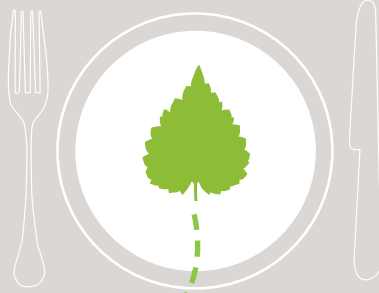


SNRC
Syndicat National de la Restauration Collective



**LE SNRC ET LE WWF S'ASSOCIENT
POUR MIEUX VOUS INFORMER**

DU BIO À LA CANTINE



MODE D'EMPLOI



Le SNRC et le WWF s'unissent pour la promotion du bio dans les cantines scolaires

Jacques ROUX
Président
du Syndicat National
de la Restauration
Collective

Le Grenelle de l'environnement a remis l'agriculture biologique à l'honneur dans notre pays. Les objectifs sont ambitieux : 6% de surface agricole biologique, contre seulement 2% actuellement, et 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective publique d'ici 2012.

Serge Orru
Directeur Général
du WWF

Pour atteindre ces chiffres audacieux, les collectivités locales sont mises à contribution. Or beaucoup de fantasmes perdurent sur le bio. Et si c'était un déficit d'information qui vous empêchait de vous y mettre ?

Animés par la volonté commune d'offrir une alimentation de qualité à nos enfants, le Syndicat National de la Restauration Collective et le WWF-France ont décidé d'unir leurs forces. Parce que la promotion d'une nourriture saine, bénéfique pour la santé humaine et l'équilibre de la planète fait écho à leurs valeurs et leur identité, nos deux structures ont choisi de mutualiser tout à la fois leur détermination et leur expérience du terrain.

Afin de vous accompagner dans la conversion de vos cantines scolaires au bio, nous avons formulé les questions qui reviennent le plus souvent dans la bouche des élus. Le but : anticiper vos interrogations, vos doutes et vos objections, pour mieux y répondre.

Voici donc un "best of" des questions les plus récurrentes. Parce qu'au-delà des déclarations d'intention, il est grand temps de mettre un terme aux idées reçues et de se pencher de façon pragmatique sur les conditions du passage au bio. Puisse ce document, élaboré à votre intention, vous donner les clés d'une conversion facile pour un passage au bio et à une restauration scolaire de qualité sans heurts...

Rédaction :
Mathilde Valingot,
Amandine Desetables
et Jean-Michel Guitton
Coordination :
Marie Tanguy-Moysan
et Anne-cécile Thomann
Graphisme :
Natalie Bessard
Illustrations :
Manu Boisteau
Parution septembre 2009



le bio mode d'emploi

1

Qu'est ce qu'un repas bio ?

C'est un menu composé d'aliments issus de l'agriculture biologique, c'est-à-dire produits dans des conditions respectueuses de la nature et de ses cycles, sans pesticides, sans engrais chimiques ou hormones de croissance et sans OGM. Ce n'est pas l'aliment en tant que tel qui est "bio", mais son mode de production et de transformation. En se rapprochant au maximum des équilibres naturels des animaux et des plantes, l'agriculture biologique préserve durablement notre environnement et nous offre des aliments sains et équilibrés.

Au-delà de son cahier des charges, cette agriculture vise plusieurs objectifs :

Social : 20 à 30 % de main d'œuvre à l'hectare en plus en moyenne en France, solidarité entre les acteurs de la filière, avec les pays du sud, lien social avec les consommateurs...

Ecologique : respect des cycles naturels, peu ou pas de pollution de l'eau, préservation et gestion durable des milieux naturels, de la biodiversité, lutte contre l'érosion des sols, respect du bien-être animal, pas d'OGM, peu d'antibiotiques.

Économique : création de produits à haute valeur ajoutée, prix équitables et concertés, occupation des territoires et développement économique des zones rurales, diversification des productions au détriment de la monoculture, écotourisme...



L'Agriculture biologique

La présence du logo AB atteste d'un mode de production naturel, respectant l'environnement. C'est pour le consommateur un moyen rapide et efficace d'identifier un produit bio.

Marque collective officielle, propriété du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et gérée par l'Agence Bio, le logo AB garantit le respect du règlement européen sur l'agriculture biologique et des cahiers des charges français pour les productions non couvertes par ce dernier (lapins, escargots...).

Le logo européen, mis en place depuis 1999, deviendra obligatoire sur tous les produits issus d'un des 27 pays de l'Union le 1^{er} juillet 2010. D'ici là, un nouveau logo européen aura été défini.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour être qualifié de bio, un produit transformé doit être composé d'au moins 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2004, 96% des cours d'eau et 61% des nappes phréatiques contrôlés par l'IFEN contenaient des pesticides.

Source IFEN données 2004

Pourquoi se passer de produits chimiques en agriculture ?

Les pesticides et les engrais de synthèse, qui ont respectivement pour mission de protéger les cultures des agressions naturelles (insectes, champignons, bactéries, "mauvaises" herbes...) et d'accélérer la croissance des plantes, se sont largement développés pour des raisons évidentes de productivité.

Sauf que... Du fait de leur utilisation massive, ces produits sont présents de manière persistante dans l'environnement comme dans notre alimentation.

La France est ainsi impliquée depuis de nombreuses années dans de multiples contentieux avec la Commission européenne pour le non respect de la réglementation en matière de pollution des eaux (pesticides, nitrates, phosphore...).

Si les conséquences de ces produits sont difficiles à prévoir, on constate que les agriculteurs comptent parmi les populations les plus touchées par certaines maladies (affections neurodégénératives, certains cancers, troubles de la fertilité...). Pour être sûr de se prémunir contre ces risques, le mieux est encore de ne pas s'y exposer !

Comment se passe-t-on de produits chimiques en agriculture biologique ?

Se passer de produits de synthèse nécessite... de "remettre de la nature" à la place de la chimie ! Pour cela, les agriculteurs bio privilégient des pratiques agronomiques qui évitent la prolifération des "mauvaises" herbes (diversité des cultures dans l'exploitation et dans le temps) et laissent la biodiversité "alliée", friande des insectes ravageurs nocifs pour les cultures, effectuer spontanément le travail des pesticides. La fertilisation des cultures se fait, quant à elle, à partir de matière organique d'origine animale et végétale, transformée en compost. Les traitements, lorsqu'ils sont indispensables, sont toujours extraits de végétaux (orties, huiles essentielles...).



LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2007, la moitié des fruits, légumes et céréales analysés par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) présentait des résidus de pesticides.

Source DGCCRF Rapport 2007 sur les plans de surveillance et de contrôles des résidus de pesticides dans les denrées d'origine végétale (TN 315A, AUE, B, BIO, C, J)

LE SAVIEZ-VOUS ?

En France, 1/3 des établissements de restauration collective, soit 26 000 établissements, servent des repas bio. Parmi eux, les cantines scolaires arrivent en tête, puisque près de la moitié d'entre elles ont intégré au moins ponctuellement des produits bio dans leurs menus.

L'Agence bio prévoit que d'ici 2012, 7 restaurants sur 10 auront intégré le bio dans leurs menus.

Source AND-International/Agence Bio-2009



2

Faut-il passer à une restauration 100% bio directement ou une conversion progressive est-elle plus judicieuse ?

Il est recommandé de ne pas passer tout de suite à un repas 100% bio, mais d'introduire peu à peu des aliments bio dans les menus, en commençant par exemple par le pain, les fruits, ou bien de planifier régulièrement des repas bio en concertation avec la filière biologique locale.

Cela permet de maîtriser les coûts, de changer doucement les habitudes des enfants et du personnel de restauration, tout en laissant le temps à la filière biologique locale de s'organiser : en effet, la restauration collective représente de gros volumes que la filière bio a généralement du mal à approvisionner, faute d'offre et d'organisation.

Par contre, faire un repas bio de temps en temps n'est pas forcément une bonne idée car la filière locale s'adapte mal à des commandes ponctuelles soudaines. **La régularité et la pérennité des demandes assurent sa stabilité et son développement.** Si vous préférez l'idée d'un repas bio complet mais ponctuel, prévoyez un repas tous les mois, puis toutes les semaines, par exemple.

Quelle que soit l'option retenue, il est important de ne pas oublier que la mise en place de repas issus de l'agriculture bio dans les cantines répond à un projet global de la collectivité sur son territoire : approvisionnement progressif et régulier, sensibilisation des convives, formation des gestionnaires et des personnels, accompagnement des agriculteurs pour les inciter à passer au bio et bénéficier ainsi d'une offre accrue sur le territoire, etc.

Si la production est insuffisante, comment satisfaire la demande de ma collectivité en produits bio de proximité ?

Les filières bio ne sont pas toujours suffisamment développées localement, tant dans le nombre de producteurs, que dans l'organisation des filières.

Pour satisfaire leurs propres besoins en produits biologiques de proximité, les collectivités locales ont donc tout leur rôle à jouer pour développer l'offre sur leur territoire, que ce soit en milieu rural ou dans les zones périurbaines.

Sécuriser les débouchés en offrant un marché aux volumes réguliers par la restauration collective est déjà un facteur de motivation pour inciter les agriculteurs comme les entreprises à évoluer dans leurs pratiques.



Installer de nouveaux agriculteurs, oui...

D'autres leviers peuvent être actionnés pour permettre l'installation de nouveaux agriculteurs biologiques.

L'un des outils majeurs des collectivités locales réside dans la constitution de réserves foncières destinées à des projets d'agriculture biologique. Pour cela, les collectivités territoriales ne doivent pas hésiter à utiliser leur pouvoir de décision en matière d'occupation des sols et leur droit de préemption sur les terres agricoles.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans la ville de Munich, le coût du programme de soutien à l'agriculture biologique est de 0,01 €/m³ d'eau distribuée, contre 0,27€/m³ d'eau distribuée pour le coût de la seule dénitrification en France.

Source FNAB 2009
(L'agriculture biologique : un outil efficace et économe pour protéger les ressources en eau)

Mais aussi aider les agriculteurs présents sur le territoire à passer au bio !

Pour inciter à la conversion des surfaces en agriculture biologique, des mécanismes de contractualisation et d'incitation financière peuvent être mis en place sur les terrains acquis par la collectivité, ou auprès de l'ensemble des agriculteurs présents sur le territoire. Ces démarches ont montré toute leur efficacité dans les collectivités qui ont favorisé l'agriculture biologique à des fins de protection des zones de captage d'eau potable : en stoppant les pollutions agricoles en amont, ces collectivités ont pu faire des économies notables en matière de traitement de l'eau de consommation, tout en développant une activité économique locale.

À ce sujet, les 6 agences de l'eau françaises mettent en œuvre de plus en plus de partenariats avec les collectivités locales et les groupements d'agriculteurs biologiques ; n'hésitez pas à vous renseigner auprès de la vôtre pour connaître les projets en cours et les financements possibles.

Pour accompagner les agriculteurs vers des modes d'exploitation durables, les organisations de développement agricole proposent des formations techniques, des systèmes de parrainage par

un producteur bio, la mise en place de "couveuses" basées sur le principe des pépinières d'entreprises ou des procédés d'achat collectif de terres...

À terme, toutes ces initiatives peuvent vous permettre de "disposer" d'un plus grand vivier d'agriculteurs bio.

N'hésitez pas à vous rapprocher de ces structures afin d'en savoir plus sur les projets menés sur votre territoire ou à proximité !



Liste disponible sur www.ouiaubiodansmacantine.fr



3

Vaut-il mieux privilégier le bio ou les produits de proximité ?

L'un ne prévaut pas sur l'autre, il faut privilégier les deux, ensemble ! Saisonnalité et localité ne permettent pas de résoudre le problème de la contamination aux pesticides et de l'agriculture intensive en général, qui génère pollutions, érosion de la biodiversité, modes de production énergivores...

De même, le bio, s'il est importé, ne résout pas les problèmes de gaz à effet de serre (GES) générés par le transport.

En comptant la fabrication des engrais chimiques, très consommatrice en pétrole, la production agricole et le transport des denrées alimentaires, l'agriculture est ainsi responsable de près de 30% des émissions de GES de la France.

L'idéal est donc de consommer des produits de saison et locaux issus de l'agriculture biologique afin d'agir significativement sur l'effet de serre.

