



Actes du colloque
« Restauration collective : comment
introduire des produits Bio dans les
menus ? »

19 mai 2011

Lycée agro-environnemental d'Arras – Tilloy-lès-Mofflaines



Plus de 250 participants, élus, représentants de l'Etat, de la Région, des collectivités locales et des établissements scolaires, se sont réunis, au Lycée Agro-environnemental de Tilloy-lès-Mofflaines, le 19 mai 2011, pour débattre de l'introduction des produits bio en restauration collective lors d'un colloque intitulé « Restauration collective : comment introduire des produits Bio dans les menus ? »

Objectif du colloque

20% de produits issus de l'agriculture biologique et des circuits de production locale en restauration collective publique d'ici à 2012 : tel est l'objectif fixé par le Grenelle. Cette disposition est à caractère obligatoire pour les restaurants administratifs de l'Etat et incitative pour les collectivités. L'objectif est que cette nouvelle demande se traduise par le développement de l'offre française en produits bio et permette d'augmenter les surfaces cultivées en agriculture biologique en France et dans la région.

L'accès des consommateurs de la restauration collective publique aux productions bio et issues des circuits courts permettra de relancer une nouvelle dynamique de production de proximité et participera à l'amélioration de l'offre alimentaire. C'est l'un des objectifs prioritaires du Programme National pour l'Alimentation (PNA), piloté en région Nord-Pas-de-Calais par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

Aussi l'objectif de ce colloque était-il de répondre aux questions suivantes :

- Comment concilier contraintes budgétaires et respect des recommandations nutritionnelles ?
- Comment introduire des produits bio et locaux en région Nord-Pas-de-Calais tout en respectant les contraintes des marchés publics ?
- Où et comment s'approvisionner en produits bio et locaux en région Nord-Pas-de-Calais ?
- Comment développer une offre alimentaire en produits biologiques dans la région ?

Trois interventions de spécialistes, suivies d'une table ronde avec des acteurs locaux impliqués dans la restauration collective ont permis d'y répondre et d'enrichir les nombreux échanges et débats entre les participants.

Ce colloque, organisé par A PRO BIO, Pôle de Ressources, de Promotion et de Développement de la filière bio du Nord Pas de Calais, a été réalisé dans le cadre de la Conférence régionale de l'agriculture biologique, avec le soutien de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt du Nord-Pas de Calais, dans le cadre du Plan National de l'Alimentation :



Le repas Bio servi lors du colloque a été confectionné par l'équipe de cuisine du restaurant du lycée agro-environnemental, en privilégiant les produits et les fournisseurs locaux.

Rédaction : Céline LECOEUR & Marie BOUCHEZ

Responsable : Danièle PLOUVIER

Le compte-rendu du colloque a été réalisé par A PRO BIO, sous sa responsabilité. Cependant les interventions de Céline LECOEUR, Brigitte MERCIER-FICHAUX, et Edouard CLOT n'engagent que leurs auteurs.

Pour tout contact ou renseignement :

A PRO BIO – POLE DE RESSOURCES, DE PROMOTION ET DE DEVELOPPEMENT
DE LA FILIERE BIO DU NORD PAS DE CALAIS
4 rue Dormagen 59350 St André-Lez-Lille Tél. : 03 20 31 57 97 - contact@aprobio.fr

Céline LECOEUR

Chargée de missions Développement des filières et Restauration collective

celine.lecoeur@aprobio.fr

Marie BOUCHEZ

Chargée de missions Restauration collective et circuits courts

marie.bouchez@aprobio.fr

RESUME

Ce colloque a été introduit par Sophie BOUYER, Directrice régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt du Nord-Pas-de-Calais, représentant le Préfet de Région. Mme BOUYER a précisé les objectifs de ce colloque, à savoir, faire converger l'offre et la demande en produits bio au niveau local au bénéfice de l'agriculture biologique régionale.

Son intervention a été suivie de la présentation de Dominique AUBINE, Directeur du Lycée Agro-environnemental de Tilloy-lès-Mofflaines accueillant ce colloque.

La matinée, animée par Danièle PLOUVIER, Responsable d'A PRO BIO, a ensuite été consacrée à trois interventions individuelles techniques s'adressant principalement aux gestionnaires et aux chefs de cuisine.

Céline LECOEUR, chargée de missions à A PRO BIO est intervenue sur les critères de réussite d'introduction des produits bio dans les menus. Après un rappel du cahier des charges de la bio et de l'intérêt de manger bio en restauration collective, elle a développé les différents points indispensables à la réussite d'un projet d'introduction de produits bio : co-construction du projet et appropriation par les convives, connaissance de l'offre et des fournisseurs, choix des produits, évaluation de ses besoins et de ses capacités, anticipation et planification, gestion du coût, formation/communication/sensibilisation.

Pour faciliter l'introduction du bio dans les menus et pendant toute la durée du projet, les restaurants collectifs peuvent se faire accompagner par les structures spécialisées.

Brigitte MERCIER-FICHAUX, diététicienne DE, spécialiste de la restauration collective bio, est intervenue sur la gestion du surcoût du bio en utilisant les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition). Elle a précisé les grandes lignes nutritionnelles à respecter pour avoir une alimentation de qualité : diminuer les sucres rapides en privilégiant les sucres lents des céréales bio complètes, utiliser des produits bio qui ne contiennent pas de résidus de pesticides, fournir un meilleur apport en fibres et minéraux en accentuant l'introduction des légumes verts et des fruits sous toutes leurs formes, diminuer les lipides riches en gras saturés en privilégiant ceux riches en acides gras insaturés tels que l'huile de colza riche en Oméga 3, enfin augmenter les apports calciques. Le GEMRCN par ses recommandations sur les plats ou produits à privilégier et ceux à limiter va d'en ce sens. Suivre ses préconisations permet d'introduire des produits de qualité en bio tout en respectant l'équilibre nutritionnel et sans dépasser son coût budgétaire. En particulier, il est ainsi possible de proposer des plats semi-alternatifs où la quantité de viande est diminuée, ou végétariens où elle est remplacée par une association céréales-légumineuses ayant les mêmes qualités nutritionnelles pour un coût moindre. Elle a fini son exposé en donnant des exemples de menus chiffrés répondant à ces préconisations.

Les nombreux échanges avec le public ont permis d'apporter des précisions notamment sur :

- l'huile de colza, sa production dans la région et son goût
- l'huile de palme

- la gestion des déchets alimentaires
- la réduction des grammages de viande et les apports en acides aminés essentiels, tels que la Lysine
- le quinoa, origine et coût du produit
- les menus bio, la sensibilisation et la répercussion sur l'acte d'achats des familles
- le logo AB, européen, la GMS et les magasins spécialisés
- les pulvérisateurs...

Edouard CLOT, avocat au Cabinet Guillou dédié à l'accompagnement des projets publics, est intervenu sur la problématique de l'agriculture biologique et des marchés publics afin de comprendre comment introduire en toute sécurité des produits bio issus des circuits courts.

M^e CLOT a d'abord défini l'agriculture biologique d'un point de vue juridique, ainsi que la place du commerce équitable, de l'agriculture raisonnée et des différents labels ou référentiels. Il a ensuite repris les différents articles du Code des Marchés Publics (CMP) qui permettent de prendre en compte le développement durable (définition des besoins, des spécifications techniques, conditions d'exécution et critères de sélection des offres). Il a ensuite détaillé le contenu du dossier de consultation avec l'ensemble des pièces relatives au marché, et les possibilités de référence aux produits bio ou du développement durable. Enfin il a présenté, en illustrant par des exemples, les outils alternatifs permettant de développer les circuits courts tels que l'allotissement, le choix de la publicité, les systèmes de préférence, les critères de sélection des offres et le cas particulier des groupements de commandes.

Les échanges avec le public ont permis d'évoquer les questions :

- de la durée des marchés,
- du levier des marchés d'insertion sociale
- du prix de référence
- des critères de sélection des offres, transparents et non discriminatoires
- de la capacité du réseau local à répondre aux marchés techniquement et en volume.

L'après-midi s'est déroulée sous la forme d'une table ronde, regroupant des acteurs régionaux des filières, sur la thématique « Comment l'offre régionale peut-elle répondre aux contraintes de la restauration collective ? »

Cette table ronde a permis d'appréhender les difficultés d'approvisionnement en bio local à partir du témoignage de Thomas VITOUX, chef du Centre hospitalier du Quesnoy. Benoît CANIS, administrateur du GABNOR (Groupement des Agriculteurs Biologiques du Nord-Pas-de-Calais) a repositionné la restauration collective comme un projet de société et insisté sur les besoins des agriculteurs bio, en particulier sur les besoins de planification et de contractualisation afin d'organiser les filières. Il a également mis en avant le problème des prix trop faibles des produits alimentaires conventionnels et la juste rémunération des agriculteurs.

Christian DURLIN, membre de la Chambre Régionale d'Agriculture a présenté les actions de la Chambre d'agriculture mises en place afin de développer l'agriculture biologique, en faisant des ponts entre l'agriculture conventionnelle et l'AB. Il a également insisté sur la définition du prix des produits bio.

Ignace GUEGUEN, animateur de la restauration collective de Norabio, a présenté la coopérative, ses fondements, en particulier privilégier les producteurs locaux, et son fonctionnement rapport à la restauration collective. Il a souligné l'importance de la massification de la demande.

Jérôme PIERSON, chef de marché Réseau traditionnel de FORT&VERT, a présenté sa structure et les services amenés à la restauration collective. Il a également insisté sur les coûts logistiques importants générés par des commandes pas assez conséquentes. Il a souligné l'intérêt d'une introduction régulière de produits bio plutôt que la réalisation d'événements ponctuels qui ne permettent pas de structurer les filières.

Yves CARPENTIER, directeur de la coopérative CEVINOR a présenté sa structure et sa filiale Agriviandes. Il a expliqué sa démarche expérimentale d'approvisionnement de 12 établissements en viande bovine bio, accompagné par A PRO BIO et sa volonté de développer l'approvisionnement de la restauration collective sur la base de semaines définies à l'avance permettant de planifier la production. Un frein important actuellement est le manque de matière première.

Thierry DECOSTER, gérant du magasin Saveurs et Saisons et du Fournil Bio a présenté sa structure et en particulier la restructuration de son fournil vers la restauration collective. Il mène une démarche sociale et environnementale, laissant le temps au temps, avec un objectif de tripler les volumes actuels, à condition « que chacun y aille ! ». Pour la distribution de ses produits, il s'est associé avec Norabio, qui distribue en priorité les produits régionaux.

