

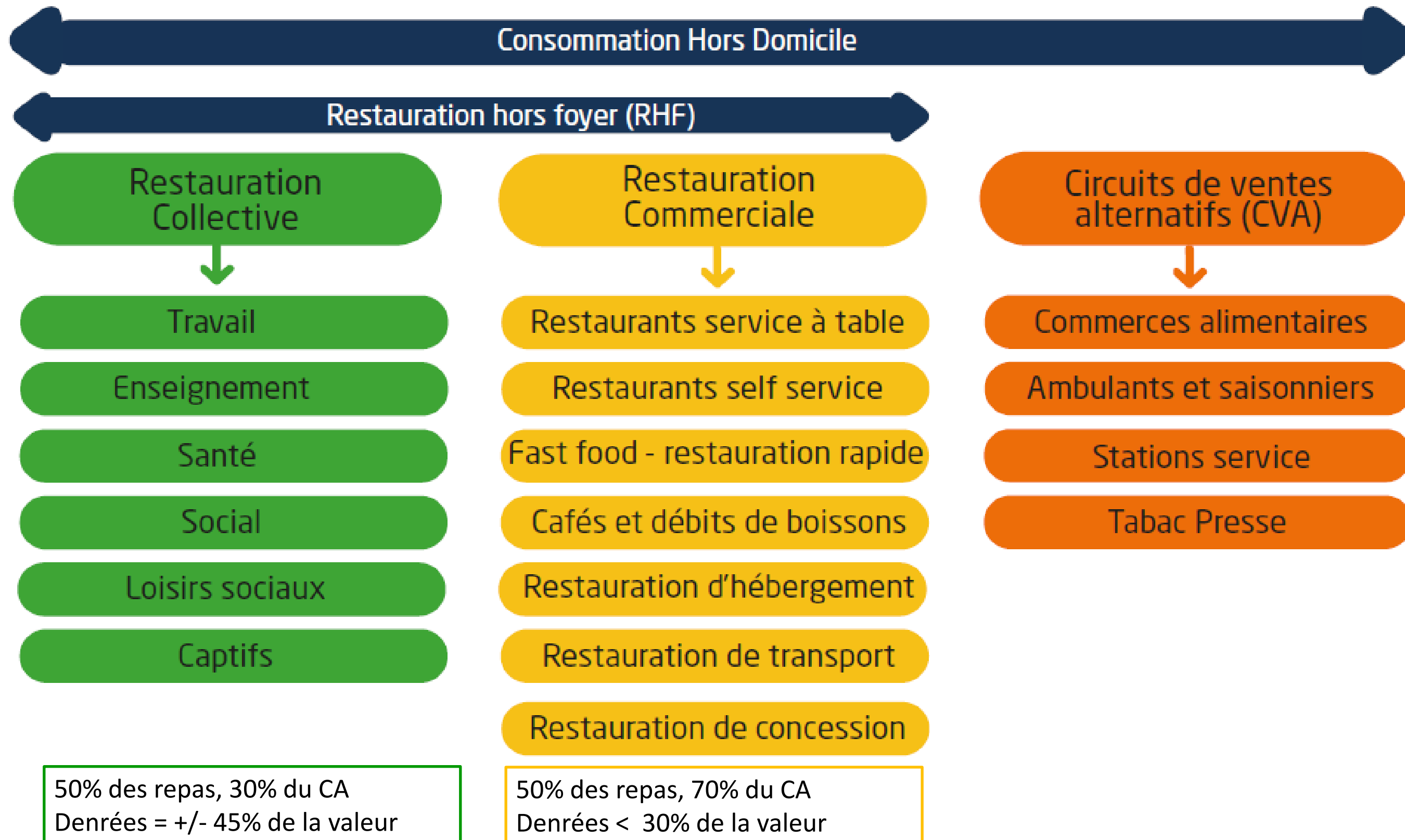


**Restauration collective :
Quelles perspectives de développement et quelle
organisation pour les producteurs ?**

BIO A PRO
BIO D'ICI

