



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

N°8
DÉCEMBRE 2019

WWW.BIONOUELLE
AQUITAINE.COM

territoires BIOLOGIQUES

LE MAGAZINE RÉGIONAL DU RÉSEAU BIO DE NOUVELLE-AQUITAINE

P.5 **DOSSIER**

BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

P.13 **ZOOM SUR UN TERRITOIRE**

TERRES DE SOURCES®

édito

La période est difficile et inédite pour tout le monde, filières, collectivités, entreprises. Nous pouvons baisser les bras, nous pouvons revenir à une normalité en "relevant nos manches", nous pouvons retrouver les difficultés d'avant en espérant ne plus retrouver celles d'aujourd'hui.

Nous pourrions aussi voir cette période comme une chance de ne pas retourner à ce que nous connaissions, une chance pour accélérer la relocalisation de notre agriculture et aller vers l'agriculture biologique. Nous pouvons avec Bio Nouvelle-Aquitaine et ses partenaires vous permettre, non seulement de relever les défis de la loi EGALIM, mais d'aller plus loin, plus vite avec plus d'outils, de soutiens et de motivations pour entendre et répondre à des aspirations citoyennes de plus en plus précises : pas de pesticides dans les produits alimentaires, des filières alimentaires de proximité, des ressources préservées, une santé renforcée. Nous pouvons relever ce défi ensemble. Vous trouverez dans ce numéro une partie des clés aux défis d'aujourd'hui et des outils qui peuvent nous permettre de sortir par le haut de cette période

JULIEN LUCY

PRODUCTEUR BIO ET RÉFÉRENT
DU PÔLE ÉCONOMIE ET
TERRITOIRES DE BIO N-A



sommaire

LES ACTUS DE LA BIO.....	3
DU CÔTÉ DES INNOVATIONS.....	4
DOSSIER SPÉCIAL.....	5
NOTRE CANTINE À L'HEURE DU BIO.....	11
ZOOM SUR UN TERRITOIRE.....	13

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

Des outils concrets et des exemples d'expériences réussies sont mis à disposition des collectivités et sont là pour les accompagner 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 Bio Nouvelle-Aquitaine :
05 56 81 37 70 – INFO@BIONOUELLEAQUITAINE.COM

Contactez le conseiller de votre territoire :



NORD NOUVELLE-AQUITAINE

MARIE BUARD – 05 49 44 74 29
m.buard86@bionouvelleaquitaine.com



OUEST NOUVELLE-AQUITAINE

EMILIE PIET – 05 49 63 23 92
e.piet79@bionouvelleaquitaine.com



EST NOUVELLE-AQUITAINE

AGATHE DRAPEAU – 07 77 72 01 43
a.drapeau87@bionouvelleaquitaine.com



CENTRE NOUVELLE-AQUITAINE

LÉA CUBAYNES – 05 46 32 09 68
l.cubaynes17@bionouvelleaquitaine.com



CENTRE NOUVELLE-AQUITAINE

DELPHINE ECOUELLAN – 06 33 01 15 40
d.ecouellan33@bionouvelleaquitaine.com



SUD NOUVELLE-AQUITAINE

NATHALIE ROUSSEAU – 05 58 98 71 92
n.rousseau40@bionouvelleaquitaine.com



SUD-EST NOUVELLE-AQUITAINE

NOÉMIE SEGUIN – 05 53 41 75 03
n.seguin47@bionouvelleaquitaine.com

Contactez un conseiller spécialisé :



RESTAURATION COLLECTIVE

LUCILE GUIPOUY – 06 46 61 38 44
l.guipouy@bionouvelleaquitaine.com



CIRCUITS DE PROXIMITÉ

ÉLÉONORE CHARLES – 06 66 15 45 45
e.charles17@bionouvelleaquitaine.com



TRANSFORMATION INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

DELPHINE ECOUELLAN – 06 33 01 15 40
d.ecouellan33@bionouvelleaquitaine.com



CAPITALISER LES EXPÉRIENCES ENTRE TERRITOIRES !

Jeudi 21 novembre avait lieu à Bordeaux la 3^{ème} rencontre des territoires bio de Nouvelle-Aquitaine sur le thème : « Plans alimentaires de territoires, quelle place de la bio ? Que font les territoires dans les PAT aujourd'hui ? Pour répondre à quels enjeux ? Avec quelles gouvernances ? Pour quels plans d'actions ? L'enjeu de ces échanges est d'éclairer les différents points de vue, de permettre aux territoires de partager leur expertise et de donner des arguments pour alimenter les projets en cours ou les futurs projets bio. Julian Renard, chargé de mission alimentation à la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) était l'intervenant de la matinée devant 24 participants venus de toute la Région. Après un panorama de la bio dans les PAT en France, Julian présentait une analyse comparative de trois territoires : Le Pays de Lorient, Nantes Métropole et la Communauté d'Agglomération du Douaisis pour dégager un premier bilan des enseignements qui peuvent être capitalisés à partir de ces expériences.

L'après-midi était consacré à une brève présentation des filières biologiques en Région puis des postes spécialisés du Pôle Territoire (Restauration collective - Lucile GUIPOUY, Distribution et Logistique - Eléonore CHARLES et Transformation Alimentaire Industrielle - Delphine ECOUELLAN), suivies de deux ateliers de co-production de solutions pour alimenter deux sujets : la contribution de la bio à l'enjeu eau et la gouvernance des plans alimentaires.

La prochaine rencontre sera sur le thème : « Développer des surfaces agricoles sans pesticides sur mon territoire, par l'installation, la transmission ou la conversion bio ? ».

en savoir +



MARIE BUARD
CONSEILLÈRE TERRITOIRES 86
m.buard86@bionouvelleaquitaine.com

RENCONTRE PROFESSIONNELLE RESTAURATION COLLECTIVE

Le 27 novembre dernier se tenaient les 4^{èmes} rencontres professionnelles régionales de la restauration collective bio et locale au Zénith de Limoges, à l'initiative d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine en partenariat avec la DRAAF, l'ARS, la Région Nouvelle-Aquitaine, le Conseil départemental de Haute-Vienne et Limoges Métropole. Les objectifs de la loi EGALIM en tête, près de 300 personnes étaient présentes pour découvrir de multiples fournisseurs et partenaires du territoire, des techniques culinaires innovantes ou encore échanger avec des acteurs déjà engagés en faveur d'un approvisionnement de qualité en restauration collective.



UN RALLYE POUR MIEUX CONNAÎTRE LES OPÉRATEURS BIO DE MON TERRITOIRE

Les territoires abritent des acteurs de la bio, de l'amont à l'aval des filières, sans que les élus connaissent toujours leur importance, leurs potentiels, leurs besoins ou simplement leur présence. Parmi eux, on trouve des producteurs mais aussi des PME de l'agro-alimentaire, des gestionnaires de restauration hors domicile, des distributeurs, spécialisés bio ou non, et des consommateurs qui seront demain les premiers maillons des projets alimentaires de territoires. Parce qu'ils produisent et utilisent les matières premières alimentaires du territoire sans dégrader leur environnement, ces acteurs contribuent à l'organisation d'une économie vertueuse, de proximité, et respectueuse des équilibres entre ville et campagne, entre terre et mer, entre économie et santé, entre économie et environnement. Sept rallyes ont eu lieu entre le 24 septembre et le 16 octobre 2019 dans le cadre de la campagne nationale « Bio et Local c'est l'idéal ». Les participants comme les hôtes ont manifesté leur satisfaction de découvrir des acteurs variés pour les uns (producteurs, magasins, transformateurs industriels ou artisanaux, services de restauration...) et de faire partager leur métier pour les autres. Cette action sera reconduite en 2020, l'occasion de participer si vous n'avez pas pu le faire en 2019 ou de découvrir de nouveaux acteurs bio près de chez vous.



du côté des innovations

UNE RÉGIE AGRICOLE POUR ALIMENTER LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS BIO ET LOCAUX : L'EXEMPLE DE MOUANS SARTOUX

LA PREMIERE REGIE AGRICOLE COMMUNALE VIENT DE MOUANS-SARTOUX, COMMUNE DE 10 000 HABITANTS DES ALPES-MARITIMES. ELLE REponds A 85% DES BESOINS EN LEGUMES BIO DES CRÈCHES ET DES 3 RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA COMMUNE.

Organiser soi-même les conditions de production de denrées alimentaires sur son territoire pour fournir la restauration collective est un projet qui se met en place sur le long terme. La création de la régie agricole de Mouans Sartoux s'est ainsi faite par étape :

- ✓ La réalisation d'une étude de faisabilité afin de connaître précisément les besoins en terme de légumes à produire, de surfaces et de main d'œuvre : il est nécessaire de produire 30 tonnes de légumes pour répondre à 100% des besoins des restaurants scolaires (1100 repas/jour).
- ✓ Une fois les besoins identifiés, l'achat de terrains agricoles a été nécessaire. Quelques petites exploitations bio existent mais elles ont déjà leur circuit de distribution et sont peu intéressées par le débouché de la restauration collective. Dans le cadre de sa politique de préservation du foncier, la commune a donc acquis un domaine agricole de 6 hectares par préemption.
- ✓ L'embauche de salariés pour cultiver la régie agricole. En 2011, la commune emploie un salarié à temps plein sous le statut de fonctionnaire et le loge sur place. La création d'un emploi d'insertion sur 20 heures par semaine en 2012 vient en appui au salarié communal. Aujourd'hui, l'équipe est constituée de trois équivalents temps-plein avec une aide ponctuelle du service espaces verts.
- ✓ La diversification des productions agricoles a été progressive. Les trois restaurants scolaires proposent une restauration 100% Bio depuis janvier 2012 et les 4 hectares cultivés sur les 6 permettent de produire environ 25 tonnes de légumes par an.

La clé de réussite s'est faite à travers l'introduction progressive des produits bio : de 25% en 2009 (pommes, salades et laitages), 50% en 2010 (pommes de terre, carottes, pâtes, céréales, compotes) et 73% en 2011 (fruits, légumes, laitages et produits d'épicerie).

ATOUTS
<p>La maîtrise d'un approvisionnement bio et local</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Une sécurité de revenu pour le producteur, salarié de la collectivité ✓ Une production entièrement dédiée au service de la collectivité : support pédagogique, choix des produits, planning des travaux, calendrier de production...

CONTRAINTES
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Un investissement qui doit être évalué par rapport à d'autres modes d'approvisionnement : étude de faisabilité (économique, technique, organisationnelle...) ✓ Un approvisionnement de produits bruts : qui nécessite des étapes intermédiaires avant usage ✓ Une production saisonnière qui peut être déconnectée des périodes de consommation ✓ L'astreinte d'une activité de production pour un producteur salarié : pic de travail aléatoire, impératif d'intervention... ✓ La disponibilité d'un logement à proximité pour l'employé communal (nécessité de surveillance)



Diplôme Universitaire « Chef de projet en alimentation durable »

En 2018, la ville a co-créé avec l'Université Nice-Côte d'Azur un Diplôme Universitaire « Chef de projet en alimentation durable ». Il offre aux participants et à leurs institutions et collectivités d'origine, la possibilité de progresser en termes de qualité alimentaire via l'élaboration d'un projet alimentaire s'appuyant sur la restauration collective et les enjeux de production durable.

A l'issue de la formation, la collectivité d'accueil disposera d'un diagnostic de territoire et d'un plan d'action précis pour poursuivre la démarche. Elle percevra alors plus clairement ce qui est faisable, dans quels délais, et quels sont les moyens à y consacrer.

Mouans-Sartoux

1 régie agricole de 6 hectares qui fournit 85% des besoins des 3 restaurants scolaires et crèches

1 100 repas/jour 100% bio

2,04 € de coût matière dans les écoles

en savoir +



DELPHINE ECOELLAN
CHARGÉE DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE INDUSTRIELLE
d.ecouellan33@bionouvelleaquitaine.com



dossier

BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

LOI EGALIM : AU MOINS 20% DE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE D'ICI 2022 QUELLES CONSÉQUENCES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

Adoptée le 30 octobre dernier par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, la loi dite « Loi EGALIM¹ » vise à assurer la juste rémunération des producteurs, renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits et favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. En ce qui concerne ce dernier objectif, cinq mesures phares ciblent la restauration collective (RC) publique² (CNRC,2019).

MESURES LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE	ÉCHÉANCES	CHAMP D'APPLICATION	RÉFÉRENCES JURIDIQUES	
APPROVISIONNEMENT	Au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique	1 ^{er} janvier 2020	Toutes catégories de RC publique	Art.24 loi EGALIM, Décret n°2019-351
	+ Encouragement à s'approvisionner en produits issus du commerce équitable ainsi que ceux issus des projets alimentaires territoriaux			Art.24 loi EGALIM, art. L.230-5-1 et L.230-5-2 du CRPM
INFORMATION DES USAGERS	Information des usagers une fois par an sur la part de ces produits dans la composition des repas	1 ^{er} janvier 2020	Toutes catégories de RC publique	Art.24 loi EGALIM, art. L.230-5-3 du CRPM
	Information et consultation régulière des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas		RC scolaire, universitaire et les crèches	Art. 26 loi EGALIM, Décret n°2019-325
	+ Pour les collectivités volontaires : expérimentation sur 3 ans de l'affichage de la composition des menus			Art. 29 loi EGALIM, art. L.230-5 du CRPM
DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES	Présentation d'un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales		RC servant plus de 200 repas/jour	Art.24 loi EGALIM, art. L.230-5-4 du CRPM
	Proposition d'un menu végétarien au moins une fois par semaine, à titre expérimental sur 2 ans	1 ^{er} janvier 2019	RC scolaire de la maternelle au lycée	Art.24 loi EGALIM, art. L.230-5-6 du CRPM
SUBSTITUTION DES PLASTIQUES	Interdiction des ustensiles en plastiques à usage unique (pailles, gobelets, couvercles à verre, assiettes...)	1 ^{er} janvier 2020	Tous : RC publique, privée et restauration commerciale	Art.28 loi EGALIM, art. L.541-10-5 du code de l'environnement
	Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 ^{er} janvier 2020	RC scolaire de la maternelle au lycée	
	Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en plastique	1 ^{er} janvier 2025	RC scolaire, universitaire et les crèches	
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, avec un diagnostic préalable incluant l'approvisionnement durable	21 octobre 2019	RC publique et privée	Ordonnance n°2019-1069 du 21 octobre 2019, art. L.541-15-3, L.541-15-5, L.541-15-6 du code de l'environnement
	Proposition d'une convention de dons à une association habilitée (délai de 1 an à partir du 21 octobre 19)		RC préparant plus de 3000 repas/jour	

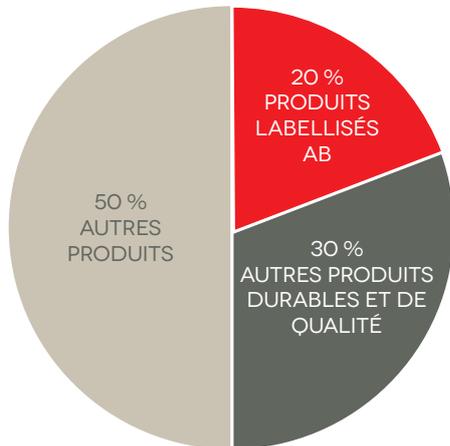
¹ LOI n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

² La liste des établissements concernés (crèches, écoles maternelles et élémentaires, collèges, lycées, administrations, hôpitaux, EHPAD, pénitenciers) est précisée à l'article L.230-5 du CRPM (Code Rural et de la Pêche Maritime) mais certaines mesures ne concernent qu'une partie d'entre eux.



Focus sur l'approvisionnement

OBJECTIF COMPOSITION DES REPAS SERVIS
DANS LES RESTAURANTS COLLECTIFS EN 2022
(EN VALEUR D'ACHAT HT)



Le ratio est calculé en valeur d'achats (€HT) de produits alimentaires par année civile. A partir de 2022, au plus tard le 31 mars de l'année suivante (n+1), un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations d'approvisionnements sur l'année civile (n) sera à établir.

$$\% \text{ bio} = \frac{\text{Montant des achats bio (€ HT)}}{\text{Montant total des achats alimentaires (€ HT)}} \times 100$$

Les produits entrant dans le décompte des 50% sont :

- ✓ Les produits issus de l'Agriculture Biologique ou en conversion (au moins 20%).
- ✓ Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants : Label Rouge, AOC/AOP (Appellation d'Origine), IGP (Indication Géographique Protégée), STG (Spécialité Traditionnelle Garantie³), mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE) », mention « fermier » ou « produit de/à la ferme » pour les produits avec une définition réglementaire établie⁴.
- ✓ Les produits bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » et du logo RUP « Régions Ultrapériphériques ».



Le label AB est le seul apportant une garantie quant à la non-utilisation d'OGM, la non-utilisation d'engrais et pesticides de synthèse et la limitation de l'utilisation des antibiotiques pour l'élevage⁵.

Et le local alors ? Le caractère « local » d'un produit ne répond à aucune définition officielle et ne peut constituer un critère de sélection dans un marché public. Un produit « local » ne pourra être comptabilisé dans les 50% uniquement s'il possède l'une des caractéristiques précédemment citée.

LES + DE LA LOI EGALIM

Amener les responsables de restauration collective à questionner leurs approvisionnements et ainsi participer à la transition agricole et alimentaire.

LES - DE LA LOI EGALIM

Les changements de pratiques induits par les objectifs fixés par la loi nécessitent un accompagnement des différents acteurs impliqués (élu, gestionnaires, équipes de cuisine...) qui n'est pas pris en compte.



CNRC, 2019, Les mesures de la loi EGALIM concernant la restauration collective

ADEME, juin 2019, Décryptage loi EGALIM et restauration collective rurale, 2016

³ La moule de Bouchot est le seul produit reconnu actuellement STG en France (INAO).

⁴ Actuellement, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (la volaille de chair ou la viande de bœuf et de porc bénéficient d'autres SIQO) et il n'existe pas de logo officiel (ADEME, 2019).

⁵ Ce qui réduit les risques d'antibiorésistance transmise à l'homme (ITAB, 2016).



BIO LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE : C'EST POSSIBLE !

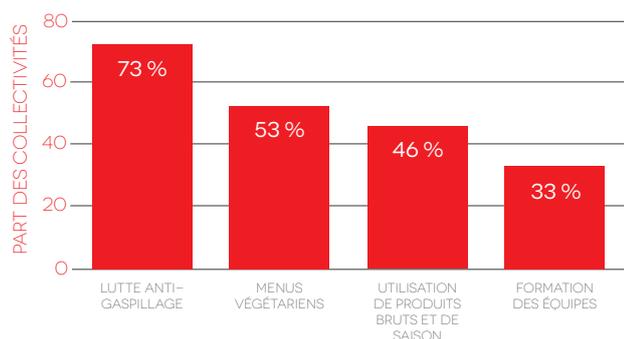
S'il s'agit d'un marché en croissance, les achats de produits bio représentent actuellement 3% du marché de la restauration collective (Agence Bio, 2018). La marge de manœuvre est donc importante pour atteindre l'objectif fixé par la loi EGALIM en 2022. Toutefois, de multiples exemples prouvent que cet objectif d'au moins 20% de bio est possible, tout en relocalisant ses approvisionnements. En effet, plusieurs leviers sont actionnables par les collectivités pour relever le défi.

MAÎTRISER SES COÛTS : PLUSIEURS LEVIERS COMPLÉMENTAIRES

Tout d'abord, il est vrai que les produits bio sont en moyenne plus chers à l'achat. Cela s'explique notamment par le besoin plus important en main d'œuvre, des rendements parfois moins élevés et un coût des semences supérieur¹. Cependant, la part des denrées alimentaires sur le coût total d'un repas en restauration collective, soit en moyenne 26% (FNAB, 2014), permet de relativiser l'impact budgétaire de l'introduction de 20% de bio sur le budget total du service restauration².

En outre, l'observatoire national de la restauration collective bio et durable montre que sur un échantillon de 239 collectivités françaises déjà avancées sur l'introduction de produits bio³ (soit 3400 restaurants collectifs représentés et un pourcentage moyen de 33% de bio en valeur d'achat), **62% des interrogés n'ont pas vu d'impact sur leur budget alimentaire** (Un Plus Bio, 2018).

LES PRINCIPAUX LEVIERS
DE LA MAÎTRISE DES COÛTS (UN PLUS BIO, 2019)



Cette maîtrise du coût des denrées résulte d'une approche du sujet dans son ensemble au sein des services de restauration. En effet, les quatre principaux leviers de maîtrise des coûts évoqués par les collectivités sont la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'introduction de menus végétariens, l'utilisation de produits bruts de saison et la formation des équipes (Un plus Bio, 2019).

A titre d'exemple, L'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) estime que pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves, le gaspillage alimentaire représente en moyenne sur une année 3,4 tonnes, soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés pour un coût moyen de 20 000 €/an. La lutte contre ce gaspillage est donc bien un moyen de dégager une marge de manœuvre budgétaire pouvant être réintroduite dans les produits bio.

Enfin, l'Observatoire établit une corrélation entre la régularité des menus végétariens (1 fois par semaine) et la part plus importante de viande bio (bœuf, volaille) consommée. En effet, la composante carnée étant celle qui coûte le plus cher dans un menu, le moindre coût d'un menu sans composante carnée (mais respectant les besoins alimentaires à l'aide de protéines d'origine végétale comme les légumineuses par exemple) permet de compenser un menu avec une viande bio présentant un surcoût potentiel.

L'accessibilité aux produits bio en restauration collective : les producteurs se structurent pour répondre à la demande

A la suite de la contrainte budgétaire, le questionnement des collectivités et responsables de restaurants collectifs porte généralement sur la disponibilité quantitative des produits bio. Or, ce questionnement résulte souvent d'une mauvaise connaissance des filières existantes sur leur territoire. En effet, une étude menée par l'Agence Bio montre que 76% des produits bio consommés en restauration collective sont d'origine France et 49% ont une origine régionale (Agence Bio, 2018).

La question centrale concerne donc moins la quantité disponible mais plutôt l'accessibilité aux produits issus de l'agriculture biologique. En effet, les restaurants collectifs représentent une multitude de points de livraisons individuels répartis sur un territoire ayant individuellement un besoin quantitatif relativement faible. Il est donc parfois difficile pour les producteurs d'organiser un circuit de logistique rentable.

¹ Pour en savoir plus, voir la vidéo Le vrai prix de la bio, disponible sur www.youtube.com/watch?v=vRHS6pniwu4#action=share

² Voir plaquette FNAB, 2014 : Introduire des produits bio et locaux en restauration collective en maîtrisant son budget, téléchargeable sur : www.repasbio.org/ressources/plaquette-introduire-des-produits-bio-en-maitrisant-son-budget

³ Enquêtes Un Plus Bio, téléchargeable sur : <https://observatoire.unplusbio.org/content/lobservatoire-un-outil-au-service-des-politiques-publiques-alimentaires>



PRODUCTION DE POMMES BIO EN NOUVELLE-AQUITAINE

7 171 ha

RENDEMENT MOYEN DE POMMES
EN AB : 20 tonnes/ha



Soit 143 420 tonnes de pommes bio
produites en Nouvelle-Aquitaine



NOMBRE DE REPAS SERVIS EN RESTAURATION COLLECTIVE (1^{ER} ET 2^E DEGRÉ) EN NOUVELLE-AQUITAINE

156 millions repas/an

CALIBRE MOYEN D'UNE POMME : 110 G

Hypothèse : Chaque convive mange une pomme bio
un repas sur deux



Soit un besoin total de 8 580 tonnes
de pommes par an

■ La production de pommes bio de Nouvelle-Aquitaine couvre 16 fois
■ le besoin annuel de l'ensemble de la restauration collective

L'approvisionnement bio local ne compte pas pour des pommes !

Source : Agreste Nouvelle-Aquitaine, 2019, DRAAF N-A 2019

Toutefois, des groupes de producteurs et de transformateurs se structurent pour répondre à cette demande. C'est le cas du Réseau Manger Bio (anciennement MBIM, Manger Bio Ici et Maintenant) qui regroupe 16 plateformes 100% bio spécialisées dans l'approvisionnement de la restauration collective. Véritables nœuds organisationnels et logistique entre les producteurs et les restaurants collectifs, ces plateformes permettent d'optimiser la logistique de livraison, de réaliser une veille et d'assurer la réponse aux marchés publics, de gérer la relation client (démarchage commercial, gestion des commandes et de la facturation) et d'assurer un lien entre l'offre et la demande (centralisation de la demande et accompagnement à la planification des cultures). De plus, ces plateformes présentent un réel avantage pour les restaurants collectifs puisqu'elles présentent un choix multiple de produits à la fois bio et locaux (fruits, légumes, produits laitiers, viande, fromage...).



Retrouvez toutes les coordonnées des plateformes
sur : www.mbim.fr/les-plateformes/

Approvisionnement Bio et marché public : une attention particulière portée à la rédaction

Au-delà de 40 000 € d'achats de denrées alimentaires⁴ ou de prestation, les collectivités et établissements de restauration collective publics se doivent de formaliser un marché public.

