



INVITATION MEDIAS

LE GRENELLE DE L'ENVIRONNEMENT ET LA BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE QUEL BILAN 3 ANS APRES ?

En 2007, le Grenelle a fixé l'objectif de 20% de produits biologiques d'ici 2012 en restauration collective. Trois ans après, l'association Bio Consom'acteurs et la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique vous invitent à faire un point sur la situation de la bio en France et dans la restauration collective et vous présenteront leur livret d'information :

« La bio en restauration collective, Les conditions de la réussite - Des témoignages pour comprendre »

Mardi 26 octobre 2010 à 11h30

Assemblée Nationale

3 rue Aristide Briand, 75007 Paris, Salle 1,
(métro : Assemblée Nationale)

La conférence de presse se déroulera en trois temps :

➔ Comment et pourquoi développer la bio en restauration collective, le point de vue des consommateurs et des agriculteurs :

Hugues TOUSSAINT, fondateur de l'association Bio Consom'acteurs, auteur de "Manger bio, c'est bien si..." édition Vuibert

Julien LABRIET, chargé de mission restauration collective et circuits courts à la FNAB

➔ Expériences de l'introduction de la bio en restauration collective, témoignages de deux professionnels :

Valérie CUPILLARD, créatrice culinaire, auteur de livres de cuisine bio, consultante pour la mise en place de menus bio en restauration collective

Olivier MIGRENNE, directeur de la cuisine centrale de Charleville-Mézières

➔ L'engagement des élus :

Jacques PELISSARD, maire de Lons-le-Saunier, député du Jura, Président de l'Association des Maires de France

Anny POURSIHOFF, conseillère régionale (2004-2010) chargée d'une mission sur le développement de l'agriculture biologique en Ile-de-France, députée des Yvelines

Merci de confirmer votre participation auprès de :

Anne Castelain : 01 44 11 13 93; a.castelain@bioconsomacteurs.org

**LE GRENELLE DE L'ENVIRONNEMENT
ET LA BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE
QUEL BILAN 3 ANS APRES ?**

**« La bio en restauration collective,
Les conditions de la réussite - Des témoignages pour comprendre »**

Dossier de presse transmis aux journalistes

SOMMAIRE

Présentation de Bio Consom'acteurs

- p.3 à 5

Document la Fnab et la restauration collective Bio

- p.6 et 7

Présentation du plan Bio de la région Ile-de-France

- p.8 et 9

Les produits biologiques en restauration collective : l'expérience de
Lons - le – Saunier

- p.10 à 14

Présentation de Madame Valérie Cupillard

- p.15 et 16

« la restauration collective, relever le défi du Bio », l'expérience de
Charleville-Mézières

- p.17 - document cliquable

Intervention de Monsieur Hugues Toussaint

- p.18 à 21

Intervention de Monsieur Julien Labriet

- p.22 à 25



ASSOCIATION BIO CONSOM'ACTEURS

« Agir pour une bio locale et équitable »

En consommant des produits de l'agriculture biologique, les consommateurs associent préservation de l'environnement, santé et plaisir de déguster. En consommant des produits bio cultivés localement, ils choisissent la saisonnalité, la fraîcheur, la typicité du terroir, la proximité avec les producteurs et la lutte contre le changement climatique ; ils favorisent un développement équilibré de la bio sur tout le territoire et assurent l'autonomie alimentaire de nos régions.

En privilégiant les circuits courts de distribution (vente à la ferme, AMAP, marchés de producteurs..) et les magasins aux pratiques commerciales fondées sur le respect des parties prenantes, du producteur au consommateur, les « bio consomacteurs » favorisent l'émergence de relations commerciales plus solidaires.

L'ASSOCIATION BIO CONSOM'ACTEURS a été créée en 2005 à l'initiative de consommateurs de produits bio. Depuis, 15 000 personnes ont rejoint l'association et soutenu ses actions, par leurs adhésions et leurs dons, mais aussi par leur implication dans les activités des associations locales.

Bio Consom'acteurs s'adresse au **grand public et aux consommateurs de produits biologiques dans leur très grande diversité**, afin de les sensibiliser aux spécificités de la bio. Elle diffuse une information détaillée et concrète sur tout ce qui concerne la bio et sur les thématiques qui lui sont liées (OGM, pesticides...) : réglementation, initiatives et projets, actions et campagnes ...à travers son site Internet et sa lettre d'information mensuelle.

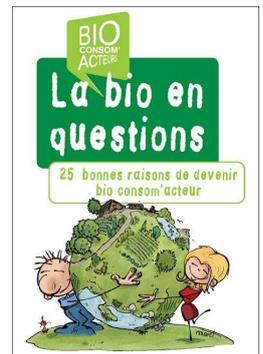
Nos principaux objectifs et moyens d'actions :

- Promouvoir une consommation responsable privilégiant les produits biologiques et écologiques ainsi qu'un commerce équitable de ces produits.
- Informer et sensibiliser les citoyens sur l'importance de leurs choix de consommation, l'exemplarité de l'agriculture biologique et les enjeux auxquels elle fait face.

- Mobiliser les citoyens afin qu'ils participent à la promotion de l'agriculture biologique.
- Représenter les intérêts et revendications des consommateurs de produits biologiques et écologiques.
- Développer des actions et campagnes d'information et de plaidoyer, notamment en partenariats avec d'autres associations.
- Mettre en œuvre des actions de sensibilisation à la consommation.

Bio Consom'acteurs réalise périodiquement des **livrets d'information largement diffusés** :

□ « **La Bio en Questions - 25 bonnes raisons de devenir bio consomm'acteur** », édité en février 2009 à 500 000 exemplaires. Ce livret a fait l'objet d'éditions supplémentaires pour les Conseils régionaux de la Région PACA (60.000 exemplaires distribués dans les lycées des 6 départements de la région) et de la Région Pays de la Loire (30 000 exemplaires distribués par l'interprofession bio de la région).



