



## Fiche synthèse

# Approvisionnement biologique : les cibles nationales pour les cuisines publiques au Danemark

La politique danoise sur les aliments biologiques se distingue par son approche novatrice, en créant des opportunités du côté de la demande, notamment en incitant les cuisines du secteur public à intégrer davantage de produits bio par une cible nationale.

Le programme de « conversion » des cuisines publiques vers le bio s'appuyait sur plusieurs leviers et stratégies nécessitant une forte collaboration entre le gouvernement et la filière biologique. Malgré son caractère volontaire et l'absence de subventions directement allouées aux conversions de cuisines, cette approche a favorisé l'intégration des produits biologiques dans les institutions publiques.

## La cible fixée

En 2011, la ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche annonce un programme visant à ce que toutes les cuisines du secteur public atteignent, d'ici 2020, 60 % de leur approvisionnement en produits biologiques. Cette cible ambitieuse vise les cuisines du secteur public, c'est-à-dire l'ensemble des cuisines institutionnelles gérées par l'État ou les municipalités (garderies, écoles, hôpitaux, maisons de retraite, centres de soins, etc.). Ce même objectif se poursuit aujourd'hui<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Daugbjerg, C., (2020). *Policy capacity and organic conversion of kitchens in the Danish public sector: Designing and implementing innovative policy*, 34 p., IFRO Commissioned Work No. 2020/01

**La participation au programme d'intégration de produits biologiques au menu est volontaire**, c'est-à-dire que les institutions publiques, régionales et locales ne sont tenues que de viser l'objectif de 60 % de produits biologiques. Ce caractère non obligatoire s'explique par l'opposition du ministère des Finances, qui craignait que les gouvernements réclament une compensation pour les coûts liés à la conversion<sup>2</sup>.

## Le suivi de la cible

En 2019, 27 % des repas publics danois étaient bio, plaçant le Danemark deuxième en Scandinavie après la Suède (39 %), devant la Finlande (12 %) et la Norvège (1 %)<sup>3</sup>. Les résultats varient localement : un tiers des municipalités atteignent une part élevée de bio grâce au soutien politique, tandis que d'autres cuisines atteignent 10-25 %, voire 90 % de manière autonome, comme la ville de Copenhague<sup>4</sup>.

L'approvisionnement public en produits bio a stimulé les ventes bio dans la restauration privée (restaurants, hôtels, services traiteur...) avec une multiplication par cinq sur dix ans (2010 à 2019) (passant de 0,5 à environ 2,5 milliards de couronnes danoises)<sup>5</sup>.

## Les éléments de contexte favorables

- **La consommation de produits biologiques est culturellement valorisée au Danemark.** Le pays a été précurseur dans la mise en place de normes et d'un label bio national, ce qui a contribué à l'acceptation sociale et à une part de marché exceptionnellement élevée du bio<sup>6</sup>.
- **La croissance du secteur repose sur une collaboration stable entre l'État et les acteurs du bio.** Depuis plus de 30 ans, agriculteurs, organisations, distributeurs,

---

<sup>2</sup> Daugbjerg, C. (2021, 5–9 juillet). *Comparaison des stratégies politiques pour promouvoir la consommation de produits biologiques dans les institutions du secteur public au Danemark et en Suède* [Présentation de communication, 5e Conférence internationale sur les politiques publiques]. International Public Policy Association. <https://www.ippapublicpolicy.org/file/paper/60d5dbc17fcd5.pdf>

<sup>3</sup> Daugbjerg, C. (2023). *Using public procurement of organic food to promote pesticide-free farming: A comparison of governance modes in Denmark and Sweden*. *Environmental Science & Policy*, 140, 271-278. <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2022.12.012>

<sup>4</sup> Lassen, A.D., Thorsen, A.V., Trolle, E. (2023). *Current Practices and Opportunities for More Sustainable Public Food Procurement: A Qualitative Study among Danish Municipalities and Regions*. *Foods*, 12, 1975. <https://doi.org/10.3390/foods12101975>