Le CMP (Code des Marchés Publics) vise effectivement à garantir le bon usage des deniers publics en établissant trois règles fondamentales : la liberté d'accès à la commande publique (soit la libre concurrence), l'égalité de traitement des candidats et l'objectivité et la transparence des procédures. Si la notion de « local » est interdite, la rédaction d'un marché public n'est aucunement contradictoire avec un approvisionnement en denrées issues de l'Agriculture Biologique. Cependant, que l'on soit en gestion directe ou concédée, quelques attentions particulières doivent être portées à la rédaction pour ces marchés afin que ces approvisionnements puissent être effectifs.

En gestion directe, les trois principaux leviers sont le « sourcing », l'allotissement et la multiplicité des critères de sélection. En effet, l'étape de « sourcing », autorisée par le CMP depuis 2016⁵, permet de réaliser des consultations, des études de marché ou d'informer les opérateurs de son projet en amont de la rédaction du marché. Cette étape permet donc de mieux connaître son territoire et d'identifier les potentiels producteurs et fournisseurs bio locaux. Ensuite, l'allotissement, soit le fait de découper son marché en lots distincts (lot viande, lot fruits et légumes...), doit veiller à laisser l'opportunité aux fournisseurs bio de répondre, en évitant par exemples les lots mixtes⁶. Enfin, la multiplicité des critères de sélection des offres permet de diminuer le poids du critère prix tout en valorisant les démarches environnementales et responsables des fournisseurs par exemple.

⁴ Décret n°2019-1344 du 12 décembre 2019

⁵ Décret n°2016-360 du 25 mars 2016

⁶ Un producteur de fruits bio ne peut se positionner sur un lot fruit général (comportant des oranges ou des bananes) par exemple.



En gestion concédée, lorsque que la préparation des repas et/ou la gestion de l'approvisionnement sont assurées par un prestataire (Société de Restauration Collective, Cuisine Centrale), seule une attention particulière portée au contrat⁷ qui lie la collectivité à ce dernier permet de cadrer les conditions de l'approvisionnement en produits issus de l'AB (produits cibles souhaités, nombre de composantes, % en valeur d'achat...). De plus, une fois le marché attribué, un suivi de la prestation (reporting, analyse achats sur facture) est conseillé afin de vérifier le respect du cahier des charges.

Pour conclure, atteindre au moins 20% de bio en 2022 est un objectif réalisable pour les restaurants collectifs. Des leviers existent tant sur la maîtrise des coûts, la structuration de l'approvisionnement mais aussi sur la rédaction des marchés publics. Toutefois, cela demande d'aborder la question de manière globale avec l'ensemble des acteurs concernés (élus, gestionnaires, cuisiniers, producteurs...).

A SAVOIR

Financé par la Région Nouvelle-Aquitaine, la DRAAF et l'ARS, le Pôle Régional de Compétences pour une Restauration Collective Bio, Locale de Qualité, réunit les instances œuvrant sur la politique alimentaire de qualité en Nouvelle Aquitaine. Un accompagnement des collectivités et des restaurants collectifs pour développer un approvisionnement bio local (état des lieux de votre situation, construction d'une feuille de route progressive, organisation de formation pour vos équipes, mises en lien avec des fournisseurs et des partenaires spécialisés...) est ainsi possible sur l'ensemble du territoire.



www.restaurationcollectivena.com

PLATEFORMES BIO



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

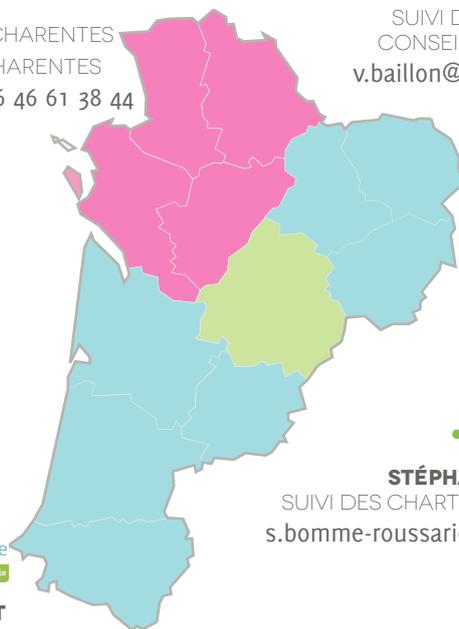
LUCILE GUIPOUY

SUIVI DES CHARTES SUR L'EX-POITOU-CHARENTES
CONSEIL MINUTE SUR L'EX-POITOU-CHARENTES
l.guipouy@bionouvelleaquitaine.com | 06 46 61 38 44



VÉRONIQUE BAILLON

SUIVI DES PROJETS DE TERRITOIRE
CONSEIL MINUTE SUR L'EX-LIMOUSIN
v.baillon@interbionouvelleaquitaine.com
06 58 31 79 74



ASTRID JOUBERT
COORDINATION

SUIVI DES CHARTES SUR L'EX-AQUITAINE ET L'EX-LIMOUSIN
CONSEIL MINUTE SUR L'EX-AQUITAINE
ACCOMPAGNEMENT DE LA FILIÈRE
a.joubert@interbionouvelleaquitaine.com | 06 58 91 90 50

MARIE DELHOUME

SUIVI DES PROJETS DE TERRITOIRE SUR L'EX-AQUITAINE
m.delhoume@interbionouvelleaquitaine.com | 06 61 91 63 82 50



• AGROBIO PÉRIGORD •

STÉPHANIE BOMME-ROUSSARIE

SUIVI DES CHARTES, CONSEIL MINUTE EN DORDOGNE
s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr | 06 74 77 58 86

⁷ Le CCTP (Cahier de Clauses Techniques Particulières) du marché public de prestation est alors un document essentiel puisqu'il détermine les conditions du marché sur lesquelles les potentiels prestataires proposent une offre.

