



# ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

politique agricole

Question écrite n° 97769

## Texte de la question

M. Luc Belot interroge M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement sur l'introduction de produits bio locaux en restauration collective. Fort d'une dynamique importante de conversion bio au plan national, l'agriculture biologique séduit aujourd'hui un nombre croissant de citoyens et d'agriculteurs. Les filières bio françaises sont aujourd'hui suffisamment fortes pour soutenir l'objectif de 20 % d'ingrédients biologiques dans la restauration scolaire. En effet seuls 400 000 hectares, sur les 1,3 million que représente le bio en France, suffiraient à fournir 20 % de bio dans les 3 milliards de repas annuels de la restauration collective. Ces produits peuvent également permettre de développer le système économique des collectivités. Aujourd'hui il est possible d'introduire des produits biologiques sans augmenter le coût des repas en développant les filières bio territoriales. Ceci permettant également de diminuer les dépenses de dépollution de l'eau, de santé publique et d'emplois (l'agriculture biologique emploie 60 % de main-d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle). Il lui demande de bien vouloir indiquer les intentions du Gouvernement à accompagner les territoires pour développer l'introduction de produits bio locaux en restauration collective.

## Texte de la réponse

Pour le Gouvernement français, l'augmentation de la part de produits biologiques dans les achats de denrées alimentaires de la restauration collective est un objectif majeur et prioritaire de la politique publique de l'alimentation, qui a été réaffirmé dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. Les Français veulent consommer davantage de produits biologiques y compris dans la restauration hors foyer et le Gouvernement a pour objectif de soutenir et développer la production en conséquence. Avec plus de 3,6 milliards de repas servis par an, la restauration collective constitue un levier important de développement de la demande en produits biologiques, avec un effet structurant sur le développement des filières et de la production. En 2015, la restauration collective a engendré un chiffre d'affaires de 225 M€ pour la production biologique, ce qui correspond à une augmentation de plus de 18% en un an. Début 2016, 58% des établissements de restauration collective déclaraient proposer des produits biologiques à leurs convives, contre 46% en 2011 et seulement 4% avant 2006. 9 français sur 10 consomment des produits biologiques dont les deux-tiers de manière régulière. La production est en net développement et accompagne cet engouement des citoyens comme le programme ambition bio 2017 du Gouvernement s'en est donné l'objectif. En complément du programme ambition bio 2017, le ministère chargé de l'agriculture, dans le cadre du programme national pour l'alimentation, soutient l'approvisionnement de la restauration collective en produits de proximité et de qualité, dont des produits issus de l'agriculture biologique. Cela se traduit par des soutiens financiers nationaux et régionaux de projets portés par des collectivités territoriales et d'autres acteurs locaux (fédération nationale d'agriculture biologique, chambres d'agriculture, associations, organismes de conseil...) pour favoriser les initiatives sur les territoires. Il s'agit notamment de favoriser l'émergence et la mise en œuvre des projets alimentaires territoriaux. Les projets alimentaires territoriaux, définis dans loi d'avenir précitée, permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités

territoriales et les consommateurs pour développer l'agriculture locale et promouvoir une alimentation de qualité. Le Gouvernement est par ailleurs favorable à l'inscription dans le projet de loi égalité et citoyenneté d'objectifs chiffrés en matière d'approvisionnement local et de qualité, incluant les produits issus de l'agriculture biologique. Afin d'accompagner cette dynamique, l'État élabore différents guides et outils pour favoriser l'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective, aussi bien à destination des donneurs d'ordre que des professionnels souhaitant s'engager dans cette démarche. L'agence bio, notamment à travers l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective, mesure chaque année le niveau d'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies retenues ainsi que les perspectives de développement. Les autres actions de l'agence, et notamment son programme de promotion et développement de la production biologique cofinancé par l'Union européenne, contribuent à la maturité du secteur. L'objectif d'atteindre 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective est l'affaire de tous : État, collectivités territoriales, acteurs professionnels du développement, gestionnaires, citoyens.

## Données clés

**Auteur :** [M. Luc Belot](#)

**Circonscription :** Maine-et-Loire (1<sup>re</sup> circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 97769

**Rubrique :** Agriculture

**Ministère interrogé :** Agriculture, agroalimentaire et forêt

**Ministère attributaire :** Agriculture, agroalimentaire et forêt

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [19 juillet 2016](#), page 6743

**Réponse publiée au JO le :** [18 octobre 2016](#), page 8529