Pour cela, il y a une urgente nécessité à développer la production biologique de proximité en augmentant la surface agricole biologique en France, qui demeure insuffisante pour satisfaire des besoins croissants.

Et pour les produits exotiques qui ne peuvent pas s'acclimater chez nous et que nous ne pouvons produire de façon naturelle sur notre sol, nous devons nous assurer que ces importations bénéficient de conditions de production environnementalement et socialement responsables (par exemple, les produits certifiés commerce équitable).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Un fruit hors-saison bio importé par avion consomme 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit localement et acheté en pleine saison.

Source ADEME-Bio
Intelligence Service 2007

LE SAVIEZ-VOUS ?

Un légume hors saison cultivé sous serre chauffée peut générer une consommation énergétique de 10 (pour une tomate) à 100 fois (pour un concombre) supérieure à un même légume cultivé à ciel ouvert.

Source ADEME-Bio
Intelligence Service 2007

Comment intégrer le critère bio local dans le cahier des charges des appels d'offres publics ?

LE SAVIEZ-VOUS ?

Entre 2001 et 2007, la demande des Français en produits alimentaires biologiques a augmenté de plus de 10% par an tandis que la surface agricole biologique n'a augmenté que de 2,5% par an.

En France, la surface agricole bio est de 2% seulement contre 10 % en Italie et 13% en Autriche. Ce qui place l'hexagone au 20ème rang seulement en part de surface agricole biologique par rapport à sa surface agricole totale.

Source AND-
International/Agence
Bio-2009

Il est désormais possible pour une commune de justifier l'achat de produits biologiques sans remettre en question les principes de liberté d'accès à la commande publique, d'égalité de traitement des candidats et de transparence des procédures garantis par le Code des marchés publics. Il suffit pour cela de recourir aux nouvelles dispositions de ce dernier, réformé en 2004 et en 2006, qui permettent aux acheteurs publics d'intégrer des critères environnementaux et de développement durable, et donc d'exiger dans leurs appels d'offres des produits issus de l'agriculture biologique (selon les articles 14, 45 et 53).

Dans la pratique, certaines dispositions facilitent également cet approvisionnement : allouer le marché par famille de produits (pour trouver des fournisseurs bio plus facilement), ou encore demander des produits adaptés à la filière bio (variétés anciennes de fruits et légumes...).



Tous ces critères permettent de favoriser officiellement un certain type de produits pour leurs qualités environnementales, mais pas selon leur provenance.

Toutefois, l'approvisionnement en produits locaux possède des caractéristiques qui peuvent être valorisées dans les cahiers des charges des marchés publics : sécurité et traçabilité des approvisionnements, exécution des prestations facilitée, réactivité, adaptabilité aux besoins du client...

Si aujourd'hui encore, le code des marchés publics interdit de préciser explicitement l'origine géographique des produits, **les commanditaires peuvent privilégier entreprises et producteurs locaux au nom d'exigences spécifiques** telles que la nécessité de raccourcir les délais de livraison pour garantir la fraîcheur des produits ou encore, l'impératif de respecter la saisonnalité des fruits et des légumes...

Si la cantine est gérée par une Société de Restauration Collective, cela ne fait aucune différence. Il suffit d'intégrer ces mêmes critères dans les cahiers des charges qui la lient à la municipalité.

Mais il ne faut pas oublier que la production bio française ne permet pas aujourd'hui d'assurer une forte intégration des denrées issues de l'agriculture biologique, d'où l'intérêt, encore une fois, de développer l'offre et de faire appel à des produits de proximité issus d'une agriculture durable, même s'ils ne sont pas bio.

(cf. question 5).

LE SAVIEZ-VOUS ?

30% des produits biologiques consommés en France sont importés. Un taux d'importation qui atteint 75 % pour les jus de fruits et 60% pour les fruits et légumes.

Source AND-International/Agence Bio-2009



4

Quel est le “juste” prix du bio ?

Certes, la mise en place d’une restauration collective bio génère souvent des surcoûts par rapport à un repas conventionnel, amenant la collectivité et/ou les parents à assumer une bonne part du surplus. Toutefois, à court terme, cette dépense supplémentaire est maîtrisable et à long terme, elle est même rentable !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le surcoût des produits bio est souvent de l’ordre de 30% des coûts matières.

Source FNAB repasbio.org

Mais d’un autre côté, la collecte et l’assainissement (dépollution) des eaux usées représentent 31 % du coût de l’eau pour les collectivités.

Source CNRS cnrs.fr

Les raisons du surcoût sont multiples : l’aliment biologique est un aliment de qualité, qui nécessite plus de main d’œuvre, pour un rendement à l’hectare généralement inférieur à celui de l’agriculture industrielle. De plus, les petits volumes de vente ainsi que le manque de structuration de la filière bio (les infrastructures amont et aval de la production, telles que les abattoirs, fournisseurs, collecteurs de lait, points de vente, etc., restent peu nombreuses et éparpillées) empêchent les économies d’échelle. Le prix inclut également les frais de contrôle et de certification du produit. Enfin, les agriculteurs bio perçoivent en moyenne moins de subventions que les autres agriculteurs.

Mais en comparaison, l’aliment non biologique a des coûts cachés souvent méconnus : dépenses de dépollution des eaux et de santé publique, impôts qui financent les aides agricoles, pertes d’emplois agricoles...

Il appartient donc à chaque collectivité de définir ses axes prioritaires en matière de restauration scolaire afin d’introduire le bio de façon significative sans pour cela augmenter trop fortement le prix du repas. Pour cela, des astuces existent : diminuer les quantités de viande (la viande bio contenant moins d’eau, il y a moins d’évaporation à la cuisson, donc une valeur nutritive équivalente),

proposer des repas végétariens riches en protéines végétales (lentilles, pois...), privilégier les aliments de saison et locaux, s'adresser à des fournisseurs spécialisés en bio pour éviter trop d'intermédiaires...

AU FINAL :

Produit bio = moins de dépenses de santé et de dépollution = économies pour les collectivités = économies pour les particuliers

Quels coups de pouce financiers pour développer l'agriculture bio sur notre territoire ?

Le surcoût d'une restauration collective à base de produits bio peut être pris en charge par la commune, l'établissement scolaire ou les parents, mais il est également possible d'obtenir de l'aide des régions.

Des financements dans le cadre du Contrat de Plan Etat/Région (CPER)

En demandant un dossier auprès du SGAR (Secrétariat Général aux Affaires Régionales) ou auprès du Conseil régional. Pour en bénéficier, le projet doit être co-financé et engager plusieurs partenaires et s'inscrire dans les articles du CPER, notamment l'article 4-2 "valorisation des produits agricoles".

Des financements dans le cadre de l'objectif 2 de la politique régionale de l'Union européenne

En demandant un dossier auprès du SGAR. Pour en bénéficier, le territoire concerné doit être situé dans une zone éligible, le projet doit répondre aux priorités communautaires, les principes d'intervention, propres aux fonds structurels européens doivent être respectés et enfin, le projet doit s'intégrer à un axe et à une mesure du Document Unique de Programmation régional ou DOCUP.

Pour en savoir plus, contactez le SGAR de votre région ou votre Conseil régional.



5

Le bio peut-il sauver la planète ?

Le bio n'est certes pas la recette miracle pour guérir la terre de tous ses maux. Toutefois, ce mode d'agriculture, plus respectueux des écosystèmes, offre une réponse pragmatique aux crises écologiques et de santé publique que le système d'exploitation agricole intensif a générées.

Au niveau international, de plus en plus de voix s'élèvent en faveur de l'agrobiologie, soulignant la nécessité de reconverter le modèle agricole mondial sur ses principes.

Ainsi, la FAO¹ a conclu qu'à l'échelle mondiale, l'agriculture biologique, si elle est soutenue par une volonté politique, peut contribuer à la sécurité alimentaire en :

- atténuant les impacts des changements climatiques ;
- améliorant la gestion et la qualité de l'eau ;
- protégeant l'agrobiodiversité au détriment de la monoculture ;
- stimulant le développement rural.

Le bio est-il la seule alternative à valoriser pour une restauration scolaire de qualité ?

Le bio n'est pas la seule option.