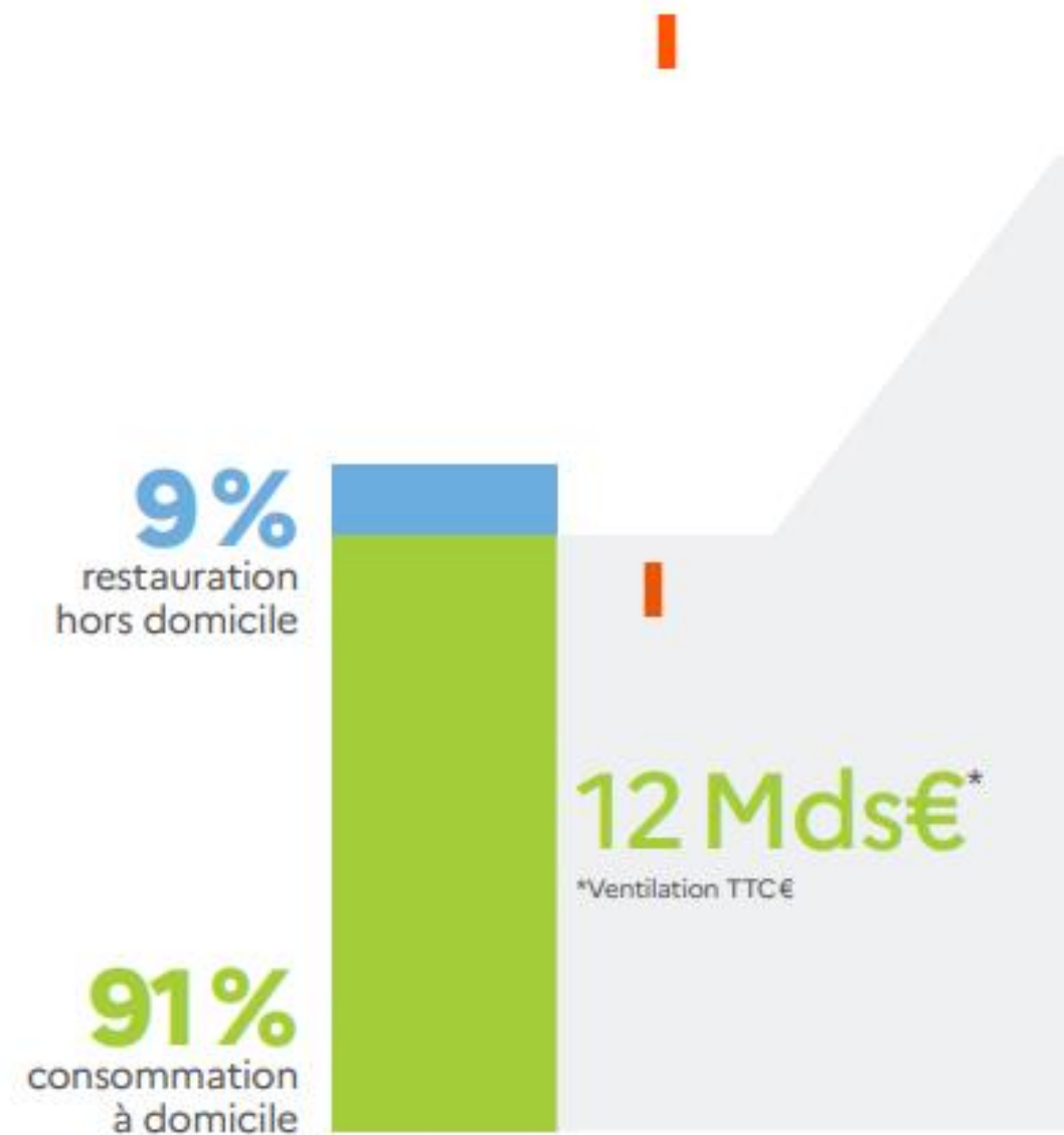
Le marché de la RHF

- RHF: 1 repas/5 pris à l'extérieur, 7 mds de repas/an, 67 Mds d'€ de CA (vente)



Le bio en RHF en 2023

Où se consomme le bio?
Où s'achète-t-il?



