

# CONNAÎTRE LES FONDAMENTAUX DES FRUITS ET LÉGUMES BIO EN RHD

## La bio et la RHD :

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, la **Loi Egalim** (2018), impose un volume de 50% d'achats en produits durables et de qualité dont **20%** de produits bio pour la restauration collective publique.

Cela concernera toute la restauration collective privée à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2024 (cf. Loi Climat et Résilience)

Les produits dits « durables et de qualité » recouvrent :

- Les SIQO : Label rouge, AOP, IGP, et agriculture bio
- Les mentions valorisantes : certification environnementale / HVE (yc niveau 2 jusqu'au 31/12/26), ZRP...
- Commerce équitable....

D'après le baromètre RHD 2021, en restauration collective, le taux de produits bio était de **5%**, avec de fortes disparités entre les secteurs: enseignement (**11%**), santé/social (**1%**), travail (public et privé) : **2%**. Toutefois l'introduction des produits bio passent d'abord par les produits laitiers (**36%** des montants d'achats bio) et les fruits et légumes (**19%**), devant les autres produits.

## Identification des produits bio :

**2 Logos** peuvent s'appliquer aux produits répondant au règlement européen :

- Le logo européen **Eurofeuille**, obligatoire sur les produits bio préemballés originaire de l'UE, logo associé aux mentions « agriculture UE » ou « agriculture non UE », ...



- Le logo français **AB**, facultatif



Les producteurs qui souhaitent s'engager dans la production biologique passent par une période de conversion (dont la durée est de 2 à 3 ans) ... **Une fois cette période de conversion écoulée, les producteurs obtiennent la certification AB pour leur production.**

