



Fiche synthèse

Approvisionnement biologique : les cibles nationales pour la restauration collective en France

La cible fixée

Issue des États généraux de l'alimentation (consultations en 2017 avec des producteurs, des distributeurs, des consommateurs et les pouvoirs publics), la loi EGalim, adoptée en 2018, vise à rééquilibrer les relations commerciales agricoles tout en favorisant une alimentation saine, durable et accessible. Elle utilise la restauration collective — près de 3 milliards de repas servis chaque année — comme levier central de transition agro-alimentaire. En orientant les achats vers des produits bruts de « qualité », en soutenant les producteurs français et en privilégiant les circuits courts, la loi EGalim répond à la fois à des enjeux environnementaux, économiques et sociaux. Parmi ses mesures phares, elle impose d'atteindre 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques, dans les repas servis en restauration collective. Cette obligation s'applique depuis le 1^{er} janvier 2022 aux restaurants collectifs du secteur public (scolaire, universitaire, hôpitaux, médico-social, administrations) et depuis le 1^{er} janvier 2024 aux restaurants collectifs d'entreprises privées (restauration sur le lieu de travail)¹.

Le suivi de la cible

Toutes les structures de restauration collective, y compris celles des entreprises privées, sont tenues de respecter les obligations de la loi EGalim². Cependant, la loi ne prévoit ni sanctions

¹ Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. (2024, 2 avril). *Conférence des solutions de la restauration collective : Des leviers pour atteindre les objectifs des lois EGalim* [Dossier de presse]

² Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. (2024). *Bilan statistique EGALIM*

ni contrôle spécifique pour le respect des obligations, en particulier celles relatives à la transparence. Cela signifie que, bien que légalement obligatoire, l'application effective repose largement sur la bonne volonté des établissements³.

L'atteinte de la cible⁴

En 2024, Le suivi des achats alimentaires montre que le taux global de produits bio dans la restauration collective est de 12,1 %. Parmi les établissements déclarants, 15 % ont atteint les seuils ÉGAlim (50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de bio) et 30,4 % ont atteint ou dépassé le seuil minimal de 20 % de bio.

Le secteur Éducation est le plus avancé avec 17 % de bio, notamment au primaire où un quart des cantines dépassent 20 % de bio.

Le secteur Administration suit avec un taux de 14 %, un quart des établissements ayant atteint le seuil de 20 % de bio.

Les contextes favorables⁵

- **Croissance du secteur bio** : Le nombre de producteurs, la surface cultivée en bio, ainsi que les transformateurs et distributeurs qui travaillent avec des produits biologiques continuent d'augmenter. La production bio se développe donc de manière structurelle, créant une offre disponible et diversifiée.
- **Le plan Agriculture Biologique « Horizon 2012 »** (2008) visait à accélérer le développement du bio en France. Il fixait deux cibles principales : 6 % de la superficie agricole cultivée en bio et 20 % de bio dans les cantines, faisant de la restauration collective un levier stratégique pour créer des débouchés stables au secteur biologique.
 - Ce plan a marqué la reconnaissance du rôle clé de la restauration collective pour soutenir la transition agricole et garantir des débouchés durables aux producteurs bio. Il constitue un précurseur des plans d'approvisionnement des cuisines publiques ultérieurs⁶.
- **Contexte politique européen favorable** : Le développement du bio en France s'inscrit dans les objectifs du Pacte vert européen (*Plan de transition écologique visant une agriculture plus durable, incluant l'objectif de 25 % de surfaces bio dans*

³ Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. (2024). *Bilan statistique EGALIM 2024* [Rapport au Parlement]. Ma Cantine. https://894795896-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2FMSCF7Mdc8yfeljMxMZr%2Fuploads%2Feqrihx2njmsvjBSPf8tx%2FRapp%20Bilan%20statistique%20EGALIM%202024_Vdef.pdf

⁴ Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. (2024). *Bilan statistique EGALIM*

⁵ Agence Bio. (2022, 22 juin). *Réponses au webinaire « Loi ÉGAlim : une solution pour agir avec la BIO! »*. Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique. <https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2022/09/2022-06-22-Reponses-Webinaires-EGALIM-une-solution-avec-la-BIO-VF.pdf>

⁶ Agence Bio. (2018). *Plan de développement Agriculture et alimentation biologiques : Horizon 2012*.

l'UE d'ici 2030), ce qui renforce l'intérêt d'un approvisionnement biologique dans les cantines publiques.

