

ACTES

des Rencontres nationales
de l'agriculture biologique
du Printemps BIO

MARDI 9 JUIN 2015
Paris



RESTAURATION COLLECTIVE ET ALIMENTATION BIOLOGIQUE



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



Avant-propos

Durant la première quinzaine de juin, dans toutes les régions de France, de nombreuses rencontres ont lieu autour de l'agriculture biologique et ses produits avec des fermes et des entreprises ouvertes au public, des conférences, des repas bio, des animations en points de vente, etc., à l'occasion du Printemps BIO.



Comme chaque année, des rencontres professionnelles sont organisées. Cet événement constitue un véritable rendez-vous permettant à tous les professionnels, ainsi qu'à tous ceux qui souhaitent et soutiennent le développement de l'agriculture biologique, de se rencontrer et de débattre.

Ces rencontres étaient centrées sur la restauration collective et se sont articulées autour de tables rondes, matin et après-midi, et d'un buffet bio pour faciliter les échanges entre professionnels et décideurs publics.

Les ambitions sont importantes dans ce domaine vu l'effet de levier de la commande publique, son importance pour le développement de l'agriculture bio en cohérence avec l'économie locale. Dans le secteur de la restauration d'entreprise, des consommateurs sont également intéressés. Il est crucial de satisfaire leurs attentes.

Les rencontres visent à tirer des enseignements de l'expérience acquise, à donner les clés du succès. Elles s'adressent à un large public, en particulier les Collectivités territoriales, les élus, les organismes professionnels, les entreprises de production, de transformation et de distribution, les instituts de recherche et techniques, les associations de consommateurs, les journalistes, etc.

Deux personnalités allemandes ont participé pour partager l'expérience dans le secteur de la restauration universitaire et scolaire. En Allemagne, l'utilisation de produits bio dans la restauration universitaire a commencé dans les années 80. Aujourd'hui, la plupart des 58 CROUS allemands utilisent des produits bio, 19 d'entre eux sont certifiés bio. Quelques restaurants universitaires allemands proposent des repas 100 % bio chaque jour.

Pour en savoir plus sur la bio en restauration collective, n'hésitez pas à consulter le site Internet de l'Agence BIO où vous trouverez notamment :

- les résultats du Baromètre des produits bio en restauration collective,
- le guide général d'introduction des produits en restauration collective,
- de multiples informations en lien avec les partenaires,
- des chiffres clés pour la France et l'Union européenne,
- des exemples de démarches remarquables en France et dans les autres pays de l'Union européenne.

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS.....	3
OUVERTURE.....	5
OU EN EST-ON EN FRANCE ET DANS L'UNION EUROPEENNE ?	5
DES ACTEURS ET TERRITOIRES ENGAGES, DES DEMARCHES EXEMPLAIRES	8
LES PRODUITS BIO EN RESTAURATION UNIVERSITAIRE ET SCOLAIRE : DES INITIATIVES REMARQUABLES EN ALLEMAGNE	20
LA BIO EN RESTAURATION HOSPITALIERE EN FRANCE : LES PREMIERES AVANCEES.....	25
ENGAGEMENTS ET PERSPECTIVES DU POINT DE VUE DES MULTIPLES RESEAUX : COMMENT LES PRODUCTEURS ET ENTREPRISES S'ORGANISENT-ILS POUR CONTRIBUER AU DEVELOPPEMENT DE L'ALIMENTATION BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE ?.....	30
QUELS ENGAGEMENTS EN REGIE DIRECTE ET GESTION CONCEDEE ? QUELLES EVOLUTIONS RECENTES ?	31
CONCLUSIONS GENERALES : Y A -T-IL REELLEMENT EMERGENCE DE NOUVEAUX MODELES ?	34
ANNEXES	35

Ouverture



Didier Perréol, Président de l'Agence BIO

Bienvenue au siège de l'Organisation mondiale de la santé animale pour le sujet qui nous préoccupe : restauration collective et alimentation biologique. Ce segment de marché nous intéresse particulièrement. Le Programme Ambition Bio 2017 nous invite à faire un travail de pédagogie pour distribuer une meilleure alimentation.

Différents témoignages très positifs d'expérimentations allant jusqu'à un service 100 % bio vont vous être proposés. Des élus sont parmi nous pour montrer que cela existe, que cela peut se développer, qu'une marge de progrès caractérise notre pays. Une alimentation bio est possible dans notre société : c'est une question de volonté, de la part d'hommes et de femmes engagés à distribuer, s'agissant des cuisiniers, une meilleure alimentation aux enfants. Le débat est ouvert. Une journée d'échanges, de partage s'ouvre. Le repas, c'est la convivialité, très importante à nos yeux. Bonne journée à tous dans la jovialité.



Où en est-on en France et dans l'Union européenne ?



Elisabeth Mercier, Directrice de l'Agence BIO

Au 31 décembre 2014, 26 466 fermes, 13 000 transformateurs et distributeurs engagés soit plus de 39 000 opérateurs ont une activité bio en France. La surface cultivée en bio dépasse le million d'hectares : 1 120 000 hectares.

Sur le territoire agricole, la part de l'agriculture biologique représentait 4,14 % avec 5,6 % des fermes bio et plus de 9 % des emplois agricoles au niveau des fermes. Le marché a dépassé 5 milliards € avec une croissance de 10 % par rapport à l'année précédente.

En 2014, 9 Français sur 10 ont acheté ne serait-ce qu'un produit bio dans l'année. Plus de 6 sur 10 achètent bio au moins une fois par mois, au moins 10 % tous les jours, 30 % toutes les semaines.

Rhône-Alpes est en tête s'agissant du nombre d'opérateurs.

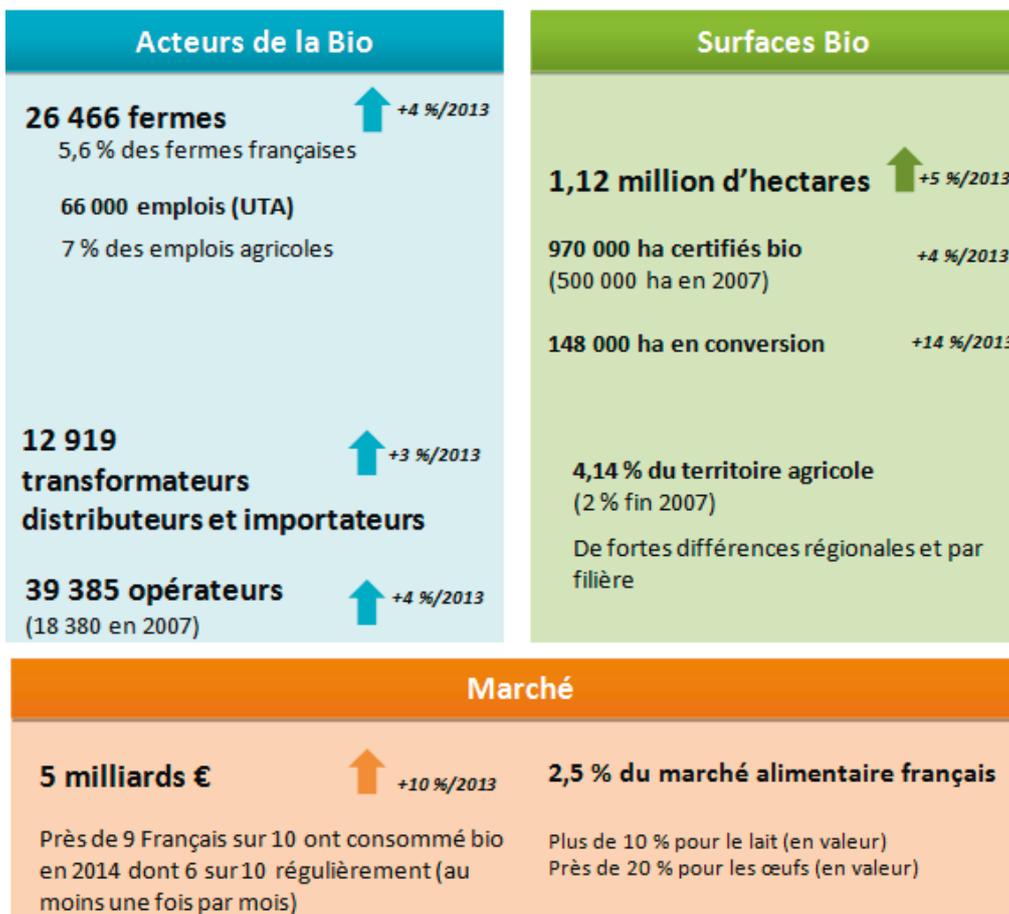
Par rapport au début des années 2000, le marché a été multiplié par 5. C'est avant tout une augmentation en volume : l'évolution des prix a été relativement modérée au cours de la période.

46 % des ventes s'effectuent en grande surface, 36 % en magasins spécialisés. La vente directe compte pour 13-14 %. Les artisans : bouchers, boulangers, cavistes, détaillants de fruits et légumes, écoulent 4 à 5 %.

Nous avons évalué à près de 100 000 emplois directs les effets de l'agriculture biologique dans notre pays. 66 000 équivalents temps pleins opèrent au niveau des fermes. Ce contenu supérieur en emplois a été estimé, sur la base du recensement agricole 2010, à 59 % de plus qu'en moyenne.

Au niveau de la transformation, plus de 12 000 emplois officient en équivalents temps plein – plus de 17 000 pour la distribution. Les services – les contrôles bio, la recherche, la formation, le développement et le conseil – occupent de l'ordre de 2 000 emplois. Cela conduit à 97 000 emplois.

Après un doublement du secteur entre 2007 et 2012, la Bio continue son développement.



Plus des trois quarts des Français souhaitent du bio dans tous les lieux de consommation.

La Bio en restauration collective : une réponse aux attentes des Français

- Un processus amorcé au début des années 90
- Développement de l'offre de produits bio en restauration collective :
 - +11% d'achats bio en 2014 vs 2013, (contre +1,4% en 2013/2012)
 - 191 millions d'euros HT en 2014
- ... stimulée en particulier par la demande des Français

87 % des Français souhaitent qu'il y ait des produits bio à l'école, 78 % dans les restaurants, 76 % à l'hôpital, 73 % sur les lieux de travail, dans les restaurants d'entreprise, autant dans les maisons de retraite, 72 % sur les lieux de vacances, 63 % en restauration rapide, 56 % dans les distributeurs automatiques.

Les produits bio étaient présents dans 6 restaurants collectifs sur 10 début 2015. 59 % des gestionnaires de restaurants collectifs ont déclaré avoir proposé des produits bio, ne serait-ce que très occasionnellement. Ils étaient 4 % en 2006.

Le secteur scolaire public est en pointe avec en moyenne, 74 % voire 79 % si l'on considère uniquement le public et 62 % pour le secteur du travail. Pour le secteur santé et social, nous avons encore beaucoup à faire : 26 % proposent des produits bio avec une différenciation interne forte.

Dans les maisons de retraite, il y a une part plus significative qu'à l'hôpital : 4 à 5 points supplémentaires.

Au total, la bio représente 2,7 % des achats alimentaires de la restauration à caractère social.

Pour l'ensemble du marché des produits bio en France qui dépasse 5 milliards €, cela représente à peine 4 %. Si l'on considère en revanche les établissements qui ont introduit des produits bio, en moyenne cela représente 13 % de la valeur de leurs achats, contre 5 % en 2008.

Désormais 59 % des gestionnaires sont sensibilisés. En France, on privilégie dans un cas sur 2 la formule des produits ou des ingrédients bio. Dans un cas sur 4, des plats bio sont introduits. Dans un autre cas sur 4, des menus entièrement bio.

Les deux-tiers des restaurants en proposent au moins une fois par mois contre 26 % en 2009, 39 % au moins une fois par semaine contre 17 % en 2009. Plus de la moitié des produits introduits sont des produits frais.



8 établissements sur 10 déclarent acheter des produits bio d'origine française. Plus d'1 sur 2 privilégie les circuits courts. 77 % placent la saisonnalité comme premier critère de choix.

Parmi les gestionnaires n'ayant pas encore introduit de produits bio, 18 % se déclarent intéressés, certains de manière certaine, d'autres de manière probable.

Plus d'1 établissement sur 10 déclare introduire des produits bio sans augmentation du coût. Dans les autres cas – 86 % des établissements – ce surcoût s'établit en moyenne à 20 %.

6 établissements sur 10 ont choisi de mettre en œuvre des plans d'action pour réduire le surcoût, en priorité en limitant le gaspillage. Cette proportion est stable par rapport à 2014. 71 % mettent en concurrence les fournisseurs. Les deux-tiers travaillent sur l'éducation alimentaire. Une proportion quasi similaire passe des partenariats au niveau local en groupant les achats.

En Italie, plus d'1,2 millions de repas sont servis chaque jour aux enfants dans les écoles avec des ingrédients bio. 23 % des cantines bio déclarent utiliser au moins 70 % d'ingrédients bio.

En Allemagne, le mouvement a commencé dans les années 80 dans le secteur universitaire. Des repas jusqu'à 100 % bio sont servis dans les restaurants universitaires.

En Suède, en moyenne dans toute la restauration collective publique, en 2013, 23 % des achats de produits étaient bio. L'objectif de 25 % est dépassé dans certaines villes ou régions.



Au Danemark, dès 1997, le parlement a donné une impulsion pour l'introduction des produits bio puis en 2009 ont été lancées les "Villes Vertes" avec des objectifs très forts de 75 % de produits bio

dans toute la restauration publique, 90 % à Copenhague. D'ici 2020, 60 % d'ingrédients bio devront être servis en moyenne dans la restauration collective publique danoise

En France, la démarche a commencé au début des années 1990 dans le Gard avec des repas servis 100 % bio dans des collèges puis dans des municipalités. Des villes sont engagées depuis longtemps avec de très belles performances à Strasbourg, sur la Communauté urbaine de Bordeaux-Mérignac et dans la Drôme.

Des acteurs et territoires engagés, des démarches exemplaires



Mickaël Latz : Maire de Correns, premier village bio de France, membre du Réseau des cités bio d'Europe.

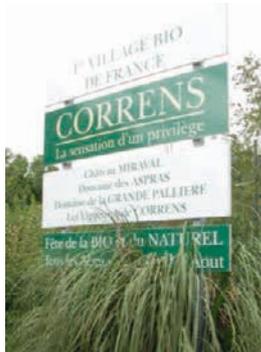
Le Premier village bio de France est situé près de Brignoles, dans le Var intérieur. Il compte plus de 1 000 habitants.

Tous les agriculteurs sont passés en bio en 1996-1997. 95 à 96 % de la surface est en agriculture biologique depuis cette époque.

Il s'agit essentiellement de vigne, d'éleveurs de chèvres, d'éleveurs de poulets, de maraîchers, de plantes aromatiques et de céréaliers qui sont tous en bio. La moyenne d'âge des paysans est de 35 ans pour la coopérative vitivinicole.

La dynamique bio a eu un impact sur toute la société. L'éco construction a été développée, notamment pour bâtir la cantine et encouragé l'énergie renouvelable : plaquettes de bois, énergie solaire. Le PLU¹ et le SCOT² ont été pensés dans le même cadre.

Un travail important a été accompli sur la culture avec un grand projet de musique traditionnelle ainsi que sur la démocratie participative – Agenda 21.



20 ans après, avec le Muséum national d'histoire naturelle, nous conduisons une étude pour mesurer l'impact de la biodiversité sur l'environnement. Les papillons sont étudiés sur 8 placettes d'un hectare chacune pour vérifier si des différences significatives apparaissent par rapport au reste de la région. Les premiers résultats montrent un retour impressionnant de la biodiversité grâce à la bio.

Très tôt nous avons adhéré à Città del bio³. En Italie, les cantines publiques et notamment celles des Collectivités territoriales qui sont réunies au sein de Città del bio ont créé la demande : une dynamique économique s'est enclenchée.

Notre cantine a développé les repas végétariens à raison de 3 à 5 par mois. Nous proposons 60 à 80 % d'ingrédients bio dans les repas.

Les anciennes recettes de cuisine du village ont été collectées et un livre va les faire connaître. Elles ont vocation à aider à retrouver la saisonnalité.

La cantine et l'école travaillent ensemble. Lorsqu'un produit est préparé à la cantine, il fait l'objet d'un travail pédagogique. Les derniers vendredis du mois, les auteurs du livre déjeunent avec les enfants et leur expliquent pourquoi nous mangeons ce plat à cette période de l'année.



Nous entretenons un lien très fort avec un village situé près de Goma, en République Démocratique du Congo. Les Vignerons de Correns vendent chaque année aux enchères des barriques destinées à la mise en bouteille par des entreprises. Le résultat va à la construction d'une école d'agriculture biologique au Congo.

Le gaspillage, entre 25 et 35 % dans les cantines françaises, nous scandalise. Nous pesons ce qui entre et ce qui sort de la cuisine. Désormais nous jetons moins de 5 %. Si nous dépensons pour 20 % de produits en moins, nous réglons une partie des problèmes.

¹ Plan Local d'Urbanisme

² Schéma de Cohérence Territoriale

³ www.cittadelbio.it

Nos coûts d'approche sont élevés en raison de la faible représentation de l'élevage dans notre région. La Communauté de communes aide à l'implantation de maraîchers bio.

La distribution et la répartition de l'approvisionnement des cantines bio en France est la clé. Je considère que l'avenir se fait dans nos assiettes et dans la manière dont nous éduquons nos enfants à manger.

Je vous invite à visionner la Minute bio dédiée à Correns¹.



Daniel Cueff : Maire de Langouët, commune d'Ille-et-Vilaine avec une restauration scolaire 100 % bio depuis 2004

Langouët est une petite commune de 612 habitants. Nous avons travaillé pour une cantine 100 % bio afin de soutenir une agriculture qui ne pollue ni les sols, ni l'eau. C'est la garantie de ne prendre aucun risque de trouver dans l'assiette des enfants des pesticides et des insecticides.

A compter de leur retour des vacances de Noël le 5 janvier 2004, les enfants ont mangé 100 % bio. Depuis 2004, tous les produits servis aux enfants sont issus de l'agriculture biologique.

La décision politique était relativement facile à prendre. Avec les panneaux photovoltaïques, nous produisons aujourd'hui davantage d'électricité que nous n'en consommons. Nous construisons des logements écologiques. Nous sommes un territoire "zéro-phyto". Nous n'utilisons quasiment plus d'énergies fossiles, au profit du bois pour nous chauffer.

Nous avons tâtonné. L'approvisionnement bio est le premier défi que nous avons rencontré. Il a été résolu par la création, à la même époque, de "Manger bio 35"² qui regroupe les agriculteurs bio pour fournir les matières premières de l'approvisionnement bio dans les cantines. Tout ce qui est frais – y compris la viande – est issu du territoire. Le reste est fourni par la Coopérative Biocoop.



Le second souci s'est révélé d'ordre financier : allions-nous avoir un surcoût ? Le Conseil municipal avait inscrit un budget conséquent en prévision. En organisant les menus, nous nous sommes aperçus que les repas nous coûtaient moins cher. Il y a 11 ans, nous étions à 5,41 € le repas tout payé – énergie, personnel, matières premières alimentaires. Nous sommes actuellement à 5,31 €. Compte tenu de l'inflation, les prix se sont tassés.

Comme nous travaillons en fonction des saisons, ce sont les agriculteurs qui font les menus. "Manger bio 35" nous précise ce dont il dispose pour la semaine suivante et nous invite à composer les menus en fonction de l'arrivage. Nous partons de cette base et la complétons pour respecter les nécessités alimentaires des enfants. Cela nous a permis de faire des économies extrêmement importantes. De même lorsque les poulets arrivent à maturité, l'agriculteur sait qu'il va pouvoir les proposer à la cantine et que ça sera inscrit au menu. Nous avons découvert ce fonctionnement par intuition, par tâtonnement.

Nous achetons strictement la quantité dont les enfants ont besoin. Par exemple, le pain bio est plus consistant et plus nourrissant. Nous nous sommes aussi aperçus que le rôti de veau bio ne "fondait" plus dans le four car il contient moins d'eau. Cet élément nous a également beaucoup aidés à diminuer les coûts.

Une diététicienne nous a indiqué que nous avons trop de protéines animales dans nos menus. Nous avons transféré 25 % des repas vers des protéines végétales, moins chères que les protéines animales.

¹ <http://www.agencebio.org/videos/la-bio-source-de-vitalite-en-milieu-rural>

² www.mangerbio35.fr

Les employés communaux ont dû changer leurs habitudes de travail. Il a fallu les convaincre de faire mouvement vers la bio. Nous nous sommes fondés sur ce qu'ils aimaient cuisiner pour les enfants. Une cuisinière était spécialiste du rôti de porc aux pruneaux : nous en avons proposé en bio. C'était un élément extrêmement important de réussite.

Parmi les jeunes convives, nous avons identifié les leaders négatifs qui sont capables d'emporter, par leur autorité naturelle, l'ensemble de la table pour protester. Afin de l'éviter, nous avons travaillé sur la relation entre le produit tel qu'il est dans l'assiette et son mode de culture. Nous avons cultivé un potager bio pédagogique avec les enfants. C'est un moyen très fort d'explication. Les enfants se sont très fortement impliqués.

Le Conseil municipal a choisi de ne pas s'appuyer sur la démocratie participative: si nous avions demandé aux gens leur avis, nous n'aurions pas fait de cantine 100 % bio. Nous avons au contraire opté pour une démarche implicative : "la cantine sera 100 % bio ou ne sera pas, quelles compétences pouvez-vous nous apporter pour atteindre cet objectif ?". Le savoir-faire et la volonté des habitants font que nous y arrivons. Ils sont vraiment concernés par cette initiative, capables de la promouvoir, de la défendre. Concerner davantage les gens est toute la différence entre la démocratie participative et la démocratie implicative.



Fabrice Poinas: Responsable du Service restauration et inscriptions scolaires de Saint-Etienne où des repas 100 % bio sont servis dans les écoles depuis le 1^{er} janvier 2014

Nous avons 45 cantines pour 88 écoles. Dans nos écoles publiques, près de 12 000 enfants sont inscrits. 10 000 sont abonnés à la restauration scolaire.

En moyenne nous servons seulement chaque jour 3 000 repas. En effet une partie des parents ont la possibilité de faire déjeuner leur enfant à midi.

Nous sommes en délégation de service public avec un principe de liaison froide : nos repas sont confectionnés par le délégataire et livrés sur les cantines. Nos agents les réchauffent et servent les enfants, ils assurent aussi leur surveillance.

Nos repas comportent 5 composantes. Ils sont 100 % bio depuis le 1^{er} janvier 2014. Pour la moitié d'entre eux (46 %), les produits servis sont bio et locaux.

Cette démarche a commencé en 2009. La Ville a profité du renouvellement de sa délégation de service public pour introduire des produits bio. Signée pour 7 ans, elle se termine en 2016.

L'approvisionnement, le plus local possible, est issu des départements de la Loire et limitrophes, ainsi que quelques autres départements voisins. La Cuisine centrale est régie selon des principes de développement durable.

Nous menons quelques actions contre le gaspillage alimentaire. Au 1^{er} janvier 2015, nous avons revu le système de réservation des repas. Nous projetons un pesage pour nous permettre d'analyser toute la chaîne alimentaire.



Dès 2009, il était demandé 50 % de produits bio avec 10 points supplémentaires chaque année. Nous étions à 80 % en 2013 avant de passer à 100 % bio au 1^{er} janvier 2014.

Certains produits étaient 100 % bio dès la première année. C'est le cas pour le pain qui est également local. La part de bio est appréciée par composantes. C'est donc très facile pour nous sur l'année d'évaluer l'état d'avancement par rapport au seuil fixé.

Notre délégataire organise des réunions avec des producteurs qui peuvent ainsi se préparer à répondre aux besoins de la Ville. Cela permet d'avancer sur le critère de l'origine locale.

Dans le cahier des charges, nous avons ajouté l'introduction de menus à la fois végétariens et bio. Nos agents ont été formés à l'éducation au goût. Ils disposent d'une palette d'outils pour faire comprendre aux enfants ce qu'est la bio, l'intérêt qu'elle présente.

Nous disposons d'une restauration de qualité pour préserver la santé des enfants. Nous encourageons les conversions vers l'agriculture biologique car nous nous engageons sur la durée et pour des volumes importants.



Nicolas Madet : Gestionnaire de la cuisine centrale de Bègles, 1^{ère} commune labellisée "Territoire Bio Engagé®"¹ en Aquitaine

Bègles est située en Gironde et compte plus de 25 000 habitants. Elle fait partie de la Communauté urbaine Bordeaux Métropole.

La Cuisine centrale fonctionne en liaison chaude et en régie municipale. Les repas sont destinés aux écoles élémentaires et maternelles ainsi qu'aux établissements accueillant des personnes âgées, sans oublier les restaurants du personnel municipal.

Nous fabriquons 2 200 repas par jour en période scolaire ce qui représente 340 000 repas par an. 1 950 repas sont destinés aux enfants soit près de 89 %. 2 000 élèves sont scolarisés à Bègles.

20 personnes sont employées à la fabrication des repas. Leur coût-denrée moyen s'élève à 2,13 €, le coût de revient global (service compris) à 7,57 € et "repas livré" i.e. aux portes du restaurant, il nous coûte 4,87 €.

Bègles a été la première ville d'Aquitaine labellisée par ARBIO², en 2012, en tant que Territoire bio-engagé®, pour avoir atteint l'objectif du Grenelle environnement : 20 % de bio.



Antoine Vergier, chargé de mission restauration, ARBIO : focus sur les Territoires et Etablissements bio-engagés®

Pour les 10 ans d'ARBIO, en 2012, nous avons créé le label Territoire bio-engagé®. C'est le premier label en France qui récompense les Collectivités qui ont atteint les objectifs du Grenelle environnement, réaffirmés dans le cadre du Programme Ambition Bio 2017³.

Soit 6 % de surface agricole en bio sur le territoire – que ce soit une commune, une communauté de communes, un département ou une région – sont récompensés soit 20 % d'approvisionnement en bio dans les services de restauration. Le taux de 6 % va être réévalué à 8,5 % en 2017.

L'objectif est de se focaliser sur les Collectivités engagées en faveur de la bio et exemplaires sur le territoire, pour les promouvoir et montrer aux autres que les objectifs sont atteignables et que nous sommes nombreux, sur le territoire et à l'échelle nationale, à avoir introduit, de manière significative, soit des ingrédients bio dans les services de restauration, soit à avoir développé la bio sur une surface agricole assez conséquente.

Pour récompenser les établissements scolaires indépendants qui ont atteint les objectifs, nous avons décliné ce label sous Etablissement bio-engagé®.

¹ <http://www.biosudouest.com/index.php/territoire-bio-engage2.html> Ce label a été créé par INTERBIO ALPC. Il s'agit de la 1^{ère} démarche de labellisation bio des collectivités territoriales proposée en France. Il encourage, récompense et met en valeur les collectivités qui ont réussi à atteindre au moins 6 % de surface agricole cultivée en bio et/ou au moins 20 % d'approvisionnement de produits bio dans les menus de leurs restaurants collectifs.

² www.biosudouest.com

³ <http://agriculture.gouv.fr/ministere/programme-ambition-bio-2017>

La labellisation est effectuée par un jury composé d'Administrateurs d'ARBIO, d'un représentant des Maires, des gestionnaires de cuisines centrales, d'un représentant de la Région (l'Elu régional en charge de l'agriculture biologique) et d'un représentant de la DRAAF Aquitaine.

Différents outils de communication sont à diffuser au sein de la Collectivité. Des panneaux d'entrée de ville permettent aux personnes qui entrent sur le territoire communal d'être immédiatement informées.

Nous souhaiterions diffuser ce label plus largement en France. Midi-Pyrénées l'a déjà adopté et le diffuse sur son territoire. Il a été retenu comme démarche exemplaire dans le cadre du Programme ambition bio 2017.

En Aquitaine, une cinquantaine de territoires et d'établissements sont labellisés. L'objectif consiste à doubler ce nombre pour atteindre 100 territoires et établissements labellisés en 2017. Le département de la Gironde aura été le premier Conseil départemental labellisé à l'échelle nationale. Beaucoup d'établissements labellisés sont implantés sur le territoire de la Gironde, en particulier sur Bordeaux Métropole ainsi qu'en Dordogne et dans les Pyrénées-Atlantiques.

Nicolas Madet

Nous sommes également membre-fondateur du Club des territoires Un plus bio¹. En 2014, nous nous approvisionnions à hauteur de 22,5 % en produits bio. Vendredi dernier, nous avons atteint 32 %.

Notre démarche de qualité alimentaire a été entamée en 2001. Nous avons dépassé les objectifs du Grenelle environnement en 2011. Les approvisionnements s'effectuent dans un rayon de 250 km. Notre cuisine met en œuvre des produits alimentaires les plus bruts possibles.

Depuis la rentrée 2014, nous proposons à nos convives des repas alternatifs. Tous les jours, aux côtés du produit traditionnel carné, les convives qui le souhaitent peuvent lui substituer un repas végétarien : protéines végétales, œufs ou produits laitiers.

Nous jetions entre 25 et 30 % de ce que nous produisons. Nous avons diminué cette quantité de produits jetés de 10 %.

