

UNE DYNAMIQUE LOCALE PROFITABLE À TOUTE LA COLLECTIVITÉ

Des produits biologiques locaux en restauration collective

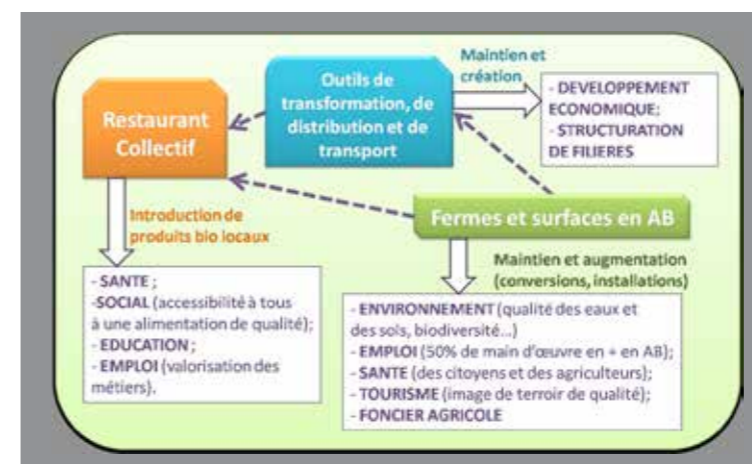
Débouchés
Exemplarité • Sensibilisation

Le Grenelle de l'Environnement a fixé, en 2007, l'objectif de 20 % de produits biologiques en restauration collective. Cet objectif a été repris dans la circulaire "État exemplaire" de 2008. N'étant pas encore atteint en 2013, il a été réaffirmé par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, dans le Plan Ambition Bio 2017. Représentant près d'un repas sur dix en France, la restauration collective peut en effet constituer un important débouché pour la production biologique. Par ailleurs, elle est un support permettant d'initier une dynamique locale, au-delà des surfaces agricoles concernées par l'approvisionnement de la restauration collective (structuration des filières, sensibilisation des citoyens, etc.). De plus en plus de collectivités font le choix de proposer des produits bio dans leurs restaurants : en 2012, 56 % des établissements de restauration déclaraient proposer des produits bio à leurs convives, contre 4 % en 2006 (source : observatoire des produits bio en restauration collective de l'Agence Bio).

DES BÉNÉFICES MULTIPLES POUR LE TERRITOIRE

L'introduction de produits bio locaux en restauration collective constitue un projet d'intérêt général et transversal par excellence, qui contribue à :

- **Maintenir et développer les surfaces en agriculture biologique (AB)** du territoire (et donc préserver l'environnement : ressource en eau, qualité des sols, biodiversité, etc.) ;
- **Donner accès au plus grand nombre à des produits de qualité** par le caractère social de la restauration collective ;
- **Préserver la santé des convives** en proposant des menus équilibrés à base de produits de qualité ;
- **Sensibiliser les citoyens** (convives, mais également parents d'élèves) aux enjeux de l'alimentation, de l'agriculture et de l'environnement ;
- **Relocaliser l'économie** et favoriser le tissu économique local (coopération avec les agriculteurs du territoire, maintien ou création d'outils de transformation...).



DANS QUELS CADRES D'ACTION TERRITORIAUX ?

L'introduction de produits biologiques et locaux en restauration collective peut faire l'objet d'une action s'inscrivant dans le cadre d'un Agenda 21, d'un Plan Climat-Énergie Territorial (PCET) – par l'achat de denrées dont les modes de production sont peu émetteurs de gaz à effet de serre – ou d'un contrat urbain de cohésion sociale (accès à une alimentation de qualité).

GOVERNANCE

Mettre en place des lieux d'échanges réguliers pour suivre le projet et maintenir l'implication de tous les acteurs concernés (cf. point 1 de la méthodologie) : comités de pilotage, commissions menus, etc.



BÉNÉFICIAIRES

- **Les convives** : pour leur proposer une alimentation de qualité, pour préserver leur santé et les sensibiliser aux liens entre alimentation, agriculture et environnement.
- **Les cuisiniers et gestionnaires** : revaloriser leur métier en travaillant avec des produits bruts, frais, locaux et de qualité.
- **Les agriculteurs biologiques locaux** : pour diversifier leurs débouchés, leur assurer des commandes planifiées et leur permettre de valoriser leur travail auprès des convives.

étape par étape méthodologie

Un projet d'introduction de produits biologiques en restauration collective se construit en plusieurs étapes :

1 Réunir tous les acteurs concernés autour d'un projet global

La participation de tous les acteurs concernés (élu, gestionnaires, cuisiniers, chefs d'établissement, enseignants, infirmières, périscolaire, convives, parents d'élèves, agriculteurs biologiques, structure de développement de l'agriculture biologique, etc.) est un gage d'appropriation du projet par tous.

2 Connaître la filière biologique locale :

Recenser le nombre d'agriculteurs, les structures d'approvisionnement en produits bio, capacité d'approvisionnement, capacité de transformation, etc. Des "plates-formes" de producteurs bio spécialisées dans la restauration collective ont été mises en place et se développent dans la plupart des régions de France [Retrouvez l'annuaire sur www.repاسبio.org >Rubrique "Ils se mobilisent" >Se fournir en bio local].

3 Evaluer les besoins et les capacités de l'établissement :

Planifier les besoins à moyen terme, évaluer la capacité de la légumerie, etc.

4 Fixer des objectifs réalisables avec une perspective de progrès :

Se fixer des objectifs réalistes et progressifs, par exemple, 10% de produits biologiques locaux en année 1, puis 20% en année 2.

5 Se former

Former les gestionnaires et cuisiniers pour que les changements induits soient bien appropriés : connaissance des spécificités des produits bio et ateliers pratiques pour les chefs cuisiniers, maîtrise du budget et adaptation des marchés publics pour les gestionnaires.

6 Accompagner et valoriser l'arrivée des produits biologiques

Si la communication sur l'action réalisée permet de valoriser le travail de tous les acteurs impliqués, c'est également l'occasion de réaliser des actions pédagogiques sur l'alimentation, l'environnement, le gaspillage, le tri, le compostage, etc.



focus

Comment gérer sur la durée un projet bio en restauration collective ? Maîtriser le budget en restauration collective

Pour éviter le surcoût qui peut être causé par l'achat de produits biologiques et pour contribuer plus encore à la réduction des émissions de gaz à effet de serre, des actions peuvent être initiées visant par exemple à :

- Revoir et réduire les dépenses non alimentaires ;
- Réduire le gaspillage alimentaire (travail sur les conditionnements, la préparation, le mode de service, le nombre de plats proposés, sensibilisation des convives, etc.) ;
- Modifier les pratiques en cuisine et élaborer des menus équilibrés (moins d'utilisation de plats préparés industriels, intégration de plats alternatifs privilégiant les protéines végétales, cuisson basse température, etc.) ;
- Favoriser les produits de saison et recourir à des fournisseurs locaux (agriculteurs ou groupements d'agriculteurs), limitant le nombre d'intermédiaires.



Points de vigilance et clefs de réussite

- Miser sur une introduction progressive et régulière pour permettre aux agriculteurs de s'organiser, aux cuisiniers de s'adapter et aux convives de s'habituer
- Réaliser un diagnostic du restaurant et formation du personnel (gestionnaires et cuisiniers) sont fortement recommandés pour revoir la démarche globale du restaurant et adapter les pratiques en termes de commande (marchés publics notamment) et de cuisine (spécificités des produits bio) tout en maîtrisant son budget
- Mener une réflexion avec les fournisseurs du territoire en amont de la rédaction du marché
- Veiller à ne pas intégrer des critères trop contraignants pour les producteurs ou organisations de producteurs du territoire et allouer si nécessaire.

Aujourd'hui,
on mange Bio !

Entrée
Salade verte aux graines
ou
Salade de chou fleur
ou
Farci Poitevin

exemples réussis

VILLE DE CHARLEVILLE-MÉZIÈRES

08 • 49 433 HABITANTS

En 2005, la municipalité sollicite la Fédération Régionale des AgroBiologistes (FRAB) Champagne-Ardenne pour organiser des rencontres sur les fermes et en cuisine centrale. L'ensemble des acteurs, paysans, animateurs et agents de service, est investi dans cette démarche et reçoit une formation pour permettre un approvisionnement bio et local des cuisines de la ville. Le premier repas bio est servi en 2006 et **les 20 % de produits bio locaux fixés par le Grenelle de l'Environnement sont atteints en 2012**. Le succès est aussi financier : **le budget de la cuisine centrale est resté constant**.

Grâce à l'expérience de Charleville-Mézières, les producteurs bio ont pu s'organiser et mettre en place des outils pour gérer ce nouveau débouché. Ils créent ainsi en 2008 l'association Manger Bio Champagne-Ardenne (MBCA) pour approvisionner la restauration collective en produits bio et faciliter les relations entre les collectivités et les fournisseurs locaux. **La viabilité économique du débouché local a permis de consolider l'activité d'exploitations biologiques et a attiré de nouveaux producteurs** : d'une demi-douzaine à l'origine, ils sont plus d'une vingtaine aujourd'hui souhaitant fournir la restauration collective. Des structures d'élaboration de produits transformés adaptés à la restauration collective se sont développées ou maintenues, pérennisant l'emploi en Champagne-Ardenne (atelier des éleveurs, atelier de découpe embauchant six personnes, et abattoir local). Ces structures ont permis aux exploitations en grandes cultures et polyculture-élevage biologiques de se diversifier et de créer de la valeur ajoutée (ex : le GAEC Mont Fosse a développé la transformation du lait en yaourt sur la ferme, créant cinq emplois en milieu rural, afin d'alimenter en circuit court la restauration collective). **L'initiative de la municipalité de Charleville-Mézières a ainsi favorisé la constitution d'une filière régionale d'approvisionnement des collectivités en produits biologiques**. Aujourd'hui, d'autres collectivités de la Région ou organismes (CHU, maisons de retraite) suivent la démarche. En 2013, MBCA représente plus d'une trentaine d'emplois directs dans les 18 fermes bio (sans compter les trois salariés de l'association et les emplois indirects dans les abattoirs, les ateliers, la logistique, ...), et 345 000 équivalents repas servis dans toute la région. Ces chiffres sont en progression depuis 2008.

Outre les bénéfices socio-économiques et environnementaux pour le territoire, ce projet contribue indirectement à protéger les bassins versants champardennais.

CRÉER UNE RÉGIE AGRICOLE POUR APPROVISIONNER LE RESTAURANT MUNICIPAL, L'EXEMPLE DE MOUANS-SARTOUX 06 • 10 274 HABITANTS

La commune de Mouans-Sartoux se trouvait confrontée à une difficulté d'approvisionnement de ses trois restaurants collectifs (1200 repas/jour) en produits biologiques d'origine locale. La commune disposait par ailleurs d'un terrain de 4 ha à proximité du centre-ville, préempté en 2005 pour constituer une réserve foncière. La commune étant par ailleurs familière du fonctionnement en régie,

elle a décidé de **créer une régie agricole municipale afin d'approvisionner en légumes biologiques ses trois restaurants collectifs** (cantines scolaires, restaurant municipal et maison de retraite). Après la réalisation d'une étude de faisabilité et une année-test en 2010 par le service des espaces verts de la ville et les cuisines des écoles, un agriculteur a été employé pour cultiver 2 ha de terres. **Le coût matière des repas a diminué** (de 1,90€ en 2009 à 1,70€ en 2011) et ce sont aujourd'hui plus de 70% des besoins en légumes qui sont couverts par la régie (25% en 2011, 50% en 2012). Des arbres fruitiers vont également être plantés. En période de vacances scolaires, les surplus de production viennent approvisionner l'épicerie sociale de la commune, également gérée en régie, ce qui permet ainsi aux ménages défavorisés d'avoir accès à des produits biologiques et locaux de qualité. Un atelier de transformation est envisagé afin de pouvoir confectionner des conserves ou des surgelés.

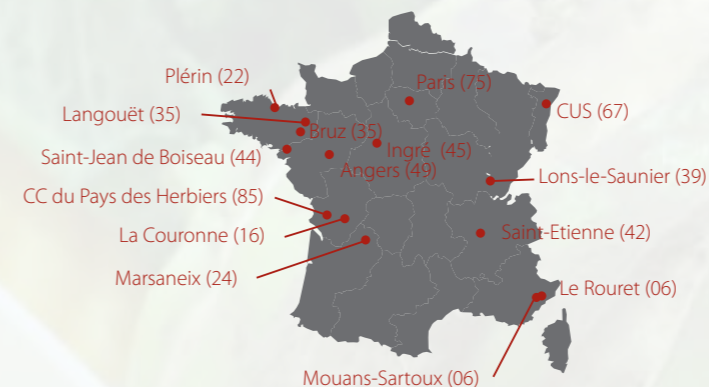
DES PRODUITS BIO EN GESTION CONCÉDÉE C'EST POSSIBLE ! L'EXEMPLE DU 2^{ÈME} ARRONDISSEMENT DE PARIS

JACQUES BOUTAULT, MAIRE DU 2^{ÈME} ARRONDISSEMENT DE PARIS DEPUIS 2001, A ŒUVRÉ POUR APPORTER UNE RESTAURATION DE QUALITÉ AUX ENFANTS FRÉQUENTANT LES RESTAURANTS SCOLAIRES.

"LES OGM ET L'HUILE DE PALME SONT PROSCRITS"

"L'arrondissement ne possédant pas de cuisine centrale, et fonctionnant pour la restauration sur le principe de la liaison froide, les 1700 repas quotidiens sont élaborés par un prestataire extérieur, qui les livre en barquette pour une remise en température. Les différents cahiers des charges, élaborés au fil du temps dans le respect de la réglementation, ont intégré de constantes améliorations. Ces exigences ont été entendues par les prestataires qui ont bien compris que le bien-être physique était le résultat d'une alimentation de qualité et ont, de ce fait, adapté leurs réponses et leurs prestations. Ainsi, **la bio représente 70 % en volume et 81 % en valeur des produits servis** dans le 2^{ème} arrondissement, sans oublier les produits labellisés A.O.C. et issus de la pêche responsable. Les OGM et l'huile de palme sont proscrits. La saisonnalité et les circuits courts sont privilégiés, la farine de nos pains bio est produite en Ile-de-France. Priorité constante, l'éducation nutritionnelle, elle permet de découvrir de nouvelles façons de s'alimenter. Ainsi, il est proposé, avec succès, un repas végétarien par semaine. **Les enfants - qu'ils soient en maternelle, à l'école élémentaire, collégiens ou lycéens -, ont su découvrir et apprécier ces évolutions**. Celles-ci sont encore possibles, car les producteurs, qui ont compris ces exigences de qualité, continuent à s'adapter et à mieux répondre aux marchés publics. **Le souhait de pouvoir servir 100 % de produits de qualité ne sera bientôt plus impossible** si tous les partenaires s'investissent, et le 2^{ème} arrondissement continue à viser cet objectif."

Autres initiatives à découvrir



Pour aller plus loin

DES FICHES À LIRE SUR DEVLOCALBIO.ORG

FICHES EXPÉRIENCES : La Couronne • PNR de l'Avesnois • Niort • Bruz • Strasbourg • CAPR • Lons-le-Saunier • CASE • Eau de Paris

FICHES OUTILS : Agenda 21 • PCET • Politique de la ville

FICHE MÉTHODOLOGIE

FICHES ACTION : Installation • Conversion • Transformation • Accessibilité • Sensibilisation • Espaces publics 0 phyto • Jardins

DES SITES WEB À VISITER

www.repasbio.org

www.restaurationbio.org

www.agencebio.org/restauration

DES DOCUMENTS À CONSULTER

FNAB, Plaquette "Introduire des produits bio et locaux en restauration collective en maîtrisant son budget", www.repasbio.org

IFORE et FNAB, Film "Bio et local en restauration collective, c'est possible !", 2011

Bioconsomm'acteurs, Guide "Le bio en restauration collective"

GAB Ile-de-France, Guide "Comment introduire durablement des produits bio en restauration collective", 2009

DRAAF Rhône-Alpes, Guide "Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité", 2010

CORABIO, Guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes, 2012

CORABIO, Fiche "Rédiger un marché public en gestion directe", 2012

CORABIO, Fiche "Rédiger un appel d'offres pour une DSP", 2012

Agriculture Biologique & Développement Local : une boîte à outils pour les collectivités territoriales. Une réalisation 2014 de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique. www.devlocalbio.org & www.fnab.org

Crédits photos : Corabio et FNAB