Les attributs des produits biologiques

Dans la formation des acteurs de la restauration collective, le bio est présenté comme un levier à multiples bénéfices. En plus de ses atouts environnementaux reconnus et de ses bénéfices pour la santé, l'agriculture biologique est cadrée comme un outil central de lutte contre le changement climatique et perte de biodiversité. De plus, elle soutient la création d'emplois locaux et participe au développement d'une alimentation plus souveraine. Sur le plan sanitaire, le bio est également valorisé pour la réduction de l'exposition aux pesticides, associés à certaines pathologies, ainsi que pour un meilleur profil nutritionnel, notamment en vitamines et antioxydants⁷.

Les principaux leviers pour favoriser l'approvisionnement bio et durable en restauration collective

1. Affichage public et transparence⁸

La transparence des cantines vis-à-vis des usagers constitue un levier pour mobiliser et contrôler la progression vers le bio et les produits durables.

- Les établissements doivent afficher en permanence la part de produits durables et biologiques servis.
- Ces informations doivent également être diffusées électroniquement au moins une fois par an.
- Cette mesure permet aux usagers de suivre les avancées, de valoriser les initiatives et de créer une pression sociale positive pour augmenter la part de bio.

2. Plateforme Ma Cantine⁹

La plateforme centralise outils, guides et supports pour les chefs de cuisine, acheteurs et directeurs de restauration, favorisant l'accompagnement et le suivi :

- Suivi des achats alimentaires et autodiagnostic;
- Formation du personnel via des webinaires et un support pratique;
- Déclaration annuelle des achats pour le contrôle par l'État;
- Ouverte au grand public, elle renforce la visibilité des actions et la mobilisation citoyenne.

3. Soutiens financiers et programmes d'accompagnement¹⁰

Des dispositifs financiers via des projets facilitent l'adoption du bio :

⁷ Loi EGalim : une solution pour agir avec la BIO !. (2022, 22 juin). *Loi EGalim : une solution pour agir avec la BIO !* [Vidéo]. YouTube. <https://youtu.be/99UAH8KuMRo>

⁸ Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. (2024). *Bilan statistique EGALIM*

⁹ Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. (2024, 2 avril). *Conférence des solutions...*

¹⁰ Ibid

- Tarification sociale (« Cantine à 1 € ») : soutien aux communautés pour proposer des repas à tarif réduit, intégrant des produits durables;
- Programmes « Fruits, légumes et lait à l'école » : financés par l'UE, assurent la distribution de produits frais avec un volet pédagogique sur les filières agricoles et l'alimentation durable;
- Formation du personnel : dans le cadre du Plan de transformation écologique de l'État, 7 500 cuisiniers et gestionnaires seront formés d'ici 2027 pour cuisiner avec des produits durables, locaux et végétariens.

4. Projets innovants et essaimage¹¹

L'État soutient des projets fédérateurs pour diffuser des pratiques exemplaires :

- Appels à projets annuels : environ 190 initiatives soutenues, impliquant agriculteurs, transformateurs et collectivités;
- Objectifs : renforcer la justice sociale, l'éducation alimentaire, la lutte contre le gaspillage, et servir de modèles pour d'autres établissements

5. Projets alimentaires territoriaux (PAT)¹²

Les PAT organisent l'approvisionnement local et bio en s'appuyant sur les spécificités des territoires :

- Diagnostic partagé : production locale, besoins alimentaires, contraintes socio-économiques et environnementales;
- Coordination des acteurs locaux pour développer l'offre durable et soutenir les cantines afin d'atteindre les objectifs de la loi ÉGAlim.

Recherche et rédaction : Bastienne Duncan Châtelain, Aude Fournier, Catherine Riel et Romain Giguère, Centre d'innovation sociale en agriculture (CISA)

Projet : Cette fiche a été rédigée dans le cadre du projet « Accroître la présence de produits laitiers biologiques québécois dans les institutions publiques du Québec » (2024-25), porté par le Syndicat des producteurs de lait biologique du Québec.



Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dans le cadre du Programme de développement territorial et sectoriel

¹¹ Ibid

¹² Ibid