

Loi Egalim et produits bio : Interpelez vos élus !

CE QUE DIT LA LOI



Depuis le 1er janvier 2022, on doit retrouver dans les menus en restauration collective :



50% de produits durables et de qualité



Dont **20%** de bio (ou en 2^{ème} ou 3^{ème} année de conversion)

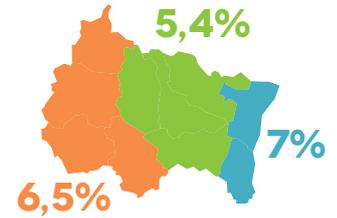
Loi Climat et Résilience : objectif de **60%** de viande et poisson de qualité au 1er janvier 2024.

LES PRINCIPAUX FREINS À LA MISE EN PLACE DE LA LOI

1. Le prix €
2. La disponibilité des produits 24h
3. La saisonnalité 🍅
4. La logistique 🚚

BIO DANS LES CANTINES, OÙ EN SOMMES-NOUS ?

Part de produits bio introduits en restauration collective :



13%

des fruits en moyenne sont achetés en AB



9,5%

des produits laitiers en moyenne sont achetés en AB



8,3%

des légumes en moyenne sont achetés en AB



2,5%

de la volaille en moyenne sont achetés en AB



2,4%

de la viande bovine en moyenne sont achetés en AB



0,6%

de la viande de porc en moyenne sont achetés en AB

75% des établissements du Grand Est utilisent des produits AB, mais seuls 10% atteignent les objectifs de la loi.

Faiblesses



- Le coût des produits bio locaux (par rapport aux prix des produits conventionnel des grossistes)
- Produits demandés indisponibles sur le territoire (fromages en portion individuelle, surgelés, légumes 4^{ème} gamme...)
- Quantités commandées peuvent être importantes
- Pas d'obligation d'origine des produits bio dans la loi Egalim
- Contexte inflationniste : grosse réduction de la part des produits bio

Forces et opportunités



- Grosse marge de progression possible pour atteindre la loi Egalim, la RHD représente donc un fort potentiel pour la filière!
→ Selon l'Agence Bio, 20% de bio en RHD +1Milliard d'€, soit 8% du marché AB !
- Souhait de relocalisation de l'alimentation de la part des élus (Projets Alimentaires Territoriaux)
- L'écart de prix entre produits bio et conventionnels s'est amoindri pour certains produits
- Certains produits faciles à introduire en RHD (légumes, produits laitiers...)
- Des méthodes pour réguler le coût : l'introduction de protéines végétales, réduction du gaspillage alimentaire, diminution des produits ultra transformés, produits de saison...

Que faire ?

Interpelez vos élus pour demander le respect des 20% de bio, et du bio local !

- Sensibilisation des élèves, des parents d'élèves sur l'importance des produits bio et de l'agriculture bio
- Sensibilisation des équipes de cuisine
- Communiquer sur le coût des produits bio
- Proposer un accompagnement de leur établissement. Bio en Grand Est peut le réaliser !
- Diagnostic de la cuisine, analyse des achats, création d'une feuille de route, sourcing, formations aux cuisiniers pour les établissements en gestion directe, accompagnement pour réduire le gaspillage alimentaire et réaliser des économies, accompagnement à la rédaction des marchés publics... (voir les plaquettes RHD et gaspillage alimentaire)



VOS CONTACTS

En région Grand Est :

Champagne-Ardenne et Lorraine
06 03 75 61 48
marie.brilland@biograndest.org



• Bio en Grand Est •

Alsace et Lorraine
06 37 80 64 27
morgane.fischer@biograndest.org

www.biograndest.org