



## Introduire des denrées bio en restauration collective : enjeux, méthodes et perspectives

### *Manger autrement*

#### **Préambule :**

La Maison de la Bio est investie dans l'accompagnement des collectivités sur l'introduction des produits bio en restauration collective depuis 10 ans.

Les collectivités s'intéressent de plus en plus à la qualité des repas pour redonner du sens à l'acte alimentaire pour répondre à des préoccupations économiques, sociales, environnementales et de santé publique.

Introduire des denrées bio en restauration collective a toutefois beaucoup plus d'intérêt économique et environnemental si cela permet de développer la filière biologique locale, en adéquation avec les valeurs de l'agriculture biologique : favoriser la proximité entre le consommateur et le producteur, respecter le cycle des saisons, réduire les transports et donc les gaz à effet de serre dans le cadre d'une politique de préservation de l'environnement.

La restauration collective et le sujet de l'alimentation de manière générale sont des domaines d'action qui font intervenir de nombreux acteurs aux champs de compétences variés : élu-e-s, cuisinier-ères, gestionnaires, producteur-trices, distributeur-trices, personnel éducatif ...

Les collectivités se sentent parfois démunies devant la mise en place d'un projet alimentation bio et durable, qui puisse faire le lien entre agriculture, alimentation et environnement tout en mobilisant l'ensemble des acteurs cités ci-dessus.

#### ***Un contexte favorable ...***

Le Grenelle de l'environnement a encouragé les collectivités avec notamment les *circulaires du 2 mai et 8 décembre 2008*

*L'État se fixe notamment l'objectif de promouvoir l'achat public respectueux de l'environnement en favorisant l'insertion de critères environnementaux et le recours aux variantes environnementales dans les appels d'offres lancés dans le cadre d'un marché public. Cette mesure devra permettre de réduire le coût écologique du transport, notamment les émissions de gaz à effet de serre, en veillant à faciliter l'utilisation des produits fabriqués à proximité de la zone de consommation, à établir.*

*En restauration collective publique, l'objectif est de 15% de produits Bio en 2010 et de 20% en 2012. La part de produits saisonniers ou de faible impact environnemental pour leur production et mise à disposition doit croître de façon identique.*

*Consultez le texte de la loi n°2009-967 (Loi Grenel le 1) :*

*<http://www.legifrance.gouv.fr/affi chTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020949548>*

## Les questionnements sont donc très nombreux ...

### **Un projet manger bio ? Pourquoi ? Et comment ?**

- Introduire du bio dans les menus, oui, mais quel sens à donner à cette démarche ?
- Comment réussir à concilier l'achats de denrées bio avec un budget denrées alimentaires souvent inférieur à 1,50 €/convive ?
- Comment imaginer organiser des repas bio quand on sait que seulement un peu plus de 2% de la SAU française est cultivée en bio ?
- Où trouver des produits bio de proximité pour ne pas tomber dans le contresens des produits bio d'importation qui occasionnent des gaz à effet de serre ?
- Quel impact sur mon territoire ?
- Comment réussir à mobiliser le personnel de restauration ?
- Quelle information auprès des convives ?

### ...et les réponses impliquent de :

#### ① définir l'agriculture biologique

#### ② définir un projet, propre à chaque collectivité

#### ① L'agriculture biologique :

- **la garantie d'un cahier des charges**

L'activité des opérateurs bio est réglementée au travers du règlement cadre CE n° 834/2007 du conseil du 28 juin 2007 et du règlement d'application CE n°889/2008 de la commission du 5 septembre 2008.

Les principes et règles fondamentales de l'agriculture biologique sont :

- un système de gestion durable pour l'agriculture
- le respect des équilibres naturels et de la biodiversité
- des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux, des animaux et à leur bien-être.

✓ Le mode de production biologique est fondé notamment sur la non utilisation de produits chimiques de synthèse, la non utilisation des OGM et des produits obtenus à partir d'OGM, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.

L'élevage de type extensif, fait appel à une alimentation biologique, aux médecines douces, en cas de besoin, et respecte le bien-être des animaux.

✓ Le processus de transformation est fondé sur l'utilisation d'ingrédients biologiques, un emploi restreint d'additifs et auxiliaires de fabrication, et le recours à des procédés respectueux de l'écosystème et non polluants.

✓ Tout au long de la filière, du producteur au distributeur, en passant par les transformateurs, stockeurs et importateurