

l'info +

Michel Barnier réaffirme son soutien à l'agriculture biologique



Michel Barnier est venu renouveler son soutien à l'agriculture biologique à l'occasion du séminaire organisé par l'Agence bio le 26 février.

Confirmant l'objectif de multiplier les surfaces par trois d'ici 2012, il a annoncé que le fonds de structuration des filières bio, doté de 3 millions d'euros par an pendant 5 ans, ferait l'objet d'un premier appel à projet dès le mois de mars (voir page 7).

Le ministre a aussi assuré que le Fonds d'investissement stratégique pour les industries agro-alimentaires (Fisiaa) donnerait la priorité à l'agriculture bio. Pour faciliter la vulgarisation des techniques et innovations, il compte mobiliser un million d'euros sur l'enveloppe des appels à projets 2008 du fonds Casdar. Surtout, il a confirmé son intention de négocier une modification de l'article 69 du règlement européen, de manière à ce qu'une partie du premier pilier de la PAC puisse être utilisée pour la production biologique.

Actuellement, les agriculteurs bio ne peuvent bénéficier que d'un crédit d'impôt plafonné à 2 000 euros. Michel Barnier voudrait aussi doubler cette mesure et dé plafonner les aides à la conversion. ■

EDITO



Pour une bio d'excellence

A l'occasion de l'assemblée générale de la fédération nationale des agriculteurs bio de France, qui s'est tenue les 27 et 28 mars à Bar le Duc, les agriculteurs bio ont réaffirmé leur refus d'appliquer seulement le nouveau règlement européen qui sera en vigueur au 1^{er} janvier 2009. En effet, même si tous les règlements d'application ne sont pas encore écrits, ce cahier des charges ne laisse plus la possibilité aux Etats membres d'appliquer une règle plus stricte que le niveau européen. Ainsi le cahier des charges des productions animales appliqué en France (CC REPAB-F), basé notamment sur le lien au sol (obligation de produire sur la ferme une partie de l'alimentation nécessaire aux animaux de la ferme) ne pourra plus être mis en avant. L'agriculture biologique française, n'ayant pas fait le choix de cahiers des charges privés comme nos amis britanniques, allemands ou suisses, sera donc dévalorisée vis à vis de ses concurrents. Elle sera placée sur le même plan que l'agriculture biologique néerlandaise qui autorise par exemple l'élevage des poules pondeuses en cage.

Par ailleurs, le seuil de contamination OGM fixé au niveau de tous les autres produits agroalimentaires (0,9%) est jugé inacceptable, le seuil de quantification (0,1%) est réclamé pour les produits bio.

Cette situation amène l'ensemble de la profession à s'interroger sur la mise en place d'un identifiant, avec les partenaires d'aval et les voisins européens, qui permette de garder le niveau de qualité reconnu par les consommateurs et qui intégrerait des notions d'empreinte écologique.

L'autre préoccupation des agriculteurs bio pour 2008 est de négocier avec les pouvoirs publics une réorientation de la politique agricole commune, programmée pour 2009, en faveur des agricultures durables et notamment de la bio. Ainsi, un ensemble de propositions élaborées avec les associations environnementalistes, le Réseau Agriculture Durable et les CIVAM ont été déposées et ont fait l'objet d'une présentation lors de l'assemblée générale de Corabio le 3 avril à Saint Paul en Jarez. Il est notamment question d'une PAC plus ambitieuse sur le plan environnemental et de l'emploi rural, d'un rééquilibrage entre le premier pilier (aides directes) et le deuxième pilier (développement rural).

Si l'on veut atteindre les objectifs de 6% de surface en bio en 2012, la France doit mettre en oeuvre cette réorientation pour abonder des aides à la conversion en conséquence, ainsi qu'une rémunération de reconnaissance des producteurs après la période de conversion.

■ David Peyremorte, Président de CORABIO

DOSSIER

La bio dans la restauration hors foyer



Manger bio en restauration collective est au carrefour des enjeux de société et depuis le Grenelle de l'environnement, un objectif phare de développement durable. Débouché non négligeable pour les produits issus de l'agriculture biologique (la restauration collective représente 3 milliards de repas par an en France !), c'est aussi un terrain de sensibilisation et d'éducation incomparable à une alimentation et une agriculture de qualité, respectueuse de l'environnement. L'introduction de produits et l'organisation de repas bio est une mission clé de nos associations : approvisionnement, formation des cuisiniers, diététique, sensibilisation des personnels et des convives, autant d'aspects que nous vous invitons à découvrir dans ce dossier d'Alternatives Bio.



Quand la **bio** joue **collectif**

Restauration collective : le défi bio



Les producteurs bio (parfois également parents d'élèves) ont été les premiers à s'intéresser à l'idée d'introduire des produits bio dans les cantines. A la fin des années 90, ces pionniers étaient pris pour des idéalistes qui pensaient pouvoir répondre à un marché qui n'était pas pour eux : volumes trop importants, conditionnement inadapté, logistique insuffisante... et qui de toute façon resterait une niche sans avenir, les restaurants collectifs étant plus soucieux d'une cuisine de masse au moindre coût. Dix ans plus tard, le travail du réseau Corabio est connu et reconnu par les élus et les restaurants. Cette initiative est aujourd'hui largement plébiscitée : c'est un des points clefs du Grenelle de l'environnement, elle fait l'objet d'une politique volontariste de la part de municipalités, du Conseil Régional et de plusieurs Conseils Généraux. Le baromètre de la consommation 2007 de l'Agence bio confirme cet engouement : 26 % des enfants de 3 à 18 ans mangeant dans un restaurant scolaire l'an dernier ont déjà eu un repas avec des produits bio et 78% des parents des enfants qui n'en n'ont jamais eu le souhaiteraient.

En 2008, la restauration collective bio en Rhône-Alpes est une réalité pour plus de 150 restaurants, en majorité scolaires, ce qui représente plus de 150 000 repas 100 % bio et plus de 2 millions de repas à composante bio. Une centaine de producteurs, de transformateurs et de distributeurs assurent les approvisionnements auprès des cantines avec pour la plupart le souci et la volonté de proposer des produits bio de proximité. ■

QUID RHF?

La RHF (restauration hors foyer) recouvre les repas pris dans les secteurs suivants : enseignement (écoles, lycées, universités...), santé (hôpitaux, maisons de retraite...), entreprise, social, loisirs, administration (fonction publique, armée...).

Elle représente plus de 3,65 milliards de repas par an, soit un repas sur 5 pris à l'extérieur du domicile. Deux formes d'organisation sont possibles : la restauration concédée à une société de restauration collective, autrement dit la collectivité délègue à une entreprise commerciale selon ses besoins les achats de denrées, la préparation, le service, l'encadrement des repas ; la restauration en gestion directe (ou autogérée) où le restaurant achète et cuisine ses produits. Ces deux formes représentent respectivement 30 % et 70 % de la restauration collective. La gestion directe est très présente dans les secteurs santé, social et enseignement, alors que les sociétés de restauration interviennent davantage dans le monde de l'entreprise.



Le marché de la restauration collective est donc très large, nous mettons sous ce terme à la fois la cantine de l'école primaire à 20 élèves et le restaurant universitaire assurant 3000 repas par jour. Les réalités et les contraintes des uns et des autres diffèrent fortement et c'est une spécificité importante à prendre en considération quand on souhaite intégrer des produits bio.

Bon Appétit

Afin de sensibiliser les professionnels de l'agriculture biologique et les acteurs de la restauration collective et de les accompagner dans la mise en place de repas bio, Corabio diffuse chaque trimestre Bon Appétit, la lettre d'information des repas bio en Rhône-Alpes.



En pratique

Pas de recettes magiques mais des ingrédients indispensables à réunir

Le réseau CORABIO est devenu un interlocuteur important dans le domaine. Son action est soutenue notamment par le Conseil Régional et les Conseils Généraux de l'Isère, de la Drôme, de la Loire, de l'Ardèche. La Savoie et l'Ain sont également en voie de développer un programme dans ce sens. Ces collectivités ont permis au réseau d'accompagner notamment des lycées et collèges volontaires pour introduire durablement des produits bio au sein de leurs services de restauration avec un engagement d'un approvisionnement de proximité. Grâce à ses expérimentations, nous appréhendons plus facilement les ingrédients de réussite d'une telle démarche.

1. La motivation des acteurs de la restauration collective est indispensable : introduire des produits bio peut paraître anecdotique, mais si la volonté est d'aller au delà du repas bio ponctuel organisé au même titre que n'importe quel repas à thème, cela invite à changer ses pratiques d'achats, de préparation et de relation avec les convives : c'est donc une petite révolution. Et une solidarité au sein de l'équipe est alors indispensable !

2. Un développement de la production bio régionale adapté et organisé : aujourd'hui, le marché des produits bio est très tendu et face à un développement fort de la demande de la restauration collective, l'offre a du mal à suivre, d'où l'intérêt de la part des établissements de planifier leurs demandes et de la part des producteurs d'avoir une réactivité face à ce marché en pleine expansion. Il s'agit alors d'instaurer véritablement une relation de partenariat.

(Suite page 5...)

Approvisionnement

Les associations de producteurs bio s'engagent !



Depuis le début des années 2000, le réseau Corabio s'implique fortement aux côtés des acteurs de la restauration pour développer et pérenniser les introductions de produits bio dans les cantines. Pour les associations de producteurs, l'objectif est double : une volonté de sensibiliser des convives à l'agriculture biologique, en relation avec la protection de l'environnement et l'alimentation de qualité ; un développement de la production bio régionale et une identification de nouveaux débouchés. L'enjeu est donc de proposer aux restaurants collectifs des

produits bio de proximité en l'associant à une démarche éducative pour marquer les esprits et contribuer à modifier les comportements individuels et collectifs vis à vis de l'environnement et l'alimentation. Cette approche est partagée par des restaurants collectifs volontaires et impliqués dans des dispositifs éducatifs sur le développement durable et également en écho aux recommandations sur le respect de l'équilibre alimentaire (Plan national nutrition santé, action de lutte contre l'obésité, sensibilisation au goût...).

Corabio propose ainsi un dispositif très large en touchant à toutes les composantes de la restauration collective, afin de soutenir et impulser ces initiatives :

- Une démarche méthodologique pour introduire des produits bio en initiant un travail d'équipe impliquant des acteurs peu habitués à travailler ensemble : le responsable des achats, le cuisinier, la communauté éducative, le personnel technique...
- Des formations et des ateliers d'échanges de pratiques destinés aux gestionnaires et aux cuisiniers sur les spécificités et les disponibilités des produits bio, les apports nutritionnels, les modes de préparation, les solutions pour une maîtrise des budgets. Des diététiciens et formateurs de cuisine viennent en appui aux animateurs de Corabio pour assurer ce dispositif.
- Une action visant à développer et structurer l'offre de produits régionaux pour ce marché spécifique : sensibilisation des producteurs sur l'intérêt et les spécificités de la restauration collective, mise en place d'un annuaire des différents fournisseurs, mise en relation avec les restaurants collectifs, appui aux partenariats entre producteurs, transformateurs et distributeurs pour garantir des conditionnements et une traçabilité régionale...
- Une intervention éducative auprès des convives avec des outils adaptés : visites de fermes, expositions, séance de dégustation, intervention....
- Une aide à la rédaction des marchés publics comprenant des lots bio pour les collectivités



Interview

Madame Catherine Brette, du

Le Conseil Général de l'Isère soutient l'introduction de produits bio dans les collèges du département. Nous avons interrogé Catherine Brette, Conseillère Générale chargée de ce dossier.

Votre collectivité est engagée depuis plusieurs années dans une politique de développement de la restauration collective bio : quels objectifs visez-vous et quels

sont les partenaires associés à cette démarche ?

Les objectifs sont doubles :
- Education des collégiens à la santé (lutter contre un type d'alimentation trop riche en protéides et lipides animaux) et à l'environnement (agriculture biologique, à savoir sans OGM et sans pesticides),
- Offrir un débouché économique aux agriculteurs bio locaux et ainsi favoriser l'installation en bio dans notre région.

Nos partenaires : l'ADABIO et la plateforme de distribution de producteurs bio, «Manger Bio Isère».

Quels sont les résultats d'un tel engagement ?

Nous avons 29 collèges de l'Isère engagés dans la démarche, avec 88 000 repas et des écoles primaires soit, au total, 195 000 repas en partie ou entièrement en Bio, soit trois fois plus en 2007 qu'en 2006.

Zoom

« Des produits bio régionaux : y'en a pas ! »

Deux éléments ont largement contribué à répandre cette idée : d'une part, des distributeurs nationaux déployant une action commerciale très vigoureuse en proposant notamment des produits d'importation au moindre coût aux établissements et d'autre part, des restaurants collectifs envisageant des repas 100 % bio ponctuels en demandant à des fournisseurs déjà bien pourvus en débouchés de se positionner sur des volumes importants, une fois dans l'année, sans planification et avec des délais de livraison très courts. Ces situations ne peuvent créer que des déconvenues. Ce constat est aussi un révélateur de l'état du marché des produits bio régionaux et montre combien il est indispensable de développer la restauration collective tout en s'attachant à encourager les conversions et augmenter significativement l'offre de certains produits, notamment en fruits et légumes et dans certaines catégories de viande.

L'expérience montre qu'il est très difficile de proposer une solution unique d'approvisionnement en produits biologiques rhonalpins. Plusieurs facteurs propres aux établissements influencent fortement les stratégies des uns et des autres : le budget initial, la localisation de l'établissement, l'existence d'un groupement d'achat, l'équipement de la cuisine, les moyens humains disponibles, la motivation du cuisinier et du gestionnaire... d'où l'intérêt de proposer plusieurs circuits d'approvisionnement.



Pour autant, l'introduction de produits bios régionaux dans plus de 150 établissements en Rhône-Alpes montre qu'il est possible de trouver une offre locale bio adaptée aux restaurants collectifs. Pour cela, la régularité des approvisionnements, la planification des volumes demandés, une connaissance des produits disponibles sur la région sont des conditions indispensables pour le responsable des achats. En face, le fournisseur, qu'il soit producteur, transformateur ou distributeur doit développer une action commerciale et organiser une logistique adaptée. C'est ce qu'ont initié des producteurs de la région, soit à un niveau collectif, soit de façon individuelle. ■

Conseil Général de l'Isère

Comment voyez-vous l'avenir de la restauration collective bio et comment envisagez-vous de poursuivre votre action ?

En continuant bien sûr notre action et en accompagnant l'ADABIO et Manger Bio Isère mais l'étape suivante, c'est de faire entrer des produits locaux dans la commande publique en sachant qu'actuellement, l'offre n'est pas suffisante pour répondre aux marchés d'appel



d'offre ; nous travaillons actuellement à la marge en utilisant le degré de liberté qu'ont les intendants des collèges d'acheter un certain pourcentage de produits en dehors des marchés. Il faut travailler

sur le long terme pour éviter de tomber dans ce paradoxe : exiger du bio dans un cahier des charges et être obligé de prendre une grosse structure nationale (voire internationale) qui vous promettra du bio de Pologne ou d'ailleurs.... alors que des structures plus locales peuvent vous proposer des produits locaux de qualité, donc plus durables (du point de vue bilan carbone) et meilleurs pour la planète. ■

En pratique suite...

3. Une remise à plat de la gestion budgétaire de la restauration collective et de l'approche d'équilibre alimentaire. En effet le principal obstacle vécu par les équipes de cuisine et de gestionnaires est le coût des produits bio. Les gestionnaires ont l'habitude de travailler avec des fournisseurs classiques où la mise en concurrence, les tarifs promotionnels et les nouveautés marketing sont de mise. Les volumes de produits commandés, les conditionnements, les tarifs (toujours plus bas) ne sont pas un souci. C'est d'ailleurs pour cette raison que les récentes augmentations de denrées alimentaires conventionnelles sont si mal vécues. En bio, le raisonnement est tout autre : la saisonnalité, la disponibilité des produits, la quantité commandée et le coût deviennent des variables très importantes dans le budget d'un repas bio. Dans ce contexte, des recommandations en matière de maîtrise du coût sont proposées (régularité de l'approvisionnement, adaptation des menus selon la saison, respect des grammages préconisés, utilisation de légumineuses et de céréales...), sachant que les budgets initiaux diffèrent fortement d'un établissement à l'autre (des coûts matière de 1,2 € pour les écoles primaires jusqu'à 2,5 € pour des lycées).

4. Une action éducative auprès des convives afin d'agir sur les comportements alimentaires et pérenniser les actions. L'alimentation est une donnée culturelle très forte et l'innovation dans les plats et les produits peut parfois être contre-productive si elle n'est pas accompagnée d'une communication et d'une pédagogie adaptées.



Initiative

Regard sur la prochaine introduction de produits bio au restaurant scolaire de la Voulte-sur-Rhône avec Monsieur Sylvestre, chargé de mission Agenda 21.

Dans le cadre de son Agenda 21, la mairie de la Voulte sur Rhône a décidé d'introduire des produits bio dans les repas des enfants des écoles maternelles et primaires de la ville (écoles du Centre, des Cités, des Gonnettes et Marie-Dominique). Cette opération sera effective à la rentrée prochaine, à l'issue du nouvel appel d'offre que la commune a lancé pour sa restauration collective. A partir de septembre, c'est donc 135 enfants qui auront droit chaque jour en moyenne à une composante de leur repas en bio (entrée, plat, accompagnement, fromage ou dessert) ainsi que du pain bio quotidiennement. Cette action devrait progressivement concrétiser le souhait des élus de la commune de favoriser l'agriculture biologique, de réduire l'empreinte écologique des repas en privilégiant également des produits locaux et de développer l'éducation des enfants au goût et au bien manger.



Cette initiative sera bien évidemment accompagnée d'un volet pédagogique pour sensibiliser les convives et les acteurs concernés de l'intérêt du choix de produits bio. Une démarche d'information déjà engagée puisqu'Agri Bio Ardèche intervient auprès des parents d'élèves concernés pour expliquer ce qu'est l'agriculture biologique. Si le bénéfice de l'impact environnemental d'une telle initiative communale ne fait pas de doute, il reste un objectif à atteindre pour la mairie : l'adhésion des enfants à leurs nouveaux menus.

Interview

L'expérience Manger Bio Isère

Manger Bio Isère s'est créé à l'initiative de quelques producteurs isérois en 2005 pour répondre à la demande de la restauration collective ; quelles étaient vos motivations initiales lors de la création ?

La restauration collective constitue un véritable enjeu pédagogique pour les producteurs bio du département. L'existence du programme «Manger Bio et autrement à la cantine» piloté par le Conseil Général et l'ADABio (Association de Développement de l'Agriculture Biologique) permet un accompagnement des établissements. En parallèle, les producteurs voulaient avoir la maîtrise de ce nouveau marché, avec une idée simple en tête : sur un même territoire, il y a des cantines et des producteurs, le tout étant de trouver une adéquation entre les deux, avec un bénéfice environnemental certain. Il manquait un outil de proximité pour faire correspondre localement l'offre des uns et la demande des autres. La création de MBI a rempli cet objectif, et même au-delà en permettant une réelle organisation de ce marché et un développement coordonné des exploitations et du nombre de repas bio servis en restauration collective.

Pouvez vous nous définir en quelques mots votre fonctionnement ?

Manger Bio Isère est une association de producteurs et de transformateurs fonctionnant comme une plate-forme «virtuelle» : nous centralisons l'offre et la demande de produits bio sur le département. Le groupe de producteurs a établi un catalogue et a embauché un animateur commercial, rendant ainsi l'offre plus lisible. Les établissements n'ont plus qu'un seul contact, Manger Bio Isère, qui s'occupe de les

conseiller sur les produits proposés, d'établir les devis et d'organiser la logistique pour les approvisionner au plus local. Les livraisons sont faites par les fournisseurs.

En quoi la dimension collective de votre démarche est un plus pour vous ?

Les établissements ont besoin d'un référent sur lequel ils peuvent s'appuyer pour introduire des produits bio à la cantine. La création d'une structure collective apporte une offre diversifiée à leur proposer. Côté producteurs, le collectif permet une économie d'énergie quant à la gestion des commandes et une approche plus raisonnée de la logistique de livraison. Le développement actuel de notre activité laisse à penser que nous avons fait le bon choix.

Comment envisagez-vous l'avenir de votre initiative dans un contexte de fort développement de la restauration collective ?

A moyen et long terme, nous aurons peut-être un rôle à jouer

dans la structuration de filières régionales. L'approche locale a ses limites : cela nécessite de faire un travail de fond avec les producteurs pour organiser l'offre. En terme de diversité, elle est plus restreinte qu'une offre nationale, voire européenne. Cependant, cette politique nous a permis de fidéliser les établissements avec qui nous travaillons, en créant un lien fort entre tous les acteurs : producteurs, artisans, gestionnaires, cuisiniers, convives et structures d'accompagnement. Certains établissements y seront peut-être moins sensibles, et se tourneront éventuellement vers d'autres fournisseurs. L'essentiel est que la bio de proximité ait sa place dans la restauration collective !



Pratique

Comment promouvoir les produits biologiques locaux dans les marchés publics ?

Corabio a édité une fiche d'information et de conseils pratiques sur la rédaction de marchés publics. En résumé, il faut :

1. Bien choisir les produits et leur fréquence d'introduction
2. Tenir compte du montant du marché et des contraintes de mise en publicité
3. Privilégier les marchés allotis
4. Affiner les spécifications techniques et les conditions d'exécution
5. Utiliser le droit de préférence
6. Spécifier les critères d'attribution

