

Légumes bio

Un vrai potentiel en restauration collective

En 2001, le Programme national nutrition santé lançait l'objectif de 20 % de produits bio dans les cantines. La réalité de 2016 est bien loin des fantasmes initiaux. Heureusement, une réelle marge de manœuvre subsiste.

• PAR FLEUR MASSON •

Mais qu'est-ce qui a pu freiner le développement des produits bio, et a fortiori des légumes, en restauration hors foyer? La demande sociétale est extrêmement forte, la volonté politique, au niveau national, aussi. Rappelez-vous, en 2001, le Programme national nutrition santé¹ – également à l'origine de mangerbouger.fr ou des sacro-saints 5 fruits et légumes par jour – se donnait dix ans pour atteindre l'objectif de 20 % de bio dans les repas des cantines. Nous en sommes aujourd'hui très loin, étant donné que les achats bio sont estimés à 225 millions d'euros, soit 3,2 % des achats de la restauration collective, et ce même si ce montant ne cesse d'augmenter. La raison est avant tout économique: le produit bio coûte plus cher que son pendant conventionnel. Et c'est là où le bât blesse.

VOLONTÉ POLITIQUE

« Tout est question de volonté politique !, explique ainsi



Le semencier Bejo, leader en production de semences bio de légumes de plein champ, organisait le 13 octobre 2016 un débat sur le développement des légumes bio en restauration hors domicile.

Jean-Michel Noël, coordinateur bio national chez Sodexo, opérateur de la restauration hors foyer. *Le bio représente évidemment un foyer de surcoût. Dans le cadre de la restauration scolaire, c'est aux mairies de faire l'effort et d'exprimer leurs besoins de façon réfléchie dans leur cahier des charges.* » Un foyer de surcoût qui explique sans doute le constat que font beaucoup de grossistes, comme Pomona

ou *Vivalya*: le local prend le pas sur le bio. « Soyons clairs, avance Jean-Michel Trouvé, directeur commercial chez Pomona, il est évident qu'en restauration collective le local a supplanté le bio de façon assez nette. Si bien qu'on mélange un peu les deux. Le local ne coûte pas plus cher mais bénéficie d'une image très positive. À mon sens, les vrais enjeux du bio sont surtout dans la restauration commerciale. » Il est

POTENTIEL**Des opportunités à saisir**

- Il y a de plus en plus de convives dans la restauration collective.
- Les sociétés de restauration collective sont challengées par la restauration commerciale : on y consomme beaucoup de fruits et légumes frais.
- Les repas évoluent vers des menus végétariens, ou encore du snacking sain.
- Les maisons de retraite et les Ehpad (établissements d'hébergements pour personnes âgées) sont une vraie opportunité pour la consommation de fruits et légumes.

RÉALITÉS**Des menaces à surmonter**

- Les contraintes budgétaires sont fortes dans la restauration commerciale.
- Les raisons de non-introduction de fruits et légumes bio sont ancrées dans la tête des acheteurs.
- Les vendeurs et les acheteurs ne sont pas assez mis en relation.
- Les contraintes logistiques de la production sont méconnues par les acheteurs.

toujours un peu difficile de toucher au porte-monnaie des collectivités. Certains acheteurs s'étonnent même des différentiels de prix, méconnaissent la réalité de la production biologique et pensent que, si on traite moins, cela devrait même coûter moins cher.

En carotte, par exemple, c'est du simple au double. « On vend de la carotte locale 60 centimes le kilo aux cantines. La carotte bio, je l'achète 1,20 euro et je la revends 1,35 ! », s'exclame Steve Desclos, des établissements

Foissier. Incompréhensible pour les opérateurs. « Pourtant, moi, quand je fais de la carotte bio, je suis comme un équilibriste sans filet, s'amuse Didier Deshayé, maraîcher bio et notamment producteur de carottes. C'est le désherbage qui pose problème : le coût du désherbage manuel varie du simple au triple en fonction de la qualité du semis et des conditions. Le double du prix par rapport au conventionnel ! À moins de 75 centimes le kilo, on ne s'en sort pas. La carotte est un des produits sur lesquels il y a le plus d'écart de production ! »

LISSER LE SURCÔÛT

À noter, tout de même, que la carotte est le premier légume proposé chez les restaurants proposant du bio (ils sont 71 % à en proposer, devant les crudités – 53 % -, les tomates – 48 % - et les salades – 43 %). Et, surtout, ces problématiques de prix ne sont pas une fatalité : début 2016, 83 % cuisines ayant introduit des produits bio témoignent d'un surcoût de 19 % en moyenne, contre 26 % en 2011. Ce surcoût est, de plus, lissé sur l'ensemble des repas ou pris en charge par le donneur d'ordres sans répercussion sur le tarif payé par les convives. La mise en concurrence des fournisseurs, le groupement des achats, la contractualisation des approvisionnements, la mise en place de partenariats locaux peuvent permettre de réduire la facture.

Le développement des légumeries est aussi une réalité qu'il faut prendre en compte. Ainsi, dans les Yvelines, plusieurs producteurs ont monté une Cuma – la légumerie de la ferme de La Haye – qui fait de la prestation de service : lavage, épluchage, préparation de légumes prêts à l'emploi. À l'origine du projet, Xavier Dupuis, producteur céréaliériste, identifie les freins au développement de la bio en RHD : la restauration collective cherche des gros volumes et des produits de IV^e gamme, c'est-à-dire prêts à l'emploi. Ce travail de massification et de transformation des produits frais est une vraie solution, bien que le modèle tienne plus de la niche économique que du circuit de masse, l'équilibre financier étant finalement assez précaire. En Normandie, l'association Interbio Normandie Service propose tout un travail de massification de l'offre. À un détail près : il y a autant de prix que de producteurs de carottes, chacun des adhérents à l'association souhaitant préserver sa liberté commerciale. Pas de négociation de groupe, ni de prix commun. Une façon de gérer la logistique et la communication ensemble, tout en gardant en tête que chaque exploitation agricole a ses propres réalités économiques. ■

(1) Le Plan national nutrition santé (PNNS) est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition.