



## FICHE CONSEIL

### 2. Maîtriser le budget

La maîtrise du budget est indispensable pour la pérennité du projet.

**La différence de prix entre produits bio et conventionnels s'explique par diverses raisons :**

- Le respect de l'environnement et des cycles naturels conduisent parfois à des rendements de production plus modestes

*Alors qu'il a été noté une baisse de rendement de 30% dans la culture de céréales lors de la conversion à l'agriculture biologique, ce différentiel diminue avec les années et le rendement se stabilise au niveau du rendement de l'agriculture conventionnelle au bout de 5 ans, avec bien moins de conséquences environnementales. Dans les Pays du sud, les rendements en agriculture biologique sont même supérieurs de 50 à 100% !*

*Ainsi, la FAO (Food Agriculture Organisation) en 2007 a remis un rapport citant « l'agriculture biologique a le potentiel de satisfaire la demande alimentaire mondiale (...) avec un impact mineur sur l'environnement »*

- Le mode de production bio, du fait de l'interdiction de produits chimiques de synthèse, suppose un recours à davantage de main d'œuvre. Cela permet de créer des emplois mais induit des charges d'exploitation plus importantes.
- Le nombre d'agriculteurs bio ne cessent d'augmenter depuis plusieurs années, mais en 2013, nous ne sommes encore qu'à 5% des fermes bio et 4% de la surface agricole utile. Les réseaux de collecte et de distribution ne peuvent donc pas bénéficier de l'économie d'échelle possible dans le système conventionnel.
- Les contrôles permettant d'assurer le respect du cahier des charges sont payants par tous les opérateurs de la filière.

**Mais, le prix dans la filière bio peut être considéré comme plus juste.**

En effet, les prix des produits bio reflètent les coûts réels de production et évitent à la collectivité de supporter des coûts induits pour la dépollution de l'eau et pour des frais de santé dus au développement de certaines pathologies liées à notre alimentation (diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires, certains cancers)

## Exemple de Munich

Munich, agglomération de plus d'1.3 million d'habitants, ne dépollue plus le réseau d'eau potable, et les Munichois bénéficient pourtant d'une eau au robinet très proche d'une eau minérale.

### Comment est-ce possible ?

Dans les années 1990, suite à des analyses de l'eau révélant l'augmentation de la pollution agricole (avec des teneurs pourtant bien inférieures aux normes européennes), Munich a incité les agriculteurs présents sur le bassin versant à se convertir à l'agriculture biologique. Cette incitation a été notamment financière, mais le résultat est là : quand Munich dépense 0.01€/m<sup>3</sup> d'eau distribuée pour aider les agriculteurs à se convertir à la bio, la France dépense 0.30€/m<sup>3</sup> d'eau pour sa dépollution.

### Quel surcoût ?

Pour limiter le surcoût pouvant être engendré par la mise en place d'un approvisionnement de qualité et mieux le maîtriser, le GAB56 possède un outil de simulation financière. Ce logiciel est un outil d'aide à la décision vous permettant d'appréhender le surcoût de votre démarche bio sur le budget alimentaire annuel.

D'une part, certains produits n'ont que très peu, voir pas, de surcoût. C'est notamment le cas de certains légumes, comme la salade.

D'autre part, le coût matière ne représente que 30% du coût du repas total ; aussi le surcoût sera-t-il à relativiser par rapport au budget global du restaurant.

De plus, voici quelques pistes pour limiter ce surcoût :

- Le premier conseil est de travailler à une **introduction régulière par ingrédients, si possible planifiée**. Les repas 100% bio nécessite un changement trop radical de fournisseurs avec parfois une difficulté d'approvisionnement pour un coût ponctuel très élevé
- **Respecter la saisonnalité**
- **Travailler sur le gaspillage** (taille des assiettes, taille des louches, gestion du pain, grammages, etc)
- Valoriser les **protéines végétales**
- Faire le choix du **menu à 4 composantes**