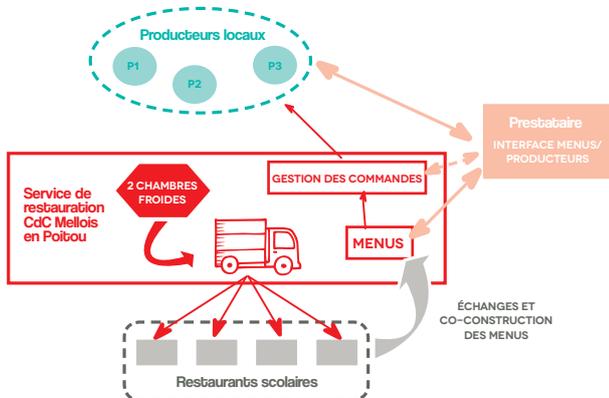


BIO LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE LE RÔLE DES INTERCOMMUNALITÉS

QUE LA COMPÉTENCE DE GESTION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SOIT COMMUNALE OU COMMUNAUTAIRE¹, LES INTERCOMMUNALITÉS (COMMUNAUTÉS DE COMMUNES CDC, COMMUNAUTÉS D'AGGLOMÉRATION CDA) PEUVENT ÊTRE DES ACTEURS VÉRITABLEMENT FACILITATEURS DANS LE DÉVELOPPEMENT D'UN APPROVISIONNEMENT BIO LOCAL.

La CDC Mellois en Poitou (79) est notamment un bel exemple de structuration d'un approvisionnement de proximité pour les restaurants collectifs. Au-delà d'une organisation logistique optimisée (cf schéma ci-contre), le service de restauration est à l'origine d'une réelle création de lien et d'échanges entre cuisiniers originellement isolés mais aussi entre cuisiniers et producteurs du territoire. Ce sont ainsi 39 restaurants scolaires d'établissements qui bénéficient d'une offre étoffée de produits issus du territoire.

STRUCTURATION DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA CDC MELLOIS EN POITOU



Source : Bio Nouvelle-Aquitaine

socialisation et l'éducation des enfants. Entre formations, groupes de travail, partage d'expériences et création d'outils ou documents de communication, ce réseau crée une véritable émulation positive entre cuisiniers et gestionnaires favorisant entre autre la relocalisation des approvisionnements. D'autres intercommunalités comme la CDA de Royan (17) ou celle de Rochefort (17) ont quant à elles fait le choix de mettre en place des groupements d'achats visant à structurer et massifier la demande.



Pour en savoir plus sur le réseau Bien Manger à l'École de Grand Angoulême :

www.grandangouleme.fr/vivre-et-habiter/agriculture-et-alimentation/bien-manger-a-lecole/

Toutefois, quantitativement et structurellement parlant, la demande en produits bio de la restauration collective ne suffit pas à elle toute seule pour développer et structurer les filières bio. A l'échelle d'un territoire, la concertation entre différents acteurs comme les magasins spécialisés, les GMS, les artisans de bouche, les transformateurs et les restaurants collectifs pourrait à contrario fédérer une demande collective suffisante pour structurer et pérenniser les filières bio locales. Ayant la compétence de développement économique et agricole, les intercommunalités semblent donc représenter une échelle de concertation favorable au développement des filières, en élargissant notamment la réflexion au-delà de la question de la restauration collective.



Pour en savoir plus sur le dispositif Mangeons Mellois : www.melloisenpoitou.fr/files/docs/scolaire/Plaquette-Mangeons-Mellois-2018.pdf

Or, la compétence communautaire de la restauration collective n'est pas une condition sine qua non au développement d'un approvisionnement bio local à l'échelle intercommunale. En effet la CDA Grand Angoulême (16) n'ayant pas la compétence restauration collective, a par exemple fait le choix de se positionner en tant qu'animatrice d'un réseau de restaurants collectifs visant à promouvoir le rôle de l'alimentation pour la santé, la

en savoir +



LUCILE GUIPOUY

CHARGÉE DE MISSION RESTAURATION COLLECTIVE

l.guipouy@bionouvelleaquitaine.com

¹ Hors restaurants collectifs des collèges et lycées, respectivement gérés par les conseils départementaux et conseils régionaux.



notre cantine à l'heure du Bio

LYCÉE CHADIGNAC INNOVATION, PARTAGE ET PLAISIR AU COEUR DU RESTAURANT SCOLAIRE

LABELLISÉ ETABLISSEMENT BIO ENGAGÉ EN 2018, LE PETIT CHADIGNAC EST L'UN DES TROIS LYCÉES AGRICOLES DE L'EPLÉFA¹ DE SAINTONGE (17). SPÉCIALISÉ EN HORTICULTURE, MARAÎCHAGE ET PAYSAGE, LE TERREAU EST FERTILE POUR PRODUIRE DES LÉGUMES POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE. LA VOLONTÉ ET LA COOPÉRATION DU CHEF DE CUISINE ET DU RESPONSABLE D'EXPLOITATION PERMETTENT DE TRANSFORMER L'ESSAI.

Un approvisionnement bio de proximité

Décidé à développer la consommation de produits issus de l'Agriculture Biologique et à relocaliser ses approvisionnements, c'est naturellement que M. Moulinier, chef de cuisine du restaurant scolaire le Petit Chadignac depuis 2011, s'est rapproché du responsable de l'exploitation agricole du lycée. Cette exploitation maraîchère et horticole (13 500 m² de culture de plein champ et 3000 m² de culture sous abris et 1000 m² horticulture) en Agriculture Biologique existe depuis 1994. Outil pédagogique pour les élèves du lycée, elle n'en reste pas moins un acteur économique ayant des circuits de vente diversifiés comme le magasin de vente directe à la ferme, les magasins spécialisés de proximité, les grossistes en cas de surproduction et la restauration collective. Depuis 2013, c'est ainsi 25% de la production environ qui se retrouve dans les assiettes du Petit Chadignac (cela représente deux livraisons de 30-40 kg de légumes par semaine). Les échanges quasi quotidiens entre l'exploitation et la cuisine permettent d'adapter les menus avec la gamme, le planning de production et la saisonnalité des légumes. Pour étoffer sa gamme de produits bio, M. Moulinier s'approvisionne notamment auprès de la SCIC² Mangeons Bio Ensemble, groupement de producteurs bio sur l'ex-région Poitou-Charentes.

Les clés de réussite selon le chef de cuisine

Pour réussir une introduction de produits bio locaux au sein d'un service de restauration collective, les clés de réussite selon M. Moulinier sont multiples :

- ✓ Être autonome sur la gestion du budget et le suivre rigoureusement (ex : budget prévisionnel acté au 1^{er} janvier en fonction du nombre de semaines d'activité et du nombre prévisionnel de convives puis suivi par semaine et réajustement du budget en septembre).
- ✓ Convertir les restes alimentaires en euros pour une meilleure prise de conscience des convives.
- ✓ Communiquer auprès des convives « Le facteur humain est très important » (échanges avec les convives lors du débarrassage des plateaux par exemple).
- ⇒ Le gaspillage alimentaire a diminué de 21% sur l'année scolaire 2017-2018 comparée à l'année précédente.
- ✓ La motivation de l'équipe de cuisine.
- ✓ La gestion rigoureuse du magasinage (pour ne pas surcommander).

¹ Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole.

² Société Coopérative d'Intérêt Collectif



en quelques chiffres

400 repas/jour

38 % de bio en 2018

72 % de produits bio sont locaux

90 % de produits frais

1 % menu végétarien/
semaine

Pesée quotidienne des restes alimentaires

5,30 €/repas coût matière moyen



Equipe de cuisine et membres du club de lecture de Chadignac autour d'un menu à thème

Une équipe de cuisine et une équipe pédagogique engagées pour un projet global

L'adhésion de son équipe de 3 cuisiniers au projet étant cruciale, M. Moulinier a mis l'accent sur le plaisir de travailler des produits frais de qualité et sur la démonstration du réel métier de cuisinier. Les élèves n'étant pas ingrats, c'est alors bien leur reconnaissance qui permet de valoriser l'équipe de cuisine et les amène à se dépasser. De plus, une rotation sur les postes de préparation froide et chaude permet de varier les tâches et un temps quotidien consacré à la recherche de recettes permet de responsabiliser l'équipe sur la réalisation des fiches techniques tout en valorisant leur créativité. Enfin, des échanges réguliers avec l'équipe pédagogique et la CPE du lycée ouvrent des perspectives de projets transversaux avec l'équipe de cuisine.

Une communication permanente auprès des convives

L'implication des élèves sur l'exploitation agricole au cours de stages et travaux pratiques (mise en culture des plants, production, ramassage etc.) crée un véritable fil conducteur de la culture à la consommation au sein du restaurant scolaire. Les délégués de classes participent en outre aux trois commissions menus de l'année. Et, en plus du dialogue quotidien avec les

convives, M. Moulinier tient à jour un blog³ sur lequel sont présentés les menus, les résultats des pesées de déchets alimentaires, des photos. Tout cela participe à l'éducation au goût, à la citoyenneté et à la connaissance de l'origine des produits (avec notamment une éducation au décryptage des étiquettes).

LE PETIT +

Concept des récrés gourmandes ! Trois à quatre fois par an, le restaurant scolaire propose un buffet convivial pour l'ensemble du lycée à 10h autour d'un thème particulier, avec l'argent économisé grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire « cela permet de redonner du sens à la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

en savoir +



LUCILE GUIPOUY
CHARGÉE DE MISSION RESTAURATION
COLLECTIVE
l.guipouy@bionouvelleaquitaine.com

³ Blog cuisine Chadignac : <http://site.chadignac.com/cantine/>



zoom sur un territoire

TERRES DE SOURCES® LA MARQUE DE TERRITOIRE QUI PROTÈGE L'EAU

INITIÉE PAR EAU DU BASSIN RENNAIS, TERRES DE SOURCES SOUTIENT ET ENCOURAGE LES BONNES PRATIQUES DES AGRICULTEURS LOCAUX QUI SE SONT ENGAGÉS À AGIR POUR L'ENVIRONNEMENT ET LA PROTECTION DE L'EAU POTABLE AVEC UN MODE DE PRODUCTION PLUS VERTUEUX POUR LES RESSOURCES EN EAU. COMMENT ? EN PROPOSANT AUX AGRICULTEURS DE NOUVEAUX DÉBOUCHÉS ET EN VALORISANT LEURS PRODUITS.



La construction du projet Terres de Sources®

L'idée du projet est de développer une économie locale vertueuse, en mobilisant les habitants et les acheteurs publics du territoire.

Années 2000 : Origine du projet

Les agriculteurs souhaitent être récompensés pour leurs efforts. Une réflexion est entamée pour les motiver à s'engager pour la protection de la ressource en eau.

2012 : Début du projet de création de la marque Eau en Saveurs®

Une innovation nationale et européenne dans le cadre des marchés publics européens est alors élaborée par la Collectivité Eau du Bassin Rennais, Rennes Métropole et la Ville de Rennes. Il s'agit d'organiser des marchés publics de restauration scolaire ouverts aux seules exploitations agricoles situées en amont des captages d'eau potable.

De 2012 à 2017, le projet est dénommé Eau en Saveurs®.

2013 et 2014 : Élaboration du cahier des charges de sélection des exploitations agricoles et identification des premières exploitations agricoles

Le cahier des charges de sélection des exploitations agricoles a été élaboré par un groupe de travail composé de producteurs, de membres d'associations d'environnement et de consommateurs, d'acheteurs, de techniciens d'organismes de développement agricole, et de représentants de collectivités.

A la suite de diverses rencontres, les premières exploitations intéressées par le projet et en capacité de fournir les produits, ont été identifiées.

2015 : Premier marché public expérimental

En partenariat avec la Ville de Rennes, le concept a été pour la première fois concrétisé par le lancement et l'attribution d'un premier marché public d'une durée de 3 ans à 3 producteurs, un producteur laitier et deux éleveurs de porcs pour fournir sa restauration scolaire.

PRÉSENTATION DU PROJET

La marque de territoire Terres de Sources® promeut les produits agricoles, qu'ils soient alimentaires ou non alimentaires (éco-matériaux, énergie), issus d'exploitations du Bassin Rennais s'engageant à faire progresser leur mode de production pour protéger les ressources en eau.

Les agriculteurs sont accompagnés vers des pratiques vertueuses et respectent un cahier des charges strict :

- ✓ absence d'OGM et huile de palme dans l'alimentation animale,
- ✓ absence d'antibiotiques en préventif,
- ✓ absence d'utilisation de produits phytosanitaires tueurs de pollinisateurs (néonicoténoïdes) et ceux les plus retrouvés dans l'eau (métaldéhyde, diméthénamide, métolachlore).

L'enjeu est surtout d'encourager une démarche de progrès pour rendre les systèmes de production plus durables, mesurée et vérifiée sur la base de la méthode IDEA de la Direction de la Recherche du Ministère de l'Agriculture. Tous ces critères sont autant d'exigences à remplir pour bénéficier de la marque, véritable gage pour la qualité de l'eau du territoire.



