



## Un 56% de las colectividades en Francia afirma que utilizan alimentos 'bio'

23-04-2014

**Los alimentos ecológicos están cada vez más presentes en la restauración colectiva en Francia, y desde 2012 son mayoritarios los servicios que ofrecen alimentos biológicos a sus clientes; en 2013, sumaban el 56 % y en 2011 el 46 %, cuando en 2006 apenas llegaban al 4 %.**

Así se extrae del estudio francés del Observatorio nacional de productos biológicos en restauración colectiva que detalla que la de la enseñanza (escolar y universitaria) es la más concienciada y en un 73% de ellos aseguran introducir ingredientes eco en sus menús.

Le sigue la restauración en el ámbito laboral (empresas y administraciones), con el 50%, y la relacionada con la salud y asistencial (hospitales, residencias de ancianos,...), con el 30%. Apunta que la introducción es más significativa en el sector público (68% de los establecimientos) que en el privado (41%).

En este contexto, revela que 15 millones de franceses toman cada día al menos una comida fuera del hogar, la mayoría en establecimientos de restauración colectiva (de los que hay en el país unos 73.000, privados o públicos, que distribuyen en torno a 3.000 millones de menús).

La mayoría se dan principalmente en el ámbito de la enseñanza (escolar o universitaria), de la salud o social (hospitales, residencias de ancianos...), de trabajo (empresas o administraciones públicas) y otros colectivos (centros vacacionales, ejército, penitenciarías, etc.)

El tamaño de los establecimientos juega un papel importante a la hora de apostar por productos o ingredientes orgánicos: el 74% de los que ofrecen más de 500 menús diarios declaran introducir alimentos eco, frente al 62% de los más pequeños.

Un 46% de los establecimientos ofrece los alimentos bio de forma independiente, más que como ingrediente de sus platos (19%) o en elaboraciones de menús íntegramente ecológicos (35%).

En cuanto a la frecuencia, el 65 % los ofrece al menos una vez al mes (en 2009 ese porcentaje era del 36%); otro 45% , al menos una vez por semana (17% en 2009); y un 16%, los utiliza diariamente (5% en 2009).

Una vez introducidos los productos bio en las compras, la participación de los productos orgánicos en el total de las adquisiciones de este tipo de restauración aumentó del 5% en 2008 al 12% en el 2012.

Según el estudio, el 85% de los productos ecológicos que adquieren son de origen francés, la mayoría regionales (57% en 2013); y un 87% afirma prestar atención al origen de los productos bio que utiliza.

No obstante, priman la estacionalidad del producto (80%), antes que el origen regional (67%).

Los principales productos biológicos introducidos en la restauración colectiva son los productos frescos, como fruta, lácteos o legumbres; aunque también están, tanto frescos como congelados, la carne de ave y los productos cárnicos, las legumbres y el pan.

Las compras de alimentos biológicos en la restauración colectiva rondaron, en 2012, los 169 millones de euros, sin contar los impuestos, el 7% más frente a 2011. (Fuente: [Revista Mercados](#))

## La legislación en España

Recordar que el pasado 30 de abril, el Parlament de Catalunya [dio luz verde](#) a una propuesta de resolución que orienta las compras públicas alimentarias de la Generalitat de Catalunya. Se trata de una propuesta sobre la incorporación de alimentos de proximidad en las compras que hace la administración y sobre la elaboración de un plan de contratación pública alimentaria.

La decisión de *Parlament de Catalunya* ha sido celebrada por las organizaciones que están detrás de la campaña [Cortocircuito](#) ya que abre la puerta a que el resto de las autonomías apuesten por este tipo de modelo.

Más de 50 organizaciones han sumado sus esfuerzos para que esto sea posible, asociaciones de madres y padres, sindicatos agrarios, ecologistas, consumidores y ONGs llevaban un año trabajando para que los gobiernos (central y autonómico) apuesten por una compra pública alimentaria con criterios de proximidad y ambientales que supondrá un importante impulso para los mercados locales, la generación de empleo y el mantenimiento del sector agrario, además de asegurar una alimentación sana en las instituciones públicas como residencias de ancianos, hospitales, centros de menores etc.