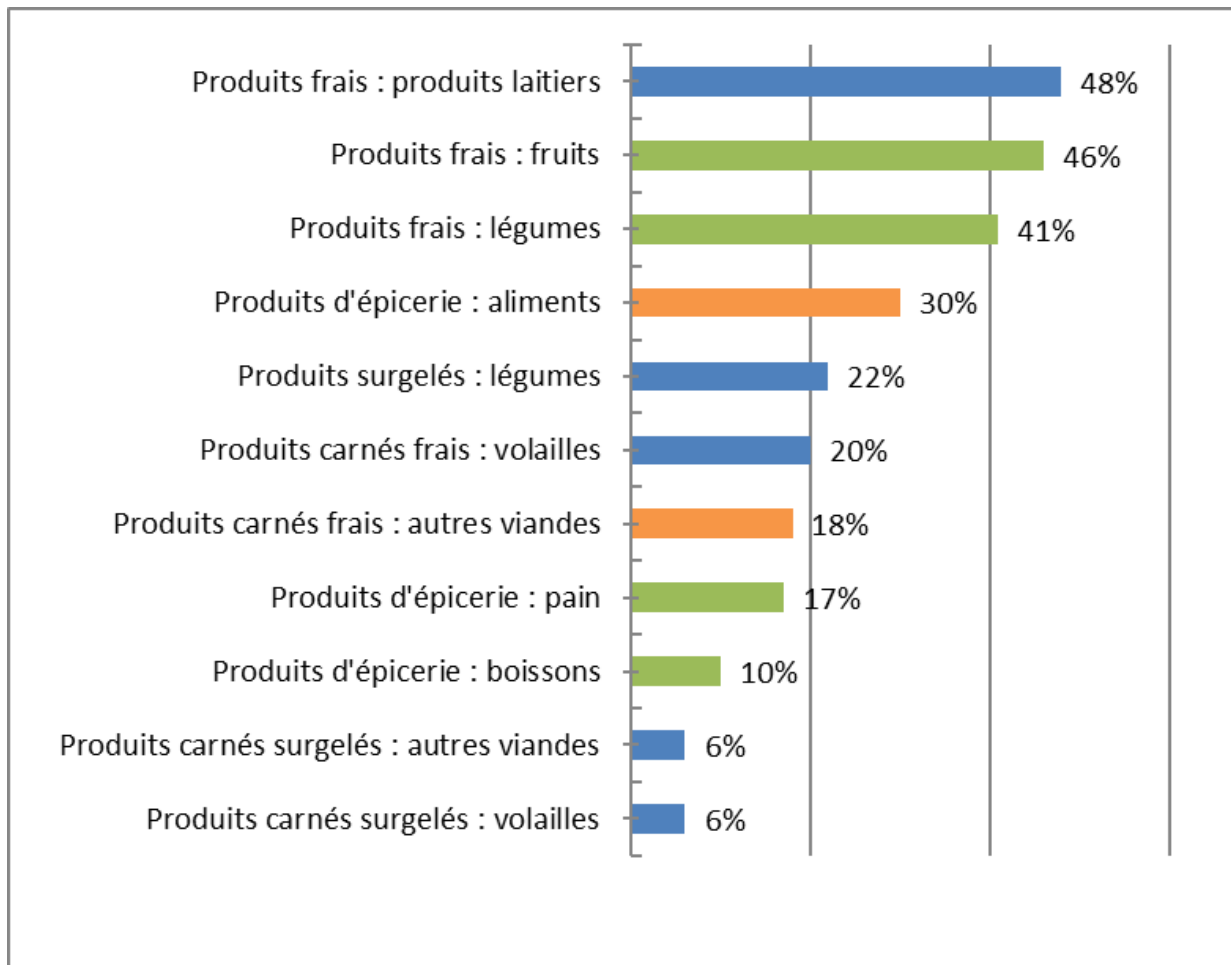
20 %
tous les
jours



78 %
DES PRODUITS BIO SONT
D'ORIGINE FRANÇAISE

59 %
D'ORIGINE RÉGIONALE

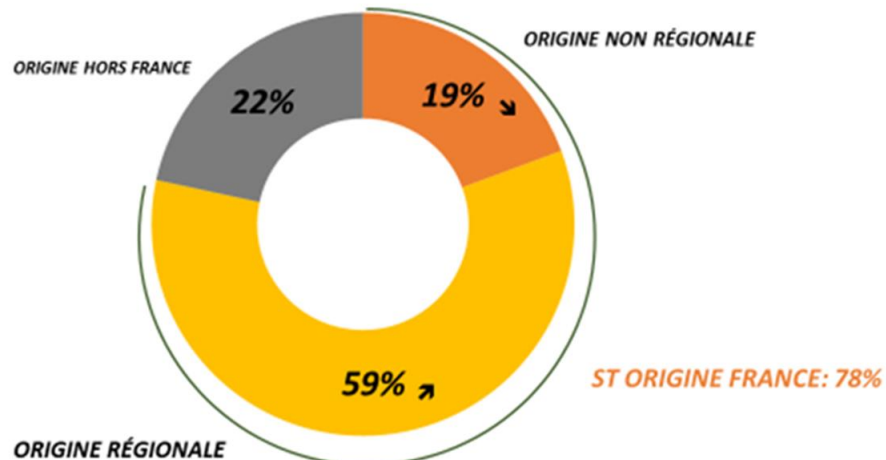
Part des acheteurs par famille de produits bio sur l'ensemble des établissements de restauration collective



Source : Etude Agence BIO/CSA 2017

Les approvisionnements locaux privilégiés

- 78% des produits bio achetés sont d'origine française, et 59% d'origine régionale.
- 65% des établissements encouragent l'approvisionnement bio de proximité dans leurs appels d'offre, essentiellement en utilisant le critère « circuits courts » (77%) et le critère « fraîcheur » (75%).



Source : Etude Agence BIO/CSA 2017

Le coût de l'introduction des produits bio maîtrisé

- Début 2017, 77% des établissements ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût (contre 91% en 2012). Ce surcoût est de 18% en moyenne (contre 24% en 2012).
- Mais pas de surcoût pour les convives dans 2/3 des restaurants : soit lissage sur l'ensemble des repas (52% des établissements), soit prise en charge par le donneur d'ordre (16% des établissements).
- 54% de ces établissements ont cherché à limiter ce surcoût, notamment en :
 - limitant le gaspillage (91% des établissements),
 - mettant en concurrence les fournisseurs (73%),
 - remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux (73%).



Une réponse aux attentes des Français



LA BIO EN RESTAURATION

Les Français en attente de bio hors domicile ¹

81%
RESTAURANTS

78%
LIEUX DE TRAVAIL

77%
HÔPITAUX

89%
des parents intéressés
par des produits bio en
RESTAURATION SCOLAIRE



72% MAISONS
DE RETRAITE



70% CENTRES
DE VACANCES



77%
HÔPITAUX



68% RESTAURATION
RAPIDE



54% DISTRIBUTION
AUTOMATIQUE