



GUIDE PRATIQUE

MANGER BIO ET LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE DANS LE PAYS DE VANNES



Contact :

GAB56

Sophie DENIS

Tel : 02.97.66.38.88

Mail : s.denis@agrobio-bretagne.org

SOMMAIRE

INTRODUCTION :

POURQUOI PROPOSER DES INGREDIENTS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE ? P 3

1. QU'EST-CE QUE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ? P 4

2. QUELLE DEMARCHE POUR INTRODUIRE DES PRODUITS BIO
LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE ? P 6



INTRODUCTION : POURQUOI PROPOSER DES INGREDIENTS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

Pour l'environnement

L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les équilibres biologiques.

L'AB préserve la ressource en eau tant en qualité, par la non utilisation des engrais et pesticides chimiques, qu'en quantité par l'utilisation d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement.

L'AB conserve et accroît la fertilité physique et biologique des sols.

L'AB favorise la biodiversité animale et végétale.

L'AB a un impact positif sur les émissions de gaz à effets de serre par des émissions de GES moindre et un stockage accru du carbone dans les sols.

L'AB a une faible consommation d'énergie fossile particulièrement du fait de l'interdiction en bio des engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés.

Le saviez-vous ? La France est le premier consommateur de pesticides européen (et le 4^e à l'échelle mondiale)

Pour le développement local

A ferme équivalente, l'agriculture bio emploie 60% de main d'œuvre en plus. (Agence Bio, 2010)

En privilégiant les circuits courts locaux, nous permettons le maintien de nos paysans, qui sont également nos paysagistes ; et la valeur ajoutée de leur production est réinvestie dans le territoire

Par la qualité et la diversité des produits bio, les fermes du territoire participent à l'image d'un terroir et donc de son attractivité.

Pour la qualité de nos assiettes

Pour améliorer la qualité alimentaire servie aux convives, redonner du sens à la saisonnalité des produits et répondre aux enjeux de santé publique :

- 9 aliments bio sur 10 sont exempts de produits chimiques de synthèse (La qualité des produits issus de l'agriculture biologique, Denis Lairon – INRA 2009)
- Les produits bio présentent une teneur 223 fois moindre en pesticides que leurs homologues conventionnels (Génération futures, 2010)
- Les aliments présentent une quantité de matière sèche plus importante, d'où une teneur plus importante en vitamines, anti-oxydants et oligo éléments (Alter Agri- ITAB n°83)



1. QU'EST-CE QUE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?

L'agriculture biologique n'est pas un nouveau mode de production ; elle était d'ailleurs le modèle agricole conventionnelle avant les années 50. L'agriculture biologique revient aux bases agronomiques sans utiliser de produits phytosanitaires qui sont apparus dans le monde agricole dans les années 50 suite à leur développement pendant la seconde guerre mondiale.

- Un règlement

Reconnue depuis plus de 30 ans par le Ministère de l'agriculture comme étant un signe officiel de qualité (SOQ), l'agriculture biologique figure aux côtés de 3 autres SOQ (Label Rouge, IGP/AOC et CCQ).

De nombreux autres labels ont été créés ces dernières années afin de répondre aux exigences sanitaires et environnementales des consommateurs. Les reprendre un par un serait trop long, mais certains d'entre eux relèvent plus du marketing que d'une réelle démarche qualité, preuve en est qu'ils n'ont pas été reconnus comme SOQ par le ministère de l'agriculture.

L'agriculture biologique répond à un règlement européen (n°834/2007) commun à tous les états membres.

- Des principes

Les grands principes de l'agriculture biologique reprennent les bases d'agronomie et se retrouvent autour de 4 piliers :

- **Maintenir la fertilité du sol**

Par une rotation des cultures, l'introduction de légumineuses fixant l'azote de l'air, l'utilisation d'engrais organiques, la culture de plantes adaptées au terroir

- **Protéger les plantes sans pesticides chimiques de synthèse**

Par du désherbage mécanique et/ou thermique, la diversité des plantes et une lutte biologique

- **Pratiquer un élevage respectant le bien-être animal**

Par un accès obligatoire au plein air, une alimentation bio provenant en partie de la ferme, l'utilisation de traitements alternatifs (homéopathie, phytothérapie)

- **Garantir des produits sans OGM**

La réglementation bio interdit l'utilisation de plantes OGM, tant en culture qu'en alimentation animale.



- Des contrôles

Pour commercialiser des produits bio, agriculteurs, transformateurs et distributeurs doivent obligatoirement faire contrôler et certifier leurs activités par un organisme indépendant accrédité par l'Etat.

Un contrôle annuel est programmé et des contrôles inopinés permettent d'établir aux opérateurs bio une licence bio. N'hésitez d'ailleurs pas à la demander à vos fournisseurs.

Ces contrôles payants en France (le principe pollueur / payeur n'est pas encore de mise dans notre pays ; au contraire puisque ceux qui ne polluent pas doivent payer pour prouver qu'ils ne polluent pas) s'ajoutent aux contrôles effectués par d'administration sur les aspects administratifs et sanitaires.

- Des logos



2. QUELLE DEMARCHE POUR INTRODUIRE DES PRODUITS BIO LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

1. Vous réunir pour construire un projet collectif

La cheville ouvrière d'un tel projet est, bien entendu, le binôme gestionnaire-cuisinier. Mais, le soutien et la construction du projet avec d'autres acteurs permet d'assurer une pérennité à la démarche. Ainsi, peuvent être sollicités des élus, des parents, des convives, les infirmières, les enseignants.

Cette concertation permettra de construire des objectifs communs. Ces objectifs peuvent être *qualitatifs*: volonté d'initier une réflexion sur le contenu de l'assiette, créer du lien avec les producteurs locaux, etc.

Mais, ils doivent être également *quantitatifs* et *programmés*: quel pourcentage de bio au bout de combien de temps ? Cette analyse chiffrée permet de se situer dans sa démarche d'approvisionnement bio et d'avoir des données objectives.

2. Connaître l'offre disponible localement : « Manger bio et local, c'est l'idéal »

Les projets « Manger Bio en restauration collective » doivent se construire de manière cohérente avec l'offre disponible sur le territoire.

Le Pays de Vannes est le territoire le mieux desservi à l'échelle morbihannaise en terme d'offre locale. En 2013, avec 139 exploitations agricoles sur le Pays de Vannes en circuit court, 60% d'entre elles travaillent selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Et près d'une quinzaine de fermes bio se sont spécialisées pour approvisionner la restauration collective.

Légumes, produits laitiers, pain sont produits sur le Pays de Vannes en bio et sont disponibles pour la restauration collective.

De plus, les producteurs bio se sont organisés au sein d'une association, *Manger Bio 56*, qui permet aux collectivités d'avoir un unique interlocuteur pour les commandes et les factures, tout en étant assuré d'un approvisionnement en circuit court par un producteur local.

Coordonnées de Manger Bio 56 :
Tel : 09.75.39.98.19 / 06.48.07.38.13
Mail : mangerbio56@yahoo.fr

3. Évaluer vos besoins

Les projets « Manger Bio » doivent se construire en cohérence avec les moyens et les compétences présents dans la collectivité.

Pour cela, effectuer un *diagnostic* de la restauration permet de faire une photographie au démarrage du projet afin de mieux identifier les leviers à activer

4. Construction d'un projet pérenne valorisant pour l'équipe de cuisine et structurant pour l'agriculture biologique locale

Suivant votre contexte, vos objectifs et vos moyens, il vous faudra construire un projet concret. N'hésitez pas à vous faire accompagner pour bénéficier d'une expertise et de conseils adaptés pour construire votre projet.

Voici 4 fiches d'aide vous permettant d'éclairer :

1. L'aspect « cuisine »
2. L'aspect « coût »
3. L'aspect « sensibilisation »
4. L'aspect « code des marchés publics »

