

Fiche-outil

Comment introduire du bio dans ma cantine ?

Par Biowallonie

Introduction

Vous êtes une **cuisine de collectivité** ? Vous vous souciez de la qualité et de l'**impact environnemental des produits que vous cuisinez** ? Vous aimeriez proposer des **produits bio locaux** mais vous ne savez pas par où commencer ?

Le **pôle Alimentation Durable de Biowallonie** vous propose cette fiche-outil qui se veut la plus concrète possible avec un objectif double : **vous informer** et **vous mettre en action**. Du coût-denrée à l'approvisionnement, nous passons chaque étape en revue pour vous montrer que c'est faisable !

Plan d'action, étape par étape du coût-denrée à l'approvisionnement

Action 1 : analyser et maîtriser mes coûts de production

Le coût d'un repas en restauration collective est très variable et très dépendant du contexte. Si, bien souvent, on le réduit au coût des denrées alimentaires, il importe de rappeler les coûts annexes liés au personnel, au fonctionnement (énergie) et aux investissements (bâtiment, équipement...).

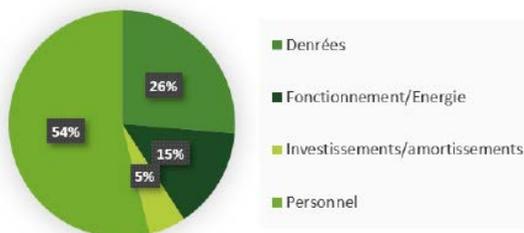
Tous ces coûts sont à prendre en considération si l'on souhaite analyser et maîtriser les coûts inhérents à l'introduction de produits plus qualitatifs comme ceux issus de l'agriculture biologique.

Une étude réalisée en France analyse la répartition des coûts d'un repas scolaire (primaire et maternel) et conclut à la décomposition schématisée à la page suivante de cette fiche-outil.



Ce type de données n'existe pas sur notre territoire, mais d'après l'expérience de Biowallonie et grâce à la consultation de plusieurs gestionnaires de collectivités en Belgique, nous pouvons considérer que ces proportions (pas les valeurs absolues) collent également à notre réalité.

Répartition du coût total d'un repas servi en collectivité



	€ HTVA
Denrées	2,0
Fonctionnement/Energie	1,1
Investissements/amortissements	0,4
Personnel	4,1
Total "coût servi"	7,6

Sur base de ce scénario et en émettant l'hypothèse que les cantines françaises utilisent déjà 5% de produits bio, l'étude montre qu'augmenter cette part pour atteindre 25% aurait un coût supplémentaire de 0,12 euros par repas, soit seulement 1,5% du coût total. De la même manière, l'étude estime que pour atteindre 50% de produits bio, le surcoût calculé s'élèverait à peine à 0,27 euros par repas soit 3,5% du coût total. Dans ce contexte précis, acheter la moitié des denrées alimentaires en bio reviendrait à un budget supplémentaire annuel de 40,5 euros par enfant.¹



Les chiffres présentés ci-dessus montrent que la restauration collective peut être un acteur-clé pour valoriser les productions bio locales, avec un surcoût minime, contrairement aux croyances largement présentes dans le secteur.



- ➔ Quel est le coût-denrée moyen de ma cantine ?²
- ➔ Quels sont mes coûts annexes ?
- ➔ Quelle est la marge dont je dispose pour m'approvisionner en bio ?

1. Pour aller plus loin : lire l'article complet dans [l'itinéraires BIO n°67, pp.32-34](#)

Sources : A PRO BIO et la Chambre d'agriculture par compilation d'informations diverses afin de constituer des moyennes dont des communes en HdF : Lys Lez Lannoy (2009), Anzin (2018), Realisab (2014), FNAB, Ademe (2016), Un + bio (2019,2020,2021), AMF (2020)

2. Utilisez [l'outil calculateur de Coduco](#) !

Action 2 : mettre en place d'autres pratiques durables



L'introduction de produits bio sans aucun autre changement dans la cantine mène à un surcoût au niveau des denrées. Toutefois, celui-ci peut être lissé, voire devenir inexistant, si d'autres pratiques durables sont, dans le même temps, mises en place.