Au terme des débats, le Conseil Général du Pas-de-Calais, la ville de Lille et le Lycée agricole de Radinghem ont présenté leurs démarches d'introduction de produits bio et locaux.

Le colloque a été conclu par Vincent WICKAERT, Vice-Président et ancien Président d'A PRO BIO. Vincent WICKAERT a remercié l'ensemble des participants, dont le nombre témoigne de l'intérêt porté à la problématique de la Bio en restauration collective, possible même si ce n'est pas facile.

Jean-Louis ROBILLARD, Vice-Président Alimentation, Régionalisation de l'Agriculture, Ruralité du Conseil régional du Nord-Pas-de-Calais s'est réjoui de la tenue de ce colloque. C'est pour lui une réussite qui montre qu'en région tout est réuni pour que cela puisse se développer. M. ROBILLARD a insisté sur l'urgence de développer une agriculture qui protège l'environnement, dont l'agriculture bio. Présentant les mesures mises en place par la Région pour aller dans ce sens : Plan bio et expérimentation d'introduction de produits bio dans les lycées, il a évoqué la mise en place de pôles de gouvernance alimentaire dans les territoires dont la bio est l'un des axes.

Sophie BOUYER a conclu cette journée d'échanges en remerciant A PRO BIO pour l'organisation de l'événement et le directeur du lycée pour son accueil. Elle a confirmé l'intérêt de l'Etat pour la bio et en particulier pour la Bio locale. L'enjeu est bien de développer des filières bio dans la région afin de répondre à la demande de la restauration collective en produits bio et locaux. Elle a insisté sur la nécessité d'un accompagnement des restaurants collectifs. Elle a également rappelé le rôle d'A PRO BIO dans le Réseau Rural et Périurbain, co-piloté avec la Région, dans l'élaboration d'un guide d'approvisionnement pour la restauration collective en circuits courts.

SOMMAIRE

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <i>Ouverture</i> _____ | 8 |
| Sophie BOUYER, Directrice Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt du Nord-Pas-de-Calais (DRAAF) _____ | 8 |
| Dominique Aubine, Directeur du lycée agro-environnemental de Tilloy-lès-Mofflaines _____ | 9 |
| Danièle PLOUVIER, Responsable d'A PRO BIO _____ | 9 |
| <i>Interventions de la matinée</i> _____ | 10 |
| « Introduction du Bio en restauration collective : les conditions de la réussite » - Céline LECOEUR, chargée de missions à A PRO BIO _____ | 10 |
| « Comment limiter le surcoût lié au Bio en respectant le GEMRCN et le PNNS ? » - Brigitte MERCIER-FICHAUX, Diététicienne DE, spécialiste de la Bio en restauration collective _____ | 13 |
| « Achat public et circuits courts dans les procédures de marchés publics » - Edouard Clot, cabinet Earth avocats, avocat à la cour, dédié à l'accompagnement des projets publics _____ | 21 |
| <i>Table ronde : Comment l'offre régionale peut-elle répondre aux contraintes de la restauration collective ?</i> _____ | 29 |
| <i>Synthèses et conclusions</i> _____ | 36 |
| Vincent WICKAERT, Vice-Président et ancien Président d'A PRO BIO _____ | 36 |
| Jean-Louis ROBILLARD, Vice-Président Alimentation, Régionalisation de l'Agriculture, Ruralité du Conseil Régional du Nord-Pas de Calais _____ | 37 |
| Sophie BOUYER, Directrice Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt du Nord-Pas-de-Calais (DRAAF) _____ | 38 |
| <i>ANNEXES</i> _____ | 39 |

Ouverture

Sophie BOUYER, Directrice Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt du Nord-Pas-de-Calais (DRAAF)



Sophie BOUYER, Directrice de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, excuse le Préfet de Région qui n'a pas pu être présent mais qui apporte son soutien à la thématique développée dans ce colloque : « Restauration collective : comment introduire des produits Bio dans les menus ? »

Sophie BOUYER souligne que les chiffres actuels sont encourageants et montrent une progression du bio dans la région. Cette dernière compte ainsi 1 500 ha en conversion. Le Nord-Pas-de-Calais est encore en dessous de 1% de terres cultivées en bio pour autant une dynamique locale est engagée. Il faut également tenir compte des spécificités agricoles régionales, des secteurs comme celui des grandes cultures ont plus de difficultés à se convertir en bio que d'autres secteurs (viticulture, fruits et légumes...) moins représentés dans la région. Le Grenelle de l'Environnement s'est fixé un objectif très ambitieux : 20% de bio en restauration collective publique. Il convient de rester attentif à l'origine de ces produits qui doivent être issus prioritairement de l'agriculture nationale et régionale, de manière à répondre aux critères du développement durable.

L'objectif de ce colloque sur la restauration collective est bien de mettre en synergie l'offre et la demande de produits bio. Les enjeux pour le Nord-Pas-de-Calais sont de protéger la ressource en eau et de soutenir la structuration de filières bio régionales. Sur cette thématique, les questions sont nombreuses. Des pistes de solutions pourront être apportées au cours de cette journée d'échanges.

La Directrice de la DRAAF du Nord-Pas-de-Calais rappelle le programme : la matinée sera consacrée à la « demande » avec des éléments concrets sur l'introduction de produits bio en restauration collective et l'après-midi sera axée sur « l'offre » à travers une table ronde entre les producteurs et les coopérateurs. Elle souhaite des réponses très concrètes pour dépasser les discours théoriques. L'objectif est de concilier l'offre régionale et la demande locale, en tenant compte des contraintes relevées.

Dominique Aubine, Directeur du lycée agro-environnemental de Tilloy-lès-Mofflaines

Dominique AUBINE, Directeur du lycée agricole de Tilloy-lès-Mofflaines, remercie les organisateurs d'avoir pensé à un lycée agricole pour cette manifestation.

Dominique AUBINE présente le lycée agro-environnemental de Tilloy-lès-Mofflaines. C'est un établissement public du Nord-Pas-de-Calais réparti sur 3 sites : Radinghem, Saint-Omer et Tilloy-lès-Mofflaines. Ces établissements en réseau dépendent du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche. Ils gèrent des productions animales et végétales. Le site de Saint-Omer est certifié en agriculture biologique et alimente un restaurant scolaire. Dominique AUBINE souligne l'importance de l'alimentation dans un établissement scolaire et son rôle pédagogique. Il souhaite notamment un éclairage sur la façon dont ces recommandations peuvent être intégrées dans leurs pratiques.

Danièle PLOUVIER, Responsable d'A PRO BIO



Danièle PLOUVIER, Responsable d'A PRO BIO remercie les nombreux participants. A PRO BIO est l'interprofession engagée au service de l'ensemble des acteurs de la filière biologique en Nord Pas de Calais. Danièle PLOUVIER souligne le fait qu'A PRO BIO, Pôle de Ressources, de Promotion et de Développement de la filière Bio en Nord-Pas-de-Calais, accompagne les acteurs de la restauration collective dans la région depuis de nombreuses années, notamment avec les interventions et l'accompagnement assurés par Céline LECOEUR, spécialiste dans ce domaine.

Danièle PLOUVIER, qui anime l'ensemble de la journée, précise alors le programme de la matinée.

Dans un premier temps, Céline LECOEUR expliquera les points importants dans la démarche d'introduction de produits biologiques en restauration collective. Son discours s'adresse principalement aux gestionnaires et chefs de cuisine.

Dans un second temps, Brigitte FICHAUX, diététicienne, détaillera son savoir, en particulier sur la composition de menus à coûts accessibles pour les gestionnaires de la restauration collective.

Et dans un troisième temps, Edouard CLOT du Cabinet Guillou traitera des marchés publics et de leur mise en œuvre par les responsables des collectivités.

Interventions de la matinée

« Introduction du Bio en restauration collective : les conditions de la réussite » - Céline LECOEUR, chargée de missions à A PRO BIO



Céline LECOEUR, chargée de missions Restauration collective à A PRO BIO salue l'ensemble des participants et détaille les objectifs de sa présentation.

Retour sur le contexte actuel

Le Grenelle de l'Environnement s'est doté de plusieurs objectifs concernant la bio. En restauration collective, il s'agit d'atteindre 20% de bio en 2012 dans la restauration collective publique. Deux circulaires « Etat exemplaire » rendent cet objectif obligatoire dans les services d'Etat centralisés et décentralisés. L'objectif pour la production est d'atteindre 6% de Surface Agricole Utile (SAU) en 2013 et 20% en 2020. La restauration collective est alors considérée comme un moteur pour développer les filières.

Qu'est-ce qu'un produit bio ?

Un produit biologique est cultivé suivant un mode de production déterminé par un cahier des charges européen (CE n°834/2007 et CE n°889/2008). Il s'applique à l'ensemble de la filière bio : producteurs, transformateurs et distributeurs. Il existe deux logos : le logo AB et le logo européen. La certification est nécessaire pour tous les maillons de la filière. Le coût de cette certification, à la charge de l'opérateur, est donc reporté sur le coût du produit. Il n'existe pas, actuellement, de cahier des charges pour la restauration collective. Des discussions sont en cours pour la restauration commerciale mais pas encore pour la restauration scolaire.

La certification bio garantit l'absence de produit chimique de synthèse et d'OGM (Organisme Génétiquement Modifié) et respecte les équilibres naturels, la biodiversité et le bien être animal. Pour être certifié bio, un produit doit être composé d'au moins 95% d'ingrédients bio. Les 5% d'ingrédients non bio autorisés font partie d'une liste spécifique d'ingrédients ne dénaturant pas le produit.

Les grands principes de la bio

- **Protéger l'environnement** en préservant la biodiversité, les ressources naturelles, la qualité de l'air, de l'eau et du sol, le recyclage des matières organiques...
- **Protéger notre santé** en excluant tout pesticide chimique de synthèse et en apportant davantage de matière sèche qu'un produit non bio.

- Pour les territoires, la bio permet le maintien de l'activité économique, accroît l'autonomie des exploitations et favorise le rapprochement entre producteurs et consommateurs.
- Pour la solidarité internationale, la bio s'inscrit dans les **3 piliers du développement durable** : économie, social, environnement.

Comment s'y prendre pour réussir l'introduction de produits bio dans la restauration collective ?

Les principales recommandations sont :

- **Construire le projet à plusieurs** : ce type de démarche doit s'appuyer sur un binôme chef de cuisine-gestionnaire, en y associant le plus possible l'équipe enseignante, les parents d'élèves...
 - **S'approprier le projet** : les convives doivent être sensibilisés pour adhérer et favoriser la réussite de la démarche. L'introduction de bio ne doit pas être considérée comme une contrainte mais comme une opportunité.
 - **Connaître l'offre et les fournisseurs** : il est essentiel de connaître les produits disponibles en région, autour du restaurant scolaire, en fonction du type de produits, de la saison, des facilités d'approvisionnement avec les fournisseurs...
 - **Privilégier les produits bio locaux** quand ils sont disponibles mais ne pas se priver de faire du bio si le produit n'existe pas en local. Pour cela, il faut introduire des aliments bio susceptibles d'être produits ensuite en région.
 - **Se faire accompagner** : il ne faut pas hésiter à demander de l'aide et ainsi se rapprocher des structures d'accompagnement telles que l'association A PRO BIO.
 - **Bien évaluer ses besoins et ses capacités** : certains éléments doivent être étudiés en amont tels que le budget, les marges de manœuvre possibles, l'équipement de la cuisine, les attentes des convives pour savoir quel type de produit introduire, ...
 - **Anticiper et planifier** : il faut privilégier une introduction progressive et régulière des produits, sans revenir en arrière en augmentant peu à peu les volumes. Cette démarche permet d'apprendre à gérer le budget, et l'introduction de produits sur l'ensemble des maillons de la filière. Cette façon de procéder permet d'établir une communication régulière auprès des convives. En effet, des repas 100% bio occasionnels peuvent être des événements intéressants pour avoir des effets forts en termes de communication. Cependant ils restent peu structurants pour la filière alors qu'ils demandent beaucoup de temps et d'énergie.
- Planifier, c'est mettre en place un calendrier d'introduction en relation avec le planning des producteurs et fournisseurs (produits, fréquences, quantités). Le but est de reconnecter la production et la consommation et de développer des relations de partenariat avec les fournisseurs. De plus, quand l'approvisionnement est organisé, les coûts logistiques peuvent être réduits. En effet, le coût de la logistique est souvent impactant dans le coût final du produit. Mieux anticiper et planifier permet ainsi de mieux maîtriser ce coût.
- **Gérer le coût du bio** : il faut prendre garde à comparer ce qui est comparable. Les produits bio impliquent davantage de main d'œuvre, des rendements plus faibles, des contrôles coûteux et peu d'économie d'échelle. A qualité équivalente, un produit bio atteint le même coût qu'un produit labellisé de haute qualité (ex : Label rouge poulet). Toutefois, le coût matière représente 20 à 30% du prix du repas donc l'utilisation de produits bio n'impacte que faiblement le coût du repas.
 - **Former / communiquer / sensibiliser** : Il est important de pouvoir former le personnel de cuisine sur les principes de la bio, sur le fait de cuisiner différemment... Il est aussi nécessaire

d'informer les personnels de cuisine et de salle pour qu'ils puissent expliquer la démarche aux convives.

Enfin, il faut sensibiliser les convives par des animations et des actions de communication au moment du repas. La sensibilisation doit être effectuée en amont de la communication. Ces deux actions doivent être liées.

« Comment limiter le surcoût lié au Bio en respectant le GEMRCN et le PNNS ? » - Brigitte MERCIER-FICHAUX, Diététicienne DE, spécialiste de la Bio en restauration collective



Brigitte MERCIER-FICHAUX déclare être ravie de voir que partout en France, l'introduction de la bio en Restauration Hors Domicile (RHD) est en bonne voie. En tant que diététicienne, elle souhaite que les convives soient tous bien nourris pour être en meilleure forme et de meilleure humeur.

Retour sur le contexte actuel

Aujourd'hui, se pose le problème global de la qualité nutritionnelle des repas proposés aux convives, souvent du plus jeune au plus âgé. Les recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) pèsent lourd dans les choix proposés au quotidien. Au vu des problèmes d'obésité, de diabète, de pathologies cardiovasculaires..., il est nécessaire de revoir la qualité nutritionnelle des repas proposés.

Quelques exemples de recommandations à prendre en compte

- **Diminuer les glucides** : ce sont des sucres rapides (à index glycémique élevé). Il faut faire attention aux produits sucrés cachés dans les desserts mais aussi dans les pommes de terre et dans le riz : privilégier les féculents à index glycémique bas : céréales complètes et bio, légumineuses, à associer aux légumes verts.

- **Utiliser des produits Bio** : ils ne contiennent pas de résidus de pesticide, ont une meilleure teneur en matière sèche car composés de moins d'eau. Il est préférable d'utiliser des produits bio non raffinés, complets ou demi-complets (ex : produits céréaliers). Les produits complets bio ont de très bons apports nutritionnels notamment par la qualité des sucres lents. Par l'introduction régulière de ce genre de produits, on respecte les recommandations du PNNS.

- **Les fruits devraient composer les 4/5^{ème} des desserts proposés** : fruits crus, en compote, cuits. Le chef de cuisine peut trouver facilement des idées pour les rendre appétissants. C'est un travail supplémentaire, mais les fruits préparés sont appréciés des convives. Chaque saison apporte son lot de fruits disponibles en local.

- **Diminuer les lipides** : la restauration collective ne doit pas être la plus grasse. Il faut limiter les graisses saturées (ex : frite, charcuterie) : proposer des frites une fois par semaine. Ne pas cuisiner avec de l'huile industrielle car celle-ci est riche en acide gras trans. Par ailleurs, la pâte du feuilleté contient du gras de très mauvaise qualité.

Il est préférable de choisir une huile d'olive non raffinée, qui va de pair avec le choix du bio qui garantit l'absence de pesticides. L'huile de colza bio est aussi préconisée en restauration collective, elle apporte le quota d'oméga 3 qu'on n'est pas certain de trouver dans l'huile raffinée ou dans les poissons cuits. Mettre de l'huile bio de colza dans la salade, c'est un cadeau fait aux enfants en pleine croissance pour améliorer leurs capacités intellectuelles et de mémorisation.

- **Fournir un meilleur apport en fibres** par des céréales demi-complètes et des fruits.
- **Apporter des minéraux** en variant les sources alimentaires. Les produits bio sont légèrement mieux dotés en minéraux que les produits issus d'une agriculture intensive. La viande de bœuf en bio est plus riche en fer, et le beurre en oméga 3. En effet, les animaux sont élevés à l'herbe qui est la meilleure source alimentaire d'oméga 3 que l'on peut trouver.
- **Augmenter les apports calciques** en servant un minimum de fromages. La bio garantit un respect du produit qui permet d'obtenir un produit de qualité. Les produits fondus contiennent très peu de calcium, voire sont « anti-calcémiant ». Il faut privilégier le lait entier au lait demi-écrémé, et des laitages nature ou du fromage. Le lait entier est le seul produit qui contienne de la vitamine D souvent déficitaire. Comme cette vitamine est celle qui permet de fixer le calcium, le lait entier n'est pas une erreur diététique. Le goût du lait entier bio est d'une grande qualité gustative. (Penser à la subvention ONILAIT.)

La Bio en restauration collective est un moyen de mieux atteindre les objectifs du PNNS

La bio est un bon moyen de répondre aux objectifs du PNNS avec du pain aux céréales bio, des légumineuses pour l'apport en fibres, des légumes et fruits plus riches en vitamines (Pro A, B9, CV), en phyto-nutriments protecteurs et en minéraux (Mg *Magnésium*, Ca *Calcium* et Fe *Fer*). Les huiles végétales de première pression à froid permettent l'apport d'oméga 3 et 6 dans leur forme « cis » ainsi que de la vitamine E. Plusieurs études existent sur la viande (études ABARAC, AFSSA, Qlife...) montrant un meilleur apport en oméga 3.

Les recommandations du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition)

Quelques recommandations du GEMRCN dont s'inspire le PNNS :

- Rééquilibrer les apports en protéines animales et protéines végétales.
- Revoir les fréquences de consommation de certains plats protidiques :
 - servir au maximum 4 repas sur 20 contenant moins de 70% du grammage recommandé de viande, de poisson ou d'œuf. (100g de viande contient 20g de protéines soit 20%, un cordon bleu n'en contient que 12%, ce qui n'est pas assez d'un point de vue nutritionnel),
 - servir au minimum 4 repas sur 20 contenant 100% du grammage recommandé de viande non hachée,
 - servir au minimum 4 repas sur 20 avec du poisson ou une préparation à base de 70% de poisson dont le rapport P/L (Protéines sur Lipides) est au moins égal à 2

Les avis d'autres spécialistes

Le secteur médical recommande une diminution de l'apport en protéines. Si le grammage de viande est ramené à 70% et associé à des protéines végétales, on peut en profiter pour proposer des produits Bio.

Le Docteur Jean-Michel LECERF, Chef du service Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille a publié un livre intitulé « Manger autrement avec une alimentation alternative ». Selon lui, nous mangeons trop de viande et il propose d'être alternatif en en mangeant moins chaque jour ou moins souvent.

Pour Brigitte MERCIER-FICHAUX, peu de gens sont prêts à accepter ce message. En restauration collective où il est difficile de proposer des menus végétariens où le principe de base est d'associer des céréales demi-complètes avec des légumineuses (pois chiches, haricots, pois cassés...), produites partout en France, on peut recourir davantage aux protéines végétales des céréales complètes et des légumineuses en les associant à des plus petites quantités de viande ou de poisson.

Cette proposition faite aux gestionnaires et chefs de cuisine peut passer au niveau des convives, et elle rentre dans le cadre des menus du GEM RCN ayant 70% du grammage en viande ou poisson. Du point de vue de la saveur des produits, selon une étude de l'Agence bio, pour 75% des testeurs les produits bio ont une meilleure saveur.

Quelques exemples concrets d'utilisation de ces recommandations

Selon Brigitte MERCIER-FICHAUX, à Lorient, il existe tous les jours un menu bio végétarien, proposé au même prix qu'un menu standard. L'Institut Pasteur propose également tous les jours un repas végétarien.

Un menu végétarien bio coûte moins cher qu'un repas classique de moins bonne qualité et avec de la viande. Il est toutefois hors de question d'imposer un menu végétarien en restauration collective mais il est possible de proposer des menus mixtes, conviviaux, sur le principe d'une base céréale demi-complète avec un peu moins de viande.