La Ville de Bègles se fixe pour objectif 50 % des approvisionnements de la Cuisine centrale en bio à l'horizon 2017 puis 90 % en 2020, fin du mandat de M. le Maire Noël Mamère.



Jacques Lançon : Conseiller municipal délégué à l'énergie et au développement durable de la Ville de Lons-le-Saunier², dans le Jura

Globale et cohérente, la démarche a commencé en 1999 et a été distinguée dans le cadre des Trophées de l'excellence bio³ que l'Agence BIO organise tous les 2 ans avec Crédit Agricole SA. En 1989, la ville de Lons-le-Saunier était confrontée, comme toutes les régions, à une évolution qualitative défavorable de l'eau.

Notre Cuisine centrale alimente non seulement les écoles mais aussi les personnes âgées en distribution à domicile ainsi que l'hôpital depuis 3 ans soit un total de 1 700 000 repas par an, à raison de 5 000 à 7 000 par jour.

Grâce à l'organisation d'une quarantaine d'éleveurs bio régionaux, la restauration municipale a pu être fournie dès 2005. Ils ont signé une charte qui concerne plus de 300 bêtes. La restauration municipale s'approvisionne désormais totalement en bio pour le bœuf, à partir de

¹ www.unplusbio.org

² Une Minute Bio a été réalisée sur Lons-le-Saunier : <http://www.agencebio.org/videos/le-respect-de-la-qualite-de-leau-0>

³ www.agencebio.org/les-trophees-de-l'excellence-bio-2015-2016

leur production locale. La filière bio a bénéficié d'une modification du code des marchés facilitant l'introduction des produits bio en restauration collective, l'idée consistant à demander au fournisseur de livrer une bête vivante à l'abattoir chaque semaine.



Pour la filière blé-farine-pain, nous avons demandé au marché de nous fournir en pain à condition que le circuit d'approvisionnement permette à des agriculteurs de cultiver en bio sur les périmètres de captage d'eau potable.

Dès 1990, nous avons passé des conventions avec des agriculteurs, indemnisés pour supprimer le maïs et réduire les intrants mais ce n'était pas encore l'agriculture biologique. En 2000, un premier bénéfice avait été constaté : les pics de nitrates et de pesticides avaient disparu, la moyenne restant au dessous de 25 mg de nitrates par L. Suite à la mise en route de la filière blé-farine-pain, nous avoisinons désormais moins de 20 mg.

Cette évolution a été conduite sans augmenter les prix des repas. A chaque lancement de filière, les prix payés ont été majorés mais cela a été lissé.

A partir du moment où le pain était bio, nous en avons trouvé moins à la poubelle. Actuellement dans la restauration de nos écoles, nous sommes à moins de 40 g de pertes par repas, la moyenne nationale s'établissant à 200 g.

La dernière filière sur laquelle nous travaillons énormément est celle de la légumerie. Grâce à cet outil, nous espérons pouvoir fournir d'autres Collectivités, d'autres collègues.

Nous avons encouragé l'implantation de jeunes qui souhaitent s'installer en définissant un prix qui permet à l'exploitation d'avoir une certitude de débouchés pour fiabiliser économiquement l'exploitation.



François Dufour : Vice-président de la Région Basse-Normandie en charge de l'agriculture

Nous adoptons une approche globale de l'aide aux investissements dans les exploitations agricoles, avec une prise en compte des projets sur 5 ans et dans un esprit de triple performance : économique, sociale et environnementale.

Chèque-conseil agricole : Mis en place en 2011, ce dispositif de soutien public amène l'agriculteur à porter une réflexion sur le devenir de son exploitation aux plans du développement, environnemental, de la réduction des coûts de production avec notamment l'autonomie fourragère et de l'autonomie alimentaire dans l'exploitation. La réflexion autour du modèle de développement est très large, elle porte aussi sur les conditions de travail avec l'apport d'un jeune en installation ou d'un associé.

Un organisme facture la prestation : la Chambre d'agriculture ou le Groupement des agriculteurs biologiques. L'agriculteur reçoit directement le chèque-conseil agricole : en effet notre Région préfère accompagner l'agriculteur plutôt que les organismes.

Privilégier la reprise aux agrandissements : Cela consiste à accompagner les transferts, opérés en fermage, par le biais du propriétaire qui s'engage à louer à un repreneur pour au moins 75 % de l'exploitation y compris les bâtiments d'exploitation – d'élevage – et la maison d'habitation. Cette aide est également proposée par la Région depuis 2011.

Contrat de parrainage et de transmission : Il permet de recruter des jeunes dans l'exploitation pendant 1 an voire 18 mois. Après avoir profondément pris connaissance de l'exploitation, ils sont accompagnés dans leur installation. Cela incite notamment le propriétaire à se rapprocher du fermier sortant.

Plan régional d'alimentation et de restauration durable – PRARD : A raison d'un par établissement, nous gérons 76 restaurants de lycées. Nous avons élaboré un schéma d'approvisionnement en produits de proximité. Nous avons commencé avec le pain bio, en

2011 puis avons continué avec les fruits et les légumes. Début 2015, nous avons mené une action autour de toutes les viandes de proximité : agneau, porc, volaille, viande bovine. Afin d'être en mesure de fournir la restauration, compte tenu des volumes demandés, nous n'avons pas réservé le marché à la bio et l'avons étendu à tous les signes de qualité – nous en avons 17 en Basse-Normandie. A travers les collèges, les Départements ainsi que les EHPAD¹, la formation dispensée bénéficie à l'ensemble des acteurs. Le débouché de la restauration collective permet de sécuriser durablement les conversions vers l'agriculture biologique.



Luc Maurer : Conseiller technique au Cabinet du Ministre en charge de l'agriculture

Pour nous il importe de travailler à la fois sur la production et sur la consommation bio. L'Etat joue un rôle d'accompagnement juridique.

Dans le cadre de ce travail global, on a constaté que souvent, les bio étaient précurseurs pour l'ensemble des leviers et démarches. Diffusé fin 2014, un guide avait pour but de montrer les leviers juridiques possibles pour développer l'approvisionnement local et de qualité.

L'Etat joue aussi un rôle d'animation en sus de tous les autres acteurs de la bio. Nous avons communiqué autour du Programme Ambition Bio. Des réunions régionales se tiennent dans la quasi-totalité des régions. Il en ressort une volonté partagée et des agendas se mettent en place.

L'Etat peut montrer les financements ou financer directement. Nous finalisons actuellement un guide qui indique des financements, des appels à projets notamment ceux de la DGAL pour toutes ces initiatives, leur conception, leur suivi, leur animation ou pour des investissements de transformation ou de collecte.

L'Etat s'efforce d'être exemplaire en matière de produits bio introduits dans sa restauration. Une mission a été confiée à des ingénieurs généraux.

Nous travaillons beaucoup avec le Ministère en charge des armées en ce moment ainsi qu'avec les hôpitaux, notamment avec la Direction des achats de l'AP-HP² qui veut progressivement développer l'introduction de produits bio et locaux pour les personnels.

Je voudrais relever quelques points qui rendent possible le succès :

- une volonté forte, parfois radicale ;
- une démarche globale ;
- un projet construit en lien étroit entre les prescripteurs et les producteurs ;
- une implication de tous les acteurs ;
- proposer des animations autour du projet, pour les parents ou pour les enfants.

Face à la diversité des démarches, des approches adaptées doivent être adoptées. Souvent lorsqu'une marge d'initiative est laissée aux acteurs, ils font preuve d'imagination et c'est aussi la clef de la réussite.

Questions / Réponses

Fabienne Bihner, adjointe au Maire de Fontenay-sous-Bois

Avec 4 repas végétariens par mois, Fontenay-sous-Bois (94) est loin de la performance de la Ville de Bègles. Qu'avez-vous constaté en termes de gaspillage ? Avez-vous diminué sensiblement vos coûts ?



¹ Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

² Assistance Publique – Hôpitaux de Paris

Dans la communication officielle, il faudrait insister sur les possibilités d'approvisionnement en protéines d'origine végétale.

Nicolas Madet

120 repas alternatifs sont servis à Bègles sur 2 200 tous les jours. 5 % est un bon début : nous avons commencé en septembre 2014 avec 50 repas. Il y a substitution de la protéine carnée par une protéine végétale ou de l'œuf ou un produit laitier.

Les enfants sont inscrits pour l'année. Ils peuvent se désinscrire une seule fois.

Il y a eu du gaspillage alimentaire pendant la phase d'adaptation et d'organisation. Le problème tenait à la taille des portions, ajustée depuis.

Nous voulons proposer toutes les semaines un repas alternatif aux enfants. Le GEMRCN¹ ne considère comme protéines que celles d'origine animale : cette exclusivité nous limite.

Marie-Ange Ghesquiere, Administratrice au Mouvement de l'Agriculture biodynamique

Dans les écoles Steiner², les élèves mangent 100 % bio. En 2012, les cuisiniers ont établi une charte. Ce travail s'effectue à l'échelle de la France et avec la Suisse, à l'échelon européen :

- 1) la qualité des approvisionnements : frais, locaux, bruts, etc. ;
- 2) le soin apporté en cuisine, la cuisine maison, les pratiques de valorisation des aliments d'origine animale et végétale, la maîtrise des modes opératoires – cuisson douce et assaisonnement, prévenir les excès de graisse et de sucre ;
- 3) la diversification de l'offre : diverses protéines, des plats traditionnels, revalorisation des familles végétales, fruits et légumes de saison ;
- 4) la valorisation de la nourriture et des temps de repas : favoriser le plaisir de la table par la qualité des goûts, l'ambiance, la convivialité respectueuse et encourager les apprentissages alimentaires et culinaires, donner du sens et de la valeur à l'offre alimentaire, rechercher une communication adaptée aux élèves et mettant en avant la qualité des repas également pour les parents, parler de la provenance des produits et du travail en cuisine.

Aurélié Mansard-Bénazet, Diététicienne et Présidente du Collectif "Les pieds dans le plat"³

"Les Pieds dans le Plat" est un réseau de formateurs, de diététiciens et de cuisiniers, initié par la FNAB, et qui accompagne la restauration collective, notamment autour des protéines végétales. Ces nouvelles techniques culinaires doivent être appréhendées : la formation est indispensable. Nous travaillons aussi sur la viande ainsi que sur les cuissons à basse température. Nous abordons le sujet de la nutrition bio avec des diététiciennes qui sont spécifiquement formées à la bio.

Claude Jourden, Président de Bio Consom'acteurs

Ma question s'adresse à Luc Maurer. Vous avez décrit les actions de l'Etat pour encourager le développement de la production et de la consommation. Pourquoi de si faibles dotations ? Pourquoi ne créons-nous pas un véritable Plan Marshall pour la bio ? Moins de 5 % de la surface agricole utile est bio. Pourquoi ne créons-nous pas une taxe parafiscale sur la totalité du chiffre d'affaires du secteur de l'agro-industrie ? Ce fonds servirait à atteindre 100 % d'agriculture bio d'ici 2050.

¹ Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition : guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale

² <http://steiner-waldorf.org/>

³ www.collectiflespiedsdansleplat.fr

Luc Maurer

L'examen des chiffres montre qu'un tel mouvement est bien en marche. 90 millions € par an étaient disponibles pour les aides à la bio en 2012 : à compter de 2015, ce sera 130. Nous nous sommes fixés un cap de 160 en fin de programme. C'est une augmentation substantielle : à budget agricole constant, des choix ont été faits. Le Fonds Avenir Bio géré par l'Agence BIO a été augmenté de 3 vers 4 millions € par an. C'est significatif. Nous aidons également les organismes et associations autour de la bio. Tous les financements pour la bio sont objectivement en progression. Si la bio continue à se développer, nous ajusterons ces soutiens publics en conséquence.

Anne Brocard, Responsable agriculture de la Communauté d'agglomération du Val d'Orge

J'ai noté qu'il y a moins de gaspillage avec le pain bio. D'où vient ce constat ? J'ai noté l'adaptation des quantités pour lutter contre le gaspillage. Quel niveau d'anticipation des menus a été mis en place à Saint-Etienne ? J'aurais souhaité avoir des précisions sur l'adaptation des modes de cuisson lorsqu'on passe au bio.

Nicolas Madet

Contre le gaspillage, mesurer est un premier levier. Sur 30 % jetés, 10 % le sont par nos pratiques de cuisine.

Nous commençons par moins produire, en nous recentrant sur le GEMRCN. C'est un vrai outil. Par exemple, un enfant a besoin de 50 g de viande : pas plus. En 2009, nous achetions 300 kg de bœuf pour 1 800 repas. Aujourd'hui nous en achetons 200 kg pour 2 200 repas.



L'économie réalisée permet d'acheter de la viande de race, par exemple de la charolaise, de la limousine, de la blonde d'aquitaine. Nous avons même servi du bœuf de Bazas.

Un autre levier consiste à impliquer les enfants. Ils pèsent eux-mêmes les quantités gaspillées. Les reliquats peuvent être valorisés, en retournant par exemple à la terre (compost). Nous recherchons des fonds, des subventions pour que ces pratiques ne coûtent pas davantage à la Collectivité.

Mickaël Latz

A une échelle beaucoup plus petite, je pense qu'un très gros travail pédagogique est à mener y compris auprès du personnel de service. Les adultes et les enfants doivent visiter les exploitations agricoles pour comprendre le travail des paysans et savoir d'où viennent les aliments. Nous coupons au fur et à mesure le pain bio distribué aux enfants, ce qui diminue de façon très importante le gaspillage.

Jean-Noël Carles, Arboriculteur bio dans le Vaucluse et Président de l'association Les Amis de Juliet

Ma remarque porte sur l'amalgame ambiant entre la bio et l'origine locale. Quand le local est bio, tout va bien mais souvent le local n'est pas bio : les Collectivités achètent local mais pas forcément bio.

Stéphanie Pageot, Présidente de la FNAB

Je souhaite souligner l'intérêt des producteurs pour le développement de la restauration collective ainsi que tout le travail effectué par les Maires.

La planification des approvisionnements, adaptée à la saisonnalité, est très importante pour nous. Cela procure de la visibilité aux producteurs.

22 plateformes dédiées à la restauration collective sont gérées par les producteurs bio. Nous traversons une période de sous-commande. Ces plateformes ont été soutenues par les

Pouvoirs publics locaux. Il est nécessaire d'accélérer les commandes des Collectivités et de l'Etat pour pérenniser ces structures qui ont elles-mêmes accompagné les Collectivités vers la bio.



Je soulignerai la diversification : les cantines scolaires s'arrêtent l'été, or c'est la saison-clef pour les fruits et légumes. Les hôpitaux et les maisons de retraite, les prisons et l'Armée doivent nous permettre d'avancer.

Enfin pour nous il importe d'allier les protéines végétales et animales : sur nos fermes, nous avons besoin de l'élevage. Il conviendra d'introduire de la bonne viande, en moins grandes quantités.

Claudio Serafini, Vice-Président et Coordinateur de Città del Bio

Grâce à Correns, la France est représentée au sein des Villes bio d'Europe. Ce Réseau rassemble des villes plus ou moins grandes, engagées dans des démarches exemplaires. C'est une belle occasion de faire connaître ce réseau, de telle sorte que les "locomotives de démarches exemplaires" puissent éventuellement adhérer au Réseau si elles le souhaitent et participer à sa construction.

Ce réseau s'appuie sur le meilleur de Città del bio. Il est constitué de 160 villes, petites et grandes : Rome, Turin, Venise, beaucoup de villes de 1 000 habitants. S'y ajoutent les villes du réseau allemand : Munich, Nüremberg, Fribourg ...

Nous construisons ce réseau européen d'avant-garde. Associer la France est un défi important. Nous pensons que les municipalités ont un rôle prépondérant à jouer qui influence la politique européenne en matière d'agriculture biologique.

La réglementation bio fait l'objet d'un grand débat. Les villes représentent l'intérêt des citoyens et apportent une parole moins corporatiste : c'est très important pour les valeurs de la bio.

Ce sont des débouchés énormes pour la production biologique car la majorité des consommateurs bio les habitent.

Mickaël Latz

La dynamique créée par Città del bio est importante. Il y a regroupement, à l'échelle européenne, d'un certain nombre de communes pour faire avancer les choses. En France, il faudrait que nous arrivions à nous regrouper un peu plus. J'invite les Elus présents dans cette salle à me recontacter pour que nous essayions de créer quelque chose d'un peu plus solide.

Brigitte Bouillaguet, Chargée de mission au Conseil Régional du Limousin

Ma question s'adresse à la Ville de Saint-Etienne. Comment avez-vous sécurisé, d'un point de vue juridique, votre cahier des charges envers le gestionnaire ? Avez-vous introduit l'obligation d'avoir au moins une part de produits locaux ?

Fabrice Poinas

Nous avons formalisé la provenance dans le cahier des charges, notamment avec une liste de départements : la Loire, les départements limitrophes et quelques départements voisins, non limitrophes mais peu éloignés. Nous préparons le renouvellement du contrat actuel qui va se terminer en 2016. Ça reste un casse-tête aussi nous sommes à l'affût de toutes les possibilités juridiques qui peuvent permettre à la fois d'être dans les clous et de répondre aux attentes en faveur de la bio. Pour le prochain marché, nous calerons un certain nombre de choses avec le délégataire une fois retenu. Nous fonctionnons en délégation de service public, source de moins de difficultés qu'en régie.

Luc Maurer

Une grande partie des astuces juridiques sont compilées dans notre guide à paraître. Ce n'est pas un guide de communication mais bien un guide technique.

Le code des marchés ne permet pas d'imposer des produits locaux mais nous pouvons passer par la saisonnalité, par la notion d'animal vivant, etc.

Katell Jaouannet, coordinatrice de l'association Un plus bio

Nous ne sommes pas encore très connus à l'échelle nationale, notamment parce que nous sommes basés à Nîmes, dans le Gard où le développement de la bio s'est initié en restauration collective.

En 2013, nous avons lancé le Club des territoires Un plus bio. L'initiative fédère une trentaine de Collectivités en France qui se sont engagées dans le développement d'une restauration collective de qualité. Une dizaine de Villes, de Communautés de communes, des Parcs comme le Parc naturel régional du Vercors, des Pays, des Conseils départementaux et des Régions la composent. La structure existe déjà en réseau de Collectivités. J'invite M. Latz à nous rejoindre et à développer ce Club à l'échelle européenne.

Thierry Touchais, Directeur Général de la Fondation Goodplanet¹

Pour la COP 21, nous préparons un programme qui lie alimentation et climat. L'Agence BIO en est partenaire. Ma question s'adresse aux élus. L'objectif de cette campagne consiste à présenter au grand public, en France, des initiatives qui existent déjà et qui permettent de s'impliquer et surtout de dépasser le cercle des convaincus. Les exemples qui ont été mentionnés ont-ils fait l'objet d'une évaluation dans les familles, à savoir est-ce que les personnes qui sont autour des convives changent leurs comportements, à partir de l'exemple de leurs enfants qui mangent bio dans les cantines ?

Mickaël Latz

Je commence à avoir l'espoir d'avoir gagné : en effet régulièrement lors des réunions de Parents d'élèves, les mamans nous disent : "nous sommes obligées de cuisiner le soir" ...



Daniel Cueff

C'est une question très difficile. Au démarrage de la bio dans les cantines, le risque est que les parents se braquent, en s'apercevant que finalement leurs enfants mangent mal à la maison. C'est très dangereux : un élément de rejet de la bio. Attention à ne pas trop donner de leçons sur l'art et la manière.

Je suis assez sensible aux travaux de Pierre Bourdieu à ce sujet. Il y a violence symbolique : en voulant faire du bien, il arrive de vexer un certain nombre de gens.

De plus toute prise de conscience n'est pas nécessairement associée à un changement de pratique : par exemple, "fumer tue" mais nous continuons à fumer. Enfin tout ce qui est enseigné à l'école est quelque peu rejeté parce que "ça vient d'en haut". Il faut donc définir des stratégies pour mettre en action des projets sans que ces actions ne donnent des leçons de vie.

Marie-Dominique Tatard-Suffern, Croc'com

La saisonnalité est la première chose à faire comprendre aux enfants. Une fois qu'ils savent "comment ça pousse", ils font le lien et posent des questions à leurs parents. L'essentiel des plats qu'ils leur proposent sont transformés. Ils ont davantage d'exigences sur ce qui est proposé à la cantine que sur ce qu'ils leur servent eux-mêmes ...

Est-ce que localement, l'exemple de Saint-Etienne qui opère en coordination avec les plateformes CORABIO, a fait des émules ? D'autres villes s'intéressent-elles à la démarche ?

Fabrice Poinas

¹ Fondation de Yann Arthus-Bertrand. www.goodplanet.org et www.yannarthusbertrand.org

La Ville s'approvisionne majoritairement auprès de la Plateforme des producteurs bio de la Loire : en 2009, c'était une première. A ma connaissance, il n'y a pas eu de créations depuis.

Par contre les plateformes déjà existantes ont pris beaucoup d'ampleur avec l'arrivée de nouveaux producteurs. Elles se sont diversifiées avec par exemple des produits d'épicerie. Je ne crois pas qu'actuellement, il y ait de place pour d'autres structures de ce type.

Nicolas Madet

Dans le Sud-ouest, ARBIO a mené un projet pour construire la filière d'approvisionnement en bio. La SCIC Manger Bio Sud-ouest¹ a réussi à obtenir des marchés publics en Gironde et d'une manière générale, en Aquitaine. 2 emplois ont été créés. C'est notre principal fournisseur de denrées bio et locales.

Noriko Hanyu, Journaliste pour la presse japonaise²

Je suis le mouvement bio en France depuis une quinzaine d'années. S'agissant des produits de la mer, très peu de poisson bio local est servi. Est-ce que le 100 % bio dans les cantines comprend les produits de la mer ?

Quand la consommation carnée est diminuée, elle est souvent compensée avec les produits laitiers et de la mer. J'imagine que vous servez davantage de poisson.

Enfin est-ce que vous prenez en compte l'intolérance alimentaire au gluten et aux produits laitiers ? En effet dans l'alimentation végétarienne, il y a beaucoup de produits laitiers et des céréales.

Fabrice Poinas

Nous parlons de 100 % bio seulement pour les produits disponibles sur le marché. Effectivement trouver du poisson bio constitue une vraie difficulté. De ce fait, nous sommes un petit peu en-dessous du 100 % bio. S'agissant de l'intolérance alimentaire, tous les enfants sont servis avec notre contrat d'accueil individualisé. Il est signé avec les parents et un médecin dans le cadre de notre commission médico-technique. L'accueil de ces enfants à la cantine est ainsi encadré. Ce dispositif s'applique aux intolérances et allergies mais aussi aux problèmes médicaux qui pourraient survenir pendant le temps de midi – asthme, etc. 150 enfants font l'objet d'un protocole de ce type, tous sont accueillis à la cantine.

¹ <http://mangerbiosudouest.fr/>

² En particulier pour le Journal agricole du Japon

Les produits bio en restauration universitaire et scolaire : des initiatives remarquables en Allemagne



Doris Senf: Directrice des achats de la restauration universitaire, CROUS d'Oldenburg

Le CROUS a pour mission d'accompagner les étudiants aux plans économique, de la santé, social et culturel. Nous avons aussi des crèches et des écoles maternelles ainsi qu'un théâtre à notre charge. Avec des tarifs adaptés, nous veillons à ce que les étudiants soient soutenus financièrement.

La Cuisine centrale approvisionne en tout 6 restaurants universitaires répartis sur 3 sites. Nous avons aussi une cafétéria, 4 cafés-bars et depuis l'an dernier, un café-glacier. En 2013, nous avons acheté pour 2,6 millions € et avons généré un résultat pour 4,5 millions €.



Le prix du repas s'établit entre 1,80 et 3,95 €. L'étudiant peut choisir parmi un grand nombre de formules. Cela lui permet non seulement de composer lui-même son repas mais aussi d'en maîtriser le prix. En 2013, nous avons vendu 1,2 millions de repas.

Aux dépenses des étudiants liées à leur consommation de nourriture et de boissons, s'ajoute leur contribution pour 68 € par trimestre qui leur donne non seulement droit au restaurant mais aussi à toutes les autres prestations.

Le Land de Basse-Saxe complète au-delà, sous la forme de subventions. Cette aide financière ne porte pas uniquement sur le restaurant mais également sur toutes les autres missions du CROUS.



En octobre 1983, notre restaurant universitaire a été le premier à introduire des produits bio. Un sondage auprès des étudiants comprenait des questions sur le restaurant universitaire. Beaucoup de répondants ont demandé davantage de produits frais, des produits bio et complets.

Aujourd'hui nous servons des produits bio et d'origine régionale à tous les repas. Depuis 2004 nous sommes certifiés bio. La part de bio local introduit s'établit à 31 % du total des achats.

La viande non bio provient intégralement de filières respectueuses du bien-être animal et locales, elle représente 15 % du total des achats.

La bio n'est pas notre seul objectif. Nous cultivons une approche durable de l'alimentation. La bio occupe la première place.

Une partie du poisson est bio : le saumon, le pangasius entre autres. En tant qu'acheteur de gros volumes, nous avons conscience d'une responsabilité vis-à-vis de la surpêche, ce qui nous motive.

Nous privilégions également les produits équitables. Tout le café que nous proposons est à la fois issu du commerce équitable et bio. 50 % du thé distribué est bio.

Nous optons pour des produits dont les emballages sont respectueux de l'environnement : si possible recyclables et réutilisables. Par exemple nous réceptionnons l'huile en tonneaux de 600 l qui sont remis à disposition à l'occasion d'une nouvelle livraison lorsqu'ils sont vides.

La transparence nous importe beaucoup, en particulier vis-à-vis des convives. Sur notre site Internet et sur l'affichage dans les accès aux restaurants, nous indiquons les produits dont nous disposons en qualité bio ainsi que la provenance des denrées.

Je connais personnellement tous mes fournisseurs et leur rends visite pour mieux observer leur activité de production. Je suis membre du réseau bio fédéral des Mentors bio¹.

La qualité de l'alimentation ainsi que de l'offre est importante. Nous accordons une importance particulière à la fraîcheur, au goût, à l'aspect ainsi qu'à la compatibilité des produits avec les procédés des cuisines collectives.

Les cuisiniers sont associés au moment du choix des denrées. Nous dégustons ensemble les produits, les testons et leur donnons une note.

De même que je me suis rendue dans leurs entreprises, j'invite régulièrement mes fournisseurs à visiter nos installations pour qu'ils puissent se faire une idée des règles de travail instaurées en cuisine. Ainsi, ils comprennent mieux nos besoins et attentes.

Cela prend davantage de temps d'élever des animaux dans le respect du bien être animal. Une planification est nécessaire pour espérer obtenir les volumes souhaités.

Se pose également la question du **coût**. Bien évidemment, les produits bio sont plus chers.



Nous avons augmenté la proportion de repas végétariens et végétaliens. En conséquence, nous avons bénéficié d'une plus grande marge de manœuvre pour proposer des repas à la fois végétariens et bio.

Nous avons diminué les portions servies. Les pertes en eau de la viande à sa cuisson ont diminué et ont permis de faire baisser les coûts pour 10 %. De plus nous privilégions la saisonnalité. Un fruit ou un légume acheté en pleine saison de production est moins cher.

La confiance est importante : intéressez-vous à l'activité de vos fournisseurs. Il faut chercher à maîtriser les coûts dès la phase de contractualisation avec les fournisseurs qui peuvent ainsi anticiper.

Nous faisons partie d'un groupement de commande qui rassemble 58 CROUS. Cette coopération permet de faire baisser les prix. Je travaille également avec certains CROUS et conclue en bilatéral d'autres contrats d'approvisionnement.

Enfin nous cherchons à réduire le nombre des fournisseurs au strict nécessaire. Se fixer des objectifs réalistes et de long terme est important.



Andreas Alischewski : Service de Restauration du Collège-Lycée Ronsdorf de Wuppertal²

Nous cuisinons pour environ 6 400 élèves et sommes une équipe de 46 personnes. Nous livrons les repas à 38 crèches et écoles primaires implantées à proximité de notre "maison-mère". Il y a environ 1 150 élèves dont 900 demi-pensionnaires.

La part de bio actuellement servie dépasse 55 %. Les pâtes blanches sont encore proposées en conventionnel.

En 1987, l'offre bio était encore peu visible et il a fallu se rapprocher directement d'agriculteurs biologiques pour trouver les fournisseurs. Nous avons appris en faisant, en particulier nous avons acheté des bœufs entiers que nous avons commencé à préparer nous-mêmes. Nous avons depuis gardé contact avec ces agriculteurs biologiques mais faisons davantage appel désormais aux grossistes bio.

¹ <https://biomentorenwebsite.wordpress.com>

² Commune située en Rhénanie-du-Nord-Westphalie

Les produits biologiques sont plus chers : il faut être inventif. Auparavant nous transformions 200 kg de viande. Nous n'en avons plus aujourd'hui besoin que de 50 kg soit 50 g de viande par enfant.



Nous avons commencé à élaborer nous-mêmes la farine, les petits pains, la pâte à pizzas ou les soupes. Désormais tout est frais ou fait maison. Les morceaux de viande proches des os sont utilisés dans nos préparations.

Le goût est très important car il conditionne l'acceptation de tous nos efforts par les convives.

Nous avons joué sur la composition des menus. Certains plats sont particulièrement prisés par les convives, or leurs ingrédients sont bon marché en bio.

Une réflexion a également été conduite sur les déchets. Nous disposons d'un espace de distribution où nous ne laissons pas les élèves se servir tout seuls. Ils choisissent entre 2 options au moment du déjeuner.

De plus, nous ne délivrons que de petites portions à la fois car nous souhaitons que les enfants finissent leur assiette. Ils peuvent venir se resservir jusqu'à 2 fois. A la fin du repas, chacun vide le cas échéant son assiette et le regard des autres incite à ce moment-là à réduire le gaspillage alimentaire.

En résumé, sont mis à disposition des convives un bar à salade, un bar à pâtes, une pizza et 2 repas différents chaque jour. Nous distribuons également une offre alimentaire distincte sans gluten.



Questions / réponses

Thibault Convain, Chargé de mission Restauration Collective chez A PRO BIO

46 employés pour 2 200 repas-jour, ça me paraît beaucoup, pour la France en tout cas. Sont-ils tous en cuisine ?

Andreas Alischewski

Parmi ces 45 personnes, 5 sont au bureau et s'occupent de l'administration. Nous avons 3 écoles équipées de cuisines ainsi que 3 cafétérias. Nous livrons nous-mêmes les repas : ainsi l'effectif se réduit. En cuisine chaude, produire ce repas nécessite 35 heures de travail. S'y ajoutent 14 heures en cuisine froide. Le reste est affecté à la distribution ou à d'autres tâches.

Elisabeth Mercier

Pourriez-vous nous parler de la tarification et des différentes voies pour réussir à réunir le budget ?

Andreas Alischewski

Les bâtiments sont mis à disposition, y compris les factures énergétiques notamment. Les élèves paient 2,80 € HT leur repas et en cas de portage, 2,25 € HT. Si nous prenons en compte les frais fixes, le repas revient donc un peu moins cher chez nous. De même nous sommes nettement plus compétitifs qu'un opérateur conventionnel qui ne peut pas descendre en dessous de 3,50 €.

Anaïs Fauglas, Fondatrice de Ma Cantine Bio

Vous proposez 75 % de bio : comment déterminez-vous ce que vous servez en bio ?

Andreas Alischewski

En tant que Membre du Réseau des Mentors bio, j'intègre des produits bio chaque fois que je le peux. Pour les pommes de terre et les pâtes, ça n'a pas été facile parce que j'ai difficilement accepté les écarts de prix. Nous disposions de trop peu de marge de manœuvre et des pâtes complètes bio étaient beaucoup plus chères que les pâtes conventionnelles. Pour d'autres aliments j'ai eu la possibilité de réduire les volumes ou de les préparer maison : ça a été plus facile. C'est ainsi que nous n'avons pas encore de pâtes bio ni de pommes de terre bio ni de sauce tomate bio ni d'huile bio – des aliments de base, en somme. En revanche toute la viande, de même que tous les légumes, tous les produits laitiers et toute la charcuterie sont bio.

Elisabeth Mercier

Pourriez-vous nous en dire plus sur le poids et l'impact du Réseau des Mentors bio ainsi que sur les perspectives qu'il ouvre ?

Doris Senf

Le Réseau des Mentors bio est issu d'une initiative du Land de Rhénanie-du-Nord-Westphalie. Il a été fondé voilà 10 ans. D'autres Länder l'ont rejoint depuis 6 ans.

Andreas Alischewski

Chaque membre est impliqué dans la restauration collective : organisation, achats, chefs de cuisine, etc. Ouvrir les portes des établissements fait partie des engagements dans un esprit de partage de l'information. Les visites de cuisines peuvent durer 4 ou 5 jours. L'objectif : montrer qu'introduire les produits bio en restauration collective est possible. Etablir cette faisabilité à grande échelle est important. Nous sommes 24 en Allemagne à la disposition des intéressés.

Doris Senf

Il est intéressant d'être en présence de cuisiniers indépendants. Certains s'impliquent particulièrement dans la restauration hospitalière. La diversité de ces horizons rend le travail en commun intéressant. Cela fait très plaisir d'aider les nouveaux à introduire les produits biologiques en restauration collective, d'autant plus que l'on observe une progression de la bio.

Elisabeth Mercier, à la Salle

Comment réagissez-vous lorsque vous apprenez qu'il n'y a pas de recommandations nutritionnelles en Allemagne ?

Marie-Dominique Tatard-Suffern

L'approche de la manière de déjeuner en l'Allemagne, aux Etats-Unis, en France ou en Italie n'est pas du tout la même. Nos étudiants seraient ravis d'avoir des cafétérias comme en Allemagne. Ce serait plus simple s'ils pouvaient se servir, sans avoir ces composantes obligatoires qui finissent la plupart du temps à la poubelle, au collège comme au lycée. Le modèle allemand me semble plus intéressant pour un lycée ou pour un CROUS parce qu'il a évolué avec le temps. Des produits intéressants sont proposés et ils ne terminent pas à la poubelle. En France, nous pourrions alléger les recommandations telles qu'elles sont émises tout en conservant un équilibre alimentaire cohérent et correct. Les enfants ne mangent pas tous la même chose au même âge. A l'opposé, certains parents se plaignent des limitations en termes de grammage. Quel est le taux de gaspillage d'un établissement allemand ?

Andreas Alischewski

Chez nous, il n'y a pas de législation. Nous ne pesons pas. Nous gaspillons moins car nous donnons la possibilité de se resservir si besoin.

Doris Senf

D'une part, les portions servies ont diminué. D'autre part nous préparons au dernier moment, si bien que si moins de convives se présentent que prévu, alors nous nous adaptons en cuisine. Nous essayons de cuisiner le mieux possible, en variant le plus possible les plats, de manière à limiter efficacement le gaspillage.

Question de la salle

Je voudrais saluer le fait qu'il y a des pays où il n'y a pas de normes. Nous cherchons à faire des normes à tout prix. Tous les parents du monde n'ont pas besoin de normes pour nourrir leurs enfants. Vive une Europe sans trop de normes et félicitation aux Allemands.

Question de la salle

Le fonctionnement des CROUS n'est pas du tout le même que celui des collèges et des lycées en France. Ils proposent des offres qui sont identiques à celles de la restauration commerciale. Nous avons un choix multiple, varié et conséquent, dans un cadre très hygiénique. Il faut cuisiner des plats appréciés par les étudiants. Il faut faire preuve de passion, d'éducation et de pragmatisme car la concurrence extérieure existe. Il faut être inventif pour conserver nos jeunes dans les restaurants universitaires tout en leur proposant le plus possible des plats équilibrés. Concernant le prix unique pour une offre alimentaire de base, en restaurant universitaire et à l'échelle nationale, c'est autour de 3,50 € pour 4 composantes. Il y a un forfait de 68 € payé par trimestre avec une offre alimentaire qui peut aller de 1,80 à 3,95 € mais si quelqu'un veut manger l'équivalent de nos 4 composantes i.e. un repas standard, combien paye-t-il ?

Doris Senf

Nous n'avons pas de menu fixe. Nos convives choisissent ce qu'ils veulent manger. Au final l'élève décide donc ce qu'il va dépenser. Notre objectif consiste à proposer un repas à prix attractif. Nous savons que les possibilités financières de nos étudiants sont limitées. Le "ticket-pâtes" est à 1,80 €. C'est le même prix que le plat unique végétarien.

Question de la salle

Les 68 € sont-ils dus quoi qu'il arrive, même si quelqu'un ne mange pas ?

Doris Senf, Directrice des achats de la restauration universitaire, CROUS d'Oldenburg

Cette cotisation trimestrielle couvre toutes les missions du CROUS y compris l'habitat des étudiants, le théâtre, etc.

Elisabeth Mercier

Merci pour votre participation active et pour celle de Burkhard Schaer d'Ecozept qui nous a apporté son appui pour l'organisation de votre voyage en France.

La bio en restauration hospitalière en France : les premières avancées



Didier Girard : ingénieur restauration, Centre hospitalier Le Mans

La fonction restauration d'un hôpital intègre l'achat des produits dans le cadre du respect des marchés publics de la maîtrise de l'ensemble des organisations, de la réception des produits alimentaires jusqu'au service des plateaux repas dans l'unité de soin.

Il faut assurer les besoins physiologiques mais aussi satisfaire les patients des services actifs MCO (court séjour) ou des résidents en EHPAD. Nous veillons à l'aspect, à la saveur, aux apports nutritionnels, tout en assurant la sécurité alimentaire.

Tous les âges sont représentés, de la maternité aux EHPAD avec des besoins nutritionnels élevés jusqu'à 27 profils alimentaires. 35 % de personnes âgées arrivent affaiblies et dénutries à l'hôpital. Le Centre Hospitalier du Mans compte 1 700 lits et emploie 4 500 personnes : la restauration du personnel doit avoir aussi toute notre attention

Lorsqu'un patient arrive à l'hôpital, il n'a pas forcément d'appétit. Sa perception du goût peut changer avec la fatigue, les médicaments, l'anxiété et le fait d'être en position alitée. Il est nécessaire et impératif de lui redonner l'envie et le plaisir de manger.

Une commission "menus" est obligatoire. Elle prend en compte différents paramètres : réglementaires (PNA¹, PNNS², nutritionnel), saisonnalité des produits, plan d'approvisionnement et aspect financier.... Le coût d'un repas est de 2,30 € en termes d'achat alimentaire. La demi-journée alimentaire coûte 5,50 € lorsque nous intégrons les frais de personnel, les frais fixes, les frais financiers s'il y a eu des investissements, les charges d'entretien ou de maintenance, à raison d'1 million de repas pour les patients, résidents (70 services) et 400 000 repas pour les personnels (3 restaurants).

En 2008, la loi Grenelle a demandé d'intégrer 20 % de produits bio. Pour faire le choix du fournisseur, par exemple pour acheter une viande de bœuf fraîche à rôtir, je définis des critères qualitatifs. Dans les marchés publics, les lots peuvent être retenus pour une durée de 2 à 3 ans.

Lors des réunions qualité (échantillonnage) nous donnons des notes en fonction des critères de pondération (composition, nutritionnel, goût, aspect, normes,...) et en fonction de critères environnementaux de 5 à 10 % (bilan carbone) etc. Pour analyser l'existant, il faut aller sur le terrain : voir les produits dans les chambres froides, dans les magasins, connaître les provenances, formaliser avec les agents les critères de refus à la réception. Le prix n'est pas le seul critère examiné pour qu'un produit puisse être choisi. Il est indispensable d'aller chez les producteurs et rencontrer les fournisseurs pour bien connaître le marché français.

Il vaut mieux manger moins, réfléchir au grammage et acheter un peu plus cher pour choisir un produit de qualité et l'intégrer dans ses plans de menu. Je peux acheter des produits à valeur ajoutée dès lors que je les intègre dans une vision globale de mon budget à l'année et de mon tableau de bord du gestionnaire.

L'achat local en circuit court permet d'accéder à des propositions intéressantes en termes de prix de la part des fournisseurs bio, cependant, intégrer le bio avec une dimension de volume globale et pas au coup par coup ne déstabilisera pas les producteurs ou les fournisseurs.

Les restaurants du personnel représentent des volumes importants. Si tous les restaurants introduisaient des produits bio, les volumes seraient conséquents. Au Mans, le restaurant principal reçoit 1 200 clients, 220 jours par an. La première difficulté consiste à communiquer auprès du personnel et à apporter de l'information générale concernant les produits bio proposés (avec l'appui d'affiches et de documents de notre création).

¹ Programme National pour l'Alimentation

² Programme National Nutrition Santé

Pour anticiper et assurer une régularité des commandes, nous avons un cycle de menu de 4 semaines (un cycle d'été et un cycle d'hiver). Cela permet de stabiliser les quantités, les marchés, le budget, les missions et le travail de chacun.

Sont proposés chaque jour des produits laitiers, compotes... ainsi qu'un plat bio une fois par semaine au restaurant du personnel. Le prix est 10 % plus cher qu'un plat conventionnel, ce qui est très raisonnable.

Pour les patients, un menu complet bio est proposé le dimanche au déjeuner, tout en permettant aux cuisiniers de travailler sur des nouvelles recettes innovantes, dans la maîtrise des coûts et en valorisant le travail des agents.

Les clés de la réussite :

- avoir un engagement fort de ma direction et de moi-même en tant que chef de service ;
- consolider la démarche avec des indicateurs qualité et des tableaux de bord financiers ;
- tenir compte des questions budgétaires : la réduction de 10 à 15 % du gaspillage dans l'assiette (produits non consommés) permet de financer les surcoûts – nous sommes revenus à des ravers-vaisselle dans les restaurants et avons remis en place des corbeilles ;
- travailler en amont avec les fournisseurs, pour que l'offre soit adaptée (volumes, conditionnement...) et qu'une relation de confiance s'établisse durablement grâce à un bon dialogue de départ ;
- pour profiter du retour d'informations de la part des consommateurs, il faut créer des "déjeuners qualité" avec les personnels (dégustation, commentaire du menu du jour) ;
- avoir une vision globale d'une fonction restauration, pour tendre vers "le plaisir de bien manger pour le bien-être".

Monique Garnon : Responsable des achats alimentaires, Centre hospitalier universitaire de Reims

Le CHU de Reims comprend 2 400 lits, 7 400 salariés et 10 établissements dont ceux répartis sur l'Agglomération rémoise avec 4 maisons de retraite. 1 970 000 repas par an y sont servis. Chaque jour 3 000 repas sont servis aux patients, 2 000 aux résidents et 1 400 au personnel.



La loi Grenelle 1 du 4 août 2009¹ impliquait que 15 % des commandes de l'Etat soient issues de l'agriculture biologique en 2010 puis 20 % en 2012. Accordée en octobre 2010 par le Service comptable de l'établissement, notre première demande a porté sur une rallonge financière.

Notre première commande a eu lieu en novembre 2010. Nous avons réalisé une étude de satisfaction en 2011. Le dossier d'appel d'offres a été constitué en septembre 2012 pour une application au 1^{er} janvier 2013 et pour 2 ans. Le code des marchés ne nous autorise que 4 ans de visibilité.

L'introduction des produits bio visait à accompagner l'engagement de l'établissement dans une démarche de développement durable, de responsabilité. La loi Grenelle environnement a également joué un rôle important. Enfin c'était une volonté personnelle en tant que diététicienne.

Je ne savais alors pas ce qui existait sur le marché bio. Comme nous avons 1 000 lits de personnes âgées avec des problèmes de dénutrition, ces patients mangeant très peu, nous avons recherché des produits bio ayant une valeur gustative supérieure aux produits conventionnels.

Association de producteurs, Manger bio Champagne-Ardenne nous a beaucoup aidés dans notre démarche en nous mettant en relation avec les producteurs bio locaux.

