



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le bio en restauration collective : L'Agence Bio partenaire à la fois du réseau Restau'co et du SNRC pour valoriser les bonnes pratiques de la restauration collective

Paris, le 20 novembre 2019 – Les deux principaux acteurs représentatifs de la restauration collective, le réseau Restau'co (gestion directe) et le syndicat national de la restauration collective (SNRC, gestion déléguée) ont chacun signé avec l'Agence BIO, ce 20 novembre 2019, un partenariat pour valoriser les bonnes pratiques d'introduction du bio dans les cantines portées par les établissements des adhérents de Restau'co et du SNRC. L'Agence BIO s'engage à accompagner ces derniers dans le déploiement de leurs actions et dans la valorisation des produits bio auprès de l'ensemble de leurs parties prenantes : producteurs, institutionnels, clients, convives...

A l'heure de la mise en application la loi Egalim, qui fixe un objectif de 20 % de produits bio dans les achats de la restauration collective, et dans un contexte législatif en évolution, le réseau Restau'co ainsi que le SNRC s'engagent, chacun avec l'Agence Bio, afin de faciliter le développement des produits bio et accompagner leurs adhérents.

Les restaurants de collectivités introduisent depuis plusieurs années des denrées issues de l'agriculture biologique ou en conversion, en cohérence avec leurs démarches d'amélioration de la qualité des achats.

Avec plus de 3 milliards de repas servis par an, la restauration collective nécessite une diversité de produits et de modes de production, – en amont (structuration de filières, adaptation des organisations logistiques, saisonnalité des menus, etc.) et en aval (actions pédagogiques auprès des convives, valorisation des produits sous signe de qualité, etc.), – et une complémentarité des circuits de distribution. D'ailleurs, une étude de l'Agence Bio montrait en novembre 2018 que 4 restaurants sur 5 en restauration scolaire ont déjà débuté l'introduction de bio (fruits et légumes frais, produits laitiers notamment). De plus, sur l'ensemble du marché, 61 % des restaurants collectifs ont déjà engagé cette démarche.

L'introduction du bio dans les menus des restaurants de collectivités, dans les établissements scolaires, sociaux et de santé, les entreprises ou administrations répond autant à une demande des clients, des élus et des convives qu'à un enjeu de transformation profonde de notre modèle de consommation alimentaire et son impact environnemental.

Chacune de nos structures, le réseau Restau'co et le SNRC, s'engage avec l'Agence BIO à renforcer leurs relations pour accompagner les acteurs du terrain dans cette transition. La restauration collective confirme son rôle social majeur, de créateur de lien entre l'agriculteur, le cuisinier et le convive, avec comme leviers l'approvisionnement en matières premières, l'évolution des modes de préparation des repas, la lutte contre le gaspillage, l'éducation du consommateur d'aujourd'hui et de demain.

Des actions concrètes seront mises en place progressivement par chacune de nos organisations, parmi lesquelles des supports d'information et de conduite du changement des pratiques, l'apport d'expertise pour soutenir la structuration des circuits entre les différents acteurs, de l'amont à l'aval, la réalisation d'enquêtes ou de contributions spécifiques au baromètre annuel de la consommation en bio.

Le SNRC est le principal syndicat professionnel de la restauration collective concédée, reconnu par le Ministère du Travail comme représentatif de la branche depuis 1983. Il regroupe aussi bien de grandes entreprises que des PME. Il compte 41 sociétés adhérentes. Les adhérents du SNRC représentent 87% du chiffre d'affaires réalisé par la profession, à hauteur de 5,7 milliards d'euros HT (2017). Ils emploient plus de 90 000 salariés, dans plus de 20 000 restaurants. Ils servent chaque jour 3,5 millions de repas dans les secteurs de l'enseignement, de l'entreprise / administration et dans le secteur santé / Medico- social.

<http://www.snrc.fr>

Restau'Co est un réseau qui compte 12 000 adhérents, établissements et personnes, du cuisinier au gestionnaire de site. Il regroupe 8 organismes et associations membres : 3CERP, ACCOT, l'ACEHF, l'AFDN, l'AJI, le CNOUS, le GOEES, l'UDIHR et les Armées. Sa vocation est de valoriser les métiers de la restauration collective en gestion directe et d'améliorer les pratiques en accompagnant les professionnels dans leurs problématiques : la formation, la valorisation des métiers et le recrutement, la restauration responsable, la gestion des approvisionnements, l'équilibre nutritionnel, la lutte contre le gaspillage, le management des organisations.

<http://restauco.fr>

L'Agence BIO est la plateforme nationale d'information et d'action pour le développement de l'agriculture biologique française. Elle est notamment chargée d'impulser et de coordonner des actions en faveur de l'introduction de produits bio dans le secteur de la restauration collective. Elle gère l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective qui mesure chaque année l'évolution de ce secteur et propose divers outils à destination des décideurs, gestionnaires de la restauration collective et du milieu scolaire. Elle contribue, par ailleurs, au développement des relations entre producteurs, transformateurs et distributeurs et soutenir les filières bio via le Fonds Avenir Bio.

Contact presse SNRC Esther KALONJI Déléguée générale Tél : 01 56 62 16 16	Contact presse Restau'co Céline EMELIN Responsable Communication et Evènementiel Tel : 06 20 79 16 90
---	---