□ « **La Bio en restauration collective** », édité en septembre 2010 à 25 000 exemplaires. Ce livret se veut un outil pratique pour aider à intégrer la bio en restauration collective et présente les 7 points clés qu'il est essentiel de prendre en considération pour réussir cette démarche. Ceux-ci sont illustrés par des témoignages d'acteurs ayant participé, d'une façon ou d'une autre, à l'introduction de la bio dans une cantine. À travers les expériences qu'ils décrivent, ils permettent de donner un éclairage concret des moyens et méthodes qui peuvent être utilisés et des difficultés rencontrées.

□ « **Etude en bio** » à paraître début 2011, qui s'adresse aux étudiants pour les informer sur la bio et les encourager à participer à l'introduction de la bio dans les restaurants universitaires.

Un réseau d'associations locales et de correspondants locaux relaie les actions de Bio Consom'acteurs et mène des actions d'information et de sensibilisation dans les régions. Elles participent à l'organisation d'événements de promotion de la bio locale et de saison et de l'éco-consommation et développent des actions pédagogiques, en particulier dans le milieu scolaire.

Bio Consom'acteurs est financièrement indépendante. Ses ressources proviennent exclusivement des cotisations et dons de ses adhérents et de placements solidaires d'épargnants qui choisissent Bio Consom'acteurs comme destinataire des intérêts perçus sur les Livrets Codesol/Développement Durable, Jeune/Agir du Crédit Coopératif et sur le Compte Epargne Solidaire Nature de la NEF.

Les livrets d'information de l'associations ont pu être édités grâce au soutien de partenaires privés (Crédit Coopératif, Association la Nef, Société Coopérative La Nef, Fondations pour une Terre Humaine, Fondations d'entreprise Nature Vivante, Lea Nature) et publics (Conseils régionaux).

La FNAB et la restauration collective



La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France (FNAB) est un organisme professionnel à vocation syndicale qui fédère les groupements régionaux d'agrobiologistes répartis sur l'ensemble du territoire français.

Convaincue que la restauration collective est un levier important de développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement qui soit accessible à tous, la FNAB accompagne les acteurs de la restauration collective depuis le début des années 2000. Elle a ainsi mis en place une Charte nationale de la restauration collective biologique.

Structurer les filières régionales et promouvoir la bio, la proximité, et les circuits courts en restauration collective

Dans de nombreuses régions, des plateformes se sont constituées en lien avec les groupements régionaux d'agriculteurs et permettent ainsi un approvisionnement en produits bio locaux.



La FNAB travaille depuis plusieurs années avec ces organisations économiques de producteurs bios et soutient leur démarche de structuration collective pour le développement de systèmes de distribution innovants et performants.

La FNAB promeut les regroupements de producteurs s'inscrivant dans l'économie sociale et solidaire et notamment structurés en Sociétés coopératives d'intérêt collectif, afin d'engager une démarche transversale, partenariale et collective pour l'introduction de produits bio en restauration collective.



Favoriser l'accès aux Marché publics

La FNAB a engagé depuis plusieurs années des travaux sur les marchés publics, en partenariat avec des cabinets d'avocats. Des études sur les marchés publics, les

produits bio et les critères de proximité, des modèles et exemples de cahiers des charges (avis de marché, règlements de la consultation, cahier des clauses techniques particulières, cahiers des clauses administratives) ont été réalisées et sont accessibles.



Accompagner les parties prenantes et développer une expertise professionnelle

Conseil aux collectivités sur les produits bio disponibles localement, formation des personnels de la restauration (cuisiniers, intendants, gestionnaires, personnels de service), ateliers pratiques en cuisine, réalisation d'animations pédagogiques, aide à la rédaction d'appels d'offres, organisation de visites d'exploitations bio,...sont des activités portées sur les territoires par les groupements de producteurs du réseau FNAB.



La FNAB coordonne ainsi un réseau national de formateurs locaux comprenant 20 chargés de mission restauration collective, 24 diététiciens et 28 chefs de cuisine de collectivité expérimentés en bio depuis plusieurs années.

Parce qu'introduire des produits bio en restauration collective est une démarche de projet nécessitant l'implication de tous les acteurs et devant être progressive, durable et cohérente, le réseau FNAB accompagne chacune des parties prenantes et met à leur disposition outils et guides pour l'action.

Retrouvez l'ensemble de ces ressources sur le site Internet dédié : www.repasbio.org



LE PLAN BIO DE LA REGION ILE-DE-FRANCE

En tant que conseillère régionale d'Ile-de-France de 2004 à 2010, Anny Poursinoff (Europe Écologie – Les Verts) a notamment été chargée d'une mission sur le développement de l'agriculture biologique dont les effets bénéfiques sur l'environnement et la santé ne sont plus à démontrer. En Ile-de-France, afin de répondre à la demande croissante en produits bio, il est essentiel de soutenir la production et l'installation de producteurs, via notamment des incitations et un accès au foncier.

Renforcer la demande peut aussi être un levier pour stimuler la production. Aussi, introduire la bio en restauration collective doit constituer une priorité. Toutefois, afin d'éviter un approvisionnement des restaurants scolaires en produits issus de l'agriculture biologique de provenance lointaine, il est nécessaire de mener parallèlement une politique de développement de l'offre locale et de la demande.

C'est pourquoi la région Ile-de-France a modifié sa convention avec la SAFER (Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural) pour qu'elle donne la priorité à l'installation d'agriculteurs bio lorsque des terres se libèrent. La SAFER doit aider les collectivités territoriales qui souhaitent installer des jeunes en maraîchage sur de petites surfaces en péri-urbain.

Tout le monde s'accorde sur le fait qu'une politique de prévention de la pollution des nappes phréatiques par les nitrates et les pesticides, grâce au développement de l'agriculture biologique, est financièrement bien plus rentable que la dépollution de l'eau ; l'agence de l'eau en est convaincue... reste à convertir le syndicat agricole majoritaire.

La mission menée par Anny Poursinoff sur la bio en Ile-de-France a permis au Conseil régional d'Ile-de-France, par délibération du 20 novembre 2008, d'adopter le principe d'une aide à l'introduction de produits biologiques dans les restaurants scolaires des lycées et d'une prise en charge partielle du coût.

Une aide régionale est ainsi allouée aux établissements volontaires, qui choisissent d'introduire régulièrement des produits ou familles de produits biologiques (au moins une fois par semaine) et de s'engager sur la pérennisation de cette action.

Pour l'année scolaire 2008-2009, 25 établissements ont été retenus. Un nouvel appel à projets a permis d'intégrer 10 établissements en 2010. Ainsi, pour l'année civile 2010, ce sont 35 établissements qui sont accompagnés. Au total, 19 000 lycéens sont concernés par ce dispositif, soit un peu moins de 8% des demi-pensionnaires franciliens. Cela correspond à près de 160 000 € de crédits régionaux votés.

Début 2011, la Région mènera un bilan de cette action ainsi qu'une réflexion sur les modalités de mise en œuvre de l'amendement, proposé par les élus Verts et voté en septembre 2010, qui prévoit de : « mettre en place immédiatement un quota de 20 % de produits issus de

l'agriculture biologique dans toutes les cantines des lycées franciliens en s'appuyant prioritairement sur les filières d'agriculture bio de proximité ».

L'accompagnement des établissements est assuré par le GAB (Groupement d'Agriculteurs Biologiques) qui intervient notamment au niveau de l'organisation de l'approvisionnement et de la communication. Le GAB organise des animations pour les élèves et des formations spécifiques pour les cuisinier-es. En 2009, des modules de formation ont été organisés pour les personnels de cuisine sur : la découverte de l'agriculture biologique avec visite de fermes, les leviers de la réussite pour l'introduction de la bio en restauration collective, la découverte culinaire et l'approfondissement diététique des produits bio ou encore la rédaction de marchés publics.

Éléments biographiques

Infirmière de profession, syndicaliste, Anny Poursinoff a été conseillère régionale (Les Verts) de 1992 à 1998 puis de 2004 à 2010. Dans le cadre de ces mandats, elle a notamment mené une mission sur l'agriculture biologique en Ile-de-France, s'est engagée pour l'égalité femmes-hommes, l'aménagement équilibré du territoire, le développement des transports en commun, la biodiversité et le développement de l'économie sociale et solidaire.

Elue députée des Yvelines le 11 juillet 2010 (Europe Ecologie – Les Verts), Anny Poursinoff continuera à travailler sur ces différents enjeux et notamment sur les questions agricoles : « nos paysans doivent pouvoir vivre dignement de leur travail et produire une alimentation saine et de qualité ». Sur les questions agricoles Anny Poursinoff est d'ores et déjà intervenue en tant que députée pour soutenir l'occupation de la Maison du Lait par la Confédération paysanne, pour relayer la campagne « La biodiversité, ça se cultive aussi » ou encore pour s'opposer à l'utilisation d'OGM en culture de plein champs.

Pour contacter Anny Poursinoff à l'Assemblée nationale :

126 rue de l'Université
75 355 Paris cedex 07 SP
Tél. : 01 40 63 05 14 / 05 64
Fax. : 01 40 63 05 94
Email : apoursinoff@assemblee-nationale.fr



VILLE DE LONS-LE-SAUNIER

Les produits biologiques en restauration collective : l'expérience de Lons - le - Saunier

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS LE JURA :

- Avec ses 4,5% de la Surface Agricole Utile (SAU) départementale en agriculture bio pour **2,12%** de la « SAU France » en 2008, le Jura figurait déjà en bonne position. Néanmoins pour atteindre l'objectif du Grenelle de l'Environnement de 6% de la SAU en 2012, il fallait encore pour le Jura une progression de 2700 ha sur 4 ans soit environ plus de 600 hectares par an, soulignait à l'époque la Direction Départementale des Territoires.
Soixante quatre transformateurs (en 2008) étaient en place pour accueillir toutes ces diverses productions.
- A mi-parcours en 2010 pour le Jura : avec ses 10 126 ha (bruts) en SAU départementale en bio les 5% de SAU départementale sont déjà dépassés, et l'objectif des 6% apparaît possible.
- **Concernant la filière maraîchage :**
 - en **1989** il y avait **3** exploitations maraîchères en agriculture biologique... pour 6 hectares (bruts), **en 2010** il y en a 18 pour 30 ha de maraîchage (bruts) =
 - Soit 5 fois plus en surface, 6 fois plus en exploitations et environ 8 fois plus en main d'œuvre.
 - Soit plus de 40 emplois qui ont été créés, rien que pour la partie production et vente de légumes biologiques dans le département du Jura.
 - Les débouchés jusqu'à présent étaient essentiellement des débouchés de marchés en vente directe ou des AMAP (paniers vers des particuliers).
 - Mais **depuis 2008**, avec la demande de la restauration collective lédonienne pour un approvisionnement régulier en légumes bio., les débouchés deviennent plus importants. Nombre de jeunes formés par le CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles) du lycée agricole de Montmorot (proximité de Lons le Saunier) en production de légumes biologiques, **souhaitent**

s'installer dans le Jura pour travailler en coopération en tout ou partie avec ce projet de légumerie pour la restauration collective lédonienne. Une filière courte, locale est en train de se mettre en place. La difficulté est de trouver du terrain, du « bon terrain» (pour planter des légumes) pour ces jeunes.

LA RESTAURATION COLLECTIVE DE LONS LE SAUNIER :

- La cantine municipale de Lons le Saunier est **en régie directe** et assure depuis juin 2010, **5000 repas/jour** contre 3500 environ précédemment.
- Les repas sont destinés à : un self (500 repas), des cantines scolaires primaires (2000 repas), l'hôpital (1500 repas), des maisons de retraites (1000 repas), et diverses autres structures.
- Historiquement les produits frais (fruits, légumes, yaourts) ont toujours été privilégiés.
- Mais c'est à partir de **2001** que tout commence avec le constat de déchets abondants sur le pain.
- En même temps la ville de Lons est engagée depuis 1992, avec des agriculteurs dans la protection de sa nappe d'eau alimentant l'agglomération en eau potable ; cherchant à développer l'agriculture biologique dans l'objectif de mieux protéger l'eau, sur la plaine cultivée des captages en eau potable de Villevieux , - *vu la mise en place par l'état de mesures incitatives (les CTE ou contrats territoriale d'exploitation) pour la conversion en agriculture biologique* - , la ville de Lons le Saunier proposa comme débouchés aux céréaliers de ce secteur de rejoindre la filière du GIE des farines bio-comtoises. Deux agriculteurs se sont lancés.

- **L'association de ces 3 problématiques au même moment** (la politique de l'Etat de développer le bio, l'essai de la Ville de protéger l'eau par la mise en place de productions bio, et l'objectif de la cuisine municipale d'améliorer la qualité du pain) a aboutit à l'entrée de pain bio dans la restauration municipale. Le pain devient ainsi le premier ingrédient régulier 100% bio. de la restauration collective !

- Le succès de cette initiative fut aussi pour le responsable de la cantine (M Didier Thevenet) le « déclic » d'interrogations pour d'autres produits. Passé les travaux de mise aux normes de la cuisine centrale, les années suivantes les efforts se poursuivent et s'enchaînent :

- **En 2005**, signature d'une **charte de qualité** entre la municipalité et le président de l'**ANDRM** ; son cahier des charges prévoit entre autres : un approvisionnement de proximité, l'utilisation de produits de qualité, et l'**inscription** de la ville dans le **plan national nutrition santé (PNNS)**.
Très vite apparaît un manque en producteurs locaux et en filières locales organisées, comme pour des yaourts. **En cherchant** une solution locale et bio... un partenariat se met en place avec l'école nationale d'industrie laitière de Poligny (à 30 kms au nord de Lons le Saunier), qui fournit depuis en yaourts et fromages bio, à partir du lait d'un producteur bio local.

- **En janvier 2006** lancement de repas réguliers avec des ingrédients bio une fois par trimestre. Mais aussi un **appel à des fournisseurs locaux** pour faire plus est lancé ... Des agriculteurs bio. répondent « présents » à M Thevenet. Des contacts sont pris.

Restaient à étudier comment cette agriculture locale pouvait se rapprocher de la restauration collective.

- **En 2007**, signature de la **charte ville active PNNS** entre la municipalité et le responsable du PNNS ; autour de cet évènement est organisée la semaine de la santé, qui est l'occasion de différents débats et concours de cuisines sur la ville.
- **En 2008** le 22ème forum ANDRM (Association Nationale des Directeurs de la restauration Municipale) est organisé à Lons le Saunier ; il est l'occasion de rencontres entre différents acteurs et permet de déboucher sur la mise en place de deux nouveaux partenariats :
 - un partenariat avec le CFPPA de Montmorot en offrant un débouché à de jeunes maraîchers désireux de s'installer.
 - un partenariat avec un collectif d'éleveurs laitiers bio. pour un approvisionnement en viande bovine issue de vaches de réformes montbéliardes.

Dans le prolongement de ces rencontres une charte pour un approvisionnement durable de la restauration collective jurassienne, a été signée : par le Préfet du Jura, ainsi que des acteurs départementaux et régionaux. Cette charte prévoyait en premier axe de travail: un état des lieux des producteurs bio. et des cuisines collectives, en vue de cerner les freins et les moyens de développement de filières biologiques vers la restauration collective (étude réalisée en 2009 -2010, par le CFPPA de Montmorot, prestataire retenu), pour mieux cibler dans un deuxième temps des schémas d'organisation de l'approvisionnement, permettre des changements de politique d'achat.

- **Situation actuelle :**

- en avril 2010 démarre le projet de plate-forme et de légumerie avec la ville de Lons comme maître d'ouvrage.
- le 02 juin 2010 la fondation Nicolas Hulot lance l'opération « en route vers la restauration collective responsable », à partir des réalisations et des projets de la ville et de ses partenaires ; un court métrage de 8 minutes retraçant l'évolution expliquée ci-dessus a été réalisée et peut-être commandé auprès du service des eaux de la ville de Lons le Saunier (une simple participation aux frais postaux sera demandée).

UN PROJET DE PLATE-FORME ET DE LEGUMERIE BIOLOGIQUE A LONS-LE SAUNIER :

- Au vu de la situation globale planétaire à améliorer dès aujourd'hui, de l'évolution des attentes de la société, du contexte favorable local où l'agriculture biologique maraîchère est déjà en place, et où les responsables de cuisines de restauration collective sont demandeurs pour aller plus loin, de l'évolution favorable des réglementations, le projet de légumerie bio est une étape attendue. ;
- en effet les cuisines ne sont pas ou plus assez équipées pour éplucher une quantité importante et régulière de légumes frais ; **face à ce constat la solution est de créer**

une légumerie dont le rôle sera : à la fois de **concentrer l'offre en légumes bio** et à la fois de **les transformer** : les laver, les éplucher, les conditionner.