Exemples de plats utilisant ces recommandations :

- pâtes demi-complètes aux légumes et au thon
- riz demi-complet à l'indienne avec du poulet
- gratin brocoli et jambon avec une céréale complète
- couscous, paella, pâtes bolognaises

De légères modifications peuvent être apportées en choisissant des légumineuses ou des céréales à base complète avec 70% du grammage de viande. Elles ne sont pas perçues par le convive si les produits sont bien cuisinés. Les cuisiniers apprécient de se réappropriier le travail de cuisine.

On peut utiliser d'autres céréales, cette fois, non locales tels que le quinoa ou le millet. Le quota de protéines végétales qui n'est pas présent dans les céréales blanches nécessite une complémentation avec des protéines animales et végétales.

Au niveau des desserts, il est possible de faire des desserts simples à partir de lait entier pour concilier un coût bas avec une qualité gustative intéressante.

De même, si l'on veut bénéficier du bio à moindre coût, une légumerie permet de travailler des produits bruts et réaliser des desserts simples avec des fruits bio locaux (pommes). On peut ainsi abaisser l'apport en sucre à 10% (alors qu'il est de 20% dans les produits industriels). Toutes ces propositions supposent de se donner le temps de fabriquer ses desserts pour en diminuer le coût.

Exemples de menus mixtes utilisant des produits bio et locaux avec leur prix

- 1) Salade de crudités, humos, pâtes demi-complètes aux légumes et au thon, clafoutis aux pommes et aux amandes → **coût estimé à 1,81€**
- 2) Soupe de chou-fleur aux lentilles corail, riz demi-complet et poulet à l'indienne, salade de fruits de saison aux amandes → **coût estimé à 1,45€**
- 3) Taboulé de quinoa (ou version originale et de terroir en mixant finement du chou fleur avec persil, légumes, céréales complètes), gratin de brocolis au jambon, flan à la noix de coco (le quinoa a été introduit en Maine et Loire français suite à une demande qui avait été mise en évidence) → **coût estimé à 1,65€**

Le calcul du coût de ces menus pour un enfant de primaire a été effectué à partir de prix « grand public » (les professionnels bénéficient de tarifs préférentiels). A noter, les apports protidiques de ces menus sont presque trop élevés, car le repas du midi doit fournir 40% des apports recommandés pour cette tranche d'âge.

En conclusion, il est conseillé de diminuer les grammages de protéines animales, d'augmenter l'apport en laitage et les protéines végétales et d'utiliser des produits bruts frais en entrée et au dessert. Avec ces recommandations, un menu bio ne coûterait pas plus cher. Et la bio apporte une grande valeur ajoutée au repas par la multitude de bénéfices mis en évidence.

Information postérieure au colloque :

A la date du colloque, le GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) n'était encore qu'une recommandation.

Maintenant, c'est officiel.

Le **Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire** et l'**Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire** ont été publiés le 2 octobre 2011 au Journal Officiel.

A destination des gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective (scolaire, universitaire, éducative, carcérale, militaire ...), ces documents prévoient les exigences qui doivent être respectées concernant la qualité nutritionnelle des repas.

Ces dispositions sont en vigueur pour les services de restauration scolaire servant plus de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année. Elles entreront en vigueur le 1^{er} septembre 2012, pour les autres.

Décret : http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/resto-coll_cle0cf97f.pdf

Arrêté : http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Journal_Officiel-restauration_collective_cle0491e2.pdf

Echanges avec le public (questions et remarques) :

- **La production d'huile de colza est-elle possible dans le Nord ?** Il existe du colza bio en France. Un développement en région pourrait peut-être être envisagé, à la suite des expérimentations menées en région sur la restauration collective bio.

- **L'huile de colza est d'un goût très fort, existe-t-il des huiles au goût moins fort ?** Il est préférable de s'y habituer. Ce sont des saveurs nouvelles à se réapproprier. Il faut introduire cette huile doucement en la mélangeant avec d'autres huiles pour commencer. Une huile de qualité ne peut avoir qu'une saveur agréable, sinon c'est qu'elle a mal vieilli.

- **Pourquoi recommander des céréales demi-complètes au lieu des céréales complètes ?** Le son, quand la céréale est complète, est très dur. Les fibres dures ne conviennent pas gustativement et empêchent l'assimilation des minéraux. De plus, un produit trop ferme ne convient pas à tout le monde. La céréale demi-complète possède des fibres moins irritantes. Sa couleur moins foncée est plus agréable visuellement.

- **Les déchets sont-ils estimés dans les cantines où l'on constate 20-25% de déchets ?** Les projets d'introduction doivent être accompagnés. Il n'est en effet pas conseillé d'introduire du bio sans anticiper, sans éduquer car les produits n'ont pas forcément le même goût (carotte avec plus de goût, radis plus piquant...). Les convives doivent avoir conscience des efforts d'adaptation à faire.

- **L'introduction de bio en restauration collective est difficile économiquement :** le coût peut-être atténué si l'approvisionnement se fait en circuit court, mais il y a un point de blocage avec les services sanitaires.

- **Vous proposez un menu à 1,65 € avec du quinoa de toute évidence originaire d'Amérique du sud. Quel en serait le prix s'il venait de France ?** Il n'est pas sûr que cela coûte plus cher. L'économie de transport peut atténuer le coût d'une main d'œuvre française plus chère.

- **Avec une réduction du grammage de la viande, ne risque-t-on pas un déficit en acides aminés (AA) du type lysine ou tryptophane ?** Non, les protéines sont composées d'AA. La viande carnée est composée de 8 AA dans les bonnes proportions. Si l'on diminue le grammage, les 8 AA sont toujours présents mais en plus petites quantités. L'association aux céréales est intéressante à ce niveau. Cependant, il ne faut pas supprimer toutes les protéines animales. Le végétarisme n'est pas conseillé aux enfants en pleine croissance. Avec 70% du grammage de viande carnée et des produits laitiers, il n'y a aucun risque, les AA sont bien équilibrés.

- **Ne peut-on pas trouver la lysine par ailleurs ? N'est-elle pas synthétisée autrement ?** La lysine est un AA essentiel à la vie. Les céréales en contiennent moins que les légumineuses. Dans un menu associant céréales et légumineuses, les AA sont en bonnes proportions.

L'œuf est un élément protidique essentiel. L'œuf bio n'a pas de surcoût et il possède des avantages nutritionnels (oméga 3, caroténoïdes...). L'œuf est peu servi en restauration collective à cause de l'aspect hygiène. Pourtant, un œuf bio est moins sujet à la salmonellose car les volailles sont en meilleure santé, elles bénéficient du plein air, picorent de l'herbe...

Le lait et les œufs en bio en dessert sont très bons. Le soir, un œuf peut être servi par exemple pour un repas végétarien. Plus l'alimentation est variée, plus on est certain de trouver la lysine.

On la trouve également dans les algues mais c'est un produit difficile à faire passer en restauration collective.

- **On préconise des fruits comme dessert, mais ils sont indigestes en dessert car ils produisent des gaz difficiles à digérer.** Effectivement il vaut mieux manger le fruit avant le repas mais tout ne peut pas être modifié d'un coup. En cas de problèmes digestifs, le fruit peut-être mangé avant ou être proposé cuit (par exemple pommes au four).

- **En tant que consommateur, faut-il privilégier le logo AB ou le logo européen ?** Si l'on veut privilégier la bio locale, il vaut mieux privilégier le logo AB mais le logo européen donne toutes les garanties. Les cahiers des charges AB et européen sont identiques, le logo AB n'est pas plus strict. L'origine doit être indiquée sous le logo européen.

- **Que penser de l'huile de palme dans des produits bio ?** L'huile de palme est utilisée en bio car c'est une huile moins chère, de qualité de conservation exceptionnelle, qui ne s'oxyde pas. Le gras de palme dans la biscuiterie bio permet d'atteindre un prix raisonnable. L'huile de palme est riche en acides gras saturés mais pas plus que le beurre, le saindoux ou l'huile d'arachide. Les acides gras naturels ne sont plus pointés du doigt. Les mauvais gras sont les « trans », présents dans les produits industriels.

Le reproche qui est fait à l'huile de palme est celui de la déforestation. En bio, historiquement et culturellement, cette huile est utilisée depuis 50 ans car elle supporte bien la cuisson. La filière bio de palme est écologique et éthique, contrairement à l'huile de palme conventionnelle industrielle.

Pour les fritures, on peut utiliser une huile de friture bio à base de tournesol oléique disponible en France.

- **Concernant le problème de pollution des sols par l'agriculture, existe-t-il des arguments scientifiques pour le bio ?** Dans le cahier des charges, il est fait référence à une obligation de moyens. Pour plus d'informations à ce sujet, il faut aller sur les sites Internet de l'AFSSA et de la DGCCRF. Concernant la contamination des aliments bio par des produits chimiques, la proportion d'aliments ayant pu être contaminés est très faible (une étude estime à 6% la contamination accidentelle par des résidus de pesticides).

- **Quand les pulvérisateurs de l'entreprise Monsanto seront-ils éliminés des établissements scolaires agricoles?** Dans le programme scolaire, des référentiels amènent les élèves à conduire des réflexions sur les pratiques agricoles. Les organismes scolaires n'ont pas pour objectif de dire si l'étudiant doit choisir l'agriculture bio, raisonnée, intégrée ou conventionnelle. C'est à eux de se faire leur propre opinion en fonction du contexte, de leur sensibilité... Les éléments sont juste posés.

Parmi les trois sites de production des lycées agricoles de la région, Arras est en production végétale en agriculture durable en limitant le plus possible les intrants. Radinghem est en élevage, en

produits laitiers et ovins. Les ovins seront bientôt conduits en agriculture biologique et le laitier en traditionnel. Dans l'Audomarois, les légumes sont bio. L'idée est d'amener les jeunes à réfléchir sur le type d'agriculture.

Par ailleurs, il faut faire attention aux clichés. Produire en Bio ne veut pas dire que l'on ne protège pas les plantes. En Bio, il existe des produits alternatifs. On verra donc toujours des pulvérisateurs.

- Concernant la certification bio, quel crédit accorder aux GMS par rapport aux magasins spécialisés bio ? Le cahier des charges est le même en GMS ou en magasin spécialisé. La différence se situe plutôt au niveau de l'éthique, de la relation avec les producteurs et de l'origine des produits.

- La bio en restauration collective a-t-elle une résonance sur la famille, sur les parents ? Les retours sont à hauteur de la hauteur des informations transmises par les actions de communication et de sensibilisation. Par exemple, dans un village breton, il y a eu un impact pour un boulanger bio car les enfants et les parents avaient été sensibilisés à la qualité du pain. Proposer des petites conférences aux élèves et aux parents peut avoir un impact, pouvant pousser, par exemple, des supérettes à se fournir en bio pour fournir la restauration collective. Une commune peut installer un agriculteur bio pour assurer la production pour la restauration collective. En Bretagne, on compte une dizaine d'exemples de ce type.

- A propos de la thématique des circuits courts, comment peut faire une cuisine centrale agréée du point de vue de la réglementation ? Pour le lait et les produits animaux, le producteur doit posséder un agrément sanitaire. En revanche, pour les fruits et légumes, une légumerie et une démarche HACCP (et marche en avant) sont suffisantes.

Témoignages :

- Concernant les déchets, il faut utiliser des outils de communication tels que des animations (exemple de l'association Graines de Saveurs sur le pain) : il faut être vigilant à la façon dont les élèves se servent. Si le pain est en début de chaîne, les élèves se servent trop et il y a beaucoup de restes. Par contre, si les élèves ont le droit de se resservir, ils prennent moins de pain au départ.

Par ailleurs, une animation avec un producteur de blé recrée le lien producteur/consommateur et il n'y a plus de déchet.

- L'entreprise Cinq GE : cette entreprise régionale propose des produits bio locaux de 4^{ème} gamme (pommes de terre, carottes...). Le surcoût entre les légumes bruts et les légumes 4^{ème} gamme proposés est d'environ 60%.

- La clé pour la sensibilisation, c'est la communication (exemple de la commune de Flers en Escrebieux) : cette commune a introduit du bio dans ses cantines depuis 5-6 ans. La communication

avec les outils d'A PRO BIO est performante. Cependant, il faut renouveler en permanence communication et sensibilisation pour toucher les nouveaux convives.

- **Attention à ne pas confondre végétarisme et bio** même si dans la bio on retrouve la biodiversité donc avec une multitude de légumes anciens. Il est intéressant de faire découvrir la bio par des animations, des stands pour introduire petit à petit d'autres aliments et d'autres saveurs. La préparation du convive permet la réussite du projet. Les retours sont très variables selon les établissements. Les enfants doivent saisir l'enjeu et respecter l'aliment. La bio rééduque : on explique ce qu'est l'aliment, comment il est produit et ce qu'il apporte.

« Achat public et circuits courts dans les procédures de marchés publics » - Edouard Clot, avocat à la cour, cabinet Earth avocats, dédié à l'accompagnement des projets publics



Edouard CLOT traite de la problématique de l'agriculture biologique et des marchés publics notamment du point de vue de la réglementation, afin de comprendre comment introduire en toute sécurité des produits bio de circuit court.

Objectif de la présentation

Si l'introduction d'un critère de proximité géographique est strictement interdite pour privilégier une offre bio locale, le Code des marchés publics s'est modernisé. Il offre aujourd'hui toute une palette d'outils qui constituent autant de vecteurs susceptibles de favoriser l'offre bio (groupements de commandes, allotissement, procédure adaptée avec négociation, accord-cadre et / ou marché à bons de commandes, critères d'attribution en matière de performances environnementales, variantes...). Acheter bio exige de la part des acheteurs publics un investissement très important en amont (une définition des besoins très précise, une connaissance approfondie des filières d'approvisionnement, notamment locales). D'expérience, nous savons que le niveau de qualité de ce travail amont est un facteur important de réussite d'une procédure d'achat public bio.

L'objectif de cette présentation est de montrer qu'il est possible, dans le respect des règles du Code des marchés publics, de favoriser l'émergence d'une offre locale et de dynamiser les circuits courts. Mais chaque procédure d'achat doit être modélisée de manière précise et fine, à la suite d'un travail amont de définition des besoins.

Le contexte

L'agriculture biologique en Nord-Pas-de-Calais bénéficie d'un Plan bio signé en novembre dernier, devant permettre de structurer la bio régionale. Il doit permettre, dans l'objectif des lois du Grenelle de l'Environnement, de doubler la surface agricole utile en bio de 0,5% à 1% d'ici 2012. C'est une véritable impulsion régionale que l'on retrouve également dans d'autres régions comme Rhône-Alpes. C'est un sujet d'actualité complexe et passionnant.

Du côté des chiffres, la région comptait en 2009, 4 280 ha de surfaces agricoles labellisées Bio, représentant 0,5 % du total. Le risque, quand l'offre locale est réduite, est que la procédure de marché public soit infructueuse. De même, une massification des commandes dans un groupement d'achat ne permet pas aux petits producteurs de répondre aux procédures.

Les grands principes de la commande publique

Il y a 3 grands principes immuables en matière de commande publique : la transparence des procédures, la liberté d'accès à la commande publique et l'égalité de traitement des candidats. C'est, au premier chef, à l'aune de ces principes que doit être appréciée la possibilité de prévoir des mécanismes favorisant les circuits courts dans les procédures d'achat public. Nous le verrons un peu plus tard dans cette intervention.

Si les pouvoirs publics, via le Grenelle de l'environnement, et certaines circulaires, incitent à favoriser les circuits courts, il convient d'être extrêmement prudent sur le plan juridique. D'une manière générale, le principe d'égalité de traitement des candidats fait obstacle à ce que l'on « favorise » les produits locaux et circuits courts par rapport aux autres fournisseurs de produits biologiques. La « préférence locale » dans l'achat public est illégale au regard des règles de la commande publique et expose les collectivités qui la mettent en œuvre dans la procédure d'achat public à une annulation de leurs marchés en cas de contentieux.

L'agriculture biologique d'un point de vue juridique, de quoi parle-t-on ?

Le label français « AB » (Agriculture biologique) et le label européen « Agriculture biologique » permettent d'identifier des denrées issues de la « *production biologique* », définie par le règlement CE n°834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques comme :

« un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut-degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal, une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels ».

De tels labels caractérisent des produits respectueux de l'environnement et constituent des spécifications techniques en matière de développement durable.

Dans les marchés publics, on ne peut pas imposer le label AB. On parle de « label AB ou équivalent ». On pourrait imaginer une entreprise qui respecterait ces démarches mais qui ne serait pas labellisée. Dans le cadre de la remise d'une offre à une procédure d'achat public, elle pourrait démontrer que les produits prennent en compte la dimension du développement durable par tout autre moyen que la production d'un label AB.

Il existe d'autres labels, références, référentiels

- *Référentiel commerce équitable* : ce référentiel ne répond pas à un cahier des charges et n'est pas un label. Il ne peut donc pas être une référence juridique susceptible de faire émerger une offre plus locale ou des objectifs de développement durable. Le commerce équitable n'est pas comparable au bio sur un plan juridique.

- *Référentiel agriculture raisonnée* : ce référentiel répond à des règles très précises (décret du 25 avril 2002) : les modes de productions consistent en la mise en œuvre par l'agriculteur de moyens techniques conformes aux exigences du référentiel agriculture raisonnée (bien-être, santé au travail, respect de l'environnement). La certification agriculture raisonnée permet l'identification de ce référentiel. On peut imaginer de demander de spécifier des spécifications techniques qui fassent référence à ce référentiel de l'agriculture raisonnée.

L'introduction de bio dans un marché public

L'article 48 de la loi 2009-967 du 3 août 2009 du Grenelle de l'Environnement fixe à l'Etat comme objectif « *de recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers, **des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale*** ».

Cet objectif est consacré par une circulaire du **2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.**

Les différents stades de prise en compte du développement durable (et donc des produits biologiques) dans l'achat public

La prise en compte du bio dans l'achat public peut intervenir à différents stades :

1) Dans la définition des besoins (art 5 du CMP) :

Lorsque l'on a une procédure à lancer, il faut se poser la question de l'introduction des produits biologiques et définir précisément sa stratégie et ses objectifs d'achat concernant ces produits.

2) Dans la définition des « spécifications techniques » des produits (art 6 du CMP) :

Ce sont les caractéristiques techniques des produits demandés. Ces informations figurent dans le CCTP (Cahier des Clauses Techniques Particulières).

3) Dans les conditions d'exécution du marché (art 14 du CMP) :

Ce sont les dispositions imposées au titulaire du marché dans l'exécution de ce marché. Il peut s'agir de contraintes spécifiques en livraison. Ce peut être aussi, par exemple, d'imposer des formations à la bio, des campagnes de sensibilisation, des visites de centres de production ou d'un atelier d'une boulangerie qui fabrique du pain bio... Ces conditions d'exécution doivent toujours être en lien avec l'objet du marché.

4) Dans les critères de sélection des offres (art 53 du CMP) :

On demande au candidat de s'engager sur une démarche de développement durable. La bio témoigne d'une démarche environnementale, conforme à l'objectif du développement durable.

Comment mieux ouvrir l'accès des fournisseurs locaux en matière de bio à l'achat public de denrées alimentaires ?

La Loi de Modernisation Agricole du **27 juillet 2010** inscrit l'objectif de développement des circuits courts.

Or il y a interdiction de préférence géographique dans la règle du CMP.

En principe, la proximité du lieu de production ne peut, ni constituer un critère d'attribution, ni être imposée au titre des conditions d'exécution du marché de manière explicite et directe dans le DCE (Dossier de Consultation des Entreprises) du marché public.

Les principes de la commande publique interdisent que soient pris en compte des critères liés à l'implantation géographique des prestataires candidats (CE, 29 juillet 1994, *Cne de Ventenac-en-Minervois*, req. N°131562).

Par contre, on peut indiquer que l'on a une préférence pour une offre plus locale en montrant que c'est une condition nécessaire à la bonne exécution du marché. Cela est possible pour des denrées extrêmement périssables où la qualité gustative dépend de la fraîcheur des produits et donc des délais de livraison. Le critère de l'implantation géographique est donc à proscrire sauf pour des cas particuliers. Cela demande une appréciation au cas par cas.

(Ex : pour le pain, on peut imaginer organiser des visites des élèves sur le lieu de production. C'est un biais pour faire émerger une offre plus locale.)

Quels sont les outils alternatifs pour développer les circuits courts ?

1. L'allotissement

L'allotissement permet de susciter la plus large concurrence possible. Selon l'article 10 du CMP, il y a une obligation de scinder le marché en différents lots distincts, correspondant aux différents produits ou prestations objets du marché. Plus il y a de lots, plus l'offre locale est favorisée dans la mesure où cela permet aux petits producteurs de répondre.

Ainsi, l'idéal est de privilégier des lots spécifiques : (exemple : lots bio, lots équitables, lot « légumes de saison », lot « volailles fermières »). Cela permet de ne pas restreindre les possibilités de réponses aux seuls candidats capables de fournir tous les types de produits (par ex : à la fois bio, équitables, conventionnels...).

La technique des petits lots :

Dans le cadre d'un marché à procédure formalisée comprenant plusieurs lots, il est possible de recourir à **une procédure adaptée** :

- Pour les lots inférieurs à **80 000 euros HT** dans le cas de marchés de fournitures et de services ; et ce, même si le montant global du marché dépasse les seuils de procédure formalisée.

Néanmoins, le montant cumulé des lots passés en procédure adaptée ne doit pas excéder **20 %** de la valeur de la totalité des lots. Dans le cas où un minimum et un maximum sont fixés (marché à bons de commandes), les **20 %** s'appliquent au montant minimum du marché.

Concrètement, si les conditions sont réunies, le lot à passer en procédure adaptée ne figure pas dans l'appel d'offres du marché et fait l'objet d'un MAPA (Marché à procédure adaptée) séparé.

2. Le choix de publicité

L'AAPC (Avis d'Appel Public à Concurrence) peut être inséré dans des publications locales, si cela n'est pas discriminatoire.

Dès lors, et toujours dans le but de permettre aux producteurs locaux de soumissionner, l'acheteur public pourrait recourir, en sus des publications obligatoires, à des supports de publicité locaux, mais également des supports spécialisés en matière d'agriculture biologique.

3. Les systèmes de préférence

Le système de préférence (article 53-IV du CMP) permet de privilégier l'offre d'un groupement de producteurs agricoles lorsqu'il y a égalité de prix ou d'offre avec un autre candidat.

Une réforme du code en cours de préparation élargirait le droit de préférence de l'article 53-IV notamment au profit des producteurs ou groupements de producteurs agricoles.

Toutefois, il subsiste un doute quant à la compatibilité de cette disposition avec le droit communautaire de la commande publique.

Information postérieure au colloque :

A la date du colloque, la réforme du Code des marchés publics était encore en discussion au sein du MINEFE (Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie). Un décret portant modification du Code a finalement été adopté le 25 août 2011. In fine, les pouvoirs publics ont choisi de ne pas élargir le droit de préférence. Toutefois, la promotion des circuits courts pour l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture est dorénavant permise grâce à l'introduction d'un nouveau critère de sélection des offres à l'article 53 du Code des marchés publics, portant sur « *les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture* » (Décret n° 2011-1000 du 25 août 2011 portant modification du Code des marchés publics).

4. Les critères de sélection des offres

❖ Critère du bilan carbone ?

Difficultés pour la mise en œuvre d'un tel critère :

- risqué au regard de l'objet du marché (le critère doit être lié à l'objet du marché),

- risque que les candidats, notamment les petites entreprises, ne soient pas en mesure de répondre car incapables de calculer leur bilan carbone.

Toutefois, ce critère a été utilisé par la ville de Strasbourg (sous-critère du critère « développement durable ») : les candidats devaient remplir un tableau retraçant des menus types en y indiquant pour chaque produit le mode de transport utilisé et le nombre de kilomètres parcourus.

❖ Critère du délai de livraison ?

Un tel critère peut permettre de favoriser indirectement les producteurs locaux : en prévoyant des délais de livraison relativement courts, *de facto*, les producteurs se situant à proximité et pouvant donc matériellement exécuter plus rapidement la prestation, se trouveront avantagés.

Ce critère doit cependant être impérativement lié à l'objet du marché afin de ne pas être censuré par le juge administratif.

- Exemple d'un marché de fourniture de produits alimentaires : l'exigence posée par l'acheteur public d'être fourni, de manière régulière, en produits frais et qualitatifs, sur le plan nutritionnel et gustatif, permettrait de mettre en concurrence les candidats sur la base du critère du délai de livraison relativement court.
L'appréciation du délai n'est pas uniquement le temps de livraison mais plus particulièrement le temps de livraison du produit à partir de son emballage et de son conditionnement.

❖ Critère de la qualité ?

Ce critère « qualité » pourra être décomposé en sous-critères, par exemple : la fraîcheur du produit, son aspect, son goût, ses qualités nutritionnelles, etc.

Tous ces sous-critères, exigeant un produit **frais**, dont les qualités nutritionnelles ne sont pas diminuées et qui doit être consommé dans les meilleurs délais, impliquent indirectement un délai de livraison relativement rapide.

Ainsi, un produit répondant à ces exigences qualitatives, nutritionnelles et gustatives proviendra, le plus souvent, de producteurs locaux (pain, fruits « fragiles », salades...)

- Exemple : pour certains fruits et légumes, la qualité des produits (notamment au niveau des vitamines) est susceptible de diminuer avec l'augmentation du temps entre la récolte et la consommation. Il est donc intéressant de prévoir un délai maximum autorisé entre la récolte et la consommation.

5. Le cas des groupements de commandes

L'enjeu est le suivant : en cas de marché à bons de commande passé par un groupement de commande, le principe d'exclusivité du titulaire sur les prestations du marché s'applique.

Donc si le marché passé par le groupement comporte certains lots dédiés à certaines denrées (bio), le pouvoir adjudicateur membre du groupement de commandes ne pourra pas passer un nouveau marché ayant le même objet (sauf exceptions très limitées par l'article 77 du CMP) .

Il en va de même pour les accords-cadres.

Par conséquent, dans le cadre des marchés lancés par un groupement de commandes, il convient que chacun des membres définisse très précisément ses besoins avant le lancement de la procédure de passation du marché.

Par ailleurs, la passation de marchés en groupements de commandes peut avoir pour effet d'écartier les petits producteurs ne pouvant disposer des capacités techniques, professionnelles et financières suffisantes. Un allotissement précis (éventuellement géographique) couplé avec la technique des « petits lots » peut être de nature à limiter cet inconvénient.

Echanges avec le public (questions et remarques) :

- Pourquoi parler de l'agriculture raisonnée alors que celle-ci devrait être le minimum de toutes les agricultures ? L'agriculture raisonnée est évoquée, car à l'instar du label AB, elle fait l'objet d'un certain nombre de référentiels réglementaires, ce qui n'est pas le cas des appellations « commerce équitable ».

- Comment fixer la durée des contrats ? La production agricole est longue, la conversion complexe, y a-t-il une vision à long terme pour le producteur ? Il est possible de fixer une durée courte assortie de plusieurs reconductions possibles. Exemple : un marché d'un an reconductible 3 fois, ce qui donne à l'opérateur une visibilité à 4 ans. La durée d'un marché doit être fixée en prenant en compte l'obligation d'une remise en concurrence périodique. En tout état de cause, s'agissant des marchés à bons de commandes et accords-cadres, leur durée ne peut être supérieure à 4 ans.

Chaque pouvoir adjudicateur peut faire ce qu'il souhaite. Il y a souvent des réticences aux marchés longs. On peut alors mener des expérimentations sur certains lots, afin de tester des durées plus longues de marchés.

- Au lieu de faire un marché bio, n'est-il pas plus facile de faire un marché d'insertion sociale ? L'insertion de clauses sociales peut être de nature à ouvrir l'accès des marchés à de petits producteurs. Mais c'est un moyen très détourné et cela ne peut constituer une technique d'achat de produits bio en circuits courts.

- N'est-il pas mieux de faire un lot bio ? Prévoir un ou plusieurs lots dédiés aux produits bio peut dans certains cas être plus efficace que fixer une part de bio dans chacun des lots du marché. Cela relève d'une stratégie d'achat, qui dépend de l'expérience et des retours sur de précédentes procédures propres à chaque pouvoir adjudicateur.

- **Pour le prix, il faut un prix de référence !** Il existe des mercuriales et des cotations spécifiques en bio. Il faut contacter le Service des Nouvelles des Marchés.

- **Dans les critères de préférence des offres, comment faire figurer le critère goût ?** Dans les critères de valeurs techniques, on peut faire appel à l'utilisation des SOQ (Signe Officiel de Qualité) et prévoir des dégustations. Pour assurer la transparence dans l'appréciation du goût, il faut faire un effort particulier dans la définition précise des conditions dans lesquelles la dégustation va se dérouler et des critères applicables à la dégustation. Les modalités prévues pour la dégustation doivent assurer une parfaite comparabilité des offres, afin de se prémunir contre un manquement au principe d'égalité de traitement des candidats.

- **Existe-t-il des structures capables d'assister les PME à formaliser leurs propositions de service en réponse à des appels d'offres?** Les PME ont, en effet, plus de difficultés à adapter leurs propositions de service aux exigences liées aux clauses et critères de performance en matière environnementale. Les pouvoirs adjudicateurs peuvent jouer un rôle de pédagogie auprès des fournisseurs, afin d'expliquer leurs choix de modélisation de DCE, et d'attirer leur attention sur les orientations stratégiques définies pour leurs procédures d'achat en matière de bio. La clarté et la précision dans les DCE jouent également un rôle important.

Des structures telles qu'A PRO BIO, qui représente l'ensemble des collèges d'acteurs de la bio dans la région, ont également un rôle à jouer dans l'information des fournisseurs pour les aider à adapter leurs offres commerciales aux exigences des pouvoirs adjudicateurs en matière de bio.



Table ronde : Comment l'offre régionale peut-elle répondre aux contraintes de la restauration collective ?



Intervenants de la table ronde (de gauche à droite) :

Brigitte MERCIER-FICHAUX, Diététicienne

Yves CARPENTIER, Directeur Général, CEVINOR

Thierry DECOSTER, Gérant, Saveurs et Saisons Le Fournil Bio

Jérôme PIERSON, Chef de marché Réseau traditionnel, Fort&Vert

Thomas VITOUX, Chef, Centre Hospitalier du Quesnoy

Christian DURLIN, Membre de la Chambre d'Agriculture

Benoît CANIS, Membre du GABNOR (Groupement des Agriculteurs Biologiques du NPDC)

Ignace GUEGUEN, Animateur Restauration collective, Norabio

Animation : Danièle PLOUVIER, responsable d'A PRO BIO

La table ronde a réuni un représentant de la restauration collective, des représentants des filières pain, viande bovine, fruits et légumes et des représentants des agriculteurs afin de débattre de l'offre régionale bio pour la restauration collective, son organisation, ses freins et les leviers à mettre en place pour la développer, et des pistes pour amener de nouveaux agriculteurs à la bio grâce à la restauration collective.

La synthèse suivante reprend le contenu des interventions et du débat avec les participants.

Fonctionnement d'une restauration collective publique d'Etat

Le cas pris en exemple est celui du Centre Hospitalier du Quesnoy, représenté par son chef de cuisine, Thomas Vitoux

Le Centre Hospitalier sert 700 repas/jour en liaison froide. Il propose du bio depuis 2009 avec des repas à thème dans le cadre du développement durable. Pour Thomas Vitoux, l'approvisionnement en produits bio nécessite une adaptation. Dans le cadre du marché public, les produits sélectionnés sont les produits les plus disponibles pour faire un lot bio. L'approvisionnement en produits bio et locaux est plus difficile. D'une part, cela demande beaucoup d'investissement car il y a généralement un fournisseur par produit. Concrètement, chaque producteur doit être contacté par téléphone, en s'y prenant bien à l'avance (1-1,5 mois). C'est une démarche qui n'est pas formalisée. D'autre part, certains producteurs ne livrent pas et il faut prévoir un déplacement.



Présentation des structures représentées par les intervenants, contraintes et leviers de leur point de vue



Norabio est une coopérative agricole, un outil créé par les producteurs qui dispose de 7 salariés, dont 6 équivalents temps plein.

Ignace Gueguen travaille sur la structuration de la demande et la logistique. En effet, beaucoup de questions peuvent être résolues par le groupement des commandes et l'optimisation des flux logistiques. Norabio propose une offre de 1 000 produits bio favorisant le local, en association avec différents partenaires. Aujourd'hui, la coopérative est opérationnelle sur la base d'un catalogue, avec comme logique de travailler ensemble, en valorisant le local. Elle ne souhaite pas vendre des produits qui viennent du sud de la France. Elle travaille par rapport à une éthique (Norabio, Biocoop). Le but est de trouver le bon équilibre pour assurer et avoir suffisamment de commandes pour développer les activités de production. Norabio est un outil collectif qui mutualise les efforts de chacun pour être opérationnel, favoriser le bio, le local (circuits courts) en mettant cet aspect en avant pour se différencier des concurrents.

La commande publique n'est pas un frein. C'est un outil, car se regrouper permet de répondre si le lot ou le marché est en bio. La plateforme Norabio s'est donnée une charte éthique : même s'il est moins intéressant en termes de bénéfices de placer des produits locaux, ils sont placés en priorité.

FORT&VERT est une société privée, située à 1km du lycée agro-environnemental en plein cœur de la région Nord-Pas-de-Calais, spécialiste des fruits et légumes bio (frais, 4^{ème} et 5^{ème} gammes). Jérôme Pierson explique que le rôle de l'entreprise est



de rassembler l'offre et la demande en produits bio. La restauration collective représente un circuit de vente.

FORT&VERT commercialisera 1 000 tonnes de produits cette année qui proviennent des environs d'Arras. Son idée est d'offrir une variété de produits en fruits et légumes qui permettent de constituer des repas équilibrés et variés. FORT&VERT travaille avec d'autres producteurs de France selon les saisons. Un salarié est spécialisé sur la restauration collective.

Les contraintes font que les produits bio en restauration collective sont chers. Le coût d'approche vers la cuisine est un facteur handicapant car les volumes ne sont pas très élevés pour un opérateur. Une commande de 100 kg génère un coût trop important à supporter, 300 kg est plus intéressant. De même, les semaines bio ne sont pas intéressantes dans la mesure où elles ne permettent pas un lissage. Si l'on ajoute l'absence de commandes pendant les congés scolaires, une opération spot ne permet pas de structurer et de contractualiser avec les producteurs.

CEVINOR est une coopérative qui travaille en bio et en conventionnel. Elle collecte des bovins en région et en fait la commercialisation vers la transformation. La part de bio représente 2% des éleveurs et du volume travaillé. La filiale Agriviandes répond avec de la viande de qualité pour la boucherie et développe une activité vers la restauration collective. Pour Yves Carpentier, le produit régional est complémentaire des produits bio.

Cevinor a mis en place avec A PRO BIO une démarche pour approvisionner la restauration collective avec 12 établissements.

Le retour est très positif, avec 600 kg de viande vendus et de nouvelles livraisons pour une 2nde opération à l'occasion du Printemps bio. Elle concerne 3 établissements de plus que la première fois, ceci grâce au bouche à oreille. Cevinor a répondu à quelques appels d'offre mais elle a été déboutée à cause du prix.

Aujourd'hui, Cevinor souhaite proposer des opérations phare, à savoir 5 opérations spots, sur 12 semaines, et être en capacité d'approvisionner les établissements qui le souhaiteront. A terme, la volonté de la coopérative est de développer une offre régulière sur l'année. Pour l'instant, celle-ci est mono-produit « viande bovine », issue des élevages laitiers car la production laitière est plus avancée. Il n'existe pas actuellement d'offre en porc ou viande de bœuf à cause du manque d'intrant alimentaire (céréales), qui est, de plus, cher. On peut envisager une contractualisation sur du long terme si on arrive à trouver des marchés.



Saveurs et Saisons, le Fournil Bio

Thierry Decoster : « Il faut y aller ! Pourquoi n'y va-t-on pas ? » La restauration collective est le véritable enjeu de demain.

Saveurs et saisons, ce sont plusieurs activités : magasin, boucherie, pain...

Pour Thierry Decoster, le pain est symbolique et il faut le faire bien. Saveurs et Saisons existe depuis 15 ans, avec au départ une boulangerie bio de 70m². A l'époque, il fallait oser et cela a réussi. Aujourd'hui, Saveurs et Saisons a monté un nouveau fournil, permettant de faire du bio de façon lente, dans une

démarche sociale et environnementale. Actuellement, le fournisseur fait travailler 10 personnes avec 60 quintaux de farine, l'objectif étant de tripler cette production. Pour gagner, il faut mettre les moyens sur les produits mais surtout sur la transmission pédagogique.

Le point de vue des agriculteurs sur le développement de la filière restauration collective



Au GABNOR, représenté ici par Benoît Canis, les agriculteurs pensent qu'il est temps de changer d'échelle pour pouvoir s'organiser. Il faut construire la demande collectivement, remettre du lien humain et travailler à l'échelle d'un territoire. La bio est un projet pour changer les sociétés. L'acte d'achat permet de tirer toutes les ficelles et d'avoir un poids sur les habilités sociales et environnementales. Il faut massifier la demande pour massifier l'offre. Il faut étaler la demande dans le temps pour planifier l'offre. Le marché public doit permettre de sortir de cette micro-échelle. On recense 219 producteurs au 31 décembre 2010, il reste 12 000 producteurs à séduire : il y a donc du potentiel. En raccourcissant les circuits, on valorise les produits à un prix qui reste correct. Territoires et collectivités sont gagnants. On protège l'eau, on sauve l'emploi et on maintient le développement local... Les producteurs bio demandent à être rémunérés pour leur travail environnemental. L'économie ne doit pas être faite sur la matière première.

La Chambre d'Agriculture se préoccupe de l'approvisionnement en local des restaurants scolaires depuis 10 ans, grâce au travail du Comité de Promotion (Corinne Tellier). Pour Christian Durlin, concernant les produits bio, les agriculteurs ne font pas le marché, ils le suivent. Ce marché n'est pas captif, c'est le devoir de l'agriculteur de s'intégrer dans un marché. L'agriculteur a besoin de standardisation, de logistique, de plateforme. La Chambre d'Agriculture est impliquée pour améliorer les techniques de production. Selon Christian Durlin, on va vers une spécialisation et une intensification de l'agriculture bio. Le Comité de Promotion met en lien les produits bio régionaux et la demande.



La Chambre d'Agriculture a fait le choix non pas de développer une cellule bio mais d'avoir dans chaque filière un complément sur l'agriculture bio pour des économies d'échelle sur le travail technique et sur le transfert de savoir. L'activité bio ne doit pas être une niche. Il faut faire des ponts entre le conventionnel et le bio (conversion partielle).

Massification et planification : deux leviers pour développer la filière restauration collective

Alors que pour Thomas Vitoux, l'engagement sur la durée est un problème (de ce fait, l'introduction de bio est ponctuelle au Centre Hospitalier), c'est un point majeur pour les fournisseurs de la restauration collective et pour les producteurs. Pour Benoît Canis, il faut planifier sur des lignes de produits et contractualiser pour s'organiser. Il faut également que la demande soit forte pour mettre en route de nouveaux producteurs et de nouvelles surfaces. Il faut aussi une

demande cohérente pour organiser une offre cohérente. Les agriculteurs savent maintenir des prix moyens à qualité égale. Comme Jérôme Pierson, Benoît Canis souligne qu'on a eu besoin d'événements spot, mais que maintenant la structuration nécessite de la régularité et de la lisibilité.

Pour rebondir, Brigitte Mercier-Fichaux indique que la région Bretagne est en avance. Le volume de carottes en restauration collective est connu. Les références utilisées sont celles de l'année précédente.

Quels produits bio utiliser pour faire levier et encourager le montage d'une filière ?

D'après Céline Lecoeur, les principaux produits recommandés sont le pain, la viande et les fruits et légumes (ce sont en fait ceux des filières représentées à la table ronde). Pour Jérôme Pierson, les carottes râpées, les pommes, la salade, les radis, les fraises... sont des produits simples qui plaisent. Pour les fruits et légumes, il faut travailler selon les saisons.

Les fournisseurs sont là, quelle que soit la filière, pour aider les restaurants collectifs à s'approvisionner en bons produits au bon moment.

Prix des produits bio et restauration collective

Selon Christin Durlin, le prix du bio est un critère important : le prix du bio doit être ajusté à la demande du marché public de restauration collective. Pour cela l'agriculture bio doit s'intensifier et il faut réfléchir à un accompagnement.

Pour Benoît Canis, le produit bio est « dumpé » sur le plan environnemental et social par rapport au produit conventionnel. Le système n'est plus tenable dans les conditions écologiques actuelles. Il faut réformer, changer et améliorer les techniques mais en investissant massivement dans la recherche, la formation, la communication... La restauration publique est une opportunité pour favoriser l'engagement, afin de pouvoir construire un projet, les agriculteurs ne voulant pas renouveler les mêmes erreurs. L'alimentation doit retrouver un prix de marché qui intègre les aménités environnementales, sociales et écologiques. Elle doit être plus rémunératrice, car elle n'est pas à son juste prix aujourd'hui.

Pour Christian Durlin, l'aide publique est effectivement nécessaire pour faire bras de levier mais il faut le marché pour pouvoir vivre.

Face aux cuisines d'assemblage, à la réduction du matériel et du personnel, la bio est-elle capable d'intensifier ses pratiques, de s'industrialiser pour fournir par exemple des produits bio surgelés l'hiver ?

Pour Jérôme Pierson, personne n'a la bonne réponse à cette question. L'offre s'adapte-t-elle à la demande, la demande s'adapte-t-elle à l'offre ? Actuellement, tous les produits sont disponibles en bio (pas forcément en local), en surgelé, en 4^{ème} ou 5^{ème} gamme mais ces produits ne correspondent peut-être pas aux besoins des restaurants collectifs. La question est aussi de savoir ce que l'on veut : veut-on une légumerie ou veut-on travailler des produits transformés ? Tout le monde n'a pas la même opinion sur ce qu'il faudrait faire.

Existe-t-il une organisation entre les fournisseurs pour livrer plusieurs produits différents ?

Pour la livraison de son pain, Thierry Decoster est en lien avec Ignace Gueguen de Norabio, qui massifie l'offre. Le travail du Fournil Bio est de se mettre à côté, pour pouvoir être ensemble. Norabio regroupe les produits pour la logistique. En effet, la coopérative ne peut pas livrer que 30 kg de carottes !

Formation et sensibilisation

Thierry Decoster insiste sur la formation des équipes de cuisine. Il faut les mobiliser sur ce projet novateur de restauration collective bio. C'est ce qu'A PRO BIO fait en formant des publics relais partout dans la région.

Il faut également que les personnes voient ce qui se fait dans l'entreprise : « on a à faire comprendre ce qu'on fait, de l'intérieur » insiste Thierry Decoster. Pour Christian Durlin, le produit, c'est bien mais l'animation doit être faite en lien avec l'économie locale : la proximité crée du lien avec le consommateur.

Bio et local, Bio ou local ?

Pour Christian Durlin, il y a beaucoup de démarches sur le local ou sur le bio, « c'est bien que l'argent du contribuable revienne en région. Je préfère du local pas bio que du bio qui vient de loin. » « Le bio et le local, c'est préférable ! »

Témoignages :

Le problème des produits laitiers bio

Thibault Convain (Parc Naturel Régional des Caps et Marais d'Opale) intervient sur les produits laitiers bio. Le problème est qu'il n'existe pas d'intermédiaire, le lait est ou cru ou UHT. De l'autre côté, la cantine a l'habitude de travailler avec du lait UHT pour limiter le nombre de commandes, il y a donc besoin d'un travail dans les 2 sens. En effet, Benoît Canis explique que la filière lait a été industrialisée à outrance, il n'y a plus que le choix entre deux extrêmes : du lait très artisanal ou du lait très industriel. Il y a besoin d'aides de la Région pour structurer, faire une plateforme, pour regrouper. Grâce au regroupement opéré à Maroilles par exemple, il existe maintenant du Maroilles bio.

La Ville de Lille mène un projet de 50% bio en restauration collective d'ici 1-2 ans avec la volonté des élus de changer les pratiques

Christian Petit (Aqueduc Associés) indique qu'il s'agit d'une démarche de développement durable. Le but est d'améliorer les pratiques et la bio a une place prépondérante. Les offres futures intégreront le développement durable. S'il y a du bio, il sera pris dans les conditions de marché, sinon c'est le local qui sera prioritaire. Le but est d'attirer d'autres acteurs dans la démarche. C'est le bio d'abord, et si l'offre n'existe pas, ce sont les meilleures démarches qui sont prises en considération.

Opération « Manger autrement dans nos collèges » (Conseil Général du Pas de Calais)

Emmanuel Beugnet explique que le but est de proposer une liste de producteurs en bio et en produits locaux de proximité. L'idée est de fournir l'établissement en bio et si ce n'est pas possible, en produits locaux de proximité. Deux quinzaines sont organisées, au printemps et en septembre. Les établissements poursuivent l'opération. Cette année, 57 établissements scolaires se sont engagés.

20 % en bio et 50% en bio ou local au restaurant scolaire du lycée agricole de Radinghem

Dominique Aubine souligne que pour pouvoir avancer, il faut réunir, à la fois, la motivation des équipes et un projet d'établissement. Il préconise des formations qui facilitent l'approche des nouveaux produits et de l'organisation. Cela donne du sens au travail du personnel de cuisine, qui est prêt à intégrer de nouvelles contraintes.

Synthèses et conclusions



De gauche à droite : Jean-Louis ROBILLARD, Sophie BOUYER, Vincent WICKAERT, Danièle PLOUVIER

Vincent WICKAERT, Vice-Président et ancien Président d'A PRO BIO



Vincent WICKAERT remercie l'ensemble des participants, soulignant la forte participation et donc l'ambition donnée à la bio en restauration collective.

La restauration collective c'est possible, est-ce que c'est chose facile ? Cette journée vous a apporté les éléments clés pour y parvenir. Les professionnels de la bio, de leur côté, vous attendent et considèrent la restauration collective comme un levier de développement. Les élus montrent également leur forte volonté, en initiant et facilitant l'organisation des approvisionnements en produits bio et ceci par l'intermédiaire

d'interlocuteurs choisis pour leur implication dans la filière et prêts à vous aider. Il ne faut pas hésiter à les solliciter : A PRO BIO, le GABNOR et la Chambre d'Agriculture. Ces trois organismes sont le relais de vos actions. Il s'agit de la remise en question de la qualité de l'alimentation hors domicile de nos enfants. Vincent WICKAERT se déclare ravi de voir l'engouement suscité autour de ce colloque et cède la parole à Monsieur Jean-Louis ROBILLARD et Madame Sophie BOUYER, pour la conclusion de cette journée.

Jean-Louis ROBILLARD, Vice-Président Alimentation, Régionalisation de l'Agriculture, Ruralité du Conseil Régional du Nord-Pas de Calais



Jean-Louis ROBILLARD estime prioritaire que la production bio en région passe de l'avant-dernière place en France à la première place ! Il se réjouit ainsi que la DRAAF ait pris l'initiative de ce colloque bio et il remercie A PRO BIO d'en être la cheville ouvrière : cette journée est une réussite. Jean-Louis Robillard déclare que la volonté politique est le fait des acteurs, conjuguée à celle des élus. A l'issue de ce colloque, il est heureux d'avoir constaté qu'en région les possibilités de développement sont réelles.

Structurer simultanément une offre et une demande : cela a du sens de le faire ! Il y a, sans doute, plus de plaisir pour les cuisiniers à travailler des produits frais et bio, de qualité, plutôt que d'ouvrir des sachets de produits congelés. Il est urgent également pour l'environnement d'accroître les volumes de produits bio locaux. Mais c'est toute l'agriculture que nous devons tirer vers des pratiques agroenvironnementales pour lever les voyants rouges. Le Plan bio, c'est notamment l'action dans la restauration collective des lycées, c'est organiser les filières agrobiologiques en région. Il faut estimer les besoins pour aboutir à des conversions. A ce jour, il y a un potentiel de 8 000 ha à convertir. La profession agricole l'a entre les mains !

De l'argent public est disponible pour le développement de la bio en région, pour accompagner les engagements des entreprises et financer les structures qui aident la conversion des exploitations. Il est important de s'associer pour faire levier avec la restauration collective. Et par exemple un partenariat Région – Départements se construit. De notre côté, le bilan de l'action dans la restauration des lycées est en cours. Nous généraliserons ensuite l'opération au regard de ces conclusions.

Il est également nécessaire de coordonner l'ensemble des acteurs bio de la région. Une chef de projet a été nommée pour coordonner les acteurs en Région. Le projet de mise en place de pôles de gouvernance alimentaire dans les territoires devra faciliter une action concertée. Cependant, il nous faut accepter la progressivité dans la démarche de chacun vers cette agriculture bio et locale.

Sophie BOUYER, Directrice Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt du Nord-Pas-de-Calais (DRAAF)



Sophie BOUYER remercie A PRO BIO et son équipe pour l'organisation de la journée. C'est un travail important qui a demandé beaucoup de logistique. Elle remercie également le lycée pour son accueil et la qualité du repas du midi avec une multitude de produits bio locaux avec du goût et de la variété.

L'Etat confirme son intérêt pour la bio. Les collectivités sont des acteurs essentiels car ce sont les décideurs pour les repas en restauration collective scolaire depuis le primaire jusqu'aux lycées. Il est important de développer la synergie des actions au niveau de l'Etat avec la réforme de la PAC et la mobilisation de fonds nationaux et régionaux pour développer la structuration des filières biologiques. Le chemin est encore long à parcourir. Cependant, on sait que c'est possible avec les avancées déjà constatées.

L'enjeu, c'est le bio et le local. L'offre en bio existe désormais, de nombreux produits bio sont produits et fournis par nos voisins européens. Il s'agit maintenant de structurer des filières bio dans la région pour pouvoir répondre à la demande de la restauration collective en bio local et permettre également un retour économique au bénéfice de l'agriculture régionale.

La phase de lancement est une période charnière, qui doit être accompagnée par des visites d'exploitations, l'apport d'informations aux élèves, aux professeurs, ... A travers l'expérience d'un lycée (Radinghem), on constate que c'est possible mais que cela nécessite une forte mobilisation des équipes.

Les pistes de travail se développent. Il est à noter, qu'à travers le Réseau Rural et Périurbain co-piloté avec la Région, A PRO BIO a été désignée pour élaborer un guide d'approvisionnement pour la restauration collective en circuits courts pour répondre aux besoins des gestionnaires.

ANNEXES

Diaporamas de :

- Céline LECOEUR
- Brigitte MERCIER-FICHAUX
- Edouard CLOT

Les diaporamas seront prochainement disponibles sur le site d'A PRO BIO www.aprobio.fr