

3 questions posées à Biowallonie

- Quels produits bio privilégier en restauration collective?
- Quelles bonnes pratiques mettre en place, pour augmenter la part de bio sans exploser ses coûts
- Comment gérer les marchés publics avec des approvisionnements bio



Déroulé:

- 1. Le bio chez nous: tendances chiffrées
- 2. Le bio, quel surcoût?
- 3. Les bonnes pratiques pour « absorber » le surcoût
- 4. Comment s'approvisionner en bio local?

Quels produits privilégier





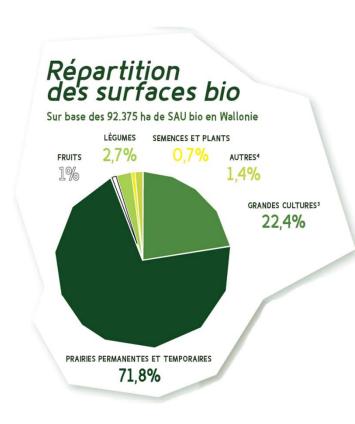
Tendances chiffrées



En Belgique, >90% des hectares bio sont en Wallonie



≈1 ferme sur 6 en Wallonie 1 hectare agricole sur 8 12,5% SAU bio en Wallonie





https://www.biowallonie.com/documentation/etudesstatistiques/chiffres-du-bio/ (2023)

Elevage bio en Wallonie

De la viande, du lait et des œufs en abondance :



- ▼ Diversité de races de viande bovine
- ▼ De la viande d'agneau et de porc



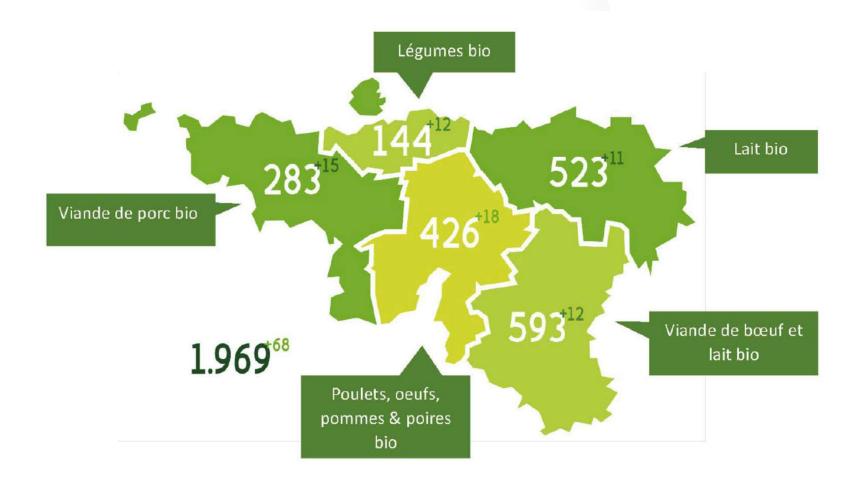
✓ Produits laitiers à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis



 ✓ Des centaines d'éleveurs de poulets et de poules pondeuses



Les filières les plus présentes par province (2021)

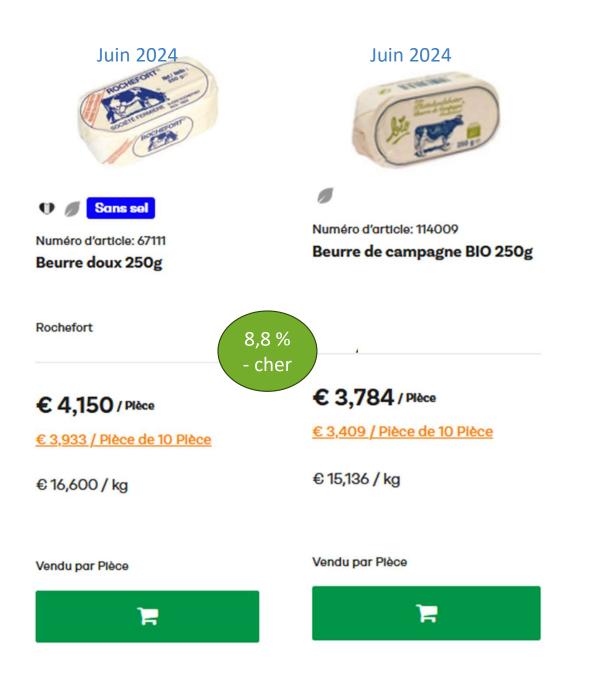






Oui, les produits bio sont globalement plus chers que les conventionnels!





Distributeur spécialisé dans le Bio

2,55 €/pièce Soit 10,20 € / kg

Comparaison de prix pour les professionnels

Légumes Frais	conv	Bio	Δ%
Brocolis	3,64€	2,98€	-18,1
Carottes	1,08€	0,89€	-17,6
Oignons	0,96€	1,52€	58,3
Poireaux	2,73€	2,29€	-16,1
Courgettes	6,09€	2,03€	-66,7

Féculents secs	conv	Bio	Δ%
Spaghettis	2,15€	2,80€	30,2
Riz long grain	2,21 €	3,30 €	49,3
Couscous	2,62€	3,05€	16,4
Lentille verte	3,39€	4,40 €	29,8

Viande	Conv	Bio	Δ%
Carbonnade de bœuf	14,88€	13,75€	-7,6
Blanc de poulet	8,46€	24,00€	183,7
Haché porc et bœuf	10,67€	12,60€	18,1
Saucisse de campagne	11,24€	10,35€	-7,9
Steack Haché Limousin	12,61€	13,35€	5,9
Carbonnade de porc	13,69€	13,45€	-1,8

Œufs et crèmerie	Conv (2)	Bio	Δ%
Œufs [pièce]	0,21€	0,34€	61,9
Œuf entier liquide [L]	4,71	5,75€	22,1
Lait [l]	1,01	1,15	13,9
beurre [kg]	13,01	9,3	-28,5
yaourt nature [l]	2,29	2,52	10,0



Prix consultés le 7/10/24 chez Solucious (conventionnel et bio) et Interbio, un distributeur spécialisé -

Qu'est ce qui justifie des coûts plus élevés ? Au niveau « production »



- Davantage de main-d'œuvre (à structure égale + 30% d'emplois dans une ferme bio)
- Des animaux élevés plus longtemps (ex. un poulet vit 2x plus longtemps, 71 jours min. contre 34 en conventionnel)
- Des agrofournitures plus chères (alimentation animale, semences, engrais organiques, produits phytosanitaires naturels...)



Qu'est ce qui justifie des coûts plus élevés ?

Au niveau « Transformation »

1. Coût de transformation

Matières premières plus chères

Procédés plus coûteux et/ou rendement moindre

Solutions technologiques nettement moindres et plus coûteuses

- 2. Coûts de certification de <u>tous</u> les maillons de la chaîne
- 3. Grande diversité et plus petite taille des acteurs Moins d'économies d'échelle (production, transformation, transport,...)



En restauration collective, comment gérer le surcoût?

Évaluer la répartition des coûts chez vous

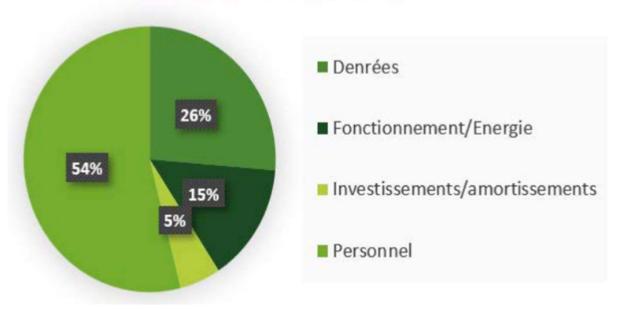
- ► Différencier le coût réel du repas et le food-cost
- Coût réel du repas:
 - ➤ Coût des denrées (= food-cost)
 - Frais de fonctionnement *(énergie, eau,...)*
 - Investissement/amortissement (*Bâtiment, équipement...*)
 - ► Frais de personnel
- → Introduire du bio impacte le coût denrée





Exemple d'une analyse en France pour les repas scolaires:

Répartition du coût total d'un repas servi en collectivité



Hypothèses:

- ► BIO: 30% plus cher
- Bio impacte uniquement le coût denrée



Source: A Pro Bio et la chambre d'agriculture en France

Exemple d'une analyse en France pour les repas scolaires:

+ 20% de produits bio au menu → +1,5% du coût du repas

+ 45% de produits bio au menu → +3,5% du coût du repas

Augmentation de 20% de bio (de 5 à 25%) :

- → une augmentation de 0.12€ par repas/jour soit 1.5% du prix du repas total
- → 150 jours de restauration dans l'année = surcoût de 18€ / enfant / an sur 50 enfants = 900 € / an sur 100 enfants = 1800 € / an

sur 200 enfants = 3600 € / an

Augmentation de 45% de bio (de 5 à 50%) :

- → une augmentation de 0.27€ par repas/jour soit 3.5% du prix du repas total
- → 150 jours de restauration dans l'année = surcoût de 40.5€ / enfant / an sur 50 enfants = 2025 € / an

sur 100 enfants = 4050 € / an sur 200 enfants = 8100 € / an

Source: A Pro Bio et la chambre d'agriculture en France





Les bonnes pratiques durables

- Identifier les produits à passer en bio
- Réviser les circuits d'approvisionnement
- Respecter la saisonnalité
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Réviser les grammages en viande et introduire des menus végétariens





Quels produits choisir en bio?

- Les produits dont l'offre est abondante localement:
 - Bœuf: viande haché, carbonade → Les bas morceaux
 - Produits laitiers à base de lait de vache: lait, yaourt, etc.
 - Légumes plein champs: carottes, oignons, poireaux, panais, patates douces,...
 - Pomme de terre 1ère gamme
 - Les œufs
- Les produits dont le surcoût est moindre
 - Produits bruts
 - Viande: les pièces moins nobles
 - Légumes: légume de stockage, saison













Réviser vos circuits d'approvisionnement

- Viser les circuits d'approvisionnement les plus courts (/!\Multiplication des fournisseurs)
- Viser les acteurs spécialisés: coopératives bio/distributeurs bio





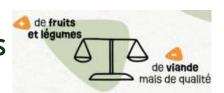
Optimiser les processus internes et la communication

- Gaspillage alimentaire
 - Fiches de production
 - Sensibilisation et formation du personnel
 - Communication





Réviser les grammages en viande et introduire des menus végétariens



Légumes Frais	conv	Bio	Δ%
Brocolis	3,64 €	2,98€	-18,1
Carottes	1,08€	0,89€	-17,6
Oignons	0,96€	1,52€	58,3
Poireaux	2,73€	2,29€	-16,1
Courgettes	6,09€	2,03€	-66,7

Féculents secs	conv	Bio	Δ%
Spaghettis	2,15€	2,80€	30,2
Riz long grain	2,21 €	3,30 €	49,3
Couscous	2,62€	3,05€	16,4
Lentille verte	3,39€	4,40 €	29,8

Conv	Bio	Δ%
14,88€	13,75€	-7,6
8,46€	24,00€	183,7
10,67€	12,60 €	18,1
11,24€	10,35€	-7,9
12,61€	13,35€	5,9
13,69€	13,45€	-1,8
	14,88 € 8,46 € 10,67 € 11,24 € 12,61 €	$14,88 \in$ $13,75 \in$ $8,46 \in$ $24,00 \in$ $10,67 \in$ $12,60 \in$ $11,24 \in$ $10,35 \in$ $12,61 \in$ $13,35 \in$

Œufs et crèmerie	Conv (2)	Bio	Δ%
Œufs [pièce]	0,21€	0,34€	61,9
Œuf entier liquide [L]	4,71	5,75€	22,1
Lait [l]	1,01	1,15	13,9
beurre [kg]	13,01	9,3	-28,5
yaourt nature [l]	2,29	2,52	10,0



Exemple concret: Raisonnement sur une fiche technique



Comparaison de fiche technique bio vs conventionnel

Menu : Filet de poulet - Riz Basmati - Champignons à la crème

→ Cas audacieux: blanc de poulet en bio (Prix 2 à 3 fois plus élevé en bio)

BIOWALLONIE				
INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX Bio	PRIX CONV
Filet de poulet	120	Gr	2,90	1,26
Riz Basmati	60	Gr	0,22	0,19
Champignons	250	Gr	1,29	1,52
Échalote	15	Gr	0,03	0,03
Crème fraiche	50	MI	0,31	0,31
Beurre	15	Gr	0,14	0,19
TOTAL			4,89	3,50





- Diminuer la quantité de filet de poulet
- Approvisionnement filet de poulet Bio de 3ème gamme (surgelé) > 14€/kg
- Remplacer le filet de poulet par du filet haut de cuisse (24€/kg vs 16,40 €/Kg)
- ▶ Diminuer la quantité de crème fraiche → remplacer par une béchamel, par une sauce à base de légumes blanc (céleri rave, choux fleur...)
- **>** ...



Diminuer la quantité de filet de poulet (120 g > 90 g)



Surcoût : 39% → 18%



Approvisionnement filet de poulet bio de 3ème gamme (surgelé) > 14 €/kg

BIOWALLONIE					
INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX Bio 1	PRIX Bio 2	PRIX CONV
Filet de poulet > Surgelé	120	Gr	2,90	1,68	1,26
Riz Basmati	60	Gr	0,22	0,22	0,19
Champignons	250	Gr	1,29	1,29	1,52
Échalote	15	Gr	0,03	0,03	0,03
Crème fraiche	50	MI	0,31	0,31	0,31
Beurre	15	Gr	0,14	0,14	0,19
TOTAL			4,89	3,67	3,50



Surcoût : 43% → 5 %

Surgelé: + de perte en eau à la cuisson (15%) → Surcoût: 43% → 15%

Remplacer le filet de poulet par du filet de haut de cuisse (24 €/kg vs 16,95 €/kg)





Surcout: 43 % → 15 %



Conseils approvisionnement

- ▲ Distributeurs classiques (gamme bio)
- ▲ Distributeurs spécialisés (100% bio)
- ▲ Coopératives de producteurs
- ▶ Producteurs en direct



Où chercher des fournisseurs?

- Nos équipes sont à votre disposition gratuitement
 - Base de données exhaustive de tou-te-s les acteur-rice-s certifié-e-s
 - Accompagnement sur-mesure <u>restauration@biowallonie.be</u>
- Site de Biowallonie: <u>www.biowallonie.be</u> → Les acteurs du BIO



7911 - Frasnes-lez-Buissena

5377 - Sinsin



Site de Bioforum Vlaanderen: www.bioforumvlaanderen.be