Les chiffres fournis dans l'Action 1 ne tiennent d'ailleurs pas compte de ces autres actions qui peuvent avoir un impact bénéfique sur le budget de la cantine.³ Voici les pratiques durables qu'il est utile de développer en parallèle :

➔ **Réduire le gaspillage alimentaire**⁴, estimé en moyenne à 30% dans les collectivités ! Toute denrée jetée engendre une perte économique qui aurait pu être évitée. Bien entendu, le zéro gaspi est impossible en collectivité, mais de nombreuses actions peuvent aider à le diminuer.

➔ **Respecter la saisonnalité et acheter local**⁵ : privilégier les produits locaux et de saison permet clairement de diminuer le coût des denrées. Par ailleurs, cette pratique est favorable pour l'environnement car vous diminuerez par la même occasion votre empreinte carbone liée au transport, aux conditions de production (serres chauffées), au stockage... !

➔ **Introduire des repas végétariens et équilibrés**⁶, notamment avec des légumineuses dont le coût est faible. Cela permet également de faire découvrir de nouveaux plats, de nouvelles saveurs et d'apprendre de nouvelles techniques en cuisine.



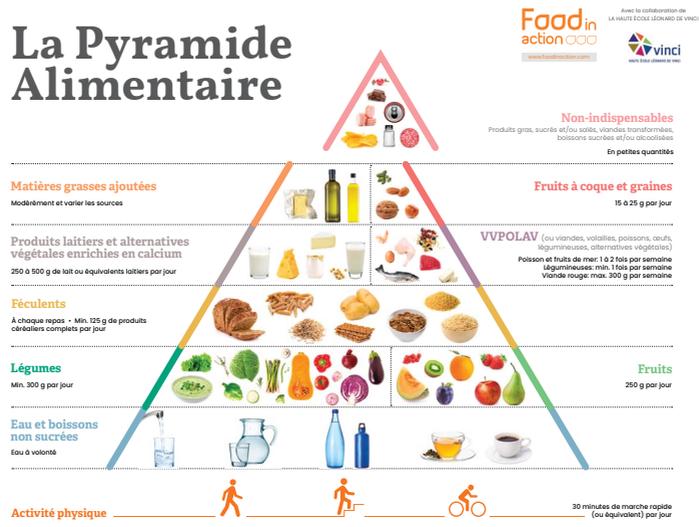
3. Lors du concours Wall'Oh Bio (voir le dossier technique consacré à l'événement dans [l'itinéraires BIO n°67, pp.8-34](#)) qui invitait des cuisiniers de collectivité à préparer un menu durable sur base d'un garde-manger entièrement bio, le coût-denrée moyen s'élevait entre 2,65 et 5,10 euros HTVA par repas (public adulte).

4. [Guide pratique de mesure du gaspillage en collectivité](#)

5. [Calendrier des fruits et légumes de saison en Wallonie](#), réalisé par Biowallonie, l'APAQ-W et Manger demain.

6. Astuce : commencez par des préparations mixtes pour diminuer petit à petit le grammage en viande. N'hésitez pas à vous adresser au pôle Alimentation Durable de Biowallonie pour des formations pratiques où sont proposées des recettes gourmandes adaptées aux collectivités.

➔ Réviser les fréquences et grammages sur base des recommandations nutritionnelles officielles.⁷ Respecter les portions recommandées, cuisiner les justes quantités, anticiper les besoins, autant de gestes bénéfiques dans une démarche d'alimentation durable.



➔ Revoir mes circuits d'approvisionnement : plus on raccourcit la chaîne, plus on paie le prix juste au producteur qui est à même de définir son prix. Diminuer le nombre d'intermédiaires permet également de diminuer le coût final. Enfin, acheter au plus près des producteurs permet en outre de soutenir l'économie locale.

N'oubliez pas de communiquer et expliquer à vos convives les démarches durables en place, via votre menu, des affichages ou campagnes de sensibilisation spécifiques⁸. Cela permettra de valoriser et motiver vos équipes et d'augmenter l'adhésion au projet.



- ➔ Quelles pratiques durables puis-je mettre en place dans ma cantine ?
- ➔ Comment puis-je modifier mon menu pour baisser les coûts et introduire des produits bio ?
- ➔ Quel est le taux de gaspillage dans ma cantine ?
- ➔ Qui sont mes fournisseurs ? D'où viennent les produits que je cuisine ?

