



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •

N°3  
JUILLET 2017

WWW.PENSER-BIO.FR  
WWW.BIO-AQUITAINE.COM

# territoires **BIO**LOGIQUES



LE MAGAZINE RÉGIONAL DU RÉSEAU BIO DE NOUVELLE-AQUITAINE



P.5 **DOSSIER SPÉCIAL**

**LES PLANS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX**

P. 19 **NOTRE CANTINE À L'HEURE DE LA BIO**

**ORANGE DÉVELOPPE LA DÉMARCHE**

**"MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE"**

# sommaire

<b>LES ACTUS DE LA BIO</b> .....	<b>3</b>
<b>DU CÔTÉ DES INNOVATIONS</b> .....	<b>4</b>
DÉFI FAMILLE À ALIMENTATION POSITIVE, CONSOMMER BIO SANS DÉPENSER PLUS .....	4
<b>DOSSIER SPÉCIAL</b> .....	<b>5</b>
RAPPROCHER PRODUCTION ET CONSOMMATION LOCALES AVEC UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL.....	5
UN CONSEIL CONSULTATIF DE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE DURABLE À BORDEAUX MÉTROPOLÉ POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DU TERRITOIRE .....	7
POUR UNE BIO ÉQUITABLE, ANCRÉE DANS LES TERRITOIRES.....	11
VALORISER LES PRATIQUES VERTUEUSES EN RESTAURATION COLLECTIVE.....	15
<b>NOTRE CANTINE À L'HEURE DU BIO</b> .....	<b>19</b>
ORANGE DÉVELOPPE LA DÉMARCHÉ "MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE" .....	19
<b>ZOOM SUR UN TERRITOIRE</b> .....	<b>21</b>
LES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES, UNE IDÉE POUR DYNAMISER LES ZONES AGRICOLES À CONTRAINTES NATURELLES ?.....	21

La FRAB Nouvelle-Aquitaine (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique de la Nouvelle-Aquitaine) accompagne les collectivités dans leurs projets de développement des territoires en apportant son expertise sur l'agriculture biologique du champs à l'assiette.

Des outils concrets et des exemples d'expériences réussies sont mises à disposition et des conseillers "territoires" sont là pour accompagner les collectivités à chaque étape de leur projet bio.

Retrouvez les étapes pour réussir votre projet en dernière page de ce numéro.

Pour en savoir plus sur la FRAB Nouvelle-Aquitaine :

05 56 81 37 70 – [INFO@BIONOUELLEAQUITAINE.COM](mailto:INFO@BIONOUELLEAQUITAINE.COM)

Contactez le conseiller de votre territoire :



**NORD NOUVELLE-AQUITAINE**  
MARIE BUARD – 05 49 44 74 29



**OUEST NOUVELLE-AQUITAINE**  
EMILIE PIET – 05 49 63 23 92



**CENTRE NOUVELLE-AQUITAINE**  
LÉA CUBAYNES – 05 46 32 09 68



**CENTRE NOUVELLE-AQUITAINE**  
CÉCILE GRAVIER – 05 56 40 92 02



**SUD NOUVELLE-AQUITAINE**  
NATHALIE ROUSSEAU – 05 58 98 71 92



**SUD-EST NOUVELLE-AQUITAINE**  
NOÉMIE SEGUIN – 05 53 41 75 03

## les actus



**DU 16 AU 24 SEPTEMBRE 2017**

CAMPAGNE MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL

Une campagne de promotion et de sensibilisation à la consommation de produits bio locaux.

Bio et local ne s'opposent pas, bien au contraire ils se complètent !

Pour en savoir plus sur la campagne et sur les événements en Nouvelle-Aquitaine :  
[www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org)





## CHIFFRES BIO 2016 DE L'AGENCE BIO L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CONFIRME SON DÉVELOPPEMENT EN FRANCE

Pour le lancement du Printemps BIO, l'Agence bio a publié fin mai les derniers chiffres qui confirment que l'agriculture biologique poursuit sa croissance extraordinaire en France. Fin 2016, l'agriculture biologique représentait 7,3% des fermes françaises (soit 32 264 fermes) 5,7 % de la surface agricole utile (SAU) (soit plus de 1,5 million d'hectares, hausse +17 % par rapport à 2015) plus de 10,8 % de l'emploi agricole (soit environ 77 700 emplois).

En 2016, la consommation bio des Français est passée à la vitesse supérieure et le marché dépasse 7 milliards d'euros, restauration hors domicile comprise.

En considérant les surfaces en conversion fin 2016, les surfaces certifiées bio devraient augmenter de +20 % en 2017 par rapport à 2016, et de plus de +20 % en 2018 par rapport à 2017. Cette augmentation des surfaces collectées en bio permettra de répondre à la demande croissante en produits bio français.

La plupart des régions ont connu en 2016 une progression à deux chiffres des engagements d'agriculteurs et de surfaces cultivées selon le mode biologique. Les secteurs les plus dynamiques sont ceux des grandes cultures et de l'élevage bovin, ovin et caprin.

**La Nouvelle-Aquitaine est troisième sur le podium des régions championnes de la production bio avec 4 700 fermes et 188 867 hectares.**

Sur la seule année 2016, en Nouvelle-Aquitaine, plus de 33000 nouveaux hectares se sont ainsi engagés en production biologique.

Source : Agence Bio 2017

## "L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE"

### QUELS ENJEUX DE DÉVELOPPEMENT ?

Le 13 juin 2017 se sont tenues à Paris les rencontres nationales de l'Agence Bio sur la Restauration collective. Ces Rencontres visent à apporter des témoignages d'acteurs de terrain, afin de tirer des enseignements de l'expérience acquise, et à donner les clés du succès, ainsi qu'à mettre en valeur l'importance de la Restauration Hors Domicile pour le développement de l'agriculture bio en cohérence avec l'économie locale. Ces rencontres s'adressent à un large public, en particulier élus, responsables de restaurant, associations de consommateurs et de parents d'élèves, organisations de producteurs, sociétés de restauration concédée, grossistes, restaurateurs, cuisiniers, économistes, établissements scolaires, de santé, journalistes etc.

Les vidéos des rencontres sont en ligne sur : [www.agencebio.org/rencontres-nationales-printemps-bio](http://www.agencebio.org/rencontres-nationales-printemps-bio)



## PACTE D'AMBITION RÉGIONALE AGRI BIO FINANCEURS ET ACTEURS ENSEMBLE POUR LA BIO

Les élus de la Région Nouvelle-Aquitaine ont voté le 26 juin dernier un pacte régional ambitieux pour les trois ans à venir. L'objectif de ce pacte, co-construit par l'ensemble d'acteurs de la filière bio dont la FRAB Nouvelle-Aquitaine, est d'atteindre 10% de la surface agricole utile (SAU) en 2020 en Nouvelle-Aquitaine.

Fin 2016, la surface agricole utile (SAU) en bio représentait 5 % de la SAU régionale, soit 189 000 ha (au niveau national, l'AB atteint 5,7 % de la SAU) et environ 6 % des producteurs, soit 4 801 producteurs. L'objectif régional est d'augmenter de 70 000 ha la SAU pour arriver à 260 000 ha en bio et représenter 10 % de la SAU régionale à l'horizon 2020 et 20 % en 2027.

Pour atteindre cet objectif, la Région consacrera 28 millions d'euros pour 2017-2020 à l'agriculture biologique, soit 19 millions réaffectés depuis des fonds FEADER, et 9 millions en fonds propres pour la conversion et le maintien en agriculture biologique. L'approche transversale retenue pour mettre en œuvre ce pacte amplifiera l'action régionale en intervenant à chaque étape de la filière bio : de la formation à la production, en passant par la transformation et la restauration collective.



# du côté des innovations

## DÉFI FAMILLE À ALIMENTATION POSITIVE CONSOMMER BIO SANS DÉPENSER PLUS

L'ASSOCIATION AGROBIO 47 A LANCÉ LE 1<sup>ER</sup> DÉFI « FAMILLES À ALIMENTATION POSITIVE » EN NOVEMBRE 2016. L'OBJECTIF : MONTRER QU'ON PEUT MANGER ÉQUILIBRÉ AVEC DES PRODUITS BIO ET LOCAUX SANS AUGMENTER SON BUDGET.

Trente foyers, indifféremment composés de familles avec enfants, de personnes seules, de couples, de retraités, d'actifs... habitant le pays de l'Agenais, ont choisi de relever le Défi. Les familles ont été recrutées via un centre social et un appel dans la presse. Ces familles n'étaient pas forcément des consommatrices initiales de produits bio.



**Les participants ont particulièrement aimé dans ce défi : la convivialité des échanges et le lien social ; cela leur a donné envie de cuisiner** (selon une enquête réalisée à la fin du programme).

Au début du Défi, un premier relevé des achats alimentaires par foyer permet d'établir la part des produits bio et locaux consommés ainsi que le coût des repas par personne.

Durant les 6 mois suivants, plusieurs ateliers sont proposés : sur la nutrition, la cuisine, l'agriculture bio, le jardinage bio, les réseaux de distribution, ... Ces temps communs ont pour objectif de modifier les pratiques alimentaires des participants.

A la fin du défi, un second relevé d'achat est réalisé. C'est grâce à ce second relevé que nous pouvons mesurer le chemin parcouru !

### **Résultats de ce premier Défi : réussi !!!**

La part des produits bio a augmenté de 20% en moyenne entre le début et la fin du défi, et cela sans augmenter le budget alloué à l'alimentation.

Les achats se sont majoritairement réorientés vers les circuits courts (en direct auprès des producteurs, sur les marchés, dans les magasins de producteurs, auprès des AMAP, ...) et les réseaux spécialisés.

Grâce aux ateliers sur la nutrition et la cuisine, la gamme des produits achetés a également évolué : moins de produits transformés, plus de produits bruts à cuisiner soi-même, ajout de protéines végétales ...

Les résultats ont été communiqués vendredi 12 mai lors d'une soirée de clôture autour d'un buffet bio et local... pour se donner encore quelques idées !

Une seconde édition va être lancée en septembre 2017, pour donner suite à ce premier défi, sur tout le territoire du Lot et Garonne. Objectif : accompagner 50 nouveaux foyers vers l'augmentation de la consommation de produits bio et locaux sans augmenter leur budget alimentaire.

**SANDRINE HOUTIN**  
COORDINATRICE D'AGROBIO 47  
shoutin@agrobio47.fr





## dossier

LES PLANS ALIMENTAIRES  
TERRITORIAUX

# RAPPROCHER PRODUCTION ET CONSOMMATION LOCALES AVEC UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITOIRIAL

PRÉVUS DANS LA LOI D'AVENIR POUR L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET LA FORÊT DU 13 OCTOBRE 2014 (ART 39), LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX SONT ÉLABORÉS DE MANIÈRE CONCERTÉE À L'INITIATIVE DE L'ENSEMBLE DES ACTEURS D'UN TERRITOIRE. ILS S'APPUIENT SUR UN ÉTAT DES LIEUX DE LA PRODUCTION AGRICOLE LOCALE ET DU BESOIN ALIMENTAIRE EXPRIMÉ AU NIVEAU D'UN BASSIN DE VIE OU DE CONSOMMATION.

## QUELS SONT LES ENJEUX ?

Les projets alimentaires territoriaux répondent à l'enjeu d'ancrage territorial de l'alimentation et revêtent :

**UNE DIMENSION ÉCONOMIQUE** : structuration et consolidation des filières dans les territoires et mise en adéquation de l'offre avec la demande locale ; contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles sans lesquels la production n'est pas possible.

**UNE DIMENSION ENVIRONNEMENTALE** : développement de la consommation de produits issus de circuits de proximité ; valorisation d'un nouveau mode de production agro-écologique, dont la production biologique.

**UNE DIMENSION SOCIALE** : c'est un projet collectif, fondé sur la rencontre d'initiatives, et regroupant tous les acteurs d'un territoire ; il contribue à une identité et une culture du territoire et permet de valoriser les terroirs.



## UNE DÉMARCHE PARTICIPATIVE, CO-CONSTRUITE ET FÉDÉRATRICE

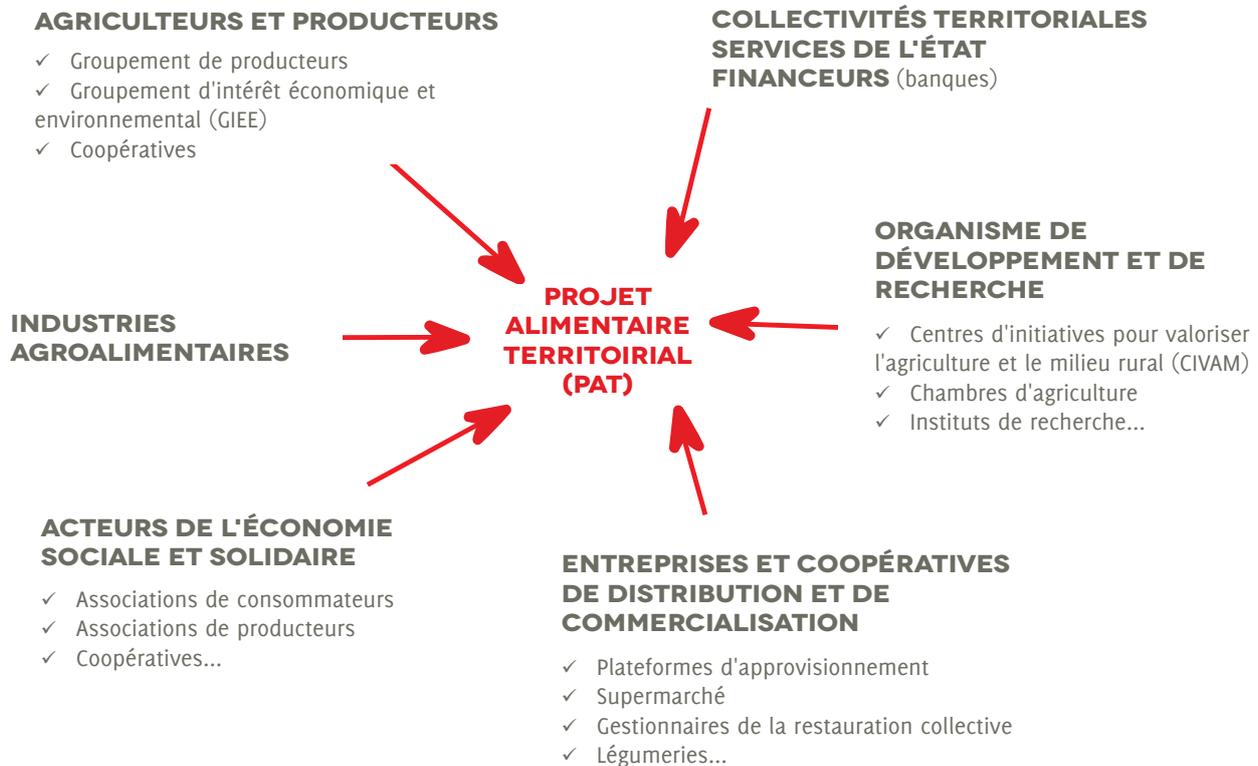
Un Projet Alimentaire Territorial répond aux besoins des consommateurs, des gestionnaires des restaurants collectifs et des élus en mettant à disposition des produits locaux de qualité.

Initié par des collectivités territoriales, des services de l'État ou des regroupements de producteurs, il permet de structurer l'offre en créant des débouchés pour les producteurs et les transformateurs.

L'alimentation est multi-dimensionnelle et répond à de multiples enjeux au sein d'un territoire. Ainsi, centrer sa stratégie sur la problématique alimentaire est la garantie pour une collectivité de mener une démarche globale et transversale qui réponde aux besoins du territoire et de ses acteurs.



## QUELS PARTENAIRES ?



## COMMENT CRÉER ET DÉVELOPPER UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

Tout projet commence par un diagnostic de territoire partagé par les acteurs locaux et la mise en place d'une instance collégiale pour suivre l'état d'avancement du projet. Les actions du PAT peuvent s'inscrire dans différents outils de politique publique : schéma de cohérence territoriale, pôle territorial de coopération économique, plan régional d'agriculture durable, plan régional pour l'alimentation, contrat de bassin, programme régional de développement rural (financé par le FEADER\*), charte de parcs naturels régionaux, agenda 21 local, stratégie touristique...



Ministère de l'agriculture, de  
l'agroalimentaire et de la Forêt

## QUELS FINANCEMENTS ?

Ils peuvent mobiliser des fonds publics et privés. Ils peuvent également générer leurs propres ressources. L'appel à projets PNA\* du ministère, les crédits des collectivités, les crédits du FEADER\* (en particulier initiatives LEADER\*) ou du FEDER\* sont autant de financements possibles.

\* PNA Programme national pour l'alimentation

\* FEADER Fond européen agricole pour le développement rural

\* LEADER Liaison entre action de développement de l'économie rurale

\* FEDER Fonds européen de développement régional



# UN CONSEIL CONSULTATIF DE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE DURABLE À BORDEAUX MÉTROPOLE POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DU TERRITOIRE

## POURQUOI UN TEL PROJET ? IL RÉPOND À QUELS ENJEUX SUR LE TERRITOIRE ET POUR QUELS OBJECTIFS DE LA COLLECTIVITÉ ?

En 2011, le rapport Quévremont, commandé par la Communauté urbaine de Bordeaux (devenue Bordeaux Métropole le 1er janvier 2015), révélait les causes de la disparition de la ceinture verte nourricière de l'agglomération, soulignait la limite à une seule journée de son autonomie alimentaire et formulait sept propositions pour répondre à ces enjeux. Le diagnostic territorial de Bordeaux Métropole et la cartographie d'acteurs, tous deux réalisés en 2014 par IUFN (International Urban Food Network), ont permis de mettre à nouveau en évidence ces problématiques territoriales (étalement urbain, éloignement progressif entre producteurs et consommateurs, enjeux de santé publique) tout en identifiant les nombreuses initiatives en lien avec l'alimentation. Dans ce contexte, il est apparu nécessaire d'inventer un nouveau mécanisme de gouvernance de l'action territoriale, qui puisse articuler les actions des acteurs publics et privés et de la société civile sur différentes échelles de territoire.

