

il fait Bio dans mon assiette



Manger Bio en restauration collective, c'est possible !

Lettre trimestrielle d'information de la filière "Agriculture Biologique" en Bretagne

N°9 - PRINTEMPS 2008

ÉDITORIAL

Avec plus de 2.500.000 repas intégrant des produits Bio en Bretagne en 2007, 4% des repas Bio servis en restauration scolaire sont concernés. Ces chiffres sont éloquentes, mais bien loin encore des attentes nationales de 20% d'ici 2012.

Au delà des chiffres, l'objectif prioritaire est bien de consolider l'existant et d'accompagner la progression régulière de l'intégration d'ingrédients Bio en restauration collective, selon un rythme conforme aux contraintes des uns et des autres, prises en compte de manière globale.

La professionnalisation des acteurs de la filière Bio bretonne - vos fournisseurs - constitue et constituera un axe de travail prioritaire pour un développement harmonieux.

Tel est le rôle d'Inter Bio Bretagne et de ses partenaires !

Perspectives - Le point sur...

LE POINT SUR... La structuration et la professionnalisation des filières Bio en restauration collective

Le Grenelle de l'environnement fixait en fin d'année dernière un objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective en 2012. La structuration des filières Bio fait partie des moyens d'actions développés par Inter Bio Bretagne dans le cadre de la coordination régionale du dossier "Manger Bio en restauration collective, c'est possible !".

Un contexte porteur

Parallèlement aux objectifs du Grenelle de l'environnement, une circulaire du premier ministre à paraître sous peu prévoit d'introduire 15% de produits biologiques dans les restaurants collectifs de l'Etat, comprenant donc également les services déconcentrés dans les départements et les régions. Mais la part de produits Bio représente aujourd'hui au niveau national moins de 0,1% du secteur de la restauration collective (6 millions de repas servis sur 9 milliards au total au niveau national).

En Bretagne, le bilan des actions "Manger Bio en restauration collective" en 2007 est positif : **plus de 2.500.000 repas intégrant des produits Bio (dont 534.000 en 100% Bio)** ont été servis en région Bretagne, contre 1.500.000 en 2006 et 440.000 en 2003. Ce nombre de repas intégrant un ou plusieurs ingrédients Bio en 2007 représente un peu plus de 4% des repas pris en restauration scolaire en région Bretagne. **Soit, pour atteindre 20% en 2012 (13.000.000 de repas), une augmentation moyenne de 2.000.000 de repas par an sur 5 ans !** Ces chiffres parlent d'eux-mêmes : la réalisation des objectifs du Grenelle de l'environnement nécessite la mise en œuvre de **moyens adaptés** qui doivent prendre en compte de manière globale l'organisation et la structuration de la filière Bio, au risque sinon de favoriser l'importation des produits Bio consommés par nos enfants.

Suite ►

Philippe-André RICHARD
Président d'Inter Bio Bretagne



ABONNEMENT GRATUIT

Vous souhaitez recevoir votre prochaine lettre d'information par mail, permettant une rediffusion rapide à vos collègues et contacts, envoyez un message à :

virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr
(Objet : LTI par mail)

Transmise avec cette lettre d'information, une fiche technique "Les avantages des céréales Bio et semi-complètes" et un menu complet proposé par des cuisiniers de restauration collective

Structurer les filières : les moyens mis en oeuvre

L'objectif principal du programme d'action "Manger Bio en restauration collective" coordonné par Inter Bio Bretagne depuis 2002 est d'**assurer l'autonomie de la filière "Agriculture Biologique" par la mise en adéquation de l'offre avec les volumes, mais aussi avec les contraintes liées au marché de la restauration collective**. Afin de satisfaire cet objectif, la coordination des fournisseurs constitue un axe de travail aujourd'hui incontournable, notamment si on souhaite privilégier un approvisionnement local / régional.

La mise en place en 2008 d'un **observatoire régional de la restauration collective** constitue un autre moyen de structuration de filière. Le développement actuel (et futur) de la restauration collective Bio en Bretagne nécessite un outil qui permette notamment la planification de la production et de la transformation en mesurant à la fois quantitativement et qualitativement l'introduction d'ingrédients Bio.

Planifier les besoins en Bretagne pour encourager les conversions

En Bretagne, les professionnels Bio sont nombreux et proposent une gamme de produits diversifiée et complète. Mais l'accompagnement dans la création ou la consolidation de nouvelles filières est important, tout comme la sécurisation des approvisionnements (installation ou conversion des producteurs). L'approvisionnement de la restauration collective fait notamment apparaître une problématique liée aux légumes transformés (4^{ème} gamme : cru prêt à l'emploi / légumes lavés, épluchés, découpés, râpés...). Mais la raréfaction des légumeries dans les établissements et le déficit de personnel pour assurer cette tâche ne doivent pas nous faire perdre de vue que le message diffusé par la filière Bio doit privilégier le maintien et/ou la réintroduction des légumeries pour sauvegarder un approvisionnement des légumes en circuits courts et assurer la qualité et la fraîcheur des produits. Il s'agit donc de trouver **le juste équilibre** entre, d'une part, les principes éthiques liés à l'approvisionnement local et à la qualité des produits (favorisés par la présence de légumeries en interne des collectivités) et, d'autre part, la nécessité de trouver des solutions alternatives pour les collectivités ne disposant pas de légumerie.

Cette notion de juste équilibre se retrouve également dans **la définition d'une aire géographique d'approvisionnement** à la fois cohérente avec les valeurs de la Bio et réaliste par rapport à la disponibilité des produits, d'une part, et conforme aux contraintes de la restauration collective, d'autre part.

S'approvisionner localement : un juste équilibre à trouver entre deux tendances

Dans un contexte porteur, des acteurs économiques conventionnels (grossistes notamment) développent des gammes Bio sans se soucier parfois de l'origine géographique des produits distribués. A l'inverse, certaines démarches se replient sur des territoires de plus en plus petits (cantons, pays). Certains pensent donc que le rôle du producteur est de produire et celui du préparateur de fabriquer des produits conformes à la demande exprimée par le marché, tandis que d'autres défendent l'idée qu'il faut rapprocher le plus possible les lieux de production des lieux de consommation. **Un juste équilibre doit être trouvé entre ces deux tendances parfois extrêmes : Inter Bio Bretagne privilégie un approvisionnement Bio local / régional.**

Autre question en débat : jusqu'où la filière Bio doit-elle s'adapter pour satisfaire les demandes de la restauration collective (calibrage des produits, normes d'hygiène, prix, saisonnalité, gamme de produits, conditionnement) ? A partir de quand cette adaptation est-elle en contradiction avec les principes de la Bio ?

On notera également que l'amalgame est parfois fait entre les filières de proximité (géographique) et les circuits courts : dans une filière locale (au sens géographique du terme), il est bel et bien possible d'avoir autant d'intermédiaires que sur certains produits importés. **Dans ce cas, on a affaire à un circuit... long !**

Le rôle d'Inter Bio Bretagne est de faire en sorte que le développement des produits Bio en restauration collective se fasse de manière harmonieuse, dans le respect des principes du mode de production biologique et dans l'intérêt de la majorité des acteurs en place, y compris les convives. Dans un marché croissant, on peut considérer qu'il y a de la place pour tout le monde, à condition que le développement des uns ne se fasse pas au détriment des autres.

Dossier réalisé par Virginie FASSEL / Michael BÖHM

LA QUESTION

Quel volume d'ingrédients Bio dans vos menus ? Utiliser des ingrédients Bio en restauration collective ne signifie pas, comme on peut l'entendre parfois, qu'il faille absolument composer **un menu 100% Bio**. Bien au contraire, plusieurs formules sont possibles à côté de cette première option : des **plats Bio** et **l'intégration d'ingrédients ou produits Bio** (ex : viande, pain, fruit, produits laitiers...). Dans ce 3^{ème} cas de figure, il est alors plus simple de proposer une offre Bio tous les jours, régulièrement ou de temps en temps. De manière générale, **l'intégration régulière d'ingrédients Bio figure parmi les options les plus faciles à mettre en oeuvre**, tant du côté des professionnels de la filière Bio (planification de la production, régularité des commandes, professionnalisation...) que des acteurs de la restauration collective (réduction des coûts, facilité de mise en oeuvre, possibilité d'augmentation régulière des ingrédients Bio selon un rythme choisi, test de certains ingrédients tant du côté des cuisiniers que des convives...).

il fait bio dans mon assiette

GAB d'Armor
22

Collège de Plouha : une année d'expérimentation riche d'enseignements

L'introduction progressive d'aliments Bio, démarrée en 2002 par le collège Jean-Louis Hamon à Plouha, est passée en octobre 2007 à un cap supérieur. En effet, le collège a été retenu en tant que pilote dans le cadre de l'**expérimentation "Alimentation durable"** lancée par le Conseil général des Côtes d'Armor.

Depuis, **un repas Bio par semaine** est concocté pour les collégiens. L'approvisionnement est majoritairement local (boucherie Bio locale travaillant avec des éleveurs du département, maraîcher Bio local, grossiste situé sur la commune...). La forte implication des équipes (enseignante, cuisine, gestion) participe à la réussite de cette expérimentation.

Notons cependant, à l'issue de cette expérimentation, l'interrogation de maintenir un repas Bio par semaine ou d'**introduire un à deux ingrédients Bio régulièrement** pour concilier le temps de préparation culinaire pour l'équipe de cuisine et de préparation des commandes, pour le gestionnaire.

Maison de la Bio
29

Ville de Brest : un engagement récompensé par les Eco-maires

900 000 repas annuels - 6 000 repas jour

Depuis 2004, la MAB 29 accompagne et guide les élus vers **un choix de produits adaptés et une régularité dans l'intégration d'ingrédients Bio**.

La ville de Brest, par exemple, a rédigé son cahier des charges en 2006, incluant le mode de production Bio, et créé une commission (élus, société de restauration, MAB 29) qui vise à faire des bilans réguliers. L'objectif est de consolider les approvisionnements locaux en mettant en place une planification qui pourrait conduire à une contractualisation avec les producteurs et fournisseurs locaux. Une convention de partenariat identifie la MAB 29 comme **organisme ressource** : structuration des approvisionnements locaux, concertation entre les acteurs, planification, formation des équipes de cuisine.

A ce jour, le bilan de cette expérience pilote en France est positif ! Brest, la MAB 29 et la société de restauration souhaitent augmenter au prochain contrat la proportion d'ingrédients Bio.

FD CIVAM 35
35

Manger Bio tous les jours et toute l'année, c'est possible !

A Langouët, l'expérience menée depuis 2004 a fait ses preuves

Depuis plusieurs années, la municipalité de Langouët tâche de **mettre en cohérence ses actions avec les grands principes du développement durable**, et elle y arrive : école HQE*, rénovation en matériaux écologiques, lotissement écologique en bois et briques...

Sur cette commune de 600 habitants, **la cantine a aussi connu un changement majeur**. En 2002 et 2003, durant les travaux de rénovation, une société de restauration concédée réalisait les repas pour l'école. A partir de janvier 2004, l'expérience Bio a commencé. Les choix politiques de la collectivité ont permis de passer **tous les repas à 90% en Bio sur l'année** (le pain est pris chez le boulanger local), de créer un emploi à la cantine, **pour un budget global équivalent**. Le ticket repas pour les familles est resté identique. De plus en plus d'enfants restent à la cantine (+36% en 6 ans). En 2007, le coût de la matière première est de **1,71€ par repas et par enfant**.

*Haute Qualité Environnementale

GAB du Morbihan
56

Cap L'Orient : 10% des repas en restauration scolaire sont Bio !

Il était une fois un restaurant universitaire à Lorient qui décida de mettre en place des repas Bio...

Cette **démarche très novatrice en 1998** a trouvé un écho auprès des municipalités locales dès 2000. Au vu de l'engouement, la Communauté d'Agglomération du Pays de Lorient a mis en place un programme d'actions sur son territoire afin qu'**un projet territorial** soit créé.

10 ans après le premier repas Bio au RU de Lorient, le territoire de Cap L'Orient, où 15 000 couverts par jour sont servis en restauration scolaire, peut s'arguer d'avoir atteint la moitié des objectifs annoncés au Grenelle de l'environnement. En effet, **10% des repas servis sur ce territoire sont Bio**, avec 17 communes sur 19 ayant construit un projet Bio pérenne.

Le succès de Cap L'Orient s'explique en partie grâce aux **actions de sensibilisation** mises en place en direction des enfants, du grand public, du personnel de cuisine, des élus et des gestionnaires.

A RETENIR

En Bio, les sources d'approvisionnement sont multiples :

- Auprès de producteurs locaux, regroupés en plateformes dans certains départements
- Auprès de sociétés spécialisées (transformateurs, grossistes), agissant à l'échelle régionale et/ou nationale
- Auprès de sociétés de restauration collective ayant introduit des produits Bio dans leur gamme pour répondre à la demande des collectivités

il fait bio dans mon assiette

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

VOS CONTACTS

Si vous souhaitez organiser des repas Bio, de nombreux acteurs sont à votre disposition pour vous accompagner dans votre démarche.