Ce projet porte en lui trois lignes de force :

- Un enjeu politique global
- Un enjeu écologique fort
- Un enjeu pédagogique

Un enjeu politique global :

Au travers de la mise en place de ce projet c'est une image novatrice, qui est attendue :

- capable d'impulser une dynamique à la restauration scolaire avec une valorisation de divers métiers : tant des cuisiniers, que des préparateurs, intendants, ou responsables de cantines scolaires.
- permettant un développement économique local, *durable*, basé sur la structuration de filières agricoles courtes, la création d'emplois locaux, l'installation de nouveaux producteurs.
- associant pour le travail des publics en difficulté sociale (des handicapés probablement, dans le cadre d'un ESAT = établissement et service d'aide par le travail) ; certes cet aspect révèle des préoccupations de rentabilité économique dans le coût de la main d'œuvre, mais pas seulement : dans l'esprit du développement durable il raccroche ainsi les différentes composantes d'une société ; non seulement l'acte citoyen d'éco-responsable n'est pas réservé qu'à des « bien portants », mais il ne peut exister que grâce à des catégories socioprofessionnelles défavorisées, bénéficiaires d'aides au travail, et plus à même de réaliser ce travail très manuel.
- **en cohérence avec d'autres actions déjà entreprises par la ville de Lons le Saunier, telles que** : le tri des déchets ménagers, la politique de préservation de la qualité de l'eau, le programme zéro-phytosanitaire auprès des services techniques de la ville, la chaufferie collective bois, **etc ...**

Un enjeu écologique fort :

- L'alimentation représenterait 30% de notre empreinte écologique (source wwf) et l'agriculture 20 % des émissions de gaz à effet de serre (source CITEPA).
- Si changer nos habitudes est **déjà un pas éco-citoyen, le faire dans les cantines est un tremplin** : en touchant les enfants, en créant des animations pédagogiques autour de la composition des menus, en expliquant les effets d'une autre alimentation sur la santé, en parlant des déchets et de la lutte contre le gaspillage, **des messages s'ancrent** pour d'autres comportements futurs et d'autres idées novatrices ...
- En consommant dans la mesure des disponibilités, **local, frais et de saison** on contribue à éviter diverses pollutions, dont celles liées : au transport, à l'énergie nécessaire pour produire hors saison et pour conserver ensuite, au recours à des produits de synthèse.

- C'est structurer ainsi une filière locale maraichère agricole biologique dynamique et responsable, **tout en laissant le libre choix aux producteurs** de livrer tout ou partie de leur production à la plate-forme.
- Quant au recours à des légumes bio non locaux, en roue de secours, c'est toujours un soutien à une agriculture et à des agriculteurs respectueux d'une éthique et contribuer ainsi à un commerce équitable mondial ...

Un enjeu de pédagogie sans précédent :

- La légumerie rend accessible pour des cuisines centrales du grand bassin lédonien (4 à ce jour) les objectifs fixés par l'Etat.
- La qualité nutritionnelle des produits sera préservée au mieux : pour cela les légumes arriveront frais, avec un circuit d'approvisionnement le plus court possible en privilégiant les produits de saison. Les délais entre préparation et livraison seront aussi le plus court possible pour réduire les DLC (Date Limite de Consommation), préserver l'aspect, le goût surtout et conserver vitamines, sels minéraux ...
- En liaison avec des objectifs d'agendas 21 d'établissements, une communication sera préparée, pour une sensibilisation plus large que les seuls aspects de la santé individuelle et communiquer sur une mise en place concrète de ce que signifie le **développement durable**. Car c'est bien de cela qu'il s'agit !
- Face à une cantine différente pour leurs enfants, les parents rassurés sont attendus curieux de s'intéresser à de nouvelles habitudes...

Ainsi si les conclusions de l'étude de faisabilité préalable à la construction de la légumerie débouchent sur une rentabilité possible du projet, l'objectif est un démarrage sans plus tarder et concrètement pour le printemps 2012.

Les partenaires du projet de légumerie bio:

Les acteurs concernés concrètement sont :

- Les cuisiniers de la restauration collective locale : cuisine municipale + lycée Jean Michel + lycées agricoles de Montmorot et Mancy + collège de Voiteur, ... soit un potentiel **de 10 000 repas par jour environ**.
- Des producteurs bio maraîchers du département.
- L'association « Elan » située à 20 kms à l'ouest de Lons le Saunier (entreprise d'insertion par le travail, qui emploie annuellement environ 32 salariés en difficultés sociales, encadrés par 2 maraîchers, pour la production de légumes biologiques).
- L'APEI (association de parents et amis de personnes handicapées mentales) de Lons le Saunier.



Mon expérience des menus bio en restauration collective

Valérie Cupillard, consultante pour la mise en place de menus bio en restauration collective.

La mise en place de menus bio en restauration collective est le résultat d'un vrai travail d'équipe : entre le référencement et la sélection des produits, l'élaboration des recettes et la communication sur les menus auprès du public, toutes les énergies sont mobilisées. A tous les étages, à tous les niveaux, chacun va mettre son petit grain de sel pour que la sauce prenne !

Quand j'accompagne une telle offre, elle passe toujours en premier lieu par la transmission aux chefs de cuisine de mon expérience sur les ingrédients bio et sur les principes d'une alimentation qui allie plaisir et santé (moins de sucre, moins de gras...). Ces bases permettent à chacun de découvrir et de s'approprier de nouveaux gestes pour cuisiner autrement.

Les recettes que je propose en restauration collective restent fidèles à mes choix en matière de nutrition bio : utilisation de laits végétaux, de beurres d'oléagineux, de légumes secs, de céréales variées et farines complètes, de fruits et légumes de saison... Mon but est aussi de mettre en avant ce qui est généralement moins développé en conventionnel : je travaille le végétal sous toutes ses formes pour donner une image ludique et séduisante aux légumes et fruits de saison, j'utilise toutes les sources de protéines végétales. C'est une démarche pour ouvrir l'univers culinaire, pour montrer qu'il y a de la variété et des ressources savoureuses. C'est bio et bon - pour soi et pour la Terre !

J'accompagne ainsi la société Multi Restauration Services en assurant à la fois la formation du personnel en cuisine et l'élaboration de fiches recettes bio. Je prépare un menu de saison chaque jour différent qui est cuisiné par les Chefs MRS et leurs équipes et proposé aux convives de 80 restaurants d'entreprise de la région parisienne. Lorsque je compose ces menus, je tiens compte du nombre d'opérations nécessaires pour obtenir une certaine harmonie : je prévois une entrée plus rapide à réaliser si le dessert est un peu plus élaboré et je fais attention aux temps de préparation ou d'épluchage.

Ces menus me permettent de sensibiliser les convives à la saisonnalité, peu habitués à cet aspect, ils sont ainsi très surpris au début de découvrir des saveurs nouvelles en explorant par exemple la variété des courges en hiver.

Proposer un menu bio instaure un autre dialogue entre les cuisiniers et leurs convives. Ces derniers posent des questions sur les ingrédients, sur les variétés anciennes, s'intéressent au bio, aux recettes... Cette initiative est saluée par le public qui apprécie de pouvoir échanger avec ceux qui ont cuisiné pour eux des petits plats sains et goûteux.

La proposition de menus bio est propice à la communication et ouvre aussi une porte vers d'autres sujets (les moyens mis en œuvre sur le site pour les économies d'énergie, pour la protection de l'environnement...) via des expositions, des animations, la présentation des producteurs locaux...

La cuisine bio possède de formidables atouts pour recréer du lien et ramener à l'essentiel. C'est une aventure humaine passionnante qui redonne du sens à la cuisine en collectivité.

Pour toutes ces raisons et pour tout le formidable travail qui se fait sur le terrain, je suis particulièrement heureuse qu'un outil pratique existe pour témoigner de « La Bio en restauration collective » et pour accompagner les initiatives de tous ceux qui ont envie d'agir dans ce domaine.

Valérie Cupillard, Créatrice culinaire et Consultante
Auteur primé au Gourmand World Cookbook Award

Blog : www.biogourmand.info

Site : www.biogourmand.com

Tél : 09.63.20.56.77

Contact : cupillardvalerie@gmail.com

**« LA RESTAURATION COLLECTIVE, RELEVER LE
DEFI DU BIO »
VILLE DE CHARLEVILLE-MEZIERES**

Document disponible sur le site de la commune de Charleville-Mézières

<http://www.charleville-mezieres.fr/Vie-municipale/Information-et-Communication/Espace-presse>

Intervention de Hugues TOUSSAINT / Bio Consom'acteurs

Conférence de presse la Bio en restauration collective 26 octobre 2010

Chaque jour qui passe apporte des nouvelles encourageantes quant à l'engagement des collectivités territoriales pour favoriser le développement de l'agriculture biologique en France. Parmi les plus récentes, je citerai les conclusions parues il y a quelques jours de l'enquête menée en début d'année par BMJ Ratings, en partenariat avec l'Association des Maires des Grandes Villes de France et le Comité 21, sur le thème « Le développement durable dans les grandes villes et agglomérations en 2010 » et qui confirme, entre autre, que le soutien à l'agriculture biologique s'y généralise, puisque recueillant 89 % de réponses positives. Ce soutien se traduit le plus souvent par l'introduction croissante de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective et le soutien aux filières courtes de type AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne).

Mais il est vrai que nous partons de loin et que nous sommes en rattrapage d'un retard considérable par rapport à d'autres pays. Un exemple : selon l'institut CSA, en 2009, la quasi-totalité des produits servis (hors viande et poisson) dans les cantines scolaires de Rome étaient bio. A Paris, le même chiffre tombe à 9 %.

Nous partons de loin mais nous progressons rapidement. De 4 millions de repas bio ou comprenant au moins une composante bio servis en 2005, on est passé à 10 millions en 2007 (sur 3,5 milliards de repas). Ce chiffre a encore considérablement augmenté en 2010. L'enquête CSA d'avril 2010 commandée par l'Agence bio pour évaluer les besoins en produits bio dans la restauration collective montre que 40 % des établissements proposent des produits bio, soit une progression de 11% par rapport à l'année précédente et que la régularité de l'offre augmente dans le même temps puisque 49 % d'entre eux déclarent proposer au moins une fois par mois en 2010 des menus ou plats incluant des produits bio, contre seulement 36 % en 2009 (soit plus de 30 % d'augmentation). En un an le nombre des établissements qui en proposent tous les jours a triplé (environ 15 %).

Même si la bio dans la restauration collective publique ne date pas du Grenelle de l'environnement - les premiers repas bio ont été servis dans le Gard en 1993 - force est de

constater qu'elle a pris un essor particulier avec le « Plan de développement de l'agriculture biologique à horizon 2012 », lancé par le Ministre de l'Agriculture le 12 septembre 2007, plan qui reposait sur 5 axes d'actions dont l'introduction croissante des produits bio dans la restauration collective (les quatre autres axes étant le soutien pour les conversions et le maintien des exploitations bio, formation, recherche et développement, structuration des filières, adaptation des réglementations nationale et communautaire pour tenir compte des spécificités de l'agriculture biologique).

En 2008, un tournant a vraiment été pris dans la restauration scolaire, plus du tiers des établissements ayant proposé des produits biologiques pour la première fois cette année là. Pour mémoire, et c'est assez révélateur, l'Agence Bio, qui publie annuellement les chiffres de la bio et qui a créée en 2008 un observatoire des produits biologiques en restauration collective ne consacrait pas une ligne à la restauration collective dans ses éditions d'avant 2008. Pour citer de nouveau l'enquête CSA d'avril, les projections pour 2012 montrent que les produits bio seront présents dans 80 % des restaurants collectifs.

Alors pourquoi publier un livret sur la bio dans la restauration collective puisque cela a l'air d'évoluer si bien ?

- Parce que le chiffre de 80 % nous paraît un peu optimiste d'autant que certains secteurs sont encore très en retard comme les universités ou la restauration sociale et médicale (11 % en 2010) malgré la volonté d'exemplarité de l'Etat. Rappelons qu'une circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits bio dans la restauration collective fixait comme objectif pour 2010 d'en introduire 15 % dans les menus de la restauration des administrations de l'État et des établissements publics et d'atteindre 20 % en 2012.
- Parce que même dans les restaurants collectifs où la bio a été introduite, la part des produits bio reste encore faible par rapport aux achats de produits conventionnels (environ 10 %), le marché de la bio en RC ne représentant encore que 1,3 % du marché total. Cependant, on peut noter que la valeur des achats d'ingrédients bio par la restauration collective a plus que doublé entre 2008 et 2009 (passant de 44 à 92 millions d'euros).

- Et parce que nous sommes régulièrement questionnés par les consommateurs, qu'ils soient parents d'élèves souhaitant que leurs enfants aussi puissent bénéficier de repas bio à la cantine ou salariés qui s'interrogent sur la façon d'introduire la bio dans leur restaurant d'entreprise. Le baromètre CSA Agence bio a montré que 75 % des parents des enfants qui n'ont jamais eu de produits bio à la cantine le souhaiteraient ainsi que 41 % des actifs voudraient s'en voir proposer dans leur restaurant d'entreprise. Pour mémoire je rappelle qu'environ 7,5 millions de français prennent chaque jour un repas hors domicile.

Cette initiative de l'association Bio Consom'acteurs a été rendue possible grâce au partenariat établi avec la FNAB qui travaille sur cette thématique depuis longtemps et avec le concours précieux de professionnels et d'élus dont certains nous ont fait l'honneur d'être présents avec nous aujourd'hui pour répondre à vos questions. Sans oublier le soutien financier de trois partenaires, les fondations d'entreprise Lea Nature et Nature Vivante ainsi que le Crédit Coopératif. Nous les en remercions chaleureusement.

La publication de ce livret est important parce qu'introduire la bio dans la restauration collective n'est pas chose facile et que les écueils sont nombreux. Nous avons répertorié sept points clés pour réussir et en premier lieu la concertation de toutes les parties prenantes, et c'est pourquoi nous avons souhaité qu'ils soient présents aujourd'hui à nos côtés.

Avant de leur laisser la parole, permettez moi de préciser que ce livret est le second d'une collection que l'association Bio Consom'acteurs a lancé en 2009 avec la publication de « La bio en questions, 25 bonnes raisons de devenir bio consommateurs », tiré en 560 000 exemplaires dont 90 000 ont été acquis par les conseils régionaux des pays de Loire et de PACA pour distribuer dans les lycées de leurs régions. Et que nous éditerons un troisième livret début 2011 destiné aux étudiants pour mieux les informer sur la bio et les encourager à intervenir pour introduire plus de bio dans les restaurants universitaires, encore peu nombreux aujourd'hui à en proposer (Lorient, Nîmes, Poitiers). Pour mémoire ces livrets sont gratuits et téléchargeables sur le site internet de notre association.

L'association Bio Consom'acteurs, que plus de 15 000 consommateurs ont rejoint depuis sa création en 2005, a fixé comme un de ses objectifs d'informer, de sensibiliser les

consommateurs pour favoriser le développement de la bio, et en priorité d'une bio locale, de saison, d'une bio équitable. Alors que les responsables de la restauration hors foyer tout comme les professionnels et les consommateurs se montrent globalement satisfaits lorsque l'expérience est tentée dans leur établissement, il nous apparaît nécessaire d'améliorer encore l'information pour en élargir plus rapidement encore les bénéficiaires.

Car servir du bio dans les cantines scolaires c'est faire un pari gagnant sur l'avenir. Deux tiers des produits consommés par les enfants le seront encore à l'âge adulte. Et comme un élève français sur deux mange à la cantine, l'impact d'une introduction du bio dans les repas qui y sont servis est considérable. Alors qu'il y a en France six millions de personnes obèses dont 15 % sont des enfants, ce choix de repas bio équilibrés dans les cantines est fondamental. Plus les enfants qui consommeront bio à la cantine où les salariés dans leurs entreprises seront nombreux, plus nombreux seront les familles qui l'introduiront dans leur repas à domicile. Et cela c'est bien pour leur santé, pour celle des agriculteurs et c'est bien pour notre environnement.

Hugues Toussaint
Administrateur

Hugues Toussaint a publié « Manger bio c'est bien si... » Ed. Vuibert 2010.



INTERVENTION Julien LABRIET / Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques Conférence de Presse du 26 octobre 2010 sur la restauration collective

Nous venons de le voir avec l'intervention de Hugues, les volumes de produit bio introduits en restauration collective restent limités et très en deçà des objectifs fixés par le Grenelle de l'environnement et les circulaires Etat exemplaire de 2008. Toutefois c'est un secteur qui est en fort développement et dont les perspectives sont porteuses.

La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France (FNAB) est un organisme professionnel à vocation syndicale qui fédère les groupements régionaux d'agrobiologistes répartis sur l'ensemble du territoire français.

Convaincue que la restauration collective est un levier important de développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement qui soit accessible à tous, la FNAB accompagne les acteurs de la restauration collective depuis le début des années 2000.

Aujourd'hui les territoires se réorganisent par rapport à la production et à l'offre de produits bio et locaux, avec le souci de produire des impacts écologiques et économiques positifs. C'est un projet de société pour des campagnes vivantes, la création de lien social et de sens, le partage et l'échange entre acteurs,... Les solutions sont connues mais parfois difficiles à mettre en œuvre.

Nous sommes à la FNAB très souvent sollicités par des collectivités, des parents d'élève, des associations qui souhaitent initier un projet d'introduction de produits bio et locaux dans leur restauration collective.