On constate par ailleurs que la thématique de l'alimentation durable est devenue un objet de questionnements, à l'échelle nationale et sur les territoires. Le développement de politiques alimentaires territoriales est en effet encouragé par la promotion des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), dispositif porté par le Ministère de l'Agriculture, l'Agroalimentaire et la Forêt. Bordeaux Métropole est également un territoire pilote du programme GouTer, initié par IUFN en partenariat avec l'IRG et la RUAF Foundation, qui vise à renforcer les capacités des collectivités territoriales en matière de Gouvernance Territoriale des Systèmes alimentaires. Parallèlement, à l'échelle internationale, Bordeaux Métropole a signé en 2015 le Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan, charte d'engagement internationale en faveur d'une alimentation



durable pour tous, qui a pour vocation de créer un réseau d'échanges d'expériences entre les 142 collectivités.

C'est donc dans cette mouvance, et forte de la démarche qu'elle anime localement depuis plusieurs années, que Bordeaux Métropole a souhaité porter à l'échelle de ses 28 communes le sujet gouvernance alimentaire, en parallèle et en interface étroite avec celui de l'agriculture urbaine, et s'investir dans des partenariats avec les territoires voisins. Avec la création de son Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable (CCGAD), Bordeaux Métropole devient la première collectivité française à s'inspirer des Food Policy Council qui ont fait la preuve de leur efficacité sur la durabilité des systèmes alimentaires en Amérique du Nord. A cet égard, notre collectivité se positionne comme chef de file d'une dynamique portée par d'autres territoires, tels que le Lyonnais et la région Centre.



## LE CONSEIL CONSULTATIF DE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE DURABLE

L'installation de ce CCGAD permet à la Métropole de mutualiser ses compétences en lien avec l'alimentation durable et d'animer une triple transversalité : entre plusieurs directions au sein de la collectivité, entre les différents échelons administratifs ainsi qu'entre la collectivité et les acteurs du territoire. Ainsi l'objectif du Conseil consultatif est d'offrir aux collectivités et aux acteurs des territoires le moyen de faire émerger des initiatives originales, des outils inédits et des méthodologies innovantes en faveur d'une relocalisation du système alimentaire.



## L'EMERGENCE DU PROJET

Les actions menées dès 2012 en faveur de la préservation des espaces naturels et agricoles par la ville de Bordeaux dans le cadre de son Agenda 21 ont conduit, en 2014, à la désignation de Bordeaux comme ville-pilote de la gouvernance alimentaire par le Ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer, et à la constitution d'un comité de suivi de ces questions. Les organismes décentralisés de l'Etat présents dans la région (DREAL, DRAAF et ARS) ont coordonné leurs efforts et leurs compétences, dans un objectif de cohérence du chantier global. Les membres du Comité de pilotage ont missionné IUFN, plateforme de promotion des systèmes alimentaires durables pour les régions urbaines, pour assurer l'accompagnement technique des collectivités et l'animation du chantier global en coopération avec la DREAL.

La démarche partenariale menée par Bordeaux Métropole en vue de créer une instance de gouvernance alimentaire s'est alors traduite par la tenue de nombreux ateliers et événements réunissant les acteurs de l'alimentation et de l'agriculture du bassin de vie de la métropole bordelaise. Le 3 juin 2015, « Mangeons », 1<sup>er</sup> forum de l'alimentation durable, a réuni plus de 90 professionnels autour de la présentation de deux diagnostics alimentaires territoriaux établis par IUFN et Bordeaux Sciences Agro. En juillet 2015, Bordeaux Métropole s'est engagée en faveur d'une politique

agricole durable et alimentaire (rapport en bureau du 9 juillet 2015). Le 1<sup>er</sup> octobre 2015, un second événement participatif intitulé « Vers un conseil de gouvernance alimentaire » a réuni les mêmes acteurs, autour d'un partage des enjeux et objectifs d'une politique alimentaire territoriale. Cette journée a permis, outre des échanges fructueux sur l'intérêt d'instaurer une gouvernance territoriale, la co-construction d'un document d'orientation, « feuille de route pour un système alimentaire territorial et durable » déclinant les 7 thématiques à investir :

- ✓ Préserver les terres agricoles et alimentaires
- ✓ Encourager l'activité agricole
- ✓ Renforcer l'autonomie et la résilience alimentaires
- ✓ Répartir de façon juste et équitable la valeur, en relocalisant les filières
- ✓ Encourager les circuits courts et de proximité
- ✓ Permettre à tous les citoyens d'exercer leur choix d'une alimentation durable et de qualité
- ✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Sur cette base, plusieurs séries d'ateliers se sont succédé au fil des mois. Ces travaux très riches ont débouché sur la proposition d'un plan d'actions s'inscrivant dans la politique métropolitaine de développement durable (Politique Haute Qualité de Vie) en cours de révision, et ont été l'occasion de recenser les initiatives des différents acteurs du territoire.

## ses missions



Garantir la place des enjeux de l'alimentation durable dans la stratégie métropolitaine, selon une démarche participative s'assurant de l'information des acteurs concernés, et favorisant le dialogue inter-acteurs et la complémentarité des compétences entre échelons administratifs et acteurs du système alimentaire.



Aborder les enjeux de l'alimentation durable à une échelle supra-métropolitaine, tout en évaluant l'impact des actions menées afin d'agir dans une perspective de transition écologique.

## LE PROCESSUS DE CONCERTATION AU SEIN DE LA COLLECTIVITE

La création de cette instance de discussion opérationnelle et d'animation territoriale dédiée aux questions de gouvernance alimentaire est l'aboutissement d'une démarche partenariale innovante que Bordeaux Métropole anime depuis 2012. La Direction énergie, écologie et développement durable et la Direction de la nature de Bordeaux Métropole ont co-porté le projet, et un travail a été mené pour interroger tous les acteurs concernés par les questions d'alimentation durable au sein de la Métropole, dans le but d'identifier les éléments existants pouvant contribuer à la mise en œuvre d'une politique alimentaire et ainsi de pouvoir initier une gouvernance au sein même de la métropole bordelaise qui intègre l'alimentation comme un enjeu transversal.

La création du Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable (CCGAD) a été actée par le Conseil de Bordeaux Métropole le 19 mai 2017, permettant



d'institutionnaliser le co-portage déjà établi entre les directions « énergie, écologie et développement durable » et « nature » de Bordeaux Métropole. Le CCGAD est intégré dans la politique Haute Qualité de Vie de la collectivité. Sa mise en œuvre effective à partir de l'automne 2017 sera l'occasion d'approfondir et pérenniser le dispositif de gouvernance interne à Bordeaux Métropole en y incluant l'ensemble des acteurs travaillant sur des thématiques liées au système alimentaire local.

## L'ORGANISATION DE LA GOUVERNANCE

Le CCGAD sera présidé par la vice-présidente en charge du développement durable de Bordeaux Métropole, en étroite collaboration avec les élus en charge de la nature, des espaces naturels et agricoles et en charge du développement de l'agriculture de proximité et des circuits courts. Il sera composé des forces vives de l'agriculture et de l'alimentation durable du territoire, réparties en cinq collèges :

- ✓ Acteurs des politiques publiques et accompagnateurs
- ✓ Acteurs de la production alimentaire et agricole et accompagnateurs
- ✓ Acteurs de la transformation alimentaire et accompagnateurs
- ✓ Acteurs de la distribution alimentaire et accompagnateurs
- ✓ Acteurs pour la sensibilisation, la défense des intérêts et l'aide aux changements de pratiques des mangeurs

Il est prévu que le CCGAD soit accompagné par un comité de pilotage réunissant une cellule d'animation et les référents représentant les collèges professionnels pour s'assurer de la conformité du projet du CCGAD au regard de ses objectifs. Un comité de réflexion, constitué des membres à l'origine du projet, permettra d'accompagner et de réguler les débats par des apports d'information et par la relecture des rapports, comptes-rendus, avis ou recommandations du CCGAD. Issus d'une construction collective, ces documents seront formalisés, rédigés, argumentés et débattus en réunion. De plus, un rapport annuel composé du bilan d'activité de l'année passée et des perspectives de travail pour l'année à venir sera présenté au Conseil de Bordeaux Métropole.





## ÉTAT D'AVANCEMENT EN JUIN 2017

Le 19 mai 2017, le Conseil de Bordeaux Métropole a acté la création du Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable métropolitain. Il s'agit désormais de formaliser cette nouvelle instance dont l'installation est prévue pour l'automne 2017, et de concrétiser rapidement le rôle du CCGAD dans la mise en œuvre d'un projet alimentaire territorial métropolitain. Pour cela, le CCGAD prévoit de mener des actions de sensibilisation et de communication sur le thème de l'alimentation durable, de contribuer à la mise en réseau des initiatives et des projets afin de créer des synergies entre les acteurs du territoire et d'accompagner la réalisation de projets individuels et collectifs en mutualisant les compétences des acteurs impliqués.

Le CCGAD est créé à titre expérimental, pour une durée de 3 ans. Cette période va donc permettre d'ajuster progressivement ses modalités de gouvernance et de mettre en œuvre, dès aujourd'hui, un dispositif de suivi pour mesurer l'impact de ses actions menées. A l'issue de ces trois années, la pérennisation du CCGAD sera le cas échéant proposée, au regard de l'évaluation de sa contribution à l'atteinte des objectifs de la Métropole en matière de relocalisation de son système alimentaire.

## FACTEURS DE RÉUSSITE POTENTIELS

La création du Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable et la mise en œuvre d'un projet alimentaire territorial métropolitain bénéficient d'un soutien important des élus métropolitains, ce qui est identifié comme un facteur de réussite au sein des Food Policy Councils. De même, le co-portage entre la Direction de l'énergie, écologie et développement durable et la Direction de la nature est un élément décisif dans la mise en œuvre d'une politique alimentaire transversale et interdisciplinaire. Enfin, l'implication d'une centaine d'acteurs du territoire motivés représente un facteur majeur de réussite, leur mobilisation ayant déjà permis l'émergence de projets concrets tels que l'installation d'une agricultrice (à Cudos) ou la mise en réseau de producteurs avec des épiceries solidaires.

La création de cette instance de gouvernance alimentaire inédite en France implique de se confronter à certains défis. Un enjeu du CCGAD consistera à avoir un réel impact sur les systèmes alimentaires territorialisés qui soit mesurable et capable d'initier un changement d'échelle des initiatives existantes. Un autre défi concernera la triple transversalité du CCGAD, et par conséquent sa capacité à mutualiser des compétences complémentaires, tout en associant dans sa démarche participative l'ensemble des parties prenantes, et notamment les acteurs de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution. Les trois années de la phase de test permettront enfin d'expérimenter un dispositif de gouvernance innovant, et l'enjeu consistera alors à continuer de mobiliser le réseau d'acteurs du CCGAD pour qu'ils contribuent de manière régulière à l'élaboration participative et à la mise en œuvre du projet alimentaire territorial métropolitain.

**ANNE WALRYCK**

VICE-PRÉSIDENTE DE BORDEAUX MÉTROPOLE  
EN CHARGE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE



## les étapes

### STRUCTURER LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE BORDEAUX MÉTROPOLE

en faisant du CCGAD une instance permettant de réunir les acteurs du territoire et de favoriser les partenariats, interconnaissances et synergies entre les initiatives. Il s'agira aussi de stabiliser la gouvernance en faisant du CCGAD une instance qui répond aux attentes des acteurs du territoire. Enfin, le CCGAD devra permettre de développer le rôle de la collectivité dans la mise en œuvre d'un cadre facilitateur pour l'émergence et l'essaimage d'initiatives en faveur des systèmes alimentaires territorialisés.

### STRUCTURER LA POLITIQUE ALIMENTAIRE DE BORDEAUX MÉTROPOLE

en faisant du Conseil consultatif de gouvernance alimentaire durable le moteur d'une réflexion transversale, permettant de définir des objectifs communs à l'ensemble des politiques de la collectivité. Le prisme de l'alimentation durable devra ainsi permettre de rendre cohérentes les actions de la collectivité en matière de protection du foncier et d'aménagement du territoire, de gestion des marchés publics et de l'approvisionnement des cantines, de gestion et de valorisation des déchets alimentaires, et de sensibilisation au développement durable.

### IMPLIQUER DAVANTAGE LES CITOYENS

de développer des actions de sensibilisation en lien avec l'accès pour tous à une alimentation de qualité, comme l'exposition sur l'alimentation prévue par la maison écocitoyenne de Bordeaux Métropole.



## POUR UNE BIO ÉQUITABLE, ANCRÉE DANS LES TERRITOIRES

La structuration des filières biologiques est une action impliquant aussi bien des producteurs et leurs partenaires économiques de l'aval que des territoires, de tailles et d'échelles variables qui, quelle que soit leur posture vis-à-vis du développement de la bio, sont « impactés » par les activités de production, de transformation et de

distribution agroalimentaire (environnement, emploi, logistique). Dans une période de croissance historique du secteur de la bio, les acteurs des filières s'attachent à saisir l'opportunité de ce changement d'échelle tout en préservant un modèle vertueux entre acteurs, projets et territoires.

### LA BIO DANS LE CHANGEMENT D'ÉCHELLE

Depuis 2015, les surfaces, les volumes et le marché de la bio connaissent une très forte croissance.

L'enjeu pour le secteur de la bio ? Absorber progressivement les volumes supplémentaires tout en préservant le modèle qui a fait sa réussite. La vigilance est de mise pour ne pas retomber dans les écueils du modèle conventionnel : spécialisation des régions et des fermes, concurrence exacerbée entre les producteurs, course au prix le plus bas, perte du sens de l'alimentation et éloignement entre producteurs et consommateurs.

Selon l'Agence Bio, le nombre de fermes engagées en agriculture biologique a cru de 12% pour passer la barre des 30 000 fermes bio, couvrant plus d'1,5 millions d'hectares (5,7% de la Surface Agricole Utile). Les transformateurs et les distributeurs sont également de plus en plus nombreux à consacrer au moins une partie de leur activité à la bio. En recherche de volumes, ils mettent la priorité sur l'approvisionnement français et privilégient également les fournisseurs locaux.

En 2016, 70% des produits bio consommés en France étaient origine France (1/5 des produits importés sont peu disponibles en France).

Pour le moment, les volumes bio disponibles en France sont insuffisants pour satisfaire la demande des consommateurs (pour le marché du frais) et des transformateurs. Mais cette situation devrait s'équilibrer à moyen terme étant donné la dynamique de conversions.

Source : Agence Bio



### Origine France

**+95%** des oeufs, du lait,  
de la viande bovine et du vin

**75%** des légumes

**43%** des fruits



## LES FRANÇAIS DEMANDENT UNE "TRANSITION" ENVIRONNEMENTALE

Selon une étude Ifop réalisée par sept organisations environnementales et paysannes\*, les Français se déclarent favorables à une «transition» vers une agriculture «plus respectueuse de l'environnement» et demandent ainsi une «réorientation» des subventions.

Environ 90% des personnes interrogées jugent «tout à fait» (49%) ou «assez» (41%) prioritaire une «réforme» du modèle agricole qui passerait par une «transition agricole et alimentaire», c'est-à-dire «la mise en place et le développement d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement, produisant des aliments locaux, plus sains et sûrs».

82% des Français se disent favorables à une «réorientation des subventions vers une agriculture biologique et paysanne», afin d'atteindre un objectif



minimum de 20% de la surface agricole cultivée en bio en 2022, au lieu de 6% actuellement. 10% des personnes interrogées y sont opposées, 8% n'ont pas d'avis.

Les réponses ne comportent pas de différence notable selon les âges, lieux de résidence (communes rurales ou urbaines), professions ou sensibilités politiques des personnes interrogées.

\* Agir pour l'Environnement, la Fédération nationale de l'agriculture biologique, Terre de Liens, le mouvement inter-régional des Amap, l'Union nationale de l'apiculture française, le CIWF (défense du bien-être animal), et Filière Paysanne.

## PRIX JUSTE ET PROXIMITÉ LA "PROMESSE DE DIFFÉRENCE" DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE\*

Face aux dysfonctionnements du modèle agro-alimentaire « conventionnel », les pionniers de l'agriculture biologique ont souhaité créer une nouvelle approche de l'agriculture et du métier d'agriculteur. Ils ont en particulier rejeté les pratiques des circuits longs de l'agro-industrie selon eux opaques et non rémunérateurs. Au-delà de pratiques agronomiques respectueuses de l'environnement et de la santé, les producteurs bio ont voulu retrouver la maîtrise de la commercialisation de leur production et être autonomes dans leurs choix.

Le modèle qu'ils ont construit individuellement et collectivement, via leur investissement dans des organisations comme les Groupements d'Agriculture

Biologique (GAB), recherchaient en priorité deux finalités : « la fixation de prix rémunérateurs et l'interconnaissance entre producteurs et consommateurs »\*\*.

Vente directe au consommateur, Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP), magasins de producteurs ou encore de approvisionnement de la restauration collective locale, notamment pour les scolaires, via des plates-formes de producteurs (réseau Manger Bio Ici et Maintenant - MBIM) : **DANS TOUS LES CAS, LES PRODUCTEURS BIO ONT RECRÉÉ UN VÉRITABLE LIEN AVEC LEUR TERRITOIRES (AU SENS LOCAL DU TERME) ET CEUX QUI LE FONT : CONSOMMATEURS, ÉCOLES, COLLECTIVITÉS, ASSOCIATIONS, ENTREPRISES.**



\* Ronan Le Velly, *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence*, Paris, Presses des Mines, Collection Sciences sociales, 2017.

\*\* Ronan Le Velly, Ivan Dufeu et Laurent Le Grel, "Les systèmes alimentaires alternatifs peuvent-ils se développer commercialement sans perdre leur âme ? Analyse de trois agencements marchands", *Economie rurale*, 2016



## DES FILIÈRES D'ENVERGURE NATIONALE QUI VONT DE PAIR AVEC DES DYNAMIQUES LOCALES

Historiquement associée à la vente en circuits courts, l'offre de produits bio a également toute sa place au sein de filières plus longues. Certaines organisations de producteurs bio (Unbio, Bio Direct et Biolait notamment) ont su construire depuis plus de 20 ans des outils de commercialisation efficaces pour approvisionner des enseignes spécialisées ou généralistes à l'échelle du territoire français. Elles ont contribué à asseoir la visibilité de la bio quel que soit le circuit de distribution.

Le partenariat entre Système U et Biolait est une contribution intéressante à la construction de nouveaux rapports sociaux au sein d'une filière de production en rassemblant l'ensemble des parties prenantes de celle-ci et en créant du dialogue autour d'un projet global.

En parallèle, des structures avec une forte identité régionale (en fruits et légumes notamment : Norabio, Bio Loire Océan, APFLBB) offrent à leurs adhérents une diversité de débouchés (paniers, magasins spécialisés, restauration collective) au niveau de leur territoire, participant ainsi à la dynamique de relocalisation souhaitée par les consommateurs et les élus locaux.