¹ <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020949548>

Une première sélection des produits a été opérée en interne, au niveau de la restauration. Pour "vendre" les produits bio dans nos Services, nous avons proposé à nos résidents des tests grandeur nature : ils se sont révélés concluants.

Notre établissement a tenu à cibler tous les consommateurs des différentes populations de patients : EHPAD, lits actifs, restaurant du personnel et hôpital des enfants. Compte tenu de nos procédés de fabrication, les premiers produits bio introduits ne nécessitaient pas de transformation.

Dans l'impossibilité de préparer nous-mêmes des légumes bruts, il a fallu travailler avec des producteurs qui pouvaient les transformer eux-mêmes jusqu'au stade de la 4^e gamme – épluchés et cuits s'agissant des betteraves par exemple. Il y a aussi les produits laitiers, le pain et les fruits.

Nous avons réussi à introduire des carottes râpées, des pommes de terre, des tomates, des betteraves et des pâtes. La viande a eu un franc succès mais la différence de coût entre bio et conventionnel est assez importante pour ce produit.

Nous introduisons des ingrédients bio. Le terme bio est accolé au nom de l'ingrédient sur la carte-repas qui est placée sur le plateau-repas du patient.

Nous avons commencé en octobre 2010 à raison de 0,6 % du budget soit environ 25 000 € sur 6 produits. Un boulanger local utilisant déjà de la farine bio, j'ai introduit le pain bio en 2011 et nous sommes passés à 4,3 %.

En 2012 j'ai lancé l'appel d'offres pour les autres produits bio. En 2014 nous avons dépensé 4,89 % de notre budget en produits bio.

L'introduction des produits biologiques ne peut se faire que par paliers. Il est important d'espacer la provocation des dynamiques pour mieux pérenniser ce qui est déjà fait.

La première année, les critères de sélection portaient sur le kilométrage parcouru par les produits bio. Désormais nous discriminons selon le nombre d'intermédiaires entre le produit récolté et son arrivée dans notre établissement.

Faire des économies permet de développer la bio à budget fixe. Nous gérons mieux l'élimination des déchets et évitons le gaspillage. Si un produit n'a pas été utilisé, nous le mettons sous vide de manière à pouvoir le présenter au cycle suivant. Nous faisons ainsi cuire une partie de la production pour la conserver jusqu'à 4 semaines.

Nous demandons des fruits et légumes calibrés pour qu'ils puissent passer dans nos machines. Il a fallu travailler avec les producteurs. Ces échanges pluridisciplinaires nous ont conduits à nous déplacer dans leurs fermes et à les inviter à visiter nos installations. Ils ont été très surpris de découvrir notre matériel. Il a fallu former notre personnel, ne serait-ce que pour réceptionner les livraisons bio.

La pomme de terre bio s'est révélée bien meilleure au goût. Nous recherchons un producteur de pomme de terre bio blanchie. Avec les compotes, nous avons introduit les gâteaux secs. Nous avons également servi le lentillon de Champagne.

Il faut de l'anticipation, de la concertation et de l'échange. C'est vraiment un travail d'équipe. A l'avenir nous souhaiterions substituer complètement un produit conventionnel pour un produit bio, par exemple le yaourt nature. Nous essayons également d'introduire davantage de viande bio.

Questions / Réponses

Question de la salle

Avez-vous réalisé des enquêtes auprès des patients, pour connaître leurs réactions, leur accueil ?

Didier Girard

Ces enquêtes sont obligatoires dans le cadre de la démarche de la Haute Autorité de Santé¹. Elles doivent porter sur les patients, résidents, comme sur les convives des restaurants. Les consommateurs apprécient les produits bio, notamment au niveau du goût et de l'aspect, à plus de 90 %. Avec nos fournisseurs, nous travaillons sur la maturité et le taux de sucre des fruits, en précisant le jour de leur consommation.

Connaissant cette information ainsi que le volume souhaité, les fournisseurs peuvent gérer leur approvisionnement pour mettre le fruit à maturité.

Monique Garnon

La plus grande des satisfactions, c'est quand un patient téléphone à la restauration et demande où nous avons acheté le produit bio.

Didier Girard

Un producteur glacier sarthois en 2014 nous a proposé des glaces bio. Dans notre démarche qualité, nous livrons de juin à fin septembre, tous les vendredis à 12h15, 800 glaces réparties sur 70 services. Nous avons commencé avec une glace bio par mois. Aux tests qualités, l'équipe les avait trouvées très bonnes, goûteuses. Se posait un problème d'ordre logistique : livrer les glaces par 4 pots (non sécables) avec un seul étiquetage perturbait la traçabilité : il fallait couper les pots pour faire des parts individuelles. Nous avons travaillé avec le producteur pour obtenir un emballage et un étiquetage individuels. Il a fallu qu'il s'adapte pour monter en puissance au vu de la croissance du volume demandé, mais il a valorisé cette concrétisation du travail en commun pour démarcher d'autres clients et augmenter son chiffre d'affaire.

Monique Garnon

Il faut que le secteur bio connaisse les spécificités réglementaires dans les centres hospitaliers. Bientôt nous allons être obligés d'annoncer tous les allergènes des produits que nous distribuons au restaurant du personnel. S'il y a un changement de composition ou de procédé, il faut nécessairement s'organiser pour avertir ses clients.

Didier Perréol

Le marché du sans gluten bio se développe-t-il ?

Monique Garnon

Les demandes de sans gluten ne sont pas spécifiquement bio, nous rencontrons des difficultés d'approvisionnement.

Didier Girard

Cela concerne des volumes très restreints. Il n'y a pas de difficultés à l'achat.

¹ Autorité publique indépendante à caractère scientifique, créée par la loi française du 13 août 2004 relative à l'assurance maladie.

Monique Garnon

J'ai le sentiment que les consommateurs ne sont pas suffisamment informés sur l'offre bio. Serait-il possible de proposer un catalogue des produits qui existent, par département, par région ? Il reste encore du chemin à faire pour faciliter la recherche des produits bio.

Elisabeth Mercier

Dans chaque département et dans chaque région, des organismes œuvrent pour faire connaître les fournisseurs de la restauration. L'Agence BIO y concourt avec son Annuaire professionnel.

L'application mobile bio est à présent renforcée par une nouvelle application. Elle a été lancée avec ce Printemps bio.

Elle complète l'ensemble des outils disponibles et permet de trouver les produits bio autour de soi. Evidemment cela demande beaucoup de temps pour que chacune des actions soit connue.

Marie-Dominique Tatard-Suffern

Vous posez le problème de la circulation de l'information de l'amont vers l'aval. Le type de conditionnement pose cependant problème. Sauf rares exceptions, il n'y a plus de légumeries. Il faut a minima de la 4^e gamme. En Champagne-Ardenne, une légumerie a-t-elle été montée pour répondre à une demande, sur la région ?

Monique Garnon

Le producteur travaille avec un transformateur qui lui réserve une journée pour transformer tous ses produits bio. En conséquence, nous avons dû adapter l'introduction dans les menus, en fonction du jour de transformation et du jour de livraison. Il faut vraiment avoir ce type d'échanges pour connaître les possibilités du secteur. Une telle mise en place demande du temps. Il devrait y avoir des légumeries dans toutes les régions.

Didier Girard

Même si les Ministères sont favorables, cela ne peut pas marcher si personne ne prend en main les choses sur le terrain dans le cadre d'un projet de service, cela ne marche pas.

Ce n'est pas forcément un problème de coût : tout dépend comment on dépense son budget. Il faut trouver des leviers d'économies, par exemple sur le gaspillage alimentaire.

Quand nous avons la vision globale de notre budget, nous pouvons faire des économies. Ces transferts de crédits relèvent de choix politiques.

Mickaël Latz

Sur un territoire, s'il n'y a pas une volonté politique forte, nous ne pouvons rien faire. Les Communautés de communes ont la compétence pour investir dans une légumerie. Les Communautés d'agglomération peuvent aider à installer des agriculteurs en bio. Je pense que les élus devraient se mobiliser à travers une Città del Bio française. Je compte sur l'Agence BIO.

Question de la salle

Les agents sont à la fois sous la tutelle de Collectivités mais à travers le gestionnaire, également agents de l'Etat. Si l'Etat mobilisait ses rectorats, cela permettrait une convergence entre les volontés locales et les personnels de l'Education nationale.

Serge Mautouchet, Consultant Filières biologiques, SMC

Je connais quelques légumeries en France qui fonctionnent, proposent du bio mais elles ont du mal à atteindre leur équilibre. Une légumerie nécessite au minimum 500 kg à 1 T par jour. Je pense qu'il y a un manque de concertation, de dialogue entre les producteurs, les légumeries et les Collectivités.

Engagements et perspectives du point de vue des multiples réseaux : comment les producteurs et entreprises s'organisent-ils pour contribuer au développement de l'alimentation bio en restauration collective ?



Alain Delangle : Président de la Commission restauration collective de la Fédération nationale de l'agriculture biologique des régions de France

Notre mission est double : défendre les producteurs bio et développer la bio. Nous avons tous cette volonté forte d'aboutir à une autre échelle pour la bio, si possible en gardant son éthique.

Une crise a ébranlé la bio il y a une quinzaine d'années : les produits biologiques manquaient de débouchés. La réflexion a permis de trouver de nouveaux débouchés.

D'autre part nous voyions dans la restauration collective un projet très intéressant avec un réel volet éducatif en restauration scolaire. Aujourd'hui la démarche dépasse l'aspect pédagogique. Il y a un réel développement de projets territoriaux. Cela répond à des préoccupations actuelles, à des attentes de plus en plus nettes.

Pour mettre en pratique ces idées, les producteurs ont organisé l'approvisionnement de la restauration collective, avec à la fois du bio et du local. La première relocalisation se fait à l'intérieur du système de production dont l'autonomie est fondamentale.

En termes d'animation, des formateurs ont expliqué ce qu'est la bio. Il a fallu parallèlement structurer l'approvisionnement. Ce moment a été très fédérateur pour les producteurs. Nous nous sommes regroupés pour créer une offre commune.

22 plateformes prennent des formes diverses. La plupart relèvent de l'économie sociale et solidaire, en particulier les sociétés coopératives d'intérêt collectif. Face à la nécessité et au vu de l'implication territoriale du développement de la bio locale, il a fallu créer des entités qui permettent d'associer les Collectivités territoriales.

Nous nous insérons dans une dynamique d'amplification de l'approvisionnement bio de la restauration collective. 2 défis nous réunissent : 1) la bio en restauration collective, c'est possible 2) développer la bio dans une démarche de relocalisation.

Il va également falloir renforcer la relation d'équité et de transparence entre les différents acteurs. Sans partenariat, sans échange, sans connaissance mutuelle des différents métiers, rien n'est possible. Le prix ne doit plus être le seul critère : le prix juste et non le prix le plus bas.



Jean-Marc Lévêque : Administrateur du Synabio, le Syndicat national des entreprises bio

Nous constatons que le marché de la restauration est aujourd'hui étale en bio, voire en baisse pour certains acteurs alors que le reste du marché croît pour +10 %. Une baisse des budgets des Collectivités contribue probablement à ce phénomène. Un tropisme temporaire détourne vers le local, majoritairement non bio.

Cependant quel que soit le lieu de prise alimentaire, le consommateur est le même. Entre grandes surfaces, magasins bio et la cantine, nous nous attendrions à davantage de cohérence.

Nos entreprises souhaiteraient disposer de davantage de temps pour dialoguer, discuter et comprendre en vue d'utiliser d'autres leviers. Des spécificités nous auront échappé.

Le marché de la restauration collective a du potentiel mais attention aux investissements qui pourraient être exclusivement consentis pour ce marché. Mieux vaudrait essayer de mutualiser des produits, des gammes avec les autres marchés, sinon les investissements peuvent être risqués.



Nous ne souhaitons pas faire de compromis sur la qualité. La qualité gustative des produits bio n'est plus à démontrer et elle peut, dans ce type de marché, être un argument fort.

Quels engagements en régie directe et gestion concédée ? Quelles évolutions récentes ?



Eric Lepêcheur, Président de Restau'co

Voir émerger un nouveau mode de production est une chance. La bio est à la fois un véritable choix alimentaire et un choix de vie.

Pour nous, il est assez compliqué de comprendre l'intérêt de chacun. Il est difficile de cerner le niveau d'acceptation financière consentie en vue d'introduire des produits biologiques en restauration collective.

Il faut aussi apporter du sens. Initialement les gros transformateurs et distributeurs n'avaient pas du tout envie de s'engager et il faut saluer le travail initial des producteurs.

En l'absence de demande, les intervenants n'avaient pas lieu d'exprimer leurs offres. Le besoin génère le produit.

Nous pouvons nous imaginer que les gros opérateurs intermédiaires s'approprient à l'avenir le marché des produits bio locaux. Dans certains marchés d'intérêt national, cette avancée est déjà au stade de la réflexion.

Je pense que les différents systèmes d'approvisionnement se complètent et que l'opération de relocalisation va réussir. L'équilibre est parfois difficile économiquement donc évitons de privilégier les uns ou les autres.

Restau'Co¹ est une association qui rassemble tout le secteur de la restauration collective en gestion directe. Plus que jamais, des actions de terrain vont être générées pour permettre d'accompagner l'introduction des produits biologiques.

Ainsi nous allons intervenir auprès des DRAAF à la demande du Ministère et expliquer les enjeux aux élus. Au Salon de l'agriculture 2016, nous signerons probablement un accord collectif qui permettra à tout le segment de s'engager pour mener des actions d'ampleur.

Avec la Fondation Nicolas Hulot², nous avons mis en place le référentiel participatif : "Mon restaurant responsable". Il va permettre d'auditer les restaurants à raison de 450 points de contrôle y compris la bio.

¹ <http://restauco.fr>

² <http://www.fondation-nicolas-hulot.org/>



Didier Balanche, Syndicat national de la restauration collective, Direction Générale Achats et Logistique ELIOR

Quelques produits bio étaient servis dans les années 1990, généralement dans l'enseignement et de manière éparse. Les années 2000 ont vu apparaître des produits des circuits spécialisés. Outre l'enseignement et la santé, le secteur de l'entreprise est également très demandeur et connaît un fort développement.

Parallèlement à l'évolution de la demande, les distributeurs ont changé. Nos premiers fournisseurs ont été les grossistes qui ont intégré quelques références, issues de l'industrie agroalimentaire. Se sont ensuite ajoutés les distributeurs spécialisés.

Puis, sont arrivés, avec le travail de la FNAB mené en partenariat avec d'autres organismes, les groupements de producteurs. Ce sont de véritables concurrents avec des produits qualitatifs, une bonne distribution.

Il faut s'engager auprès de ces groupements de producteurs pour fiabiliser, pérenniser et avoir une assurance d'approvisionnement, pour garantir la commercialisation de la production.



Complément par Jean-Michel Noël, Syndicat national de la restauration collective, Coordinateur Bio national SODEXO

Deux années de stagnation de nos volumes d'achats sont derrière nous. Certains de nos clients qui s'étaient engagés avec une démarche très participative et collective, restent fidèles à la bio.

Nous avons complété notre offre. Dans nos catalogues de produits bio, chacun a sa place : le produit bio industriel comme celui issu du maraîchage local car nous avons intégré de manière pérenne les plateformes d'approvisionnement local.

Sur cette base, il nous faut à présent trouver un nouvel élan avec de nouveaux clients. Grâce à l'Opération "Manger bio et local en entreprise"¹ menée pour la 3^e année par CORABIO² en Rhône-Alpes, nous avons retrouvé les clés du succès de l'introduction des produits biologiques dans l'éducation pour les appliquer dans le milieu de l'entreprise avec un élan collectif entre le client, la société de restauration et l'équipe de restauration, sans oublier les convives.

Notre message est positif et plein d'optimisme : nous pouvons nous engager ensemble. Nous souhaitons la mise en place d'opérations "Manger bio et local en entreprise" dans d'autres régions en vue de recruter de nouveaux clients.

Un consommateur qui a mangé un très bon produit bio à midi sera lui-même acheteur dans son circuit d'approvisionnement. Retrouvons l'élan qui a caractérisé l'Education, voilà 4 à 5 ans, en le transposant au marché de l'entreprise.

Questions / Réponses

Question de la salle

En restauration collective, la volonté politique peut se coupler avec la dynamique. Quel est le positionnement des entreprises privées : est-ce dû au Grenelle de l'environnement qui a donné un objectif d'introduction des produits bio ? Rencontrons-nous des velléités importantes à l'égard de la bio, peut-être d'ordre militant ?

¹ <http://mangerbiocalenenentreprise.fr>

² www.corabio.org

Question de la salle

Un contrat signé impose une mise en concurrence avec un cahier des charges. La présence de la bio dans ce cahier des charges est liée à des discussions antérieures : nous ne prenons pas les décisions nous-mêmes. Quand nous avons le temps de discuter avec des prospects, nous développons des arguments. Nous fournissons des solutions les plus adaptées et variées possibles.

Question de la salle

Une démarche "santé" est amenée, souvent à l'initiative du demandeur de l'appel d'offres. Le "local" peut être un élément différenciant qui amène une notion de citoyenneté sur fond de géographie. Nous confirmons aux convives l'origine de leurs aliments car ils sont de plus en plus nombreux à nous la demander. Ce sont des éléments qualitatifs rassurants. Lorsqu'une société de restauration est en mesure d'apporter ces informations, c'est concurrentiel et porteur d'affaires.

Question de la salle

Souvent sur le terrain, certaines collectivités mettent en avant l'origine locale pour ne pas avoir à introduire des produits biologiques en restauration.

Question de la salle

Le territoire français ne permet pas d'avoir une offre locale sur tout type de produit à tout moment de l'année. Certaines régions sont plus favorisées que d'autres : par exemple en région lyonnaise, c'est plus simple. Il y a eu des avancées différentes selon les régions en France. Il a fallu connaître les réseaux de production locale en vue de savoir ce qui était faisable.

Burkhard Schaer d'Ecozept

Nous sommes à 2 ou 3 % de part de marché des produits bio en restauration collective. Avons-nous une idée du seuil critique où nous atteindrions une efficacité qui permettrait de résoudre tous ces problèmes : logistique, coût, quantité, régularité d'approvisionnement, relocalisation ?

Didier Perréol

Il faut multiplier par 2 mais en avançant par étapes. Il faut du temps ainsi que de l'énergie de part et d'autre. D'autres décideurs doivent être associés à la démarche : du directeur d'établissement jusqu'aux utilisateurs des matières et des ingrédients.

Question de la salle

Des enjeux de santé publique ou environnementaux peuvent s'accroître demain. Est-ce qu'une alimentation moins "carbonée" ne deviendra pas plus prégnante ?

Alain Delangle

A la bio, nous avons associé l'économie locale. A chaque fois qu'on peut faire plus petit ou plus près, alors il faut le faire. En attendant d'atteindre une masse critique, nous pouvons nous trouver dans une phase où l'alimentation locale est moins performante en matière d'émissions de gaz à effet de serre. Il faut appréhender autrement la question de la relocalisation, d'abord sous l'angle de la diversification au stade de la production à proximité. L'arrivée du local est parfois gênante pour les structures économiques déjà en place. Il manque souvent des équipements indispensables dans un rayon de 25 km : plus d'abattoirs, plus qu'une sorte de production... La relocalisation doit s'accompagner d'une diversification qui répond également à des problématiques agronomiques.

Question de la salle

D'autres pays voisins proposent des produits moins chers, sous des formats de production différents. Nos appels d'offres en restauration collective sont européens. L'Allemagne produit du porc moins cher que nous. Comment faire pour maintenir la proposition alimentaire aux enfants ? La réflexion est donc plus large. Elle pourrait déboucher sur un modèle équitable européen. Ayons un raisonnement européen dans cette dynamique de développement durable.

Elisabeth Mercier

Il n'y a pas de réponse unique. Une désertification caractérise certains territoires. Les pionniers qui souhaitent introduire des produits bio et locaux à la table de leurs convives peuvent rencontrer des difficultés majeures. Ces difficultés ne sont pas nécessairement liées à la bio mais à la situation qui caractérise le territoire donné. Au tout début, les gestionnaires des crèches de la Mairie de Paris ont rencontré des difficultés parce qu'ils ne connaissaient pas le secteur. Après 2 à 3 ans maximum, une période de transition ayant généré un surcoût, ils ont trouvé leur régime de croisière. A ce moment là, ce qu'on peut appeler un seuil critique a été dépassé. Pendant cette période d'expérimentation, la commande publique devrait peut-être être traitée différemment sur un plan juridique.

Le long terme est important pour la commande publique. Il y a aussi un seuil critique en termes de visibilité. Se parler, s'écouter : trouver un moyen pour se comprendre importe.

Alain Delangle

La société coopérative d'intérêt collectif a vocation à regrouper des producteurs avec d'autres acteurs : grande distribution, grossistes, Collectivités ou toute personne intéressée par le projet. L'action des Pouvoirs publics est législative. Souvent les problématiques d'appels d'offres sont un frein. Je propose que l'on n'ait pas besoin de passer par les appels d'offres dans le cas des sociétés coopératives d'intérêt collectif.

Conclusions générales : y a –til réellement émergence de nouveaux modèles ?

Elisabeth Mercier, Directrice de l'Agence BIO

Tout va se jouer sur la volonté. La vraie rupture, c'est placer l'humain au centre de la vie. Les contraintes budgétaires entraînent des questions : baisse de la dotation de l'Etat, adaptation des communes... De nouveau, ce problème va entraîner une prise de recul débouchant si possible sur l'adoption d'une approche globale : gestion du territoire, protection de l'eau... Dans un contexte où rien n'est joué, sur la base de toutes ces expériences exemplaires, remarquables, entraînant, choisir la qualité est possible et tout le monde y gagne.

Didier Perréol, Président de l'Agence BIO

Depuis 2009, même si ce marché n'évolue pas beaucoup en termes de chiffre d'affaires, c'est une étape : il suffit de se donner les moyens de rebondir, d'être davantage à l'écoute du secteur.

Si nous adoptons une meilleure alimentation, alors le pays est en meilleure santé. Par exemple à l'hôpital du Mans, si nous réduisons de 1 % les dépenses en médicaments, nous dégagerions un budget énorme. C'est une question de choix et d'investissement en faveur des priorités que l'on veut donner à la population.

Annexes

Programme de la journée

9h00 : Accueil

9h30 : Ouverture, par **Didier Perréol**, Président de l'Agence BIO
Où en est-on en France et dans l'Union européenne ?, par **Elisabeth Mercier**, Directrice de l'Agence BIO

10h00 : Des acteurs et territoires engagés – des démarches exemplaires avec la participation de :

Mickaël Latz : Maire de Correns,
Daniel Cueff : Maire de Langouët
Fabrice Poinas : Responsable du Service Restauration et Inscriptions Scolaires de Saint Etienne
Nicolas Madet : Gestionnaire de la cuisine centrale de Bègles,
Antoine Vergier : Chargé de mission restauration, ARBIO,
Jacques Lançon : Conseiller municipal délégué à l'énergie et au développement durable de la Ville de Lons-le-Saunier, dans le Jura,
François Dufour : Vice-Président de la Région Basse-Normandie, en charge de l'agriculture,
- **Luc Maurer**, Conseiller technique au cabinet du Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Buffet Bio

14h15 : Les produits bio en restauration universitaire et scolaire : des initiatives remarquables en Allemagne avec la participation de :

Doris Senf : Directrice des achats de la restauration universitaire, CROUS d'Oldenburg,
Andreas Alischewski : Service de Restauration du Collège-Lycée Ronsdorf de Wuppertal.

15h15 : La bio en restauration hospitalière en France : les premières avancées avec la participation de :

Didier Girard : Ingénieur restauration, Centre Hospitalier Le Mans,
Monique Garnon : Responsable des achats alimentaires, CHU de Reims.

16h00 : Engagements et perspectives du point de vue des multiples réseaux. Comment les producteurs bio et entreprises bio s'organisent pour contribuer au développement de l'alimentation bio en restauration collective ? avec la participation de :

Alain Delangle : Président de la Commission Restauration Collective de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique des régions de France,
Jean-Marc Levêque : Administrateur du Syndicat National des entreprises bio.

Quels engagements en régie directe et gestion concédée ? Quelles évolutions récentes ? avec la participation d'**Eric Lepêcheur**, Président de Restau'co et de **Jean-Michel Noël ou Didier Balanche** du Syndicat National de la Restauration Collective - Débat.

17h00 : Conclusions générales : y a-t-il réellement émergence de nouveaux modèles ?

17h30 : Fin du séminaire

Liste des participants à la journée

Prénom	Nom	Fonction/Métier	Entreprise ou organisme
Julien	ADDA	Délégué général	FNAB
Florence	AILLERY	Chargée de mission	MAAF – DGPE – Bureau Qualité
Esther	AIME	Adjointe à l'agriculture	Mairie de Carros 06
Andreas	ALISCHEWSKI	Service de restauration	Collège-Lycée Ronsdorf (Wuppertal)
Nour	ALTAMIMI	Chargée de mission	Agence BIO
Alexandra	ALVES	Chargé d'affaire	Société K'Noë
Lydie	ANASTASSION	Rédactrice en chef	www.restauration21.fr
Lucie	ARRIBARD	Chargée d'études économiques	Unigrains
Marie	ASTIER	Journaliste	Reporterre
Henri	ATLAN	Acheteur	SIVURESC
Alain	BACCINO	Président	Chambre d'Agriculture du Var
Didier	BALANCHE		Syndicat National de la Restauration Collective
Simon	BANCO	Responsable restauration	CHIC Créteil
Cécile	BAREL	Responsable RHD Ouest	UNEBIO
Christophe	BARON	Président	BIOLAIT
Alhassane	BARRY	Bailleur de l'ONG	Organisation pour le developement agricole de Dabola
Julie	BAUDUIN	Chargée de mission environnement	Pays de Thiérache
Gisèle	BAULAND	Directrice	Lycée agricole
Jean-Michel	BEAUFRETON	Commercial	sté BIO VALEUR
Cécile	BEL	Chargée de communication	Agence BIO
Aurélie	BENAZET	présidente et diététicienne	collectif les pieds dans le plat
DP	BENEZET	Délégué général	Syndicat National de la Restauration Collective
		Président	Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie
Maud	BEREL	Chargée de mission	DRIAAF
Sybille	BERNARD	Chargée de Mission	Mairie de Paris
Fabienne	BIHNER	Adjointe au Maire déléguée à l'Ecologie au quotidien	Ville de Fontenay-sous-Bois
Oona	BIJASSON	Chargée de développement	APPUI Bio
Florian	BITEAU	stagiaire	MAAF
Anne-Laure	BLAISE	Conseillère RHD	Chambre d'agriculture de région Nord-Pas de Calais
Marie	BONDROIT	Chargée de promotion	Bio consom'acteurs
Laurence	Bonneveau	Directeur du segment institutionnel	Davigel
Philippe	BORDAS	Directeur	GMX
Gérard	BORGAT	Ingénieur hospitalier	Centre Hospitalier Jossigny Marne la vallée
Magali	BOUGEARD	Responsable communication/animation	SIVURESC
Brigitte	BOUILLAGUET	Chargée de mission transversale circuits locaux en resto co	Région Limousin
Philippe	BOUTIE	Gérant	OVIATIS

Prénom	Nom	Fonction/Métier	Entreprise ou organisme
Philippe	BOUTIN	PDG	Vit'ôté
Anne	BROCARD	Responsable Agriculture	Communauté d'Agglomération du Val d'Orge
Justin	BULAND	Ouvrier/JA en cours d'installation	EARL de la charmoise
Cédric	BURGUN	Chargé de mission animation territoriale du programme Picardie Alimentation	Association Echanges pour une Terre Solidaire
Philippe	CABARAT	Président	Commission Bio INTERBEV
Carine	CANTAGREL	Communication	NATEXPO
Hélène	CANTON	Directrice	Sopexa
Leonel	CARABALLO	Directeur	Mundo Leal
Jean-Noël	CARLES	Président	Les Amis de Juliet
Dominique	CARON	Directeur d'exploitation	Biofinesse
Gil	CASAMIA	Traiteur bio	Papilles Bio
Flora	CASSONNET	chargée de mission structuration de filières agroalimentaires durables	ECOZEPT - Bureau d'études
Cécile	CASTELLI	Chargée de mission	Conseil régional Provence Alpes Côte d'azur
Aurélié	CATALLO	Stagiaire	DRIAAF Île-de-France
Olivier	CATROU	Responsable du pôle agriculture biologique	INAO
Franck	CAUQUELIN	Membre	CCEFR
Céline	CHAPET	Gestionnaire Restauration	Conseil Régional d'Ile de FRANCE
Gérard	CHASSAIN	Directeur	ADCCBIO
Christophe	CHAUMON	Technicien territorial	Citée scolaire janson de sailly
Bernard	HAZELAS	Distribution	Biopassion SAS
Monique	CHOMERAC	Gérante	CIDS
Christelle	CHOUAYA	Demandeur d'emploi	MON Atelier PASTA
Jérôme	CINEL	Directeur	Arbio Aquitaine
Alice	CLERC	Chargée de mission Restauration collective	GAB Ile-de-France
Florence	COMBACAL	Costumière Spectacle vivant	Titulaire PEEP - Maternelle des 4 vents CHARENTON
Thibaut	CONVAIN	Chargé de mission RC	A PRO BIO
Fabienne	COROLLER	Chargée de mission Appro local en restau co	MAAF/DGAL/SDPAL/BPPAL
Albane	COUSIN	Journaliste	FORKS
Aurélié	CRISTANTE	Responsable Marketing	Biofinesse
Daniel	CUEFF	Maire de Langouët	
Jean-Marc	DAVID	Responsable Achat Filière Restauration	UniHa
Antoine	DE VAUBERNIER	Manager Opérations - Achats	Danone - Stonyfield
Justine	DEBARD		Campus Mag
Alain	DELANGLE	Président de la Commission Restauration Collective	FNAB
Sandra	DELVALLEE	Service achats alimentaires	caisse des écoles paris 10e
Christophe	DEMEYER	Responsable Qualité Restauration	Ville d'Amiens
Nathalie	DEMOUCHY	Directrice	SCA LE PRE VERT
Didier	DERBRE	Commercial	DUC

