

Des produits bio à la cantine? Oui, mais petit à petit...

Mercredi 9 octobre se tenait à Ploufragan (22), un colloque régional à l'initiative d'[Inter Bio Bretagne](#) consacré à l'introduction de la nourriture biologique dans la restauration collective. Un rendez-vous qui tombe à pic lorsqu'on sait que 75% des parents souhaitent introduire des produits bio dans les cantines de leurs enfants, ou encore que 59% des salariés désirent en profiter dans leur restaurant d'entreprise... Sans que cela soit mis en place pour autant. A ce titre, Jean-Paul le Dantec, représentant de la [DRAAF](#) estime qu' *"identifier le besoin est essentiel pour favoriser l'offre et la demande. Dans cette lignée, nous misons beaucoup sur les atouts d'une formation nationale, "[Plaisir à la cantine](#)" qui pendant 10 jours, forme les acteurs décideurs de la restauration collective sur tous les volets de cette activité"*.

Pour une introduction régulière et progressive

L'accès aux formations de gestion des cuisines collectives et l'offre de produits biologiques disponibles sur les territoires ne suffit pas à introduire des menus 100% bio dans les cantines et restaurants d'entreprise. Et ce n'est même pas l'objectif. En témoigne Agathe Perrin, animatrice à la MAB 22, ([Maison de l'Agriculture Biologique](#)), pour qui *"l'accompagnement des collectivités vers une consommation biologique passe par une introduction régulière et progressive des produits. Élaborer des menus 100% biologiques est un leurre car le calendrier n'est pas toujours corrélé au plannings de productions locales des producteurs."* Bio ou pas, certaines règles doivent tout de même triompher : Virgnie Fassel, coordinatrice à Inter Bio Bretagne, préconise ainsi de

"privilégier les aliments locaux et de saison, puis les produits disponibles en Bretagne. Ceci étant, lorsqu'il s'agit de denrées exotiques comme le riz, le quinoa ou a banane, à moins de s'en passer, il faut, le plus possible, s'en remettre aux produits bios et équitables."

La maîtrise des surcoûts

Autre chose : pour lutter contre le surcoût de la nourriture biologique dans la restauration collective, un sondage révèle que 82% des acteurs concernés misent sur la réduction du gaspillage, 72% font jouer la concurrence des fournisseurs, et près de la moitié estiment cela est lié à l'éducation alimentaire. Enfin, 35% des interrogés considèrent le groupement d'achat comme une autre solution possible. Des initiatives diverses et variées qui dénotent une réelle prise de conscience des efforts à faire dans ce domaine.

A Saint-Brieuc, l'heure est déjà à l'expérimentation d'une meilleure gestion des cuisines, et d'un approvisionnement choisi. *"9 communes sur 14 approvisionnent leurs cantines en produits bio depuis la fin de l'année 2012. [Philippe Faisant, Vice-président de Saint-Brieuc Agglomération en charge de l'Agenda 2](#), premier signataire de la charte a expliqué qu'une filière se crée avec un lien contractuel entre les communes et des groupements d'agriculteurs. Un groupement de commande permet à ces derniers de se partager les tâches. C'est une filière qui est en pleine création et qui pour le moment, permet une visibilité de 1 à 3 ans, si cette période d'essai est concluante".* De son côté, Yann Yobé agriculteur biologique et membre de GAB 22 estime *"qu' une relation contractualisée entre une communauté de commune et des groupements d'agriculteurs est essentielle dans la gestion, la préparation et la visibilité des producteurs"*.

"20% n'est surtout pas une fin en soi"

Lors de ce colloque, la 2^e version de la [charte régionale "Il fait bio dans mon assiette"](#) a lancé, tout comme le [PNA](#)

(Programme National d'Alimentation) l'objectif d'atteindre, d'ici 2020, 20% de nourriture biologique dans la restauration collective. Quant aux 80% de nourriture "non-bio" restante, *"la priorité reste le local et la réflexion continue"* déclare Philippe Faisant avant de rappeler que *"20% n'est surtout pas une fin en soi, surtout lorsqu'on sait que certaines agglomérations comme Lorient, fournissent près de 30% de produits bio en restauration collective"* Tout dépendrait notamment, de la politique d'approvisionnement de la collectivité concernée. L'appel est lancé.

Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

La charte définit un cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio (fournisseurs et structures d'accompagnement) et ceux de la Restauration Collective pour l'introduction d'ingrédients Bio dans les repas.

Les acteurs de la Restauration Collective (appelés "utilisateurs" dans la charte) regroupent les collectivités territoriales et leurs restaurants, les restaurants administratifs, inter-administratifs, hospitaliers et inter-entreprises, les centres de loisirs, les maisons de retraite, les sociétés de restauration..

<http://www.interbiobretagne.asso.fr/upload/File/RestaurationCollective/DocumentsUtiles/CharteRC-BioBretagne-2013-Globale.pdf>

Les multiples atouts du Bio...

Yann Yobé, agriculteur convertit en bio depuis une quinzaine d'années et membre du GAB 22, explique que "l'intérêt de la culture biologique est sanitaire puisque les producteurs, consommateurs et animaux sont exposés à des risques moindres. Mais pas seulement. La dimension sociale n'est pas négligeable puisque ce mode de production crée de l'emploi local (30% de plus que la production conventionnelle en

moyenne), et redynamise ainsi les territoires isolés, tout en créant du lien entre producteur et consommateur". Enfin, le recours à des produits bios dans la restauration collective, est, d'un point de vue économique intéressant, car une plus-value est tissée sur le territoire, et le coût de dépollution est nul, même si l'agriculture biologique est peu subventionnée par l'État (-35% sur le territoire français, par rapport aux denrées conventionnelles).

Plus d'infos:

<http://www.interbiobretagne.asso.fr/il-fait-bio-dans-mon-assiette-colloque-regional-sur-l-introduction-des-produits-bio-en-restauration-collective-15-1791.html>