\*Ronan Le Velly, Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence, Paris, Presses des Mines, Collection Sciences sociales, 2017.

### Exemple régional

#### **La Ferme de Chassagne®, GIE**

Groupement de producteurs de légumes secs bio en Charente (16).



- ✓ Démarche collective regroupant 9 fermes de taille moyenne, 100% bio, associées depuis 1995 pour valoriser les productions du terroir charentais.
- ✓ Groupement spécialisé dans la transformation et la commercialisation de céréales, oléagineux et légumes secs.
- ✓ Des circuits de commercialisation diversifiés et complémentaire : vente en circuits courts, en magasins spécialisés et à des partenaires (SCOP Ethiquable) en filières longues nationales.



Lire l'article dans son intégralité sur le site [www.produire-bio.fr](http://www.produire-bio.fr)

## LES PRATIQUES DES PRODUCTEURS BIO RENOUVELER LA COOPÉRATION

Au tournant des années 2010, l'agriculture biologique avait réussi son pari de s'installer comme un secteur crédible. Les producteurs bio du réseau FNAB ont alors souhaité s'interroger sur la spécificité du modèle qu'ils avaient créé pour mieux en maîtriser l'évolution. L'idée sous-jacente : identifier les pratiques novatrices économiques et commerciales des producteurs bio pour ne pas subir une crise de croissance incontrôlée avec des conséquences semblables à celles vécues par les agriculteurs conventionnels. Cette recherche-action a permis d'éclairer comment les producteurs bio font « économie ».

En l'absence d'outils économiques collectifs adaptés à la bio, les producteurs bio ont ainsi mis en place de nouvelles formes d'organisation capables de fédérer une grande diversité de systèmes de production en organisant des complémentarités entre fermes et entre circuits. Au cœur du projet de ces structures, trois idées principales :

- ✓ créer des outils gérés par et pour les producteurs bio,
- ✓ intégrer dans l'élaboration des stratégies commerciales les caractéristiques technico-économiques de la production bio,
- ✓ garantir des prix rémunérateurs aux producteurs bio.



## LE DIALOGUE DE FILIÈRE COMME MÉTHODE ET HORIZON

L'augmentation des disponibilités, un peu partout en France, même dans les bassins où la production était quasi inexistante, a permis de densifier, en premier lieu, les échanges locaux entre producteurs et magasins spécialisés.

La demande en produits bio dépasse désormais largement le périmètre des transformateurs et distributeurs historiques. C'est une opportunité à saisir. Mais gérer cette demande ne doit pas se faire au détriment du maintien de la diversité des fermes, socle de la qualité de notre alimentation et de nos paysages. Comment articuler les différents systèmes de production aux différentes échelles géographiques ?

Fort de son expérience d'accompagnement de collectifs de producteurs, le réseau FNAB se donne pour ambition de contribuer à la structuration de filières régionales ou nationales qui garantissent des prix rémunérateurs pour les producteurs et un développement territorial durable. Il souhaite réfléchir et mettre en œuvre des solutions concrètes à ces défis avec l'ensemble des maillons des filières et les collectivités.

**Le réseau FNAB s'investit auprès des collectivités à travers la promotion de solutions novatrices qui sont autant de leviers pour le développement de la bio et des territoires : études de marché, du potentiel de développement de filières territorialisées, conditionnalité des aides économiques, encouragements à l'innovation agricole, dialogue territorial.**



Son rôle est notamment de travailler avec les réseaux des petites, moyennes et grandes surfaces, tout en continuant le travail commencé avec les acteurs historiques de la bio, pour comprendre leur analyse du marché bio, leurs volontés et les nouvelles relations commerciales que l'on peut imaginer, en s'inspirant des acquis des filières bio historiques

Le réseau FNAB collabore aujourd'hui aussi bien avec des opérateurs locaux (supermarchés et hypermarchés spécialisés et généralistes en Nouvelle-Aquitaine, dans les Hauts-de-France, en Alsace) qu'avec des enseignes d'envergure nationale. La FNAB et ses deux groupements régionaux en Bretagne et PACA assurent l'ingénierie de construction de filières régionales de produits surgelés en lien avec le distributeur Picard Surgelés. Sur la base d'un dialogue de filière tripartite, associant groupements de producteurs, transformateur et distributeur, l'objectif est de proposer aux consommateurs des produits régionaux et de contribuer à la vitalité du tissu économique territorial. La nouvelle économie bio change elle aussi d'échelle !

**SAMUEL FROIS**

CHARGÉE DE MISSION RELOCALISATION  
ET DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE FNAB  
sfrois@fnab.org



## formation

### Posture, méthodes et outils pour accompagner la transition agricole dans les territoires



**BORDEAUX**



**3-4 OCT. 2017**

**en savoir +**

Les collectivités locales, qu'elles portent des projets d'urbanisme, de développement économique, alimentaires, ou de protection des ressources naturelles, sont très souvent confrontées aux enjeux agricoles territoriaux. Le développement agricole, et plus particulièrement celui de l'agriculture biologique, constitue alors souvent une partie de la stratégie de développement des collectivités. Pour mettre en œuvre son projet, la collectivité devra mener une conduite du changement auprès du monde agricole. Mais cet accompagnement au changement présente des caractéristiques qu'il est important de connaître pour mener à bien ce type de projets complexes. Formation à destination des élus et des agents territoriaux.

[www.eauetbio.org/evenements/formation-transition-agricole-17-bordeaux/](http://www.eauetbio.org/evenements/formation-transition-agricole-17-bordeaux/)



# VALORISER LES PRATIQUES VERTUEUSES EN RESTAURATION COLLECTIVE

EN 2016, D'APRÈS UNE ÉTUDE DE L'AGENCE BIO, 80% DES FRANÇAIS SE DÉCLARAIENT INTÉRESSÉS PAR UNE OFFRE DE PRODUITS BIOLOGIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE. MALGRÉ UNE FORTE CROISSANCE DEPUIS LE GRENELLE DE L'ENVIRONNEMENT DE 2008 ET LE PROGRAMME AMBITION BIO 2017, LA PART DES PRODUITS BIOLOGIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE EST ESTIMÉE À 2,9% DE LA VALEUR D'ACHAT DES DENRÉES. DANS CE CONTEXTE, LABÉLISER SON RESTAURANT PERMET DE VALORISER LE TRAVAIL EFFECTUÉ PAR L'ENSEMBLE DES PARTIES PRENANTES, D'INFORMER SUR LES PRATIQUES MISES EN PLACE ET PEUT ÉGALEMENT ÊTRE UN VECTEUR INCITATIF DE CHANGEMENT POUR LES AUTRES COLLECTIVITÉS.

## Le label Territoire Bio Engagé

### Gratuit

Créé par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine le label Territoire Bio Engagé est la première démarche de labellisation bio des collectivités territoriales proposée en France. Ce label vise à encourager, récompenser et mettre en valeur les collectivités qui ont réussi à atteindre les préconisations du Grenelle de l'Environnement, réaffirmées par le Plan Ambition Bio 2017, en termes de surface agricole cultivée en bio (au moins 8,5%) et/ou d'approvisionnement de leurs restaurants collectifs en bio (au moins 20% de produits bio dans les menus).

<http://interbio-alpc.com/>

## Mon restau responsable®

### Gratuit

Mon restau responsable® est une garantie participative dédiée à la restauration collective. Elle certifie les restaurants de collectivité qui modifient leurs pratiques vers une cuisine plus saine, de qualité, respectueuse de l'environnement. Pour se faire, 4 domaines d'application sont pris en compte : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les Eco-gestes et l'engagement social et territorial. Cette démarche souple et volontaire, basée sur l'évolution progressive des pratiques, est également originale dans sa forme ; en effet, l'obtention de cette garantie se fait sur la base d'une auto-évaluation du restaurant. Convives, producteurs, distributeurs, associations, élus sont parties-prenantes dès le début de la démarche et ce sont eux qui décernent la garantie mon restau responsable® pour 2 ans.

[www.restauration-collective-responsable.org](http://www.restauration-collective-responsable.org)

## Le label Ecocert "en cuisine"

### Payant

Le label « En cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio qui impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il a pour objectif de définir des critères exigeants permettant de garantir aux convives du restaurant contrôlé, une cuisine qui :

- ✓ favorise les produits biologiques locaux, dans des menus « fait maison » sains et équilibrés,
- ✓ s'inscrit dans une démarche globale environnementale (lutte contre le gaspillage, gestion des déchets optimisée...),
- ✓ communique clairement sur ses prestations, les démarches engagées et son niveau de labellisation.

La démarche se décline en 3 niveaux de labellisation :

### Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
			
<b>+ bio</b>	<b>10% de bio</b> et 10 composantes par mois	<b>30% de bio</b> et 30 composantes par mois	<b>50% de bio</b> et 50 composantes par mois
<b>+ local</b>	<b>Au moins 1</b> composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	<b>Au moins 10</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
<b>+ sain</b>	<b>Des menus clairs et contrôlés</b> <b>Pas d'OGM</b> <b>Des additifs interdits</b>	<b>+ Formation</b> des cuisiniers + de consommation de <b>fruits et légumes de saison</b>	<b>+ Graisses hydrogénées interdites</b> <b>+ de céréales complètes</b> <b>+ repas cuisinés sur place</b>
<b>+ durable</b>	Sensibilisation à <b>l'écologie</b> et au <b>gaspillage</b>	<b>+ Lutte anti-gaspillage</b> <b>+ Gestion globale des déchets</b> <b>+ 1 action écologique</b> (au choix)	<b>+ Eco-détergents et vaisselle</b> <b>+ au moins 1 nouvelle action écologique</b> (au choix)



## RESTAURANT SCOLAIRE LA COURONNE (16)

- ✓ MODE DE GESTION DU RESTAURANT SCOLAIRE (DIRECT, CONCÉDÉ) : direct
- ✓ NOMBRE DE REPAS/JOUR : 750 repas/jour dont 520 scolaires
- ✓ TYPE DE PUBLIC ACCUEILLI : scolaire, maison de retraite et portages à domicile
- ✓ MONTANT ANNUEL DES ACHATS ALIMENTAIRES TOTAUX (€ HT) : 340 000 € EN 2016
- ✓ MONTANT ANNUEL DES ACHATS PASSÉS EN BIO (€ HT) : environ 102 000 €, valeur en augmentation
- ✓ POURCENTAGE DE BIO INTRODUIT AU 30 AVRIL 2017 (BASÉ SUR LA VALEUR D'ACHAT) : environ 30%
- ✓ NATURE DES PRODUITS BIO INTRODUITS (FRUITS, LÉGUMES, VIANDES, ETC.) : fruits, légumes, viandes, épicerie, yaourts
- ✓ FOURNISSEURS BIO (GROSSISTES CLASSIQUES, PRODUCTEURS LOCAUX, PLATEFORME DE PRODUCTEURS, ETC.) : producteurs, plateforme de producteurs
- ✓ MODALITÉS D'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO (UNE COMPOSANTE PAR SEMAINE, UN PLAT/MENU BIO PAR MOIS, ETC.) : introduction régulière de bio



**LA COURONNE**  
**8200 habitants**  
**Communauté**  
**d'Agglomération du**  
**Grand Angoulême**

## DÉMARCHE

### LE LABEL TERRITOIRE BIO ENGAGÉ

INTERVIEW DE JACKY BONNET, 1<sup>ER</sup> ADJOINT  
À LA VILLE DE LA COURONNE

**Territoires bio Logiques** : Pourquoi avoir choisi cette démarche (attente/demandes des élus, des convives, s'inscrire dans une politique territoriale, etc.) ?

**Jacky Bonnet** : Nous avons été informé de l'existence de ce label par l'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et nous y avons vu une opportunité de valoriser et de communiquer sur la politique de la collectivité en matière de restauration collective. C'est un label qui apporte également une reconnaissance du travail accompli depuis plusieurs années par les équipes. Par ailleurs, nous nous sommes également tournés vers les collectivités éligibles voisines afin de les encourager à adhérer à ce label pour participer à créer une dynamique forte sur notre territoire. Aujourd'hui la ville de Fléac est également Territoire Bio Engagé.

**Tbl** : Pouvez-vous nous décrire cette démarche ?

**Jacky Bonnet** : La label Territoire Bio Engagé est décerné sur demande aux collectivités qui atteignent 20% de bio en restauration collective et/ou 8,5% de la surface agricole utile. C'est un label qui relève presque de l'audit puisque le calcul se fait sur la base des factures fournies. Nous sommes donc bien dans une démarche de transparence et de traçabilité qui va dans le sens de la politique mise en place par la ville de La Couronne.

**Tbl** : Quelles ont été les modalités d'accès à ce dispositif ?

**Jacky Bonnet** : Le label Territoire Bio Engagé s'acquiert selon des modalités simples : 8,5 % de la SAU en Bio ou 20% de bio en restauration collective. C'est une démarche d'engagement portée par le réseau bio régional avec transparence.

**Tbl** : Quel(s) intérêt(s) de ce dispositif ?

**Jacky Bonnet** : Ce dispositif présente l'intérêt d'être transparent et de venir renforcer le travail effectué. De plus, l'obtention de ce label est revue annuellement, ainsi nous sommes dans une démarche de progrès constant qui nécessite d'être régulier dans l'effort et de ne pas être simplement dans la communication.

**Tbl** : Quel(s) impact(s) sur les convives/parents d'élèves/administrés/équipes de restauration ?

**Jacky Bonnet** : Pour les équipes, c'est une fierté de recevoir le label Territoire Bio Engagé ! Du point de vue des parents d'élèves, le label TBE vient appuyer officiellement les actions menées et participe à la démarche de mise en relation des élèves avec les producteurs.

**Tbl** : Comment se sont impliquées les équipes (élus, salariés) ?

**Jacky Bonnet** : L'implication sans volonté politique ne fonctionne pas, ainsi il faut réussir à créer un vrai duo entre l' élu et le référent gestionnaire. De manière globale sur l'introduction de bio en restauration collective, il faut laisser aux équipes le temps de mûrir et s'approprier le projet qui peut amener à un changement global des pratiques (augmentation des légumes frais bruts, évolution des recettes, réflexion sur le gaspillage alimentaire, etc.).

**Tbl** : Quel(s) limite(s) à ce dispositif ?

**Jacky Bonnet** : A mon sens les limites du labels Territoire Bio Engagé sont liées à une approche restauration collective quasi-exclusivement tournée vers les approvisionnements alors que la démarche est beaucoup plus globale : volet éducatif, gaspillage alimentaire, développement des filières, etc. Nous avons par exemple participé à la charte « Bien Manger à l'école c'est l'affaire de ma commune » qui reprend cette notion de transversalité dans une démarche de bio en restauration collective. (NDL : vous pouvez retrouver la charte sur le site : <http://www.scotangoumois.fr>).

De plus sous le même label on observe des disparités entre les collectivités à 20% ou à 88% de bio. Or le label Territoire Bio Engagé ne permet pas de valoriser la collectivité lorsqu'elle va au-delà de l'objectif des 20%. C'est une piste d'action pour maintenir une progression du bio en restauration collective.

**Tbl** : Selon vous quels sont les facteurs de réussite pour s'inscrire dans cette démarche ?

**Jacky Bonnet** : Il est important d'avoir une vision globale du projet et de réfléchir à une gouvernance partagée entre les multiples acteurs. C'est un projet à co-construire à la fois avec les acteurs professionnels et les acteurs politiques. Ainsi au sein d'un même groupe de travail, les visions peuvent être à géométrie variable. La construction partagée est donc un facteur de réussite indispensable. Pour conclure, si l'on veut qu'un tel projet perdure, il faut savoir se remettre en cause et adopter une démarche de progrès et d'évaluation pour évoluer positivement.



## RESTAURANT SCOLAIRE DES ARTIGUES DE LUSSAC (33)

- ✓ MODE DE GESTION DU RESTAURANT SCOLAIRE (DIRECT, CONCÉDÉ) : direct
- ✓ NOMBRE DE REPAS/JOUR : en moyenne 100
- ✓ TYPE DE PUBLIC ACCUEILLI : maternelle et élémentaire
- ✓ MONTANT ANNUEL DES ACHATS ALIMENTAIRES TOTAUX (€ HT) : environ 24 000 euros
- ✓ MONTANT ANNUEL DES ACHATS PASSÉS EN BIO (€ HT) : difficile à connaître car inclus dans la somme des achats des denrées à TRANSGOURMET (1,70€ HT par enfant en élémentaire)
- ✓ POURCENTAGE DE BIO INTRODUIT AU 30 AVRIL 2017 (BASÉ SUR LA VALEUR D'ACHAT) : inconnu
- ✓ NATURE DES PRODUITS BIO INTRODUITS (FRUITS, LÉGUMES, VIANDES, ETC.) : majoritairement pâtes et riz, parfois fruits
- ✓ FOURNISSEURS BIO (GROSSISTES CLASSIQUES, PRODUCTEURS LOCAUX, PLATEFORME DE PRODUCTEURS, ETC.) : grossiste classique Transgourmet (manque de visibilité sur la provenance)
- ✓ MODALITÉS D'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO (UNE COMPOSANTE PAR SEMAINE, UN PLAT/MENU BIO PAR MOIS, ETC.) : une composante une fois par mois



**ARTIGUES DE LUSSAC**  
1100 habitants  
Communauté de  
communes du Grand  
St Emilionnais

## DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE

### INTERVIEW DE FLORENCE GOUVERNET QUERRE, CONSEILLÈRE COMMUNALE À ARTIGUES DE LUSSAC

**Territoires bio Logiques** : Pourquoi avoir choisi cette démarche (attente/demandes des élus, des convives, s'inscrit dans une politique territoriale, etc.) ?

**Florence Gouvenet Querre** : La démarche a été enclenchée afin d'améliorer nos engagements en termes d'alimentation durable de qualité. Nous avons pour objectif de limiter le gaspillage, d'avoir plus d'autonomie sur la composition des menus, des achats de denrées alimentaires bio et de proximité. Nous avons également la volonté de travailler avec les commerçants du village ; ainsi pour la rentrée 2017 la viande et la charcuterie viendront exclusivement du boucher des Artigues qui élève ses vaches dans les communes voisines et s'approvisionne en volailles en local. En parallèle, le boulanger fournira le pain et le primeur s'est engagé à nous livrer des légumes et fruits bio. Pour finir, nous nous approvisionnerons sur l'épicerie et la crèmerie auprès de la plateforme d'achats groupés ISLE MANGE BIO qui est en lien avec des producteurs locaux et BIOCOOP restauration.

**TbL** : Pouvez-vous nous décrire cette démarche ?

**Florence Gouvenet Querre** : Mon restau responsable est une démarche responsable pour mieux nourrir nos enfants, en donnant du travail à nos producteurs locaux, en limitant le gaspillage et l'utilisation d'emballage générant ainsi moins de déchets.

**TbL** : Quelles ont été les modalités d'accès à ce dispositif ?

**Florence Gouvenet Querre** : S'inscrire sur le site Mon Restau Responsable et répondre au questionnaire pour avoir un premier état des lieux

**TbL** : Quel(s) intérêt(s) de ce dispositif ?

**Florence Gouvenet Querre** : Le questionnaire nous permet d'analyser les pistes d'actions sur lesquelles nous pouvons travailler sans changer de fournisseurs dans un premier temps. En effet, nous étions liés sur la durée de l'année scolaire avec nos fournisseurs (grossistes classiques) que j'ai sollicité afin de connaître les démarches responsables que nous pouvions mettre en place avec eux (moins d'emballage, introduction

de bio et de produits frais). Ainsi, nous avons rapidement limité l'utilisation de surgelés pour aller vers des produits frais sur les gammes des viandes et des légumes.

**TbL** : Quel(s) impact(s) sur les convives/parents d'élèves/administrés/équipes de restauration ?

**Florence Gouvenet Querre** : Moins de gaspillage pour les élèves qui ont mieux mangé et ont apprécié les menus plus adaptés à leurs goûts. De fait, les parents d'élèves sont également satisfaits des premiers résultats et sont ravis de la démarche Mon Restau Responsable qui a pour vocation d'aller encore plus loin à partir de la rentrée 2017. Pour l'équipe cuisine, la démarche se traduit par plus d'investissement dans les menus et les prises de commandes. En parallèle, la commission menu a plus de travail !

**TbL** : Comment se sont impliquées les équipes (élus, salariés) ?

**Florence Gouvenet Querre** : Tout est parti de mon envie de changer la donne, les élus ont d'abord été freiné par les questions liés aux surcoûts du bio. Finalement nous les avons convaincus en leur démontrant que le bio ne coûtait pas forcément plus cher, car ils ont, par exemple, une densité nutritionnelle plus importante. Ainsi les enfants mangent mieux avec des aliments qui les nourrissent vraiment et qui permettent de diminuer les grammages. J'en ai fait l'expérience avec mes 5 enfants qui ont besoin de 3 bols de céréales non bio pour être rassasiés contre un seul bol de céréales bio ! A titre d'exemple la commune de Ste Terre a fait la démarche du local et du bio depuis 2014 et a réalisé des économies dans l'achat des denrées !

**TbL** : Quel(s) limite(s) à ce dispositif ?

**Florence Gouvenet Querre** : C'est un dispositif qui nécessite une volonté politique forte et un investissement en temps.

**TbL** : Selon vous quels sont les facteurs de réussite pour s'inscrire dans cette démarche ?

**Florence Gouvenet Querre** : L'envie de changer pour nos enfants et l'investissement qui en découle. Sur notre territoire nous avons également de nombreux partenaires en local et en bio qui sont présents pour répondre à ce type démarche. Pour finir, nous nous sommes sentis soutenus par cette organisation nationale pour mettre en valeur tout ce qui se fait localement dans nos petites communes rurales.



## RESTAURANT SCOLAIRE DE MUSSIDAN (24)

- ✓ MODE DE GESTION DU RESTAURANT SCOLAIRE (DIRECT, CONCÉDÉ) : direct
- ✓ NOMBRE DE REPAS/JOUR : 220
- ✓ TYPE DE PUBLIC ACCUEILLI : maternelle et élémentaire
- ✓ MONTANT ANNUEL DES ACHATS ALIMENTAIRES TOTAUX (€ HT) : environ 60 500 € EN 2016
- ✓ MONTANT ANNUEL DES ACHATS PASSÉS EN BIO (€ HT) : environ 44 000 € en 2016
- ✓ POURCENTAGE DE BIO INTRODUIT AU 30 AVRIL 2017 (BASÉ SUR LA VALEUR D'ACHAT) : 80% pour un coût de revient des matières premières à 2,20 €
- ✓ NATURE DES PRODUITS BIO INTRODUIES (FRUITS, LÉGUMES, VIANDES, ETC.) : fruits, légumes, viandes, produits laitiers, produits d'épicerie
- ✓ FOURNISSEURS BIO (GROSSISTES CLASSIQUES, PRODUCTEURS LOCAUX, PLATEFORME DE PRODUCTEURS, ETC.) : 3 producteurs locaux (fruits, légumes, porc), plateforme Manger Bio Sud Ouest (réseau MBIM), SCA Pré Vert (viande), Lodifrais
- ✓ MODALITÉS D'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO (UNE COMPOSANTE PAR SEMAINE, UN PLAT/MENU BIO PAR MOIS, ETC.) : tous les jours, plusieurs produits



**MUSSIDAN**  
env. 2600 habitants  
Communauté de  
communes Isle et  
Crepse en Périgord

## DÉMARCHE LABEL EN CUISINE D'ECOCERT NIV. 3

### INTERVIEW DE LAURENT LIMOUSY, CUISINIER DU RESTAURANT SCOLAIRE DE MUSSIDAN

**Territoires bio Logiques** : Pourquoi avoir choisi cette démarche (attente/demandes des élus, des convives, s'inscrit dans une politique territoriale, etc.) ?

**Laurent Limousy** : Au démarrage, demande des élus de l'ancienne municipalité (un en particulier) qui ont souhaité que leurs 2 cuisiniers se forment pour introduire des produits bio locaux au restaurant scolaire. La labellisation n'était pas du tout planifiée au départ mais permet une reconnaissance du travail accompli par les équipes en cuisine et permet de valoriser l'image de la commune.

**TbL** : Pouvez-vous nous décrire cette démarche ?

**Laurent Limousy** : Moi et Serge, les 2 cuisiniers, sommes partis en formation via le CNFPT. Durant 2 mercredis, ils ont été formés par AgroBio Périgord et Jean-Marc MOUILLAC lors d'une session intitulée «Introduire des produits bio en restauration collective». Cette formation, avec beaucoup de pratique culinaire et la rencontres avec Jean-Marc MOUILLAC, ont été les éléments déclencheurs. Suite à cela, les 2 cuisiniers ont monté ensemble un projet pour le restaurant scolaire et l'ont présenté à la municipalité. Il aura fallu attendre l'élection de la nouvelle équipe municipale pour que l'introduction de bio local se concrétise.

**TbL** : Quelles ont été les modalités d'accès à ce dispositif ?

**Laurent Limousy** : Formation proposée par le CNFPT, dans son catalogue. La session a été réalisée sur le «terrain», dans une cantine proche de Mussidan.

**TbL** : Quel(s) intérêt(s) de ce dispositif ?

**Laurent Limousy** : La formation n'a ni la vocation, ni la prétention d'apprendre aux cuisiniers à cuisiner : c'est surtout un échange d'expériences et un partage de connaissances et de techniques. Au

terme de la formation, les stagiaires repartent en général motivés et avec l'envie d'aller plus loin. Ils repartent également dans leurs cuisines avec un livret technique de recettes.

**TbL** : Quel(s) impact(s) sur les convives/parents d'élèves/administrés/équipes de restauration ?

**Laurent Limousy** : Les enfants ont découverts des produits qu'ils n'ont pas l'habitude de manger chez eux...Avec cette démarche d'introduction de produits bio, le gaspillage a grandement diminué : la pesée quotidienne des déchets dans le réfectoire donne moins de 10g/enfant ! Pour aller plus loin, 3 composteurs ont été mis en place. Le compost sert notamment au jardin pédagogique travaillé par les enfants pendant les TAP. Et pour boucler la boucle, les légumes et herbes aromatiques produits sont utilisées au restaurant scolaire ! L'équipe de cuisine se retrouve valorisée grâce à ce travail et aux labellisations obtenues et la mairie bénéficie d'une image très positive.

**TbL** : Comment se sont impliquées les équipes (élus, salariés) ?

**Laurent Limousy** : Nous n'étions, au démarrage, pas motivés à l'idée de travailler des produits bio. En effet, nous cuisinions déjà des produits frais et ne voyons pas ce que le bio allait apporter en plus. Avec la formation, nous avons compris que les leviers étaient différents : impacts sur le territoire et l'emploi local avec des produits frais locaux et impacts sur la santé et l'environnement en plus avec le bio.

**TbL** : Quel(s) limite(s) à ce dispositif ?

**Laurent Limousy** : Le manque de disponibilité des produits, en particulier les légumes à l'inter-saison, ne permet pas d'aller encore plus loin.

**TbL** : Selon vous quels sont les facteurs de réussite pour s'inscrire dans cette démarche ?

**Laurent Limousy** : La volonté et le suivi des élus, l'adhésion des équipes en cuisine et les outils de formation et d'accompagnement sont indispensables pour la réussite du projet.



# notre cantine à l'heure du Bio

## ORANGE DÉVELOPPE LA DÉMARCHE "MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE"

LE 27 AVRIL 2017, LA SOCIÉTÉ ORANGE ET LA FÉDÉRATION NATIONALE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (FNAB), EN PARTENARIAT AVEC LE CABINET DE CONSEILS FL CONSEIL, ONT LANCÉ LE DÉPLOIEMENT NATIONAL DE « MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE ». CETTE DÉMARCHE, PROPOSÉE PAR LE RÉSEAU FNAB, CONSISTE À ACCOMPAGNER LES RESTAURANTS D'ENTREPRISE DANS L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIOLOGIQUES LOCAUX.

Ce nouveau dispositif répond à une prise de conscience des entreprises sur leur responsabilité sociétale (RSE), tant au niveau de la qualité de l'alimentation proposée à leurs salariés, qu'au niveau de leur implication auprès des producteurs bio de leur territoire.

L'engagement d'Orange à approvisionner ses restaurants en partenariat avec les producteurs biologiques français est une première en France.

### *Un déploiement national en réponse aux enjeux sociétaux des entreprises*

De par leur engagement dans le projet, les restaurants d'Orange participent à la relocalisation des achats vers des approvisionnements biologiques locaux en direct avec les groupements de producteurs du territoire. Les partenariats entre restaurateurs et agriculteurs permettent ainsi de structurer les filières, de les pérenniser et de développer les gammes de produits existants.

### *Une expertise éprouvée sur le terrain*

Le projet Manger Bio Local en Entreprise est un projet initié en Rhône-Alpes par Corabio et FL Conseil en 2011, avec le soutien de la Région, la DRAAF et du Syndicat National de la Restauration Collective. Après 5 ans d'expérimentation, le projet est un succès qui totalise 1.5 millions d'euros d'achats bio régionaux fin 2016 sur 22 restaurants d'entreprise, aux côtés de 8 prestataires de restauration (Api Restauration, Compass Group, Elior Entreprises, Mille et un Repas, SHCB, Sodexo, Sogeres et R2C). Toutes les familles de produits sont concernées : produits laitiers, fruits et légumes, produits carnés etc., que ce soit en brut ou en produits transformés.



## Ce partenariat en chiffres

**138** restaurants

**11** millions de repas par an

**95** millions d'€  
de budget annuel



## Un objectif de développer des produits bio locaux

Orange et la FNAB se sont engagés à accompagner la totalité des restaurants Orange à travers la démarche Manger Bio Local en Entreprise pour atteindre cet objectif.

Pour initier localement la démarche, l'ensemble des sites de restauration ORANGE bénéficiera d'un accompagnement pendant 3 ans portant sur 4 piliers :

- ✓ Le développement des achats alimentaires biologiques locaux
- ✓ La sensibilisation des convives : communication, animations, etc.
- ✓ L'accompagnement des équipes de restauration pour une appropriation des enjeux de l'agriculture et de l'alimentation
- ✓ La gouvernance et l'adhésion de l'ensemble des parties prenantes

En 2017, 14 restaurants ambassadeurs, gérés par les 6 partenaires de restauration d'Orange (Ansamble, API Restauration, Compass Group, Elior Entreprise, MRS, Sodexo) intègrent la démarche. Ils seront rejoints par quarante restaurants supplémentaires en 2018 et par l'intégralité des restaurants l'année suivante. En Nouvelle-Aquitaine, le premier site ambassadeur Orange est celui de Bordeaux - Château d'eau qui totalise 280 couverts.

**KARLA BÉQUET**

CHARGÉE DE MISSION DISTRIBUTION  
[agrobiopc.distribution@orange.fr](mailto:agrobiopc.distribution@orange.fr)



• FNAB •

Fédération Nationale  
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •



## LA BIO PLÉBISCITÉE

### AUSSI EN DEHORS DE CHEZ SOI !

Selon le baromètre Agence BIO/CSA 2017, les Français souhaiteraient des produits bio dans les restaurants (8 Français sur 10), les hôpitaux (77%), les maisons de retraite (72%), les centres de vacances (70%) et en restauration rapide (68%). Les Français sont même demandeurs de bio dans les distributeurs automatiques (54%). De plus, près de 9 parents sur 10 sont intéressés (89%) par une offre de produits biologiques en restauration scolaire. Quant aux actifs, ils sont près de 8 sur 10 à plébisciter des repas bio dans leur restaurant d'entreprise.



Source : Agence Bio



# zoom sur un territoire

## LES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES UNE IDÉE POUR DYNAMISER LES ZONES AGRICOLES À CONTRAINTES NATURELLES ?

Mme BRUGIER, maire de la commune de Jouhet dans la Vienne, a découvert les PPAM grâce à un administré de sa commune, convaincu de la pertinence de ces cultures pour son territoire.

La diversité des espèces permet de trouver des PPAM pour tous les types de sols, pour toutes les expositions, y compris pour les sols pentus, secs et caillouteux précise Jean-Pierre Sherrer, enseignant spécialiste du sujet à la MFR de Chauvigny.

Les PPAM peuvent aussi concourir à l'attrait touristique d'un territoire par la promotion et la vente des produits dérivés : dans la cosmétique, la santé ou la gastronomie, mais aussi pour la beauté des paysages, ou même le lien culturel avec le passé historique de la région, l'intérêt des PPAM peut se décliner selon plusieurs thèmes.

Ce sont ces perspectives qui ont convaincu Mme Brugier et deux élus de son conseil municipal de faire découvrir les PPAM aux agriculteurs de sa commune et des communes avoisinantes. Elle a communiqué son enthousiasme aux services du Département qui observent le projet avec attention ainsi qu'au Pays Montmorillonnais qui soutient l'initiative dans le cadre de son programme LEADER.

Une cinquantaine d'agriculteurs a répondu à l'invitation de la commune de Jouhet qui organisait une journée d'information le 24 avril dernier. Plusieurs intervenants répondaient aux questions des participants pour présenter les différentes utilisations des PPAM, leur culture et leurs filières.

Le marché est en forte croissance, les filières existent mais sont encore peu structurées. « Suivant les années, notre récolte ne suffit pas à toutes les demandes...ou nous avons des invendus » témoigne Didier Dorin, producteur de PPAM sur 25 hectares et président du GIE « BIOLOPAM » qui commercialise la production d'un groupe de producteurs de Charente maritime. Cette production nécessite pour les producteurs de négocier au cas par cas avec les acheteurs, ce sont des compétences qui ne sont pas toujours évidentes à mobiliser.

Quoi qu'il en soit, les français doivent viser l'excellence de qualité pour se démarquer de la concurrence étrangère. C'est un petit marché qui peut rapidement être très concurrentiel.



La FRAB Nouvelle Aquitaine propose des programmes de formation à destination des agriculteurs ainsi que son expertise sur les filières et la réglementation en agriculture biologique. La production biologique correspond aux exigences de qualité de la filière et fait l'objet d'une demande importante.

Les agriculteurs seront-ils séduits ? Les interventions ne visaient pas un angélisme contre-productif en présentant de manière assez complète les atouts et les contraintes de la culture des PPAM. Une vingtaine de producteurs sont restés l'après-midi pour quelques précisions supplémentaires et les partenaires doivent se réunir à nouveau pour envisager des suites à cette première rencontre. Quelle que soit la suite du projet, cette initiative est un bel exemple de la capacité de mobilisation d'un élu rural qui prend le risque d'innover. La dynamique amorcée devrait d'une manière ou d'une autre profiter au territoire.

**MARIE BUARD**

CHARGÉE DE MISSION TERRITOIRES  
marie.buard-vab@orange.fr





• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •

05 56 81 37 70

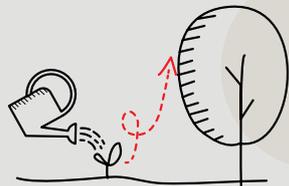
info@bionouvelleaquitaine.com

# un réseau de spécialistes

pour vous accompagner dans votre projet

## 1 Construire un projet global et ambitieux

rassembler les acteurs autour du projet, des consommateurs aux producteurs en passant par les élus et les techniciens des services concernés, le projet doit être le fruit d'une volonté claire et partagée.



## 2 Agir sur le développement de la production

activer une économie locale, durable, abondante et variée, pour sécuriser les filières et garantir l'accès aux ressources vitales.

## 3 Agir sur la demande

comprendre les attentes des consommateurs et des usagers, généraliser les aliments biologiques en restauration collective, former les personnels et les convives, multiplier les sources d'approvisionnement.



## 4 Avancer progressivement

fixer des priorités, des étapes, inscrire le projet dans le temps pour accompagner les changements, lever des aprioris et permettre de nouvelles avancées.

## 5 Maîtriser les coûts

consacrer des moyens humains et financiers pour accompagner des projets vers l'autonomie, pour réaliser des économies, pour anticiper l'évolution des réglementations.



## 6 Communiquer sur le projet

mettre en valeur sa cohérence, sa plus-value sociale, économique et environnementale, ses impacts à moyen et long termes.

Juillet 2017

Territoire BioLogique

est édité par la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique Nouvelle-Aquitaine

6 rue Château Trompette - 33000 Bordeaux

N° SIRET 531 163 939 00014

www.bio-nouvelle-aquitaine.com

Tél. : 05 56 81 37 70 - info@bionouvelleaquitaine.com

Directeur de la publication : Dominique Marion

Ont contribué à ce numéro :

Textes : Zaïda Arnau, Sandrine Houtin, Anne Walryck, Samuel Frois, Karla Béquet, Marie Buard

Illustrations / Photos : FRAB Nouvelle-Aquitaine, FNAB, Vienne Agrobio

Conception graphique : Maéva Debordes - Mise en page : Charlène Baraton

SOUTIEN FINANCIER