► Les associations relais de l'action d'Inter Bio Bretagne :

GAB D'ARMOR

2, av. du Chalutier sans Pitié – BP 332
22193 PLERIN
Tél. : 02 96 74 75 65 – Fax : 02 96 74 77 95
Contact : Françoise BALAY
f.balay@agrobio-bretagne.org

Maison de la Bio (MAB 29)

Ecopôle - 29460 DAOULAS
Tél. : 02 98 25 80 33 – Fax : 02 98 25 87 80
Contacts : Florence BUSSON
Isabelle GUIBERT (en charge de la formation)
mab29.busson@nerim.fr
mab29.guibert@nerim.fr

FD CIVAM 35

ZI Sud Est – 17, rue du Bas Village – CS 37725
35577 CESSON SEVIGNE Cedex
Tél. : 02 99 77 39 28 – Fax : 02 99 30 15 75
Contacts : Marie COURTIGNE
Anne AURIAULT (en charge de
l'accompagnement pédagogique)
marie.courtigne@civam-bretagne.org
anne.auriault@civam-bretagne.org

GAB DU MORBIHAN

ZA de Bellevue - 56390 COLPO
Tél. : 02 97 66 32 62 – Fax : 02 97 66 32 67
Contact : Sophie DENIS
s.denis@agrobio-bretagne.org

► Les fournisseurs de produits Bio pour la Restauration Collective :

Sur le site Internet d'Inter Bio Bretagne (www.interbiobretagne.asso.fr - Rubrique "Les Adhérents"), les fournisseurs de la restauration sont identifiés par ce pictogramme.



Un annuaire exhaustif des fournisseurs Bio bretons pourra également vous être transmis sur simple demande

Restauration collective : du carbone au menu

Le groupe américain de la restauration collective Bon Appétit, qui sert 80 millions de repas par an, vient d'annoncer son engagement à **réduire d'un quart les émissions de carbone liées à ses activités.**

Au menu : une réduction de 25% des achats de bœuf et de fromage, l'achat exclusif de viandes élevées en Amérique du Nord, l'arrêt des produits de la mer transportés par avion et l'achat exclusif de poissons pêchés localement ou congelés en mer, l'arrêt des eaux en bouteille importées (notamment en provenance d'Europe), le développement du compostage alimentaire et la réduction des déchets alimentaires.

Bon Appetit avait déjà lancé en 2006 un "Eat local challenge" en s'engageant une fois par an à ne servir que des repas composés d'aliments provenant de 200 kilomètres à la ronde, et en augmentant globalement de 25% la part de tels ingrédients dans les menus de tous ses restaurants, dont la cantine du célèbre MIT à Boston et le restaurant du siège social de Cisco. Le groupe est même allé plus loin dans certains restaurants-tests, avec une communication renforcée sur le régime pauvre en CO2 et le **bannissement des fruits exotiques** par exemple.

L'exemple de Bon Appétit appelle un constat : le chemin est long pour arriver à une consommation responsable et il n'est pas facile de changer ses habitudes alimentaires. Il est donc nécessaire que le plus grand nombre s'engage le plus tôt possible sur la voie des alternatives. Saluons donc ici les premiers efforts de cette entreprise du 1^{er} pays émetteur de gaz à effet de serre et continuons à explorer l'avenir.

Source : Mes courses pour la Planète

Julian Pondaven - Cohérence

Tél : 02 97 84 98 18 - Fax : 02 97 84 03 77

contact@reseau-coherence.org - www.reseau-coherence.org

Chaque fois que l'on consomme 1 kg de fruits ou de légumes de contre-saison, transportés par avion de l'hémisphère sud, on est responsable de l'émission de 15 kg de CO², **autant que lorsque l'on fait 100 km avec une voiture moyenne.** Lorsque l'origine est locale et que les produits sont cultivés en plein air, les émissions sont 50 fois plus faibles.

Retrouvez les précédentes éditions de la lettre "Il fait Bio dans mon assiette" sur le site Internet

www.interbiobretagne.asso.fr

Une rubrique dédiée à la restauration collective Bio



"Il fait Bio dans mon assiette" est éditée par INTER BIO BRETAGNE
33, avenue Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06

virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr - www.interbiobretagne.asso.fr

Directeur de publication : Philippe-André RICHARD

Rédaction : Virginie FASSEL, Michael BÖHM, Françoise BALAY, Isabelle GUIBERT, Marie COURTIGNE, Sophie JEANNIN, Sophie DENIS et Julian PONDAVEN.

Conception : Virginie FASSEL, d'après la création graphique de l'agence Dausset - Quimper.

Avec le soutien de



La reproduction des informations contenues dans ce document est autorisée sous réserve de la mention de la source :

"Il fait Bio dans mon assiette" - N°9 - Printemps 2008
INTER BIO BRETAGNE