Il est intéressant pour une collectivité souhaitant garantir une alimentation de qualité dans la restauration scolaire de se pencher sur les autres démarches d'agriculture durable. Pour les identifier, vous pouvez vous référer à certains labels (Label rouge, AOC...). Mais ne l'oublions pas, d'autres bonnes pratiques existent même si elles ne sont pas valorisées par des certifications. Pour ne pas passer à côté, n'hésitez pas à vous rapprocher des réseaux d'agriculteurs durables de votre territoire (liste disponible sur www.ouiaubiodansmacantine.fr).

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2008, 400 experts internationaux sont également parvenus à la conclusion qu'il est nécessaire de développer les pratiques agroécologiques, très proches de l'agriculture bio, pour répondre au problème de sécurité alimentaire dans le monde.

Source IAASTD (International Assessment of Agricultural Knowledge, Sciences and Technology for Development), groupe d'experts comparable au GIEC pour le changement climatique.

1. Conférence internationale sur l'agriculture biologique et la sécurité alimentaire, 2007.

Comment s'y retrouver dans la jungle des labels ?

Délivrés par un organisme officiel, agréés par les pouvoirs publics, les labels attestent de la spécificité d'un aliment ayant été produit suivant un cahier des charges strict.

En France, outre le bio, il existe plusieurs garanties officielles de qualité des produits :

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) : au-delà d'attester de la qualité du produit, elle valorise et protège les ressources et savoir-faire d'un territoire de production.

Le Label Rouge : il garantit la qualité supérieure du produit d'un point de vue gustatif et nutritionnel, le respect du bien-être des animaux, ainsi qu'une alimentation à base d'éléments naturels.

Le Certificat de qualité contrôlée (CQC) : la certification de conformité produit est reconnue comme une démarche particulière dans laquelle l'implication de l'Etat se fait moindre et celle des entreprises ou structures collectives plus importante. Il s'agit d'une marque collective privée, utilisée à l'initiative des fabricants.

D'autres mentions renseignent également sur l'origine des produits, mais pas sur leur mode de production : c'est le cas par exemple de la dénomination Montagne, de la marque Parc naturel régional, de l'inscription Produit pays pour les départements d'Outre-mer...



Auprès de qui trouver des renseignements ?

De nombreuses structures sont là pour vous accompagner dans la mise en place d'une restauration de qualité dans les cantines de votre collectivité.



Le SNRC représente 97% de la restauration collective concédée en France. Fort de son maillage territorial, 12 000 restaurants en France, le SNRC s'engage pour le bio dans les cantines. Retrouvez l'actualité du syndicat sur le site www.snrc.fr



La mission du WWF est de stopper la dégradation de l'environnement et construire un avenir où les êtres humains pourront vivre en harmonie avec la nature. Le WWF-France fait notamment la promotion des pratiques agricoles et de consommation responsables (agriculture biologique, élevage herbager, circuits courts...). Plus d'infos sur nos sites : www.wwf.fr www.ouiaubiodansmacantine.fr www.planete-attitude.fr

AU NIVEAU NATIONAL

La FNAB (Fédération nationale d'agriculture biologique)
www.fnab.org

> Un site Internet dédié à la restauration collective, (informations sur l'approvisionnement des cantines en bio, législation, retours d'expériences, conseils pratiques...).

www.repasbio.org

> Un guide pratique pour l'Achat et la Fourniture de produits bio en restauration collective - FNAB - De Pardieu Brocas Maffei, 2005 (à commander sur www.repasbio.org)

L'Agence Bio : groupement d'intérêt public en faveur du développement de l'agriculture biologique qui assure sa promotion auprès du grand public et de la filière agricole et agroalimentaire, le développement des filières, des marchés et des dynamiques interprofessionnelles en vue d'une meilleure structuration du secteur.

www.agencebio.org

> Un annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique, qui comprend une rubrique fournisseurs pour la restauration collective.
<http://annuaire.agencebio.org>

AU NIVEAU LOCAL

De nombreuses structures de développement agricole et rural agissent aussi pour la promotion et l'organisation des agricultures durables. N'hésitez pas à vous rapprocher de ces organismes pour connaître leurs actions et les agriculteurs associés à ces réseaux. Plus de renseignements et de contacts sur www.snrc.fr et sur www.ouiaubiodansmacantine.fr.