La dynamique bio en RHF

Valeur d'achat des denrées en millions € HT	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Marché Bio Restauration collective	246	320	389	290	377	445	484
<i>Croissance en %</i>		+30%	+22%	-25%	+30%	+18%	+9%
Marché Bio Restauration commerciale	207	230	251	215	232	270	302
<i>Croissance en %</i>		+11%	+9%	-14%	+8%	+16%	+12%
Total Marché Bio RHF	453	550	640	505	609	715	786
<i>Croissance en %</i>		+21%	16%	-21%	+21%	+17%	+10%

Dates clés

- **2018** : Promulgation loi EGAlim: 50% de « produits durables de qualité » en valeur dont au moins 20 % de Bio en restauration collective
- **2020** : Crise sanitaire Covid-19
- **2022** : Entrée en vigueur EGAlim pour la restauration collective publique
- **2023** : les établissements publics doivent proposer une option végétarienne quotidienne, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus
% bio en restauration collective: 6%
% bio en restauration commerciale: 2%
- **2024** : Entrée en vigueur EGAlim pour la restauration collective privée

Le Réseau Manger Bio : *bio, local et bien plus encore !*

Raison d'être : " Contribuer à la transformation écologique de la société et de l'agriculture en proposant aux acteurs de la production agricole et alimentaire des débouchés locaux, rémunérateurs et pérennes "

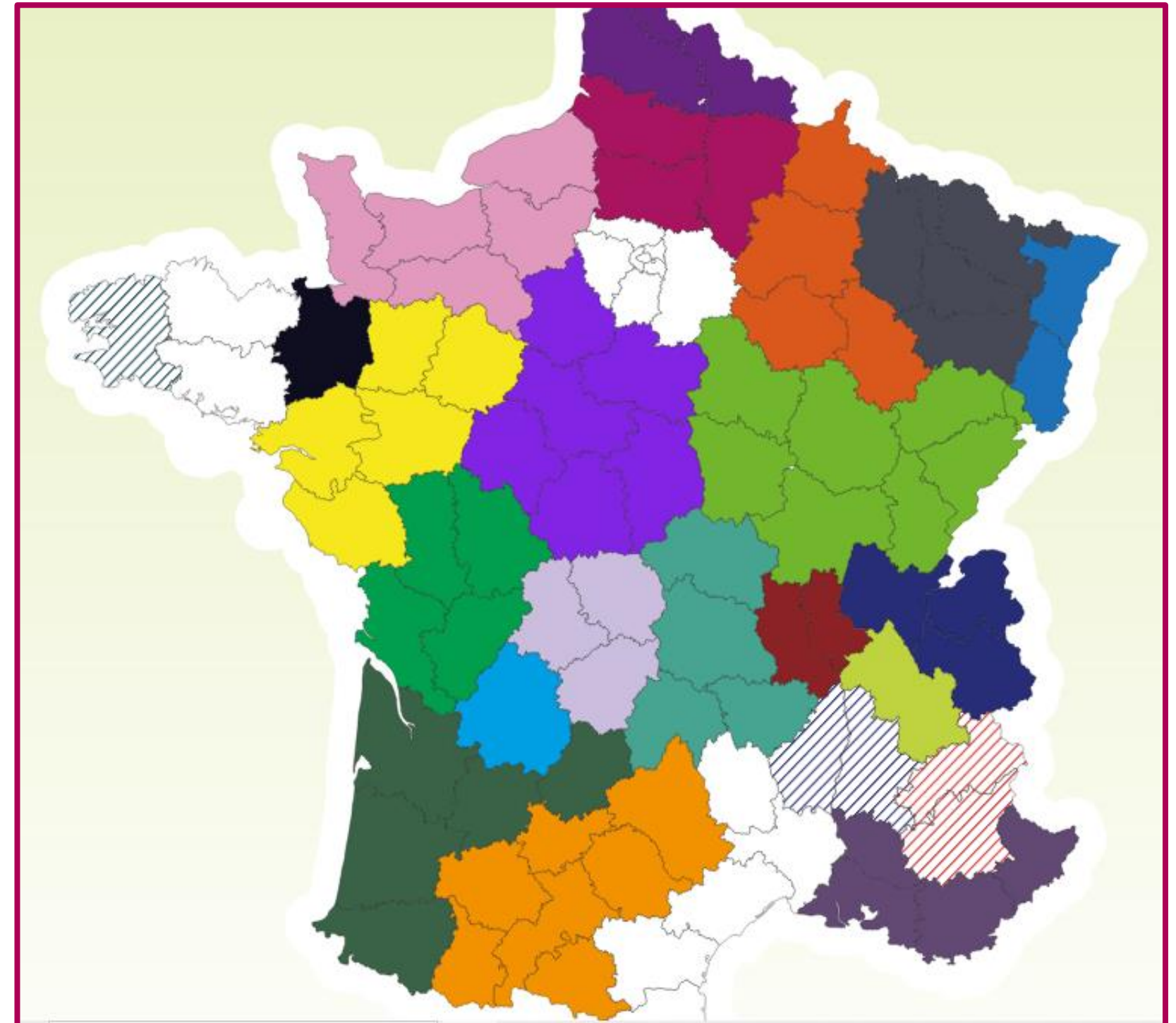
Création en 2010, SCIC partie prenante de l'ESS

.....
21 plateformes Bio Locales au service des
professionnels de la restauration

.....
+ de 1200 producteurs

.....
+ de 4000 clients servis

.....
50 millions € en 2023 (+18% / N-1)



Services et solutions pour les professionnels de la restauration

- Chaque plateforme est un **facilitateur** qui gère l'articulation de l'offre et des besoins de son territoire, pour **rendre les produits bio et locaux accessibles à tous** en s'appuyant sur des services performants:
 - ❖ Offre complète **100% Bio, prioritairement locale et de saison**
 - ❖ **Sécurisation de l'approvisionnement** pour les clients **et planification** avec les producteurs
 - ❖ **Relocalisation**: développement et structuration de filières bio locales
 - ❖ Complément de gamme à l'offre locale par des **partenaires experts de la Bio rigoureusement sélectionnés**
 - ❖ **Simplification des démarches avec un seul contact** : prise de commande, organisation des livraisons, SAV, facturation
 - ❖ Equipes **dédiées au Bio et à la restauration**
 - ❖ **Service client** disponible du lundi au vendredi pour gérer les commandes
 - ❖ **Démarche Qualité**: Plan de Maitrise sanitaire, mise à disposition de toutes les **informations techniques et garantie de la traçabilité** des produits du producteur jusqu'au lieu de livraison.
 - ❖ Déploiement de **solutions écologiques** permettant de limiter les emballages, de favoriser le réemploi des contenants, l'utilisation de transports bas carbone...



La Bio d'ici

- Création en 2010 sous forme associative
- Transformation en SCIC en 2012
- Territoire: Pays de Savoie (73/74) et Ain
- Siège à Bonneville (74), plateforme physique à Chambéry (73) chez STEF
- Offre 100% bio, priorité au local et aux circuits courts
- 730 tonnes écoulées en 2023
- 3 M€ de CA
- Débouché principal: restauration scolaire (75%)
- Débouchés complémentaires: refuges, centres/villages vacances, entreprises...
- 7 salariés en CDI temps plein
- 42 sociétaires dans la SCIC





- SCIC créée en 2009
- Une offre 100% bio, priorité au local, qui suit la saisonnalité
- Territoire: Rhône, Loire
- Plateforme logistique à Brignais (69)
- 1500 tonnes écoulées en 2023
- 5,5 M€ de CA en 2023
- Débouché principal: restauration collective (80%)
- Planification des volumes, compétence commerciale et logistique
- 20 salariés en CDI temps plein
- 60 sociétaires dans la SCIC