Prénom	Nom	Fonction/Métier	Entreprise ou organisme
Nadia	DIMINUTTO	Pigiste	Journal des communes
Françoise	DOMMANGET		Agence BIO
Dominique	DORE	Journaliste	ecoaction21
Pierre	DORNIER	PDG	Minoterie Dornier
Sabine	DOUCHAINA	Responsable Marketing Agro-alimentaire	Ambassade d'Autriche / Section Commerciale
Delphine	DUCOEURJOLY	Consultante	Consultante
François	DUFOUR	Vice-Président	Région Basse-Normandie
Quentin	DUPETIT	Chargé de mission Agriculture biologique	FNSEA
Sylvie	DURAND	Presse	Neoplanet
Jérémie	DURMEYER	Président	Association Kerna ùn Sohma
Gérard	ENAUT	Directeur marché associations et entreprise de proximité	Crédit Coopératif
Alexandre	FANTUZ	Directeur Marketing	BIO A LA UNE.COM
Anaïs	FAUGLAS	Fondatrice	Ma cantine bio
Claire	FAVIER	Coordination filières	UNEBIO
Dorian	FLECHET	Chargé de mission	Agence BIO
Eric	FRANDEBOEUF	Consultant agroalimentaire	ISARA
Eric	FRANDEOEUF	Enseignement et conseil	ISARA-Lyon
Pierre	GANIER	Chargé des filières agriculture biologique	DRAAF Provence Alpes Côte d'Azur
Monique	GARNON	Responsable des achats alimentaires	CHU de Reims
Hélène	GARZINO		L'Agence Verte
Claire	GAUDOT	Inspecteur général de la santé publique vétérinaire-missionnaire du MAAF sur l'approvisionnement bio et local en restauration co	CGAAER/Ministère agriculture
Jean-Pierre	GAUME	Agriculteur	Section Bio de la Coordination Rurale
Marie-Ange	GHESQUIERE	Administratrice	Mouvement de l'Agriculture biodynamique
Marie-Luce	GHIB	Correspondant AB	DRAAF Bourgogne
Didier	GIRARD	Ingénieur restauration	Centre Hospitalier du Mans
Fabienne	GOMEZ-MATHIEU	Chef du service des collèges	Département de la Charente
Anne Marie	GRANIER	Journaliste	ajp/patrimoine/site international.+magazines papier différents selon les sujets traités
Claude	GRENET	Directeur	UNO
Dominique	GRIMARDIA	Journaliste	FORKS
Ignace	GUEGUEN-LAUDE	Responsable Restauration	Norabio
Anne	GUESDON	Export produits alimentaires	codexa
Gaëtan	GUILLEMOT	Agence Conseil	Vivrao
Guillaume	GUITTON	Business developer	The PLace to Bio
Gilles	GUSELLA-GUILPIN	DIRECTEUR GÉNÉRAL	COHESION
Noriko	HANYU	Journaliste	The Japan Agricultural News
Leslie	HELFER	Agriculteur	Jardelis
Quentin	HELSON	Commercial	Tradin Organic
Carole	HUBERT	Trésorière - productrice	NORABIO

Prénom	Nom	Fonction/Métier	Entreprise ou organisme
Dominique	IATTONI	Chargée de mission développement durable	Ministère du tourisme
Kais	IDRISS	Administrateur FCPE 75, Administrateur caisse des écoles du 13 ^e Paris	FCPE75
Valérie	JACQUIER	Nutritionniste	
Katell	JAOUANNET	Coordinatrice	Un Plus Bio
Olivier	JOREAU	Président	BIOPORC
Hélène	JOURDAIN	Collaboratrice d'élue	La Caisse des écoles du 20 ^e arrondissement de Paris
Claude	JOURDREN	Président	BIO CONSOM'ACTEURS
Gayanhé	JOVET	Assistante	Mairie du 11 ^e arrondissement de Paris
Pernette	JULIAN	Chargée de mission	Département de la Drôme
Isabelle	JUSSERAND	Comité Restauration Hors Domicile	INTERFEL
Jean-Marc	JUSTINE	Conseiller agriculture biologique	Chambre d'Agriculture de la Martinique
Saori	KANNO	Assistante de direction	NICT
Nathalie	KOSMALA	Fonctionnaire	MEDDE (Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie)
Suzanne	KOSMALA		
Koudjo Badagbo	KOUTSRONWO	Membre de l'équipe de Technicien WWOOF-Togo	WWOOF-Togo
Brigitte	KOVACS	Chargée de mission casdar	Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Margit	KUBASTA	Interprète	
Éva	LACARCE	Chargée de mission	Agence BIO
Nathalie	LACAZE	Chargée d'études pollutions diffuses	Agence de l'Eau Rhin Meuse
Pierre	LACH	Chargé d'études	ALLIANZ
Thibault	LAFARIE	Oenologue	Meilleurs Vins Bio
Annie	LAHMER	Directrice de cabinet	Mairie du 2 ^e arrondissement de Paris
Jacques	LANCON	Conseiller municipal délégué à l'énergie et au développement durable	Ville de Lons le Saunier
Candice	LAPORTE	Chargée de communication	CNIEL
Agnès	LASZCZYK	Consultante	ALL LABELS
Mickaël	LATZ	Maire de Correns	
Sarah	LE DOUARIN	Chargée de mission	Agence BIO
Jean-Marc	LE GUERNIC	Directeur	CDE5 - Mairie du 5 ^e
Jérôme	LEBRUN	Directeur Général	BIOPORC
Eric	LECLUYSE	Journaliste	the place to Bio
Anne	LECOMTE	Directrice opérationnelle France et Allemagne	API RESTAURATION
Christophe	LECUYER	Agriculteur	COOP DE FRANCE
Nathalie	LEGOUPIL	Chargée de communication	Agence BIO
Stéphane	LEICK	Responsable relation clients RHD	VITAFRAIS
Bernard	LIELIEVRE	Ingénieur	Ministère Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Prénom	Nom	Fonction/Métier	Entreprise ou organisme
Véronique	LELIEVRE	Adjointe au Délégué général	Cap France
Edith	LEMERCIER	Association de la filière biologique en région Centre-Val de Loire	BIO CENTRE
Eric	LEPECHEUR	Président	Restau'co
Laëtitia	LERAY	Chargée de mission	Agence BIO
Jean-Marc	LEVEQUE	Administrateur	Synabio
Béatrice	LILIENTELD-MAGRY	Directrice de la caisse des écoles	Caisse des écoles du 10e arrondissement - Paris
Myriam	LOLOUM	Coordination filières	UNEBIO
Stéphanie	LOPES		Agence BIO
Michel	LORENZO	Responsable administratif et financier	Agence BIO
Nicolas	MADET	restauration collective	Mairie de Bègles
Laurence	MADOUJ	Journaliste	La Gazette des communes des départements des régions
Martial	MANET	Chargé de mission achats responsables	Région Ile-de-France
Bertrand	MANTEROLA	Directeur adjoint	Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Ile-de-France
Pascale	MARCAGGI	Journaliste	Radio Ethic
Jean-Pierre	MAROTTE	Conseiller Municipal Délégué à la Transition Écologique	Hôtel de Ville de TRIEL sur Seine
Juliane	MATTIUSI	Chargée de projet	Ministère de l'Economie
Michel	MAURIN	Directeur commercial	ETS MAURIN
Serge	MAUTOUCHET	Consultant filières biologiques	SMC
Elisabeth	MERCIER	Directrice	Agence BIO
Guy	MERIEAU	Elu filière bovine bio, éleveur charolais bio	COOP de France
Rose-Marie	MESCHBERGER	Interprète	
Jean-Yves	METRAL	Secrétaire général	Association des producteurs et transformateurs de produits bio
Bertrand	MINAUD	Animateur réseau	MAAF/DGER/FORMABIO
Anne	MIQUEL		L'Agence Verte
Christelle	MONTECALVO	Adjointe de direction	Caisse des Ecoles du 10e arrondissement de Paris
Jean-Marie	MORIN	Animateur	Formabio
Sylvain	MSIHID	Gérant	arcosudfilms
Patrick	NAYM	Ressources humaines	Mairie de Paris
Jeanne	NICOLAS	Directrice de clientèle	Sopexa
Jean-Michel	NOEL	Responsable Opérationnel Achats - Coordinateur Bio National	SODEXO EN FRANCE - Direction des Achats
Pierre	NOTABILI	Chargé de mission	Agence BIO
Julia	OUALLET	Cheffe de projet Agriculture	Conseil Régional de Haute-Normandie
Stéphanie	PAGEOT	Présidente	FNAB
Mireille	PEIRANO	Vice présidente déléguée Mer Pêche Littoral Agriculture et Forêt	Conseil régional Provence Alpes Côte d'azur
Didier	PERREOL	Président	Agence BIO
Vincent	PERROT	Délégué général	Dig Eat

Prénom	Nom	Fonction/Métier	Entreprise ou organisme
Chantal	PESSY	Chargée de mission agriculture durable	DRAAF Haute-Normandie
Valérie	PIEPRZOWNIK	Cheffe de Bureau	Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt – DGPE – Bureau Qualité
Hélène	PINEAU	Produit	MRS
Fabrice	POINAS	Responsable du service restauration et inscription scolaires	Saint Etienne
Johan	POIRIER	Chargé de développement commercial RHF	BIOLEA RESTAURATION
Maguelone	PONTIER	Secrétaire générale	Fédération des Marchés de Gros de France
Julie	PORTIER	Chargée de mission restauration collective	FNAB
Juliette	PROTINO	Chargée de mission	SYNALAF
Gilles	RAMBAULT	Responsable AB	TERRENA
Katia	RENAUDIN	Chargée de communication	Agence BIO
Rémi	RICHARD	Conseiller scientifique Innovation, R&D	AGRIAL
Sabine	RIOU	Chargée de mission DIM ASTREA	INRA
Nathalie	RISON	Chargée de mission	Agence BIO
Leila	RIVE	Fondateur	Lpm sas
Christine	RIVRY-FOURNIER	Journaliste	Biofil
Line	ROCHE	DIRECTRICE	LRS
Marianne	ROISIN	Chargée de mission	indep
Xavier	ROQUEFEUIL	Agriculteur	Roquefeuil
Sophie	ROSLACK	Chargée de mission RHD	ABP
Alexis	ROUBY	Agronome	
Benoît	ROUGELOT	architecte et paysagiste	landfabrik
Typhaine	ROUSSEL	Stagiaire	IleOya Vendée Vacances
Sophie	ROYANT	nd	BIOALIMENTE DEMAIN
Olivier	ROYER	Elu	Vichy Val Allier
Jean-Pierre	RUGGIERI	Directeur	Caisse des écoles
Carina	RUTGERSON	Import - Commerce de Gros BIO	PRODIVA 3 S
Marianne	SANLAVILLE	Chargée de mission filières bio	Coop de France
Christine	SAUZEAU	Journaliste	INDEPENDANTE
Burkhard	SCHAER		Ecozept
Aurélien	SCHNEIDER	Directeur	IleOya Vendée Vacances
Caroline	SEGURET	Gérante	Le Bio d'Adam et Ève
Doris	SENF	Directrice des achats de la restauration universitaire	CROUS d'Oldenburg
Claudio	SERAFINI	Vice-Président et coordinateur	Città del Bio
Henri	SERGENT	Agriculteur Bio administrateur coordination Rurale section Bio à l'ITAB	GAEC Sergent Henri et Evelyne
Françoise	SIMON	Adjointe à sous-directrice	MAAF/SPEVT/SDC
Alexia	SIRERA	Responsable Service Qualité Produits	Elior

Prénom	Nom	Fonction/Métier	Entreprise ou organisme
Pascale	SOLANA	Journaliste	Consom'action
Elizabeth	SOUBELET	Gérant	SQUIZ
Isabel	SOUBELET	Journaliste	Cuisine collective
Thierry	STOEDZEL	Directeur des opérations	ECOCERT
Sékolène	SUZANNE	Chargée d'études alimentation durable	Mairie de Paris
Marie-Dominique	TATARD-SUFFERN	Communication / Animations	Croc'com
Marie	THOMASSIN	Chargée de mission Restauration collective	Inter Bio Normandie
Guillaume	TIBERGHEN	Chargé de Mission	SARL Cinq Ge
Claire	TILLIER	Journaliste	Fruits & Légumes Distribution
Philippe	TISSIER	Manager des Ventes IDF	Biofinesse
Thierry	TOUCHAIS	Directeur général	Fondation GoodPlanet
Claire	TOURNOUX	Stagiaire	EELV
Brigitte	TROËL	Déléguée Générale	GECO
Francis	VALLUET	Délégué général	NATEXBIO
Lucas	VANDEVILLE	Stagiaire	Cap France
Séverine	VASLET	Chargée de mission	Agence BIO
Antoine	VERGIER	Chargé de mission restauration	Arbio Aquitaine
Matthieu	VICENTE		Agence BIO
Patrick	VIE	Journaliste	L'Evénement
Floraine	VIEUX-ROCHAS	Chef de Groupe Produits et Thématiques - Direction Stratégies et Accords Interprofessionnels	Interfel
Camille	VILLAJOS	Chargée de mission	Conseil Départemental de la Drôme
Alain	VILLAR	Représentant	ADEF
Nathalie	ZANATO	Responsable Structuration Filières	GAB IdF
Emmanuelle	ZUCCARELLI	Chef de service hébergement, Restauration et Actions Sociales	Conseil Régional d'Ile de FRANCE
Patrizio		Consultant	



**AGENCE FRANÇAISE POUR LE DÉVELOPPEMENT
ET LA PROMOTION DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**
6 rue Lavoisier – 93100 Montreuil-sous-Bois
Tél : 01 48 70 48 30 – Fax : 01 48 70 48 45

contact@agencebio.org

www.agencebio.org



CRÉDITS PHOTOS

Adocom / Agence BIO / Frédéric Decante / Interbev / Julien Knaub