



## Le « bio », une denrée rare dans les assiettes des restaurants d'entreprise

Si les administrations ont une obligation d'« exemplarité », dans le privé, les produits issus de l'agriculture biologique représentent moins de 1 % des achats dans la restauration collective

### Santé

Aujourd'hui le rayon bio de la cantine du ministère de l'écologie à la Grande Arche de la Défense propose de la poule saucée suprême avec du riz des carottes et des petits pois. Les fonctionnaires peuvent aussi prendre une entrée un fromage une pâtisserie ou un fruit biologique moyennant un petit surcoût : une poire bio par exemple est vendue 1,15 euro contre 0,75 euro pour une poire issue de l'agriculture conventionnelle.

Dans la foulée du Grenelle de l'environnement le ministère de l'écologie a revu le marché de la restauration collective pour y introduire des denrées bio. Celles-ci devront représenter 15 % de son approvisionnement en 2010 puis 20 % en 2012, comme l'imposent deux circulaires sur l'« exemplarité de l'Etat » en la matière, ainsi que la loi de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement du 3 août 2009.

### Les entreprises qui introduisent le bio ont parfois du mal à s'approvisionner

Le secteur privé lui n'est soumis à aucune obligation, ce qui explique qu'il tire les statistiques vers le bas : en 2008, les restaurants d'entreprises privées et d'administrations n'ont dépensé que 6,4 millions d'euros en produits bio sur un total de 13 milliards d'achats, soit seulement 0,45 % selon une étude présentée début octobre par l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique dite « Agence Bio ».

« Nous faisons beaucoup plus pour les administrations que dans le privé, où le bilan est inférieur à



Les cuisines de la cantine scolaire de l'école Pommard, dans le 12<sup>e</sup> arrondissement de Paris. EMILIE LOREAUX POUR LE MONDE

1 % » assure la société Eurest qui appartient au groupe Compass. Numéro trois français de la restauration collective dans le secteur du travail, selon le magazine économique *Collectivités Express*.

L'Agence Bio est pourtant optimiste : sa directrice Elisabeth Mercier parle sur un « doublement du bio » d'ici à la fin 2009. « Les actifs seraient 38 % à en souhaiter dans leur restaurant d'entreprise, selon une enquête CSA réalisée il y a un an », rappelle M<sup>me</sup> Mercier. Tout le

monde se met au bio » La société de restauration collective Ehor, numéro 1 français sur le segment du travail, confirme que nombre de ses clients en réclament, comme la Macif Thales Decathlon, la banque HSBC ou STMicroelectronics. Le principal obstacle à l'introduction du bio étant son coût, beaucoup d'entreprises se contentent au début de proposer un fruit ou un yaourt bio chaque jour.

Il y a pourtant quelques pionniers comme le groupe Lafuma, qui fabrique des équipements de sport en coton bio ou en matériaux recyclés en partenariat avec le WWF - qui, dès 2006, a décidé d'intégrer son restaurant d'entreprise d'Anneyron (Drome) à sa démarche de développement durable.

Une promotion de l'Institut Paul Bocuse, école de management en hôtellerie, restauration et arts culinaires, qui forme le « grain » de la profession à Ecullly (Rhône) est venue l'aider à transformer cette cantine en « éco restaurant » avec panneaux solaires et tri sélectif des déchets. Les futurs chefs ont identifié les fournisseurs de bio locaux et confectionné des recettes bio que la Sodexo, le concessionnaire, se charge de réaliser, comme les carottes grillées aux noisettes sautées ou le tajine de veau aux haricots verts.

A La Gacilly (Morbihan), la société de cosmétique Yves Rocher propose elle un menu bio par jour à ses employés depuis plus de deux ans. « Nous avons voulu être cohérents avec nos engagements en matière de développement durable », explique-t-on au siège. On vient d'ouvrir un « éco hotel spa » proposant soins de cosmétique végétale et nourriture entièrement bio grâce à une filière de production bretonne et à un jardin potager d'appoint.

Ceux qui introduisent le bio ont parfois du mal à s'approvisionner dans la mesure où seules 2 % des surfaces sont cultivées de cette façon en France. « Je prends ce qui est disponible chez mes fournisseurs et je compose mes menus en conséquence. Alors que dans la restauration collective on fait le contraire », explique un responsable d'Eurest, concessionnaire du ministère de l'écologie. « De temps à autre j'ai même recours à des importations de l'étranger, bien que ce ne soit pas très bon pour le bilan carbone puisqu'elles sont acheminées en camion », ajoute-t-il. Aujourd'hui, par exemple, la poule vient de Vendée, les carottes de Normandie et le riz de Camargue, mais les petits pois viennent d'Italie.

La Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France (FNAB) aide nombre de gestionnaires de restauration collective à trouver des fournisseurs de bio. Elle propose aussi des cours de cuisine : en effet, « on ne met pas les mêmes quantités de nourriture bio et traditionnelle, et on ne les cuit pas de la même façon », explique Eric Grunewald, chargé de mission restauration collective à la FNAB. « Les céréales complètes qui ont une plus grande teneur en fibres sont plus longues à cuire, tandis que la viande bio qui a plus de matière sèche réduit moins à la cuisson, la ou pour un sauté de veau, il faut 24 kilogrammes de viande traditionnelle, il suffit de 19 kilogrammes en bio. »

Rafaele Rivaux

### La part du bio dans les « cantines »

Selon les statistiques de l'Agence Bio, en 2008, les produits biologiques n'ont représenté que 0,62 % des achats alimentaires dans la restauration collective. Paradoxalement, c'est dans la restauration hospitalière et les maisons de retraite (0,23 % des achats) que l'on mange le moins bio. Le pourcentage n'est guère plus brillant dans les restaurants d'entreprise privée et d'administration (0,45 %). C'est dans les restaurants scolaires et universitaires que l'on a le plus de chances de trouver du bio dans son assiette (1,4 %).