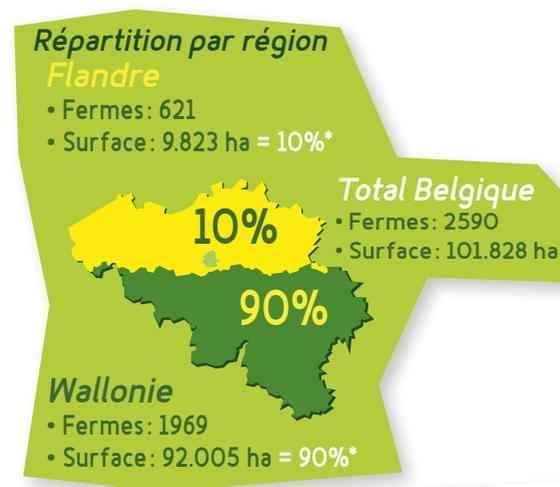
7. Office de la Naissance et de l'Enfance : "Chouette, on passe à table!"; Fédération Wallonie-Bruxelles : "Cahier Spécial des Charges. Objet : Confection et livraison de repas dans des collectivités d'enfants de 3 à 18 ans"; PWNS-A : Plan Wallon en Nutrition Santé et bien-être des Aînés : "Guide pour l'élaboration de menus équilibrés, variés et adaptés à destination des MR / MRS."

8. Attention, pour communiquer sur les produits bio, il faut être certifié (cfr. Action 6).

Action 3 : m'informer sur les produits bio wallons d'intérêt pour ma cantine

La Wallonie regorge d'acteurs et d'actrices qui travaillent en agriculture biologique, voici quelques chiffres-clés pour vous donner une idée des produits disponibles facilement⁹.

1. Les fermes et surfaces certifiées bio en Belgique :



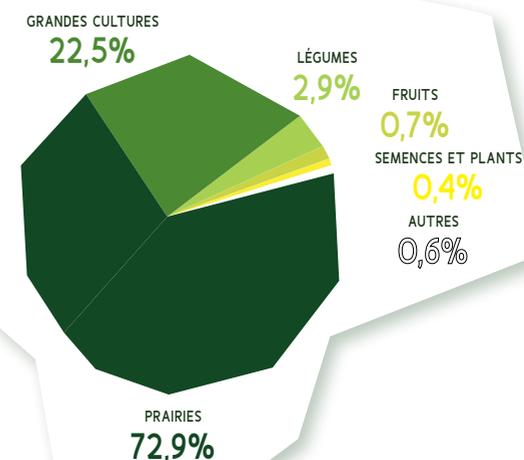
* Sur les 101.828 hectares certifiés bio en Belgique, 90% se trouvent en Wallonie et 10% en Flandre.

2. En Région Wallonne :

La Wallonie est une terre de prairies et son agriculture tournée vers l'élevage de ruminants : bovins viandeux, et bovins laitiers. Le secteur bio l'est également.

2.1 En termes de Surface Agricole Utile wallonne (SAU), 1 ha sur 8 est bio en Wallonie. Les surfaces bio wallonnes se répartissent comme suit :

Répartition des surfaces



9. Les chiffres mentionnés sont ceux de 2021, publiés en mai 2022. Pour se tenir au courant de l'évolution du bio en Wallonie et des derniers chiffres à jour, rendez-vous sur notre site.

Action 4 : sélectionner les produits bio wallons à intégrer dans mes menus

Vous pouvez trouver une grande diversité de produits à valoriser dans vos menus :

Une grande diversité de viande :



- 4/5 des producteurs bio wallons ont un élevage
- Une grande diversité de races bovines (Angus, Salers, Limousin, Charolais, Blonde, Highland, Galloway, Aubrac, Blanc Bleu Mixte)
- De nombreuses coopératives sont capables de vous fournir en viande bio (bœuf, porc, poulet et agneau)

Une grande diversité de produits laitiers :

- Lait (cru, pasteurisé...), fromages frais et affinés, beurre, crème fraîche, maquée, desserts lactés (yaourts, crèmes, glaces...)
- Surtout disponibles en lait de vache, mais développement à petite échelle en lait de brebis, chèvre et bufflonne
- Plusieurs coopératives sont susceptibles de répondre à des demandes régulières



Des grandes cultures — produits bruts et transformés :



- Beaucoup de types de céréales sont cultivés en Wallonie (froment, épeautre, quinoa...), et on retrouve énormément de produits transformés comme des farines, des biscuits, des pâtes bio wallonnes
- La culture de légumineuses est en plein essor et on peut retrouver des lentilles (verte, blonde, corail), du pois chiche...
- Huiles : colza, caméline, noix, chanvre
- Pommes de terre, frites, chips

Des légumes

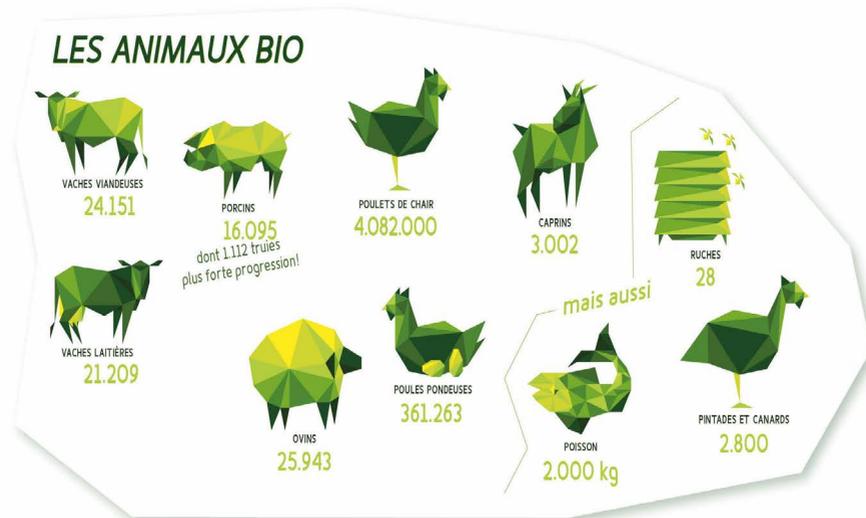
- Légumes plein champ : pois, haricots, carottes...
- Légumes maraîchers : tomates, salades, courges...
- Légumes surgelés
- Cultures sous serre non chauffée
- Soupes et autres préparations



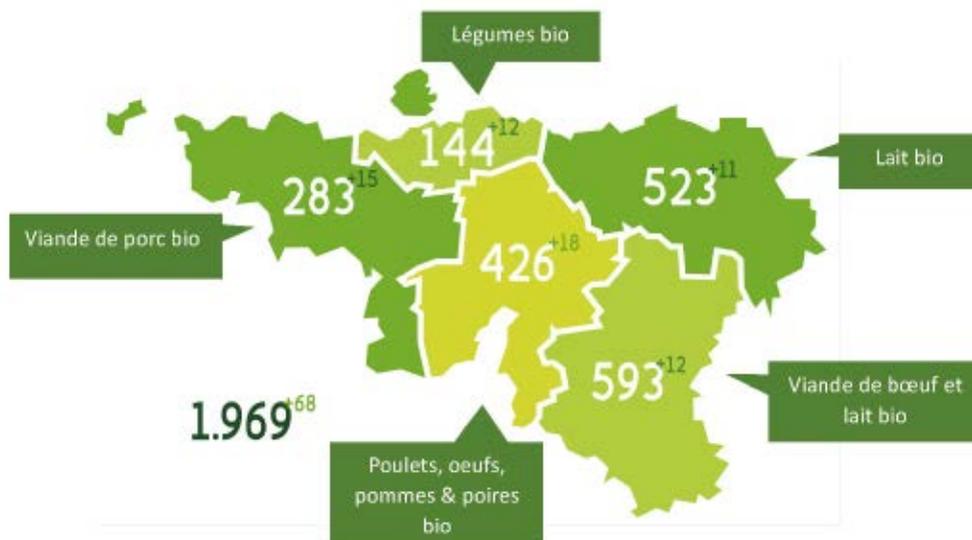
Des fruits

- Des fruits de verger : principalement pommes et poires
- Jus de fruit

2.2. Les élevages bio wallons comprennent, quant à eux, en nombre d'animaux :



3. Par Province, voici le nombre de fermes, et les filières les plus représentées :



Action 5 : m'approvisionner auprès des actrices et acteurs certifiés bio¹⁰

1. De nombreux distributeurs spécialisés bio (100%) existent.

→ Demandez-leur l'offre bio et belge.

→ Listing sur le site de Biowallonie : <https://www.biowallonie.com/alimentation-durable/>

2. Certaines coopératives de producteurs livrent des cantines.

→ Renseignez-vous sur : <https://www.biowallonie.com/alimentation-durable/>

3. Certains producteurs livrent des collectivités.

→ Demandez-nous un listing des producteurs/transformateurs bio de votre région, via catering@biowallonie.be

4. La plupart des distributeurs classiques ont une gamme bio.

→ Demandez-leur l'offre bio et belge.



Action 6 : me faire certifier bio, en fonction de ma réalité de terrain

Que ce soit sur vos menus, votre site, vos devantures, ardoises, réseaux sociaux...

Pour communiquer sur vos produits bio à votre clientèle vous DEVEZ être certifié par un des trois organismes de contrôle indépendants accrédités en Belgique¹¹ :

→ Certisys – BE-BIO-01 :

Rue Joseph Bouché 57/3 – 5310 Bolinne
Tél : 081 60 03 77
info@certisys.eu
<https://www.certisys.eu/mon-activite/catering/>

→ TÜV NORD Integra – BE-BIO-02 :

Statiestraat 164 – 2600 Berchem
(Bureau en Wallonie : Rue Nanon, 98 – 5000 Namur)
Tél. : 03 287 37 60
info@tuv-nord-integra.com
<https://www.tuv-nord.com/be/fr/certification/bio/restaurant-cuisine-de-collectivite-catering/>

→ FoodChain ID – BE-BIO-03 :

Rue Hayeneux, 62 – 4040 Herstal
Tél. : 04 240 75 00
certification.bio@foodchainid.com
<https://www.foodchainid.com/fr/certification/biologique/>



→ **Que faire si ma cantine ne propose que des boissons bio ?**

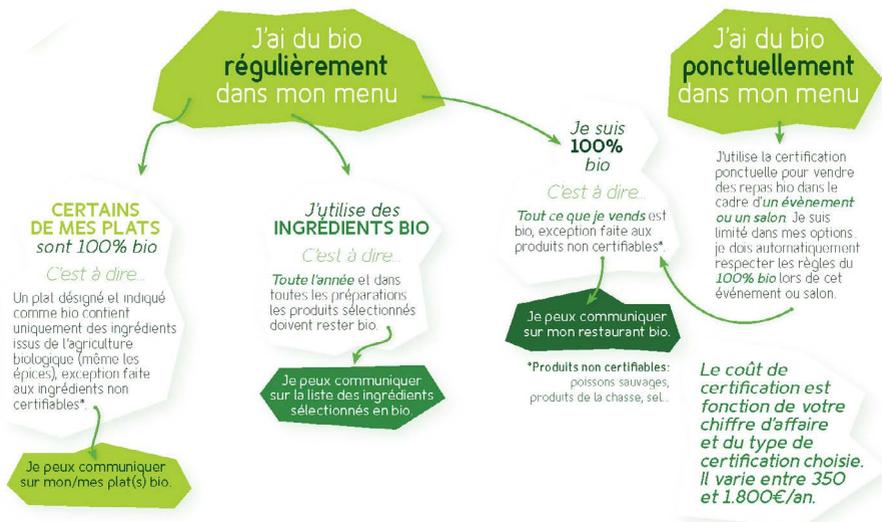
La vente de boissons bio en restauration (vin bio, limonade bio, kombucha ou kéfir bio, etc.) est assimilée à une activité de détaillant et peut être **dispensée de contrôle à condition qu'il s'agisse bien d'une vente directe de produits préemballés** au consommateur (pas de préparation de ces boissons sur le lieu de vente ou de fourniture).

En d'autres termes, nul besoin de se faire certifier pour la vente de boissons bio **si le consommateur a directement accès au produit étiqueté à sa table** (bière bio, jus bio...). Attention, cela ne concerne donc pas la vente de boissons au fût ou au verre.

Dans ce premier cas, vous êtes **libre de communiquer, sur votre menu par exemple, au sujet des boissons bio servies, sans devoir être certifié**. N'hésitez donc pas à mentionner à vos clients que vous proposez des boissons bio dans votre établissement !

10. Vous pouvez exiger des produits labellisés bio dans vos marchés publics !

11. Pour plus d'information, suivez les liens vers les arrêtés ministériels [bruxellois](#) et [wallon](#) qui régissent cette obligation légale.



Faites appel à nos services gratuits !

Biowallonie vous aide gratuitement dans vos démarches de recherche de fournisseurs de produits bio wallons, de certification de votre établissement, etc... Notre asbl dispense aussi des formations pratiques et thématiques autour du bio !



CONTACT

Biowallonie asbl
Pôle Alimentation Durable

www.biowallonie.com

catering@biowallonie.be

+32 (0) 474 38 11 24