<sup>5</sup> Holmbeck, P. (2020, décembre). *Best practice in Organic Public Procurement : The case of Denmark — A successful business case for organic public procurement* (IFOAM Organics Europe). IFOAM Organics Europe. [https://www.organicseurope.bio/content/uploads/2021/06/IFOAMOE\\_Best-Practice-in-Organic-Public-Procurement\\_The-case-of-Denmark.pdf](https://www.organicseurope.bio/content/uploads/2021/06/IFOAMOE_Best-Practice-in-Organic-Public-Procurement_The-case-of-Denmark.pdf)

<sup>6</sup> Clausen, O., & Patryeva, L. (2021). The Danish model of organic agriculture. *Ukrainian Black Sea Region Agrarian* ; IFOAM Organics Europe. *Science*, 25(1), 53-59.

restauration collective et institutions publiques travaillent conjointement, soutenant un développement cohérent et orienté vers la durabilité<sup>7</sup>.

- **L'introduction de produits bio dans les cuisines publiques est bien établie et soutenue par l'État.** Dès la fin des années 1980, des municipalités ont expérimenté l'approvisionnement de produits biologiques dans les cuisines du secteurs publiques, et en 1997, le gouvernement a investi 39 millions de couronnes (7 à 8 millions CAD) pour appuyer leur intégration dans le secteur public<sup>8</sup>.
- **La municipalité de Copenhague a joué un rôle moteur dans la structuration du modèle de conversion des cuisines publiques.** À partir du milieu des années 2000, la municipalité a transformé ses services alimentaires pour intégrer les produits bio, en accompagnant les équipes de cuisine et en révisant les pratiques d'achat ; cette expérience a ensuite servi de base à une mise à l'échelle nationale<sup>9</sup>.

### Les attributs du bio

Au Danemark, les politiques publiques ont principalement encouragé le bio à travers des instruments de politique pratiques, plutôt qu'en mobilisant un cadrage autour de ses bénéfices en santé publique ou en environnement. Par « instruments pratiques », on entend des mesures très concrètes et opérationnelles — comme faciliter l'interaction et la communication entre fournisseurs et cuisines pour fluidifier l'approvisionnement bio — qui visent avant tout à rendre l'usage du bio plus simple et plus accessible pour les établissements, plutôt qu'à convaincre par des arguments idéologiques ou sociétaux plus larges<sup>10</sup>.

### Les principaux leviers<sup>11</sup>

La stratégie danoise reposait moins sur l'imposition d'obligations formelles que sur l'accompagnement technique, la mobilisation d'acteurs-clés et la transformation progressive des pratiques dans les cuisines publiques.

#### 1. La mise en œuvre s'est appuyée sur la formation et l'accompagnement des équipes de cuisine.

---

<sup>7</sup> Clausen O., (2021) ; Daugbjerg, C., (2020)

<sup>8</sup> Daugbjerg, C., (2020)

<sup>9</sup> Daugbjerg, C. (2021, 5–9 juillet) ; Daugbjerg, C., (2020)

<sup>10</sup> Daugbjerg, C. (2021, 5–9 juillet)

<sup>11</sup> Daugbjerg, C. (2021, 5–9 juillet)

- Les fonds publics étaient utilisés pour financer des consultants en conversion, des formations professionnelles et des activités d'information, les municipalités ou les organisations ne recevant pas directement de subventions.
- Les équipes ont été accompagnées pour apprendre à cuisiner davantage de plats biologiques sans dépasser les budgets, ce qui a impliqué un changement à la fois dans les techniques culinaires et dans la culture de travail. L'appui offrait, par exemple, des formations pratiques en cuisine, des ateliers de planification de menus adaptés aux ingrédients biologiques, ainsi que des outils pour mieux gérer le gaspillage et réutiliser les restes.
- Les foires alimentaires et événements publics ont servi à diffuser l'information, rendre visible l'appui gouvernemental et connecter cuisines et fournisseurs.

## **2. Les distributeurs/fournisseurs alimentaires ont été mobilisés comme leviers structurants de la conversion<sup>12</sup>.**

- L'annonce publique d'un objectif ambitieux et de financements dédiés a signalé l'émergence d'un marché important, renforçant leur motivation à s'impliquer. Ils ont été encouragés à intégrer un assortiment plus large de produits biologiques, car cela leur donnait un avantage stratégique : en offrant une meilleure gamme de produits bio, ils augmentaient leurs chances de remporter les appels d'offres.
- Ils ont également joué un rôle central dans le suivi de la part d'achats bio, en calculant le pourcentage de produits biologiques vendus à leurs clients, ce qui constituait un outil clé pour mesurer et démontrer la progression des cuisines vers une offre plus bio.

## **3. Une gouvernance collaborative a permis de mobiliser l'expertise sectorielle nécessaire.**

- La DVFA a coordonné un réseau de partenaires spécialisés (ex. Organic Denmark, Copenhagen House of Food), qui ont apporté l'expertise pratique pour soutenir les conversions et développer les outils de formation.
- Cette gouvernance a permis de combiner les capacités politiques, techniques et organisationnelles existantes, rendant possible une mise en œuvre rapide et orientée vers la demande.

## **4. Le label de cuisine biologique**

- Lancé en 2009 par la DVFA, le Organic Cuisine Label indique la part de produits biologiques achetés par la cuisine (Bronze 30-60 %, Argent 60-90 %, Or 90-100 %).

---

<sup>12</sup> Daugbjerg, C., (2020)

- Il motive les gestionnaires à **maintenir ou augmenter** leur part bio, crée une visibilité publique et crédibilise l'adoption du bio, renforçant ainsi la conversion des cuisines<sup>13</sup>.

## Les acteurs clés<sup>14</sup>

- **Danish Agriculture and Food Council** : Acteur chargé de la conception et mise en œuvre du programme — association des agriculteurs et industries alimentaires danois, représentant aussi les intérêts de l'agriculture biologique;
- **Organic Denmark** : Acteur principal dès la conception du programme — représentant l'industrie biologique danoise. Partenaire central pour la DVFA dans la conception et la mise en œuvre du programme;
- **Copenhagen House of Food** : Organisation municipale créée en 2007 pour améliorer les repas et promouvoir le bio dans les institutions de Copenhague. Partage son expertise pratique dans la mise en œuvre des conversions de cuisines;
- **Plusieurs acteurs secondaires** ont soutenu la mise en œuvre du programme en apportant leur expertise, leur représentation institutionnelle ou leur expérience pratique. Il s'agit notamment des gouvernements locaux, des associations professionnelles en diététique et restauration, des syndicats du personnel de cuisine, ainsi que des municipalités pionnières, qui ont contribué à la consultation, à la mobilisation et à l'expérimentation sur le terrain.

## Retombées en matière de production biologique

- **Le lait biologique** occupe une place stratégique sur le marché danois : son écart de prix par rapport au lait conventionnel est relativement faible, ce qui en fait un produit d'entrée pour les consommateurs souhaitant adopter une alimentation biologique. En 2024, environ 34 % des achats de lait étaient biologiques<sup>15</sup>. Cette accessibilité permet aux ménages de commencer leur transition vers le bio de manière progressive, en intégrant d'abord des produits comme le lait ou les œufs avant de s'orienter vers des aliments plus coûteux, comme la viande ou certains produits transformés<sup>16</sup>.
- Le secteur de la restauration collective reste un acteur mineur en termes de consommation de bio. Même si toutes les cuisines publiques danoises étaient converties au bio, l'impact sur la conversion des terres agricoles serait limité. La transition vers l'agriculture biologique au Danemark est donc principalement tirée par la consommation à domicile et les opportunités d'exportation, une part

<sup>13</sup> Lassen, A.D. (2023)

<sup>14</sup> Daugbjerg, C. (2023)

<sup>15</sup> Organic Denmark. (n.d.). *Facts & Figures*. Organic Denmark. <https://organicdenmark.com/danish-organics/facts-figures/>

<sup>16</sup> IFOAM Organics Europe

importante de la production biologique danoise étant destinée à l'export.  
La part des terres agricoles consacrées au biologique au Danemark est actuellement d'environ **12 %**<sup>17</sup>.

---

**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**

---

---

<sup>17</sup> IFOAM Organics Europe