



Les produits bio en restauration collective à Bruxelles

Goffin Stéphanie



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
- Que peut faire Biowallonie concrètement pour vous aider?



Déroulé:

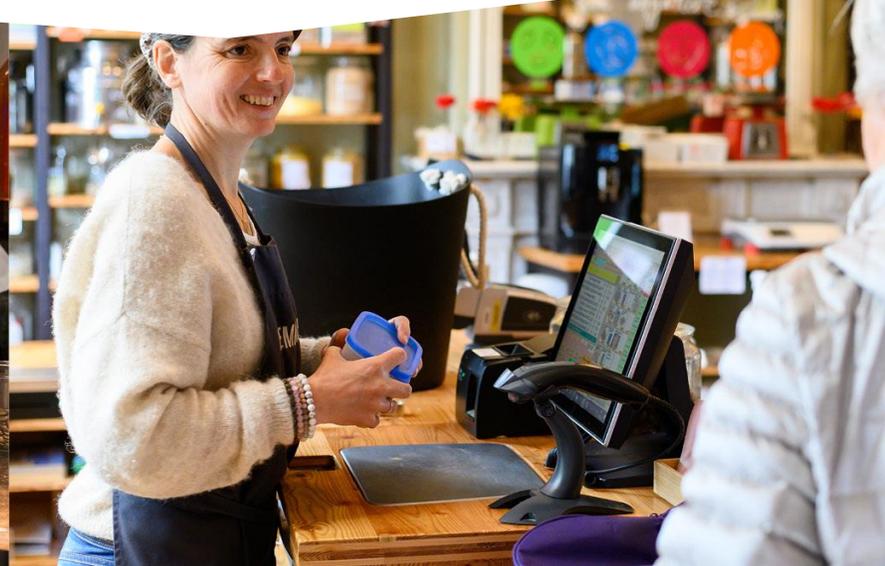
1. Présentation de notre ASBL Biowallonie
2. Le bio chez nous: tendances chiffrées
3. Le bio, quel surcoût?
4. Les bonnes pratiques pour « absorber » le surcoût
5. L'accompagnement gratuit de Biowallonie

} Quels produits privilégier





1. Présentation de notre ASBL Biowallonie



Biowallonie ASBL

▼ Financée par la Région Wallonne



Le secteur bio, une solution aux enjeux de demain

- ◆ Objectif UE : 25% des surfaces agricoles cultivées en BIO pour 2030
- ◆ Objectif Wallonie : 30% des surfaces agricoles cultivées en BIO pour 2030

▼ Mission : **accompagnement des professionnel·le·s** du secteur bio



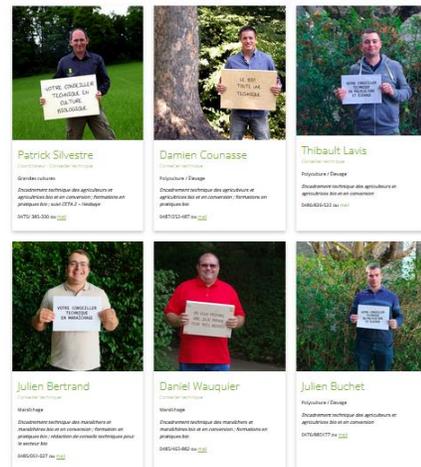
Biowallonie ASBL

◀ Équipe pluridisciplinaire de près de 30 personnes, divisée en 4 pôles

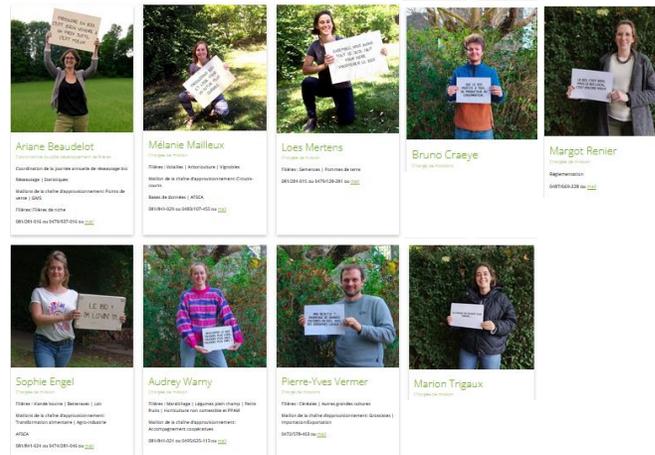
Pôle transversal



Pôle conseils techniques



Pôle développement de filières

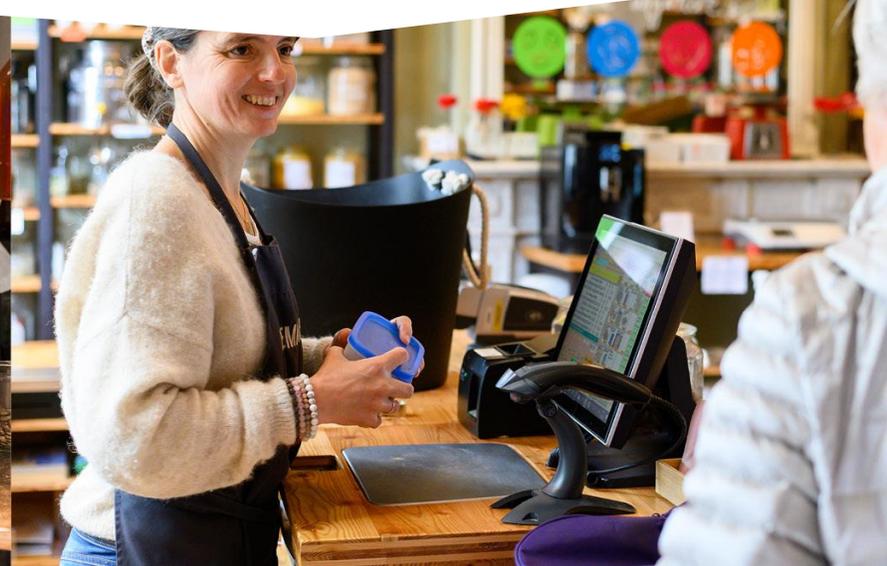


Pôle alimentation durable





2. Le bio chez nous: tendances chiffrées



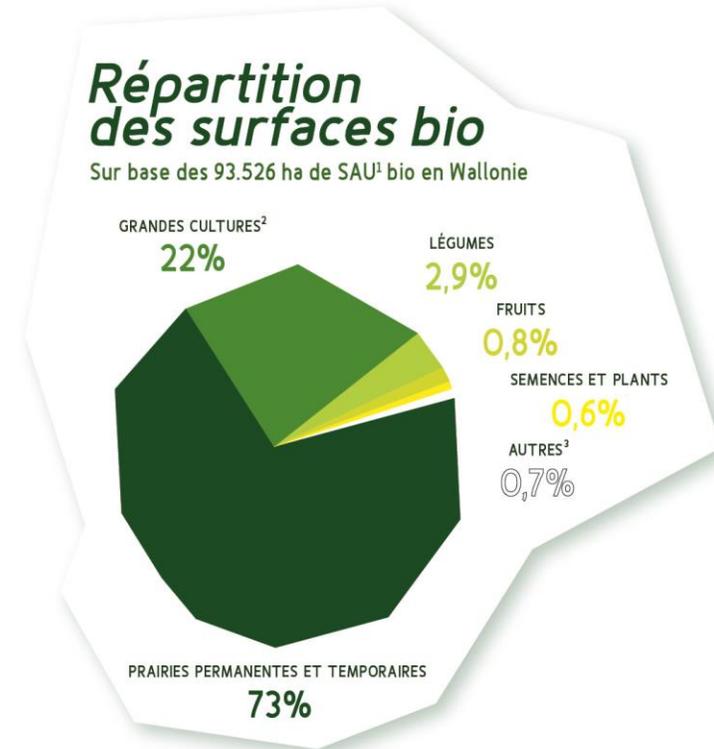
Tendances chiffrées



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



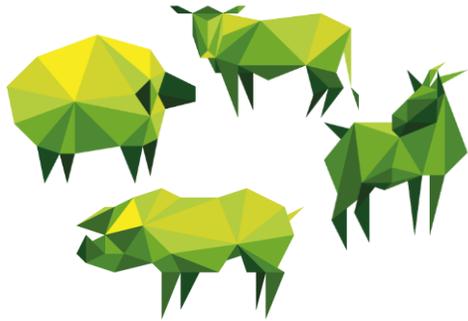
≈1 ferme sur 6
1 hectare agricole sur 8
12,5% SAU bio en Wallonie



<https://www.biowallonie.com/documentation/etudes-statistiques/chiffres-du-bio/>

Elevage bio en Wallonie

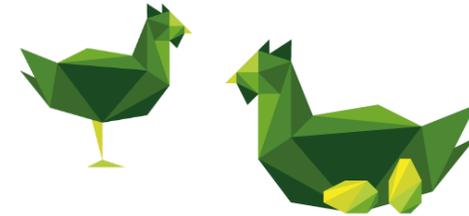
De la viande, du lait et des œufs en abondance :



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



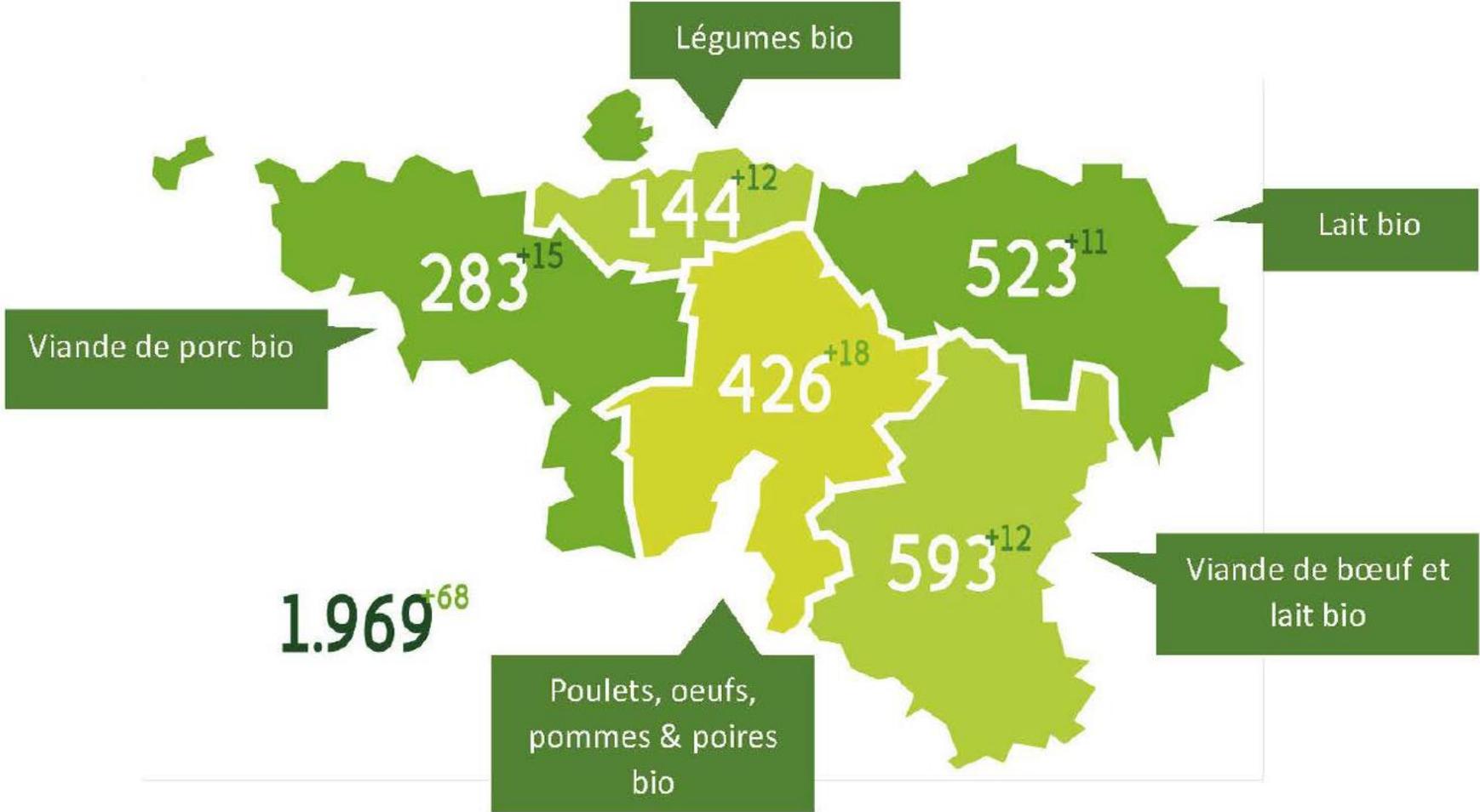
- ▼ Produits laitiers à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis



- ▼ Des centaines d'éleveurs de poulets et de poules pondeuses

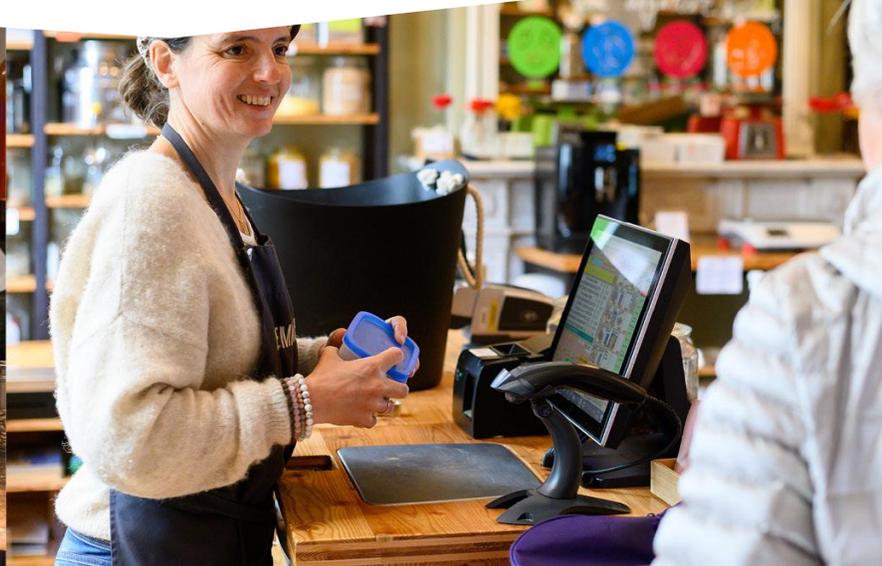


Les filières les plus présentes par province



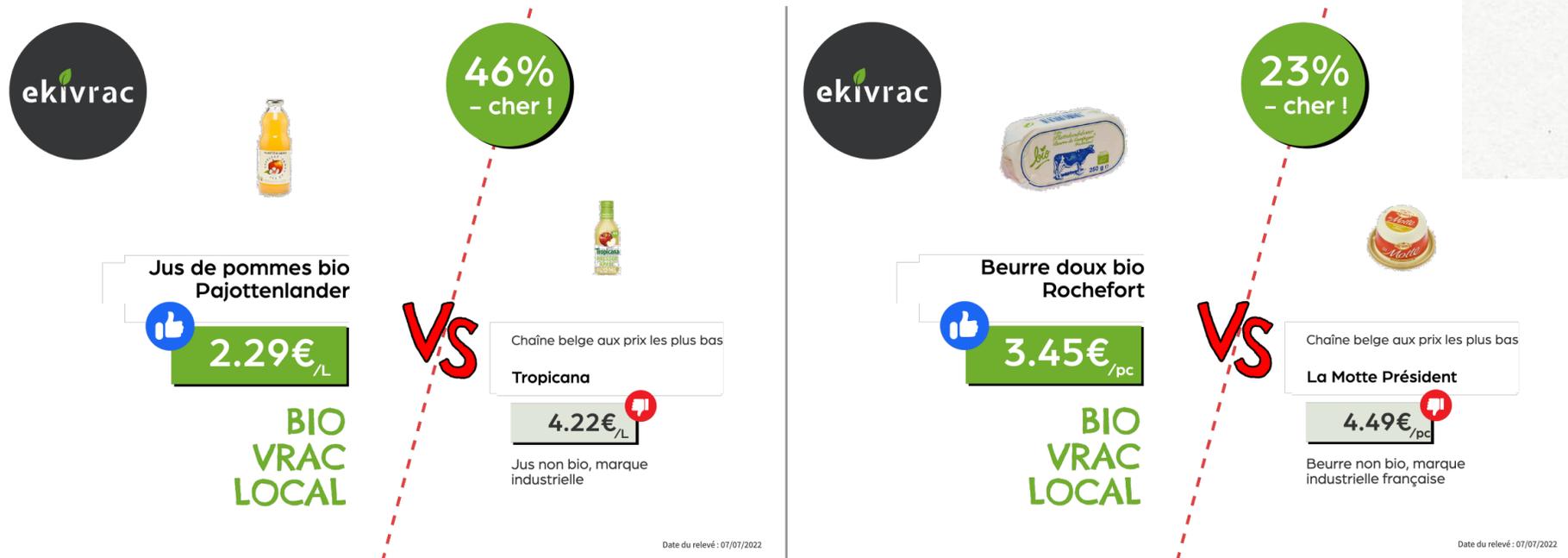


3. Le bio, quel surcoût?



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

- ▶ Le surcoût diffère d'un produit à l'autre
- ▶ Globalement, le bio est **30%** plus cher
- ▶ Difficile de comparer des produits



Comparaison de prix pour les professionnels (Solucious vs Interbio) le 13 juin 2024

Légumes Frais	conv	Bio	Δ%
Brocolis	1,29 €	3,05 €	136,4
Carottes	1,85 €	1,59 €	-14,0
Oignons	1,88 €	1,25 €	-33,5
Poireaux	5,90 €	3,39 €	-42,5
Courgettes	3,57 €	2,75 €	-23,0

Viande	Conv	Bio	Δ%
Carbonnade de bœuf	14,88 €	13,75 €	-7,6
Blanc de poulet	10,50 €	24,00 €	128,6
Haché porc et bœuf	10,68 €	11,90 €	11,5
Saucisse de campagne	12,78 €	10,35 €	-19,0
Steack Haché Limousin	12,61 €	13,35 €	5,9
Carbonnade de porc	13,99 €	13,45 €	-3,9

Féculents secs	conv	Bio	Δ%
Spaghettis	2,15 €	2,80 €	30,2
Riz long grain	2,05 €	3,30 €	61,2
Couscous	3,40 €	3,05 €	-10,3
Lentille verte	4,70 €	4,40 €	-6,4

Œufs et crèmerie	Conv (2)	Bio	Δ%
Œufs [pièce]	0,22 €	0,34 €	54,5
Œuf entier liquide [L]	5,13	5,75 €	12,1
Lait [l]	0,99	1,15	16,2
beurre [kg]	9,92	9,3	-6,2
yaourt nature [l]	1,64	1,66	1,2



Qu'est ce qui justifie des coûts plus élevés ?

Au niveau « production »



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 tous 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?

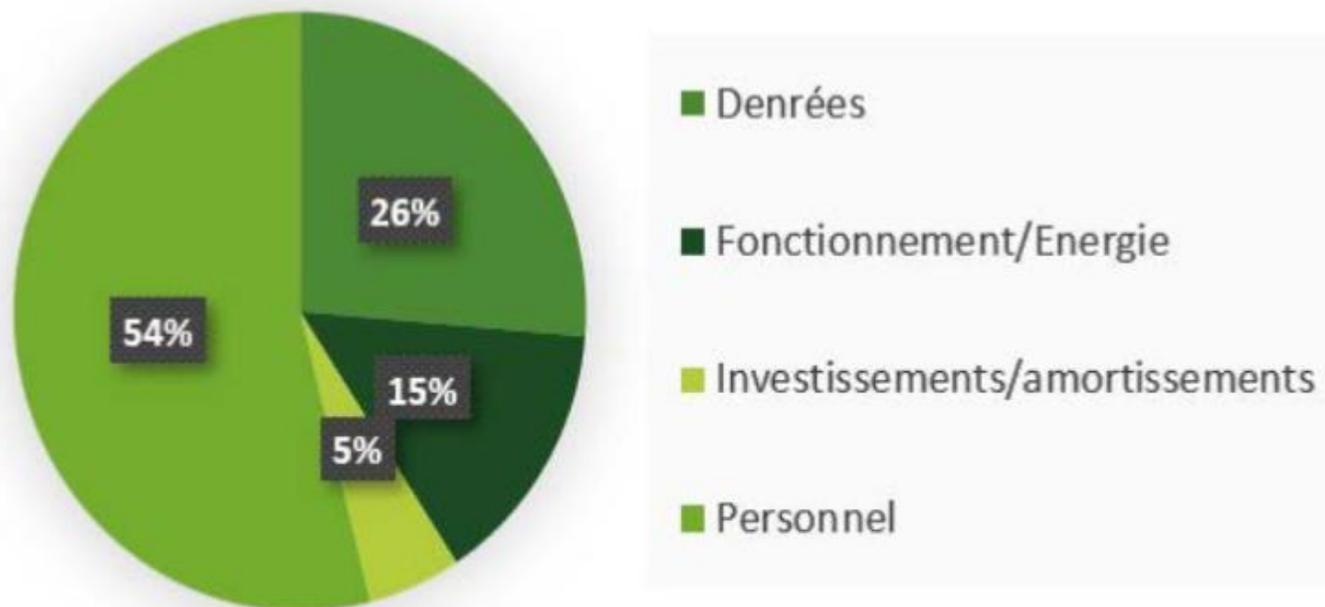
Évaluer la répartition des coûts chez vous

- ▶ 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

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

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

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



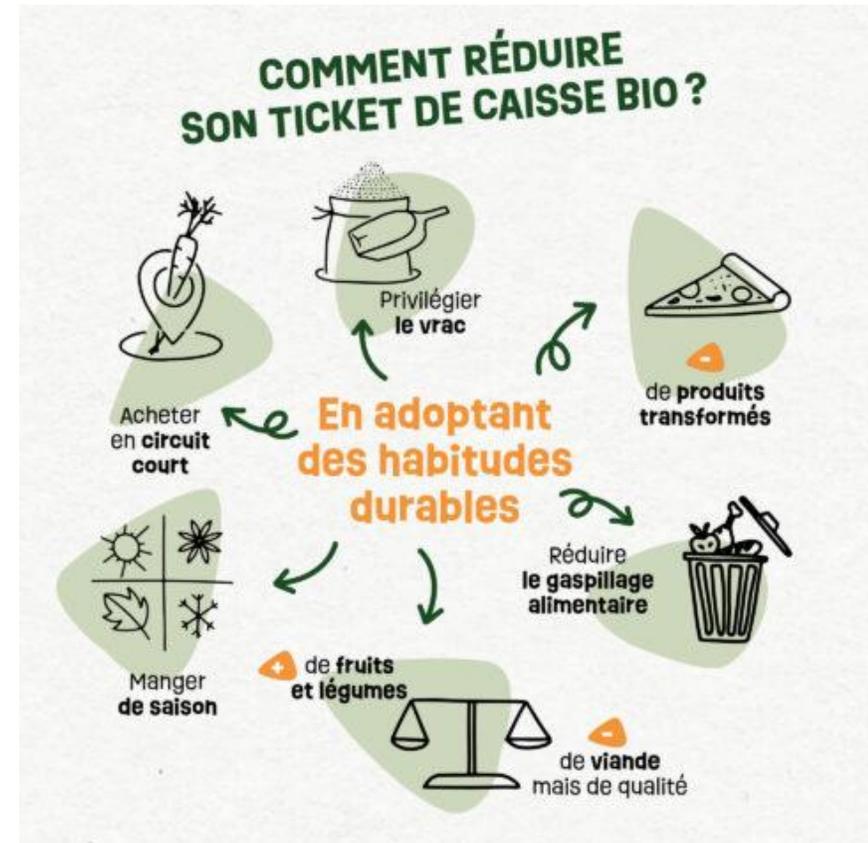


4. Les bonnes pratiques pour « absorber » le surcoût



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, ect.
 - Légumes plein champs: carottes, oignons, poireaux, panais, patates douces,..
 - Pomme de terre 1^{ère} gamme
 - Les œufs
- Les produits dont le surcoût est moindre
 - Produits bruts
 - Viande: **les pièces** moins nobles
 - Légumes: légume de stockage, saison



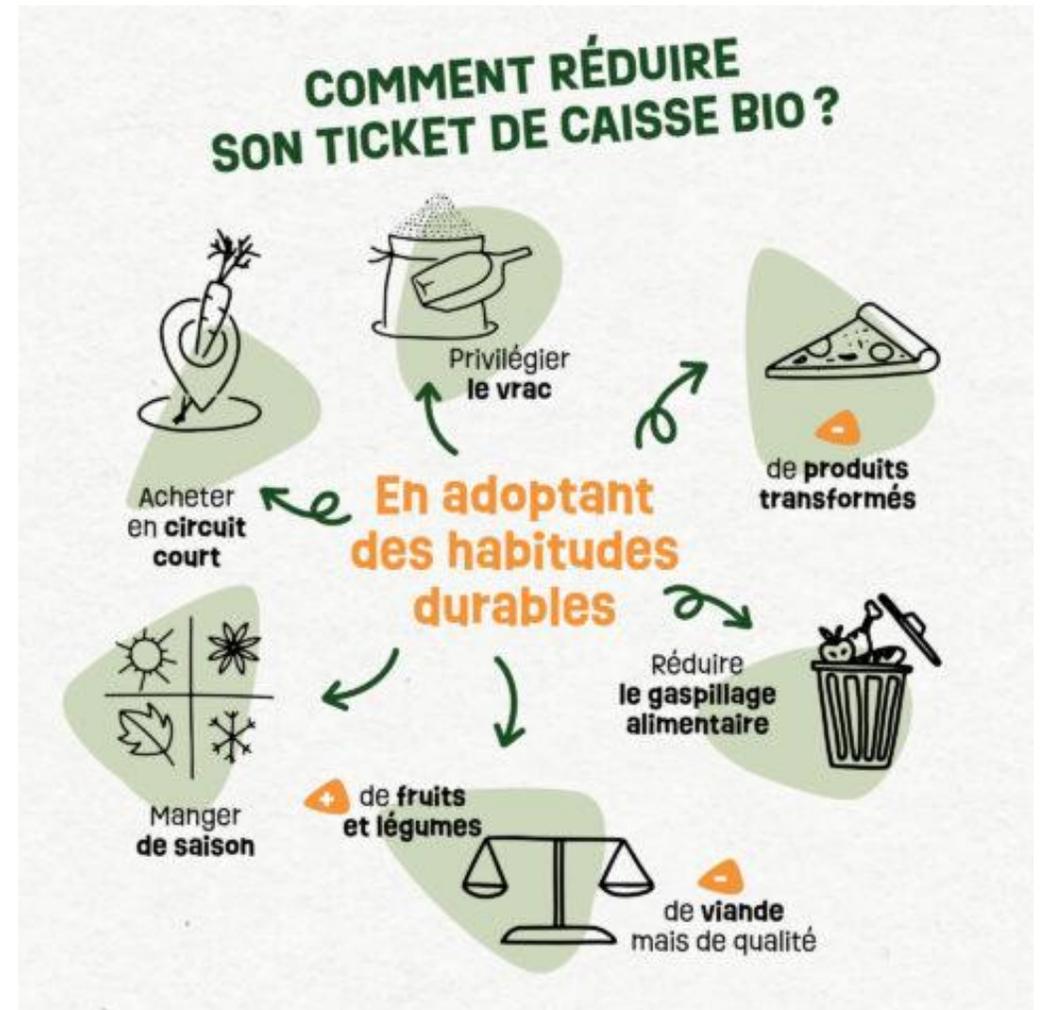
Réviser vos circuits d'approvisionnement

- ▶ 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	1,29 €	3,05 €	136,4
Carottes	1,85 €	1,59 €	-14,0
Oignons	1,88 €	1,25 €	-33,5
Poireaux	5,90 €	3,39 €	-42,5
Courgettes	3,57 €	2,75 €	-23,0

Viande	Conv	Bio	Δ%
Carbonnade de bœuf	14,88 €	13,75 €	-7,6
Blanc de poulet	10,50 €	24,00 €	128,6
Haché porc et bœuf	10,68 €	11,90 €	11,5
Saucisse de campagne	12,78 €	10,35 €	-19,0
Steack Haché Limousin	12,61 €	13,35 €	5,9
Carbonnade de porc	13,99 €	13,45 €	-3,9

Féculents secs	conv	Bio	Δ%
Spaghettis	2,15 €	2,80 €	30,2
Riz long grain	2,05 €	3,30 €	61,2
Couscous	3,40 €	3,05 €	-10,3
Lentille verte	4,70 €	4,40 €	-6,4

Œufs et crèmerie	Conv (2)	Bio	Δ%
Œufs [pièce]	0,22 €	0,34 €	54,5
Œuf entier liquide [L]	5,13	5,75 €	12,1
Lait [l]	0,99	1,15	16,2
beurre [kg]	9,92	9,3	-6,2
yaourt nature [l]	1,64	1,66	1,2



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 2,3 fois plus élevé en bio)

 BIOWALLONIE  BIOWALLONIE					
Menu : Filet de poulet - Riz Basmati - Champignons à la crème					
INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX Bio	PRIX CONV	
Filet de poulet	120	Gr	2,88	1,26	
Riz Basmati	60	Gr	0,27	0,19	
Champignons	250	Gr	1,29	1,53	
Échalote	15	Gr	0,03	0,03	
Crème fraiche	50	MI	0,31	0,28	
Beurre	15	Gr	0,14	0,15	
TOTAL			4,92	3,44	
ALLERGÈNES :					

Surcout: 43%



Quelles actions mettre en place en bio?

- ▶ 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 (26€/kg vs 16,40 €/Kg)
- ▶ Diminuer la quantité de crème fraiche → remplacer par une béchamel, pas une sauce à base de légumes blanc
- ▶ ...



Quelles actions mettre en place en bio?

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

Menu : Filet de poulet - Riz Basmati - Champignons à la crème						
INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX BIO 1	Prix BIO 2	PRIX CONV	
Filet de poulet	120	Gr	2,88	2,16	1,26	
Riz Basmati	60	Gr	0,27	0,27	0,19	
Champignons	250	Gr	1,29	1,29	1,53	
Échalote	15	Gr	0,03	0,03	0,03	
Crème fraiche	50	MI	0,31	0,31	0,28	
Beurre	15	Gr	0,14	0,14	0,15	
TOTAL			4,92	4,20	3,44	
ALLERGÈNES :						

Surcout: 43% → 22%



Quelles actions mettre en place en bio?

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

 						
Menu : Filet de poulet - Riz Basmati - Champignons à la crème						
INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX BIO 1	Prix BIO 3	PRIX CONV	
Filet de poulet ->Surgele	120	Gr	2,88	1,68	1,26	
Riz Basmati	60	Gr	0,27	0,27	0,19	
Champignons	250	Gr	1,29	1,29	1,53	
Échalote	15	Gr	0,03	0,03	0,03	
Crème fraiche	50	MI	0,31	0,31	0,28	
Beurre	15	Gr	0,14	0,14	0,15	
TOTAL			4,92	3,72	3,44	
ALLERGÈNES :						



Surcout: 43% → 8 %

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

Quelles actions mettre en place en bio?

- Remplacer le filet de poulet par du filet de haut de cuisse (26€/kg vs 16,40 €/Kg)

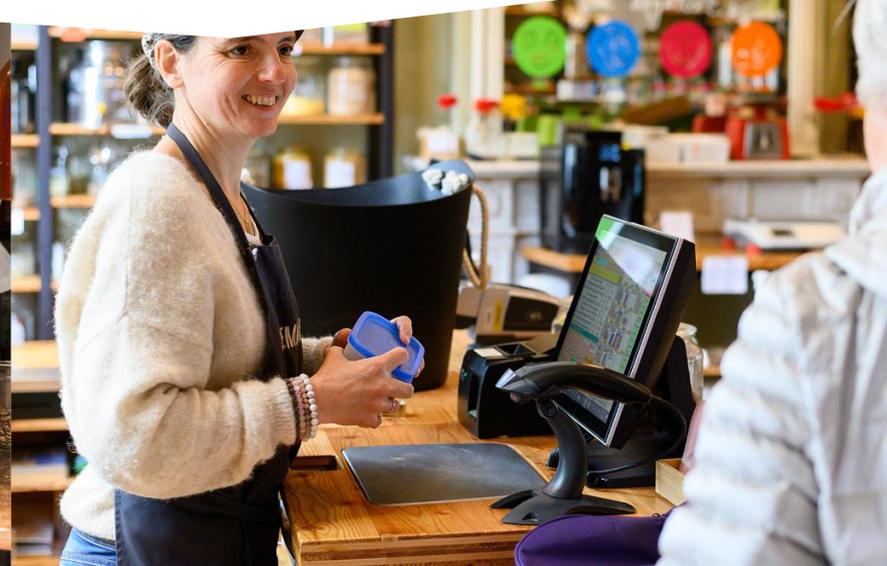
 BIOWALLONIE  BIOWALLONIE						
Menu : Filet de poulet - Riz Basmati - Champignons à la crème						
INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX BIO 1	Prix BIO 3	PRIX CONV	
Filet de haut de cuisse	120	Gr	2,88	1,97	1,26	
Riz Basmati	60	Gr	0,27	0,27	0,19	
Champignons	250	Gr	1,29	1,29	1,53	
Échalote	15	Gr	0,03	0,03	0,03	
Crème fraîche	50	MI	0,31	0,31	0,28	
Beurre	15	Gr	0,14	0,14	0,15	
TOTAL			4,92	4,01	3,44	
ALLERGÈNES :						



Surcout: 43% → 17 %



5. Comment s'approvisionner en bio local?



Conseils approvisionnement

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

1. Producteurs/coopératives spécialisées de producteurs

- Moins d'intermédiaire, prix imbattables
- Se déplacent sans souci pour les gros volumes
- Par types de produits / filières

2. Coopératives avec large gamme ou grossistes spécialisés bio

(Attention critères Good Food, Cantines durables)



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 – restauration@biowallonie.be
- Site de Biowallonie: www.biowallonie.be → Les acteurs du BIO



<https://www.biowallonie.com/acteursbio/>

Rechercher parmi les actrices et acteurs certifiés bio wallons et bruxellois

Votre recherche (par nom, ville, adresse, etc.)

Filtrer par type	
Production	2030
Transformation	859
Distribution	488
Points de vente	425
Importation	118
Restauration	56

VANVEUREN Romain

Rue des Rallonges(M. 2
7870 - Lens

[Consulter cette fiche](#)

MOINNIL Jessica

Hubermont, 25
6983 - La Roche en Ardenne

[Consulter cette fiche](#)

LA FERME DE LA SOURCE ASSOCIATION PORMA DELFOSSE

Rue de Saint Hubert, Redu, 7
6890 - Libin

[Consulter cette fiche](#)

HANSART CONSULTING

Chemin d'Ellignies, 39
7911 - Frasnes-lez-Buissenal

DELVAUX Gregory

Rue de Marlagne, 55
5070 - Sart-Saint-Laurent

DAWAGNE Julien

Rue Nestor Bouillon, 29
5377 - Sinsin



- Site de Bioforum Vlaanderen: www.bioforumvlaanderen.be



Merci pour votre attention



Wall'Oh Bio 2024 - Édition Collectivités

Concours dédié au public scolaire

Mercredi 04 décembre 2024 à Namur

Formulaire d'inscription au concours :



<https://forms.office.com/e/hTQhwWaap6>

Vidéo de la première édition collectivité : <https://www.youtube.com/watch?v=tP3ZqSCyJ-8>