Nous avons de ce fait élaboré une méthodologie, qui en reprend les étapes de mise en œuvre de ce type de projet. Elle est explicitée dans le guide qui vous est présenté aujourd'hui. La FNAB a élaboré des outils pour chacune des étapes de cette démarche.

- **Un projet global, une démarche multi acteurs et horizontale :**

. **Démarche en mode projet multi acteurs**, permettant l'implication d'un maximum d'acteurs du territoire, concertation, connaissance mutuelle et transparence entre les parties prenantes. **La structuration en SCIC** et le portage du projet par ce type de structuration de l'économie sociale et solidaire associant l'ensemble des parties prenantes nous paraît très pertinent. **Le portage politique de ce type de projet nous semble très important.** Les projets les plus aboutis montrent un soutien et une volonté politique forts et ils sont souvent intégrés dans des projets ou démarches plus globales type

Agenda 21, Plan climat énergie territorial, démarche sanitaire, de protection de la ressource en eau,...

Cette approche globale nécessite une évaluation qui soit également globale et une approche du coût systémique (coût réel, externalités positives comme négatives,...). En effet, un des principaux freins invoqués à cette introduction est celui du surcoût matière. Il s'explique par une agriculture plus demandeuse en main d'œuvre et une filière encore en phase de structuration, notamment au niveau de la logistique d'approvisionnement. Si le surcoût du prix du repas est à relativiser dans sa réalité, il doit également être mis en regard des impacts que celle-ci a sur le développement durable des territoires aux niveaux environnemental, économique, social et sociétal. **Ce type de projet doit ainsi être pensé, mené et évalué de façon globale et systémique.**

- **Une connaissance et un partenariat avec la filière bio locale:**

- . **Prendre contact avec les relais locaux ou régionaux et les fournisseurs pressentis**

- . **Evaluer avec eux la capacité de l'offre locale pour y adapter son projet:** disponibilité, saisonnalité, volumes produits, structures existantes, délais de mise en œuvre,...

- . **Progressivité de la démarche:** recherche d'un engagement dans le temps via une extension progressive de la gamme de produits servis pour permettre à la filière bio et/ou locale de s'adapter, de se structurer => développement cohérent de l'offre.

- **Evaluer ses besoins et ses capacités:**

- . Budget disponible et modalités d'affectation, type de gestion de l'établissement, équipement de la cuisine, attentes des convives,...

- **Planifier l'introduction de produits bios et de repas réguliers:**

- . Mettre en place dès le début du projet un calendrier d'introduction, en relation avec les prévisions des producteurs => Reconnecter production et consommation

- . Prendre son temps et privilégier une démarche progressive et construite

- . S'adapter aux capacités et au rythme des producteurs

- **Bien préparer sa passation de marché public**

La FNAB travaille depuis plusieurs années avec un cabinet d'avocat et nous avons mis en ligne plusieurs études et outils qui permettent, en respectant le code des marchés publics, de privilégier des produits bio et locaux. Ce n'est plus un problème aujourd'hui. Des modèles et exemples de cahier des charges, facilement adaptables sont en ligne sur le site repasbio.org.

- **Apprendre à cuisiner les produits bio et maîtriser les coûts:**

- . Introduction progressive de produits plutôt que repas 100% occasionnel
- . Privilégier l'introduction de produits bruts, commencer par les produits les moins chers et dont les caractéristiques sont proches des produits classiques
- . Faire des repas à 4 composantes au lieu des 5 habituelles
- . Travailler les grammages avec une diététicienne (viandes et pain notamment)
- . Valoriser les protéines d'origine végétale
- . Appréhender les techniques spécifiques de préparation des produits bio
- . Planifier sur une année, en concertation avec la filière locale, pour maîtriser son budget.

L'accompagnement et les formations sont nécessaires et prioritaires (étude CSA Gressard Agence Bio). Consciente de ces besoins, la FNAB a formé, avec le soutien de l'IFORE et de l'IGPDE un réseau national de formateurs comprenant : 20 chargés de mission restauration collective, 24 diététiciens et 28 chefs de cuisine de collectivité expérimentés en bio avec des budgets maîtrisés et ce sur plusieurs années.

Ce réseau de formateurs intervient auprès des personnels des services achats, gestionnaires de restaurants et chefs de cuisine des restaurants d'Etat. Son intervention porte sur la filière bio locale, la démarche de projet, des ateliers de rédaction d'appel d'offre, des sessions techniques en cuisine, un volet diététique et intérêts nutritionnels des produits issus de l'agriculture biologique

- **Accompagner les convives:**

- . Distinguer les produits bio des autres
- . Organiser des animations pendant les temps de repas (tables découvertes, visites de fermes,...) ou un projet pédagogique
- . L'introduction d produits bio soulève beaucoup d'autres questions (saisonnalité, approvisionnement en local, DD, déchets, EE...) qui permet de mettre en place des projets pédagogiques porteurs.

Des impacts bénéfiques sur les territoires:

. **Relocalisation de la production:** développement, la valorisation et la structuration des filières courtes et biologiques

. **Impacts écologiques :** préservation de la ressource en eau, agriculture qui émet moins de gaz à effets de serre (directement et indirectement via la non-

utilisation des engrais azotés chimiques), meilleur stockage de carbone dans les sols, maintien de la biodiversité,...

. **Impacts économiques et sociaux:** maintien d'un tissu professionnel spécialisé et d'un savoir faire spécifique sur le territoire, développement de l'emploi local (AB nécessite plus de main d'œuvre).

. **Impacts positifs pour les producteurs:** nouveau débouché, démarche projet multi-acteur qui participe à la construction d'un prix juste en transparence

. **Reconstruction du lien entre consommateur et producteur**

. **Revalorisation du travail des cuisiniers**

Annonce prochaines publications :

- . Actes 21 juin : Marchés publics, approvisionnement, accompagnement
- . Guide accompagnement producteurs