2016 : Réalisation de nombreuses études

2016 : Réalisation de nombreuses études

Afin de développer le projet, 6 études ont été réalisées par la Collectivité Eau du Bassin Rennais et ses partenaires (FRCIVAM – Fédération Régionale des Centres d’Initiatives pour Valoriser l’Agriculture et le Milieu Rural, IBB – Initiative Bio Bretagne, Agrobio35 – groupement des producteurs bio d’Ille-et-Vilaine, MCE – Maison de la Consommation et de l’Environnement) : identification des conditions d’adhésion des producteurs, modalités de développement de nouvelles filières de production, identification de besoins en outils de transformation, développement de l’éducation à la consommation responsable des habitants, modalités de la certification.

Eau en Saveurs devient Terres de Sources

2017 : Création de la marque Terres de Sources® et mise en œuvre du deuxième marché public rassemblant 15 communes et 20 producteurs

Suite à une étude marketing et une enquête auprès d’un échantillon de consommateurs, Eau du Bassin Rennais a décidé de changer le nom de la marque qui est désormais Terres de Sources®.

La même année, un groupement de commandes élargi à 15 communes a été constitué. En plus de la Collectivité Eau du Bassin Rennais et la Ville de Rennes, ce sont 10 communes supplémentaires (Acigné, Betton, Bruz, La Chapelle-Thouarault, Le Rheu, L’Hermitage, Montgermont, Saint-Gilles, Orgères, Saint-Jacques-de-La-Lande) et 1 syndicat intercommunal (Syndicat Intercommunal de Restauration de Chartres-de-Bretagne regroupant les Villes de Chartres-de-Bretagne, Pont-Péan, Bourgbarré, Saint-Erblon) qui se sont réunis pour offrir de nouveaux débouchés aux agriculteurs souhaitant entrer dans la démarche.

Pour répondre à ce groupement de commandes, 20 producteurs ont été retenus dans le cadre de ce deuxième marché public d’une durée de 4 ans. Il s’agit de producteurs de porc, bœuf, brebis, produits laitiers, fruits, légumes, boissons, et céréales.

APRÈS LA RESTAURATION SCOLAIRE... PARTIR À LA CONQUÊTE DES CONSOMMATEURS

Mobiliser la restauration collective au service d’une eau potable de qualité présente l’avantage de mobiliser une demande importante, mais ne permettra pas de valoriser l’ensemble de l’offre des producteurs présents sur le Bassin Rennais. La démarche prévoit donc dans un second temps de faire appel aux consommateurs du territoire en leur proposant des produits de la marque Terres de Sources® dans les réseaux de distribution habituels.

en savoir +



MARIE BUARD
CONSEILLÈRE TERRITOIRES 86
m.buard86@bionouvelleaquitaine.com



Eaux du bassin Rennais 2020 www.eauidubassinrennais-collectivite.fr/nos-actions-pour-lenvironnement/marque-terres-de-sources/

Vidéos

LA BIO MOTEUR DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET ÉCONOMIQUE DE NOS TERRITOIRES

Bio Nouvelle-Aquitaine a édité 3 vidéos qui visent à montrer comment la bio peut être un moteur de la transition écologique et économique de nos territoires.

Trois thèmes ont été abordés :

✓ **Le bio c’est bien, la bio c’est mieux !**

LA bio, c’est un mode de vie, une autre façon de produire et de consommer... c’est un vrai projet de société qui participe à la transition écologique et économique des territoires.

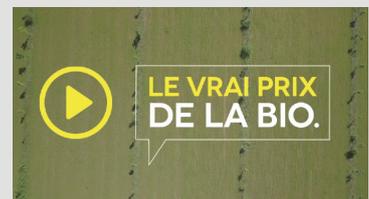
<http://bit.ly/video-bio-1>



✓ **Le vrai prix de la bio !**

Manger bio, est-ce que ça coûte vraiment plus cher ? Pour le consommateur, manger bio coûte plus cher, c’est un fait. Le prix dépend, entre autre, du mode de production qui nécessite plus de main d’œuvre et peut présenter des rendements plus faibles. En revanche, sur le long terme, le développement et la généralisation d’une alimentation bio seraient plus économiques pour tous. Comment c’est possible ?

<http://bit.ly/video-bio-2>



✓ **Une cantine, 100% bio et locale, c’est possible !**

Le 100 % bio et local à la cantine suppose une réflexion globale sur l’organisation des filières à l’échelle du territoire. Ça implique quoi exactement ? <http://bit.ly/video-bio-3>





• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

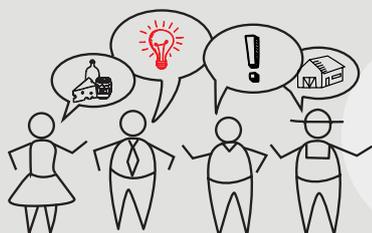
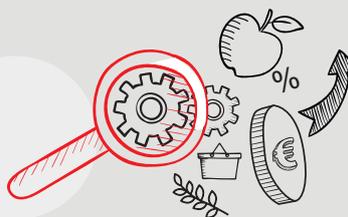
05 49 29 17 17

territoires@bionouvelleaquitaine.com

vous accompagne dans votre projet

de développement de territoire en 5 étapes

1 Identifier les enjeux de votre territoire

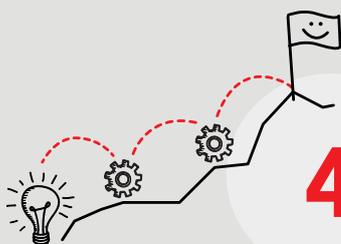


2 Analyser le contexte agricole et alimentaire

ainsi que les jeux d'acteurs de votre territoire pour comprendre les freins et les leviers d'actions.

3 Définir la stratégie

qui répond à vos enjeux et qui tient compte du contexte local.



4 Définir un plan d'action

avec des objectifs à court et moyen terme.

5 Mettre en place concrètement les actions adaptées

à la stratégie et au potentiel de votre territoire.



Décembre 2019

Territoire BioLogique

est édité par la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique Nouvelle-Aquitaine
347 avenue Thiers - 33100 Bordeaux

N° SIRET 531 163 939 00014

www.bionouvelleaquitaine.com

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

Directeur de la publication : Sylvie Dulong

Ont contribué à ce numéro :

Textes : Lucile GUIPOUY, Marie BUARD, Delphine ECOUELLAN

Illustrations / Photos : Bio de Provence, Bio Nouvelle-Aquitaine

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

SOUTIEN FINANCIER



AGENCE DE L'EAU
ADOUR-GARONNE
DÉPARTEMENT PUBLIC DU MINISTÈRE
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT