


Mettez du BIO dans votre cantine

Cette fiche ressource vise à apporter les arguments et les ressources nécessaires aux collectivités locales (élus, techniciens...) qui souhaitent s'inscrire dans une perspective de valorisation de leur territoire par le développement de l'agriculture biologique.

agriculture, bio,
sécurité alimentaire,
éducation au goût, santé,
valorisation du territoire



Les récentes crises alimentaires qui ont touché la France et l'Europe ont rendu les consommateurs plus exigeants. Ils souhaitent désormais des garanties et une meilleure information sur la qualité de la nourriture qu'ils absorbent, ainsi que sur les méthodes de production. On note ainsi une demande grandissante en produits biologiques, synonymes de qualité, de nature et d'authenticité... bref de sécurité accrue et de développement durable. On retrouve également ce phénomène au niveau de la restauration collective : à la demande notamment des parents d'élèves, les initiatives de passage au "bio" des cantines scolaires se multiplient.

Développer le bio dans la restauration publique permet en effet de répondre à cette nouvelle exigence de sécurité. Cela permet également de pérenniser une agriculture durable, une agriculture de territoire jouant la carte de l'environnement, et d'établir une démarche éducative auprès des populations concernées. Valorisation du territoire et de ses ressources naturelles et humaines, sécurité alimentaire, santé publique, aide économique à la filière bio... Mettre du bio à la cantine, c'est véritablement engager une démarche de développement durable.

Les avantages de la restauration collective bio : rassurer les parents, éduquer les enfants et valoriser le territoire • La commande publique, dans le cadre de pratiques éco-responsables, est un levier d'action primordial • Le recours à des associations à caractère professionnel permet de dépasser les difficultés inhérentes au renouvellement des pratiques de la restauration publique

- **L'Agriculture biologique, une pratique réglementée et labellisée**



3 raisons d'opter pour le BIO

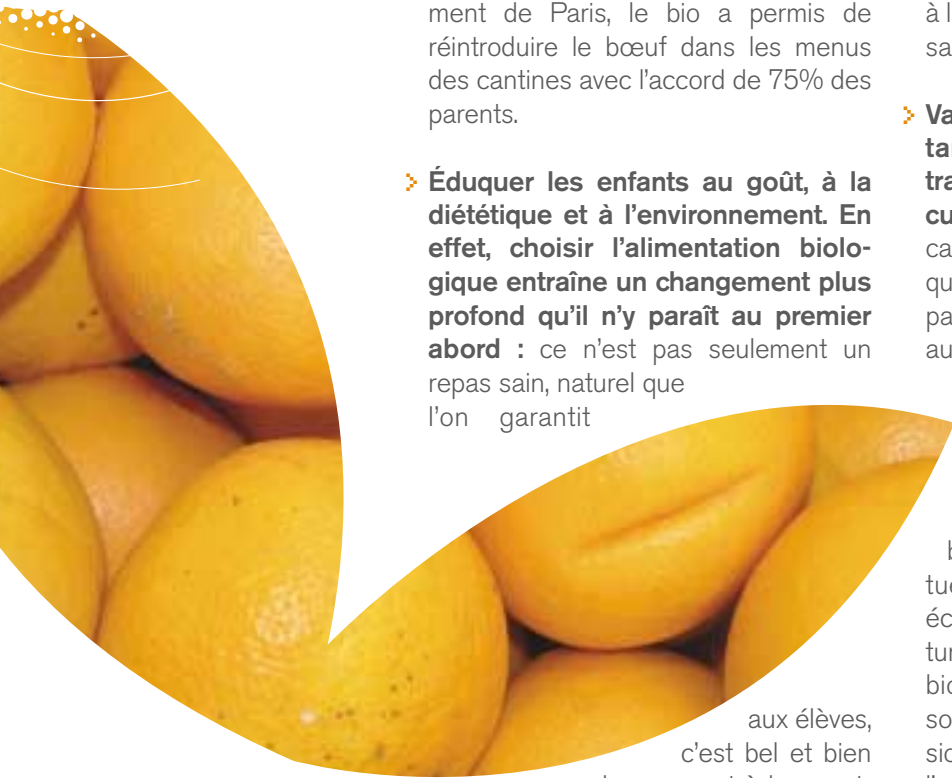
➤ **Répondre à la demande latente de davantage de sécurité** : faire passer vos cantines à une alimentation bio rassurera les parents et employés qui vous ont confié la responsabilité de ce qu'ils trouvent dans leur assiette... et dans celle de leur(s) enfant(s). Par exemple, dans le deuxième arrondissement de Paris, le bio a permis de réintroduire le bœuf dans les menus des cantines avec l'accord de 75% des parents.

➤ **Éduquer les enfants au goût, à la diététique et à l'environnement. En effet, choisir l'alimentation biologique entraîne un changement plus profond qu'il n'y paraît au premier abord** : ce n'est pas seulement un repas sain, naturel que l'on garantit

aux élèves, c'est bel et bien leur rapport à la nourriture que l'on modifie. Le déjeuner peut en effet devenir un moment d'éducation à la santé et au goût. Cet apprentissage du "manger sain" peut contribuer à rendre les enfants plus conscients de ce qu'ils absorbent, et donc plus critiques vis-à-vis notamment du grignotage. **Le biologique ne**

dispense pas d'une alimentation équilibrée. Le passage au bio peut donc être l'occasion d'introduire la diététique dans l'élaboration des menus (quantité et variété des légumes et fruits notamment) et de sensibiliser enfants et parents aux relations entre alimentation et santé. Une manière de participer à la lutte contre l'un des fléaux de notre santé publique : l'obésité...

➤ **Valoriser les territoires en confortant les agriculteurs bio qui y travaillent ou en poussant les agriculteurs à opter pour le bio** : les cantines biologiques, par les volumes qu'elles commandent, encouragent le passage à la pratique bio en proposant aux agriculteurs un débouché fiable. La collectivité agit ainsi aux deux bouts de la chaîne : sur ce qui est mangé et sur ce qui est produit. La demande de produits biologiques étant en croissance constante, le bio est un marché d'avenir et constitue une solution aux difficultés économiques récurrentes de l'agriculture. A ce jour, 50% des produits biologiques consommés en France sont importés ! Par ailleurs, c'est l'occasion de faciliter l'intégration accrue de l'environnement voulue par la Politique Agricole Commune (PAC) et applicable à partir de 2006 : des mesures sont prévues pour la promotion de l'agriculture biologique, l'extensification des cultures et de l'élevage, ou encore la préservation d'éléments déterminants pour la qualité de l'environnement (haies, fossés, bois...).



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



FOCUS

ACHATS ÉCO-RESPONSABLES ET RESTAURATION COLLECTIVE

P Par le biais de la commande publique, les collectivités ont la possibilité de participer à la structuration de nouvelles filières, plus respectueuses de l'environnement et des exploitants. Le Code des Marchés Publics de janvier 2004 offre de réelles opportunités pour l'introduction de critères inspirés du développement durable (à noter toutefois que la version actuelle du Code des Marchés Publics est aujourd'hui dans une phase d'apprentissage qui doit s'achever en 2006). Par le biais de la pondération (approche proportionnelle des critères d'attribution du marché), qui succède à la hiérarchisation des critères en vigueur jusque 2004, des exigences environnementales peuvent être introduites : signes officiels de qualité, traçabilité des aliments, produits frais et de saison, ventilation des coûts (pour diminuer les coûts de transport et d'emballage)... tout en respectant les règles du droit à la concurrence.

L'apprentissage du maniement de ces nouveaux critères exige la mise en place de formations à l'attention des acheteurs publics, qui auront la charge ensuite d'élaborer cahiers des charges, fiches-produits... De même, sensibiliser le personnel des cantines, les directeurs d'établissements scolaires et les enseignants doit permettre de diffuser cette culture d'éco-responsabilité.

À NOTER

La campagne Procura +, à l'échelle européenne, s'intéresse notamment à la filière alimentaire. Aujourd'hui à ses débuts, elle propose, à partir d'initiatives de collectivités "test", de produire outils et méthodologies pour une généralisation des pratiques éco-responsables.

Les contraintes du BIO en restauration collective

La mise en place du bio en restauration collective pose quelques difficultés d'organisation. Des contraintes qu'il convient d'avoir à l'esprit mais pour lesquelles il existe des solutions : des associations à caractère interprofessionnel se sont mises en place depuis une dizaine d'années (cf. encadré page suivante).

Il est donc nécessaire, pour assurer un approvisionnement stable, de recenser les producteurs bio locaux et d'instaurer une relation de confiance. Des structures comme A Pro Bio et Un Plus Bio permettent d'entrer en contact avec les différents acteurs de la filière.

➤ **L'approvisionnement** : les agriculteurs de la filière bio sont peu nombreux et donc moins visibles que leurs confrères de l'agriculture intensive. De plus, un seul producteur n'est pas forcément à même de répondre aux besoins d'une collectivité. Fournisseurs rares, grande disparité de production et de conditionnement...

➤ **La compétence des cuisiniers** : la préparation d'aliments frais demande plus de temps et de savoir-faire que celle d'aliments surgelés et précuits qu'il suffit de réchauffer. Il faut donc s'assurer que le personnel a reçu une formation adéquate. Là encore, A Pro Bio et Un Plus Bio proposent des solutions.

➤ **La logistique** : une cuisine plus élaborée demande un matériel et un espace appropriés pour transformer les produits frais. Il faut par exemple prévoir des réfrigérateurs en nombre suffisant

et se pencher sur les normes qui régissent la chaîne du froid. Prévoir également d'augmenter la fréquence des achats, les produits frais ayant une période de conservation moins importante. Travailler des produits frais, une contrainte qui a aussi ses bons côtés : elle garantit l'absence de conservateurs et d'additifs alimentaires qui contiennent potentiellement des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

➤ **Le coût** : selon des estimations faites sur des devis réalisés en

2003 par A Pro Bio, le coût d'un repas bio est en moyenne deux fois plus élevé que le coût d'un repas conventionnel. Ce surcoût varie selon l'expérience, les choix des menus et le type de matières premières utilisées. Surcoût pris en charge, selon les cas, en partie par la collectivité locale, par le consommateur et par la société de restauration collective. Dans le cas de la ville de Lorient, signataire de la charte de l'agriculture collective bio bretonne, deux menus complets bio par mois (soit 84 000 repas sur 700 000) engendrent un surcoût de 112 000 € par an entièrement pris en charge par la collectivité. Le rééchelonnement des tarifs proposés aux familles peut permettre la prise en charge partielle du surcoût par les familles plus aisées, conformément au principe de solidarité. Il faut toutefois souligner que la "plus-value biologique" participe d'une logique d'intégration des coûts, ici liée à la préservation de l'environnement dans le cadre d'une agriculture plus respectueuse.



Concrètement COMMENT FAIRE ?

Dans la mesure où l'approvisionnement peut localement poser problème, il semble plus aisé d'organiser une restauration collective axée sur le bio au niveau de l'intercommunalité que de la commune. Cette démarche peut s'inscrire dans un programme de valorisation de votre espace agricole, des ressources locales (naturelles et humaines). Il existe d'ailleurs des aides pour ce genre d'actions dans le cadre de l'Agenda 21 régional.

➤ **Avant toute chose, dressez l'inventaire de ce qui existe actuellement dans votre collectivité.** Pour cela, nommez

une personne responsable de la restauration dans vos services. Elle fera l'état des lieux des contrats en cours (en lien avec une personne du service achat), des pratiques actuelles, des compétences du personnel, du matériel disponible, etc. Elle pourra également répertorier les aliments actuellement préparés dans les cantines et la qualité des produits proposés.

➤ **Contactez A Pro Bio**, dont l'objectif est de permettre aux producteurs, aux coopératives et aux collectivités d'entrer en contact.

➤ **Réunissez les acteurs de l'école autour du projet.** Côté cantine, pour expliquer la démarche et recueillir d'éventuelles suggestions du personnel : de

nombreuses cantines scolaires organisent déjà régulièrement des semaines ou des journées à thème, comme la Semaine du goût en octobre, qui permettent de découvrir d'autres produits, de donner des "conseils-repas". Côté corps enseignant, pour l'organisation d'actions pédagogiques. Les semaines à thème peuvent donner lieu à des animations sur les produits biologiques et la diététique, des interventions de professionnels ou des recherches pendant les cours de biologie. Et pourquoi pas à des visites dans une ferme ou une exploitation des environs... Avec parfois la participation des parents, qui apprennent ainsi à changer leurs habitudes alimentaires.

➤ **Ne pas oublier les associations de parents d'élèves** qui, lors des conseils d'école, peuvent être force de proposition (il existe dans certaines communes des "commissions cantine").



UN EXEMPLE DE VALORISATION DU TERRITOIRE... À SUIVRE !

En 2002, l'association Un Plus Bio a distribué 1,5 millions de repas bio dans le milieu scolaire, les entreprises et le secteur médical. Un résultat probant qui vient conforter un concept initié en 1993 par la Fédération départementale des Centres d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) du Gard. Le rôle d'Un Plus Bio est d'accompagner les collectivités et structures souhaitant introduire progressivement une alimentation de qualité dans la restauration collective en s'appuyant sur le bio. Elle associe à son équipe des experts de l'alimentation, de la santé, de l'environnement et du développement durable. Concrètement, l'association met en relation producteurs et entreprises, forme des animateurs sur le "manger bio" ainsi que des cuisiniers sur le "cuisiner bio", et organise des rencontres thématiques. Cette méthode globale se traduit par une constante augmentation de la demande de repas bio dans le Gard. Le concept de la Fédération départementale des CIVAM peut être transposé au niveau d'une région, d'un département ou encore d'un ou plusieurs pays...

Le **RECOURS** *associatif*

A Pro Bio, au service des différents acteurs

A Pro Bio, créée en 1994, est une association de promotion des produits biologiques dont l'objectif est de rapprocher la production régionale des consommateurs et d'organiser la filière agrobiologique en Nord - Pas-de-Calais. Avec un avantage majeur pour les collectivités : elle regroupe les potentiels de production des agriculteurs pour accroître la capacité de réponse à une demande massive. Composée de professionnels et d'acteurs de l'agriculture biologique, elle est divisée en cinq collèges : groupements de producteurs, transformateurs, distributeurs, associations de consommateurs et fournisseurs.

Après des débuts mitigés, A Pro Bio a finalement convaincu seize structures et collectivités d'adhérer à sa démarche. **En 2004**, plus de **388 000 repas** avec au moins un ingrédient bio ont donc été servis dans le Nord - Pas-de-Calais (dont 80 000 menus 100% bio), répartis sur 156 sites de restauration collective. Une très nette évolution, puisque cela n'avait concerné que 14 000 repas en 2000/2001. L'organisme joue ainsi un rôle important dans la promotion de l'agriculture biologique dans les cantines scolaires de l'agglomération de Dunkerque et des villes de Villeneuve d'Ascq et Roubaix notamment. Il a été un partenaire majeur du Conseil Général du Nord pour l'instauration d'une restauration collective bio (mesure prise dans le cadre de l'Agenda 21).

Comme l'association Un Plus Bio, dans le Gard (cf. ci-contre), avec laquelle une opération d'information et de formation est d'ailleurs prévue, A Pro Bio fait le lien entre producteurs, grossistes et consommateurs. Son action consiste à sensibiliser au bio par le biais d'animations pédagogiques (avec comme pivots la Semaine du goût et le Printemps bio), la formation des cuisiniers et l'adaptation des produits bio aux contraintes de la restauration collective. Un ensemble d'actions qui, selon Karine Gantois, anciennement responsable de la restauration collective et des observatoires économiques chez A Pro Bio *"place l'enfant au cœur des problématiques de l'environnement et de la santé alimentaire"*.

CHARTRE de la restauration collective bio bretonne

La charte "Restauration collective bio bretonne" a pour objectif de définir un cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la bio et ceux de la restauration collective pour l'introduction d'ingrédients bio dans les repas. Elle se décompose en quatre approches (extraits du Préambule de la Charte) :

- une approche sociale, caractérisée par une volonté forte d'échanges entre le milieu agricole et agro-alimentaire bio et la collectivité ;
- une approche économique, dans l'objectif de développer des filières de proximité créatrices d'emploi, en favorisant un partage équitable de la valeur ajoutée et une juste rémunération des opérateurs ;

- une approche territoriale et environnementale : l'agriculture biologique permet la préservation du territoire et de son environnement nature, et la reconquête de la qualité de l'eau et du milieu marin ;
- une approche éducative : sensibiliser élus, gestionnaires, cuisiniers, consommateurs...

La charte de la restauration collective bio bretonne regroupe depuis décembre 2003 dix-sept signataires qui se sont fédérés autour de l'initiative du restaurant universitaire de Lorient, portée par le Dr Lylian Le Goff (proposer un menu bio chaque jour). Elle regroupe notamment les communes de Douarnenez, Lanester, Daoulas autour de la communauté d'agglomération du pays de Lorient.



Une pratique RÉGLEMENTÉE et LABELLISÉE



➤ L'agriculture biologique

se distingue comme une agriculture de qualité respectueuse de l'environnement. Un retour aux pratiques ancestrales revisitées à l'aune des connaissances actuelles, réglementées, certifiées et labellisées. L'agriculture biologique répond à un cahier des charges très strict qui est à la fois une force et une "faiblesse" : une force parce que la qualité de ses produits est garantie, une faiblesse parce qu'il faut deux à trois ans à un agriculteur pour passer de la pratique intensive à la pratique biologique... le temps nécessaire à l'épuration des sols, mais aussi à l'apprentissage de nouvelles pratiques.

Si l'agriculture biologique tient une place de plus en plus importante en France, le pays est encore très en retard sur ses voisins, avec seulement 1,3% de la Surface Agricole Utile française consacrée au bio. Entre 1999 et 2000, l'effectif des agriculteurs faisant du bio a augmenté de 14% et les surfaces cultivées ont progressé de 17%. Le Nord - Pas-de-Calais, où le développement de l'agriculture biologique se poursuit dans le cadre du Plan d'Actions Régional Concerté (PARC) 2000-2006, suit la tendance nationale. Cependant, 141 exploitations biologiques étaient décomptées en 2004, contre 152 en 2002 (soit 7%) pour 3343 ha. Parallèlement, la SAU moyenne par exploitation est passée de 18,9 ha en 1970, à 46,5 ha en 2000 : une évolution caractéristique du nombre croissant des grandes exploitations.

(source : Atlas régional du développement durable Nord - Pas-de-Calais, éditions de l'Aube - 2003)



L'AGRICULTURE RAISONNÉE

"L'agriculture raisonnée est un état d'esprit auquel adhère l'agriculteur. La réflexion permanente sur l'organisation globale de son exploitation, les techniques qu'il applique traduisent son souci quotidien de progrès. Il intègre et valorise, dans le choix de ses techniques, le fonctionnement des écosystèmes et les mécanismes de régulation biologique présents". Cependant, aucun contrôle n'est prévu pour vérifier le respect de cette charte par les agriculteurs se réclamant des techniques de l'agriculture raisonnée... Un manque qui contraste avec le système de certification et de contrôle mis en place pour l'agriculture biologique.

Au niveau européen, les produits végétaux issus de l'agriculture biologique sont codifiés par la réglementation du 24 juin 1991 (règlement CEE du conseil n°2092/91). Les productions animales sont régies par le règlement européen adopté le 19 juillet 1999. La réglementation européenne définit quatre axes principaux :

➤ Les animaux sont nourris avec des aliments biologiques produits en partie sur l'exploitation (notion de lien au sol). Ils sont soignés préférentiellement par homéopathie, phytothérapie et aromathérapie.

➤ Les produits transformés sont constitués d'ingrédients agricoles produits biologiquement et d'ingrédients non agricoles (additifs, arômes...).

➤ Tous les opérateurs intervenant dans la production biologique sont certifiés et font l'objet de contrôles réguliers par un organisme certificateur indépendant et agréé par le ministère de l'Agriculture conforme à la norme EN45011. Cette norme garantit leur impartialité en leur imposant notamment une séparation entre leur activité de contrôle et celle de certification.

➤ La spécificité française : en plus des règlements européens, la France applique le principe de subsidiarité autorisant une application plus stricte de la réglementation européenne sur la production animale.

➤ La certification permet d'attester que le produit est conforme au mode de production biologique. En France, il existe six organismes certificateurs, qui répondent aux normes européennes, agréés par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Ils réalisent des contrôles et délivrent la certification "AB" :

- ecocert (slt www.ecocert.fr)
- qualité France (www.qualité-france.com)
- ulase (www.ulase.fr 20)
- agrocert
- aclave
- certipaq (www.certipaq.com)

➤ Le label AB garantit :

- Le respect de la réglementation européenne pour la production végétale.
- Le respect d'un cahier des charges, plus strict qu'au niveau européen, homologué par les pouvoirs publics français pour la production animale.
- Que l'aliment est composé d'au moins 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique.
- Que le produit, et au moins 95% de ses ingrédients, a été contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics français.

L'Europe s'est dotée en mars 2000 du logo " Agriculture biologique - système de contrôle CE " pour les produits et ingrédients conformes à la réglementation européenne et provenant uniquement de l'Union Européenne.



Le logo européen, moins répandu en France



Le logo français

En savoir PLUS...

➤ DES CONTACTS TRÈS UTILES

A PRO BIO

Association de PROmotion de
l'agriculture BIO

4 rue Dormagen 59350 la Madeleine
Tél : 03 20 31 57 97
<http://mnelille.free.fr/aprobio.htm>

GABNOR

Groupement des Agriculteurs
Biologiques du Nord – Pas-de-Calais
Association de développement de
l'agriculture biologique qui rassemble
les producteurs bio et les bio-
dynamistes du Nord – Pas-de-Calais
(adhérente de A Pro Bio)

Le Paradis, 59133 Phalempin
Tél : 03 20 32 25 35

UN PLUS BIO

Domaine de Puechlong,
30610 Saint-Nazaire-de-Gardies
Tél : 04 66 77 35 57
www.unplusbio.org

NORABIO

Coopérative des producteurs biolo-
giques dans le Nord – Pas-de-Calais.
Activité : vente aux grossistes et formu-
le "bio cabas" (vente de paniers de
produits bio directement aux consom-
mateurs)

Le Paradis, 59133 Phalempin
Tél : 03 20 32 25 80
Mél : norabio@wanadoo.fr

➤ RESSOURCES SUR LE WEB

www.fnab.org : site de la Fédération
Nationale de l'Agriculture Biologique
dans les régions françaises

www.agencebio.org : site de l'agence
française pour le développement et la
promotion de l'agriculture biologique

www.grecat.agri.com : site du Groupe de
Recherche et d'Études Concertées sur
l'Agriculture et les Territoires du Nord –
Pas-de-Calais

www.ville-lille.fr : dans la rubrique sur
l'Agenda 21, voir la campagne d'année
sur l'alimentation

www.bioenfrance.com

www.pronatura.com

www.europa.fr : site de l'Union euro-
péenne

www.agriculture.gouv.fr : site du ministè-
re de l'Agriculture

www.auxilia.asso.fr : pour en savoir plus
sur Procura +, voir la rubrique Projets
Européens



Publication réalisée par le Cerdd
Centre Ressource du Développement Durable
Site du 11/19
Rue de Bourgogne
62 750 Loos-en-Gohelle
03 21 08 52 40
Mél : contact@cerdd.org
Web : www.cerdd.org
Investigation : MNE (03 20 52 12 02)
Rédaction : Cerdd
Photos : Cerdd
Maquette : Studio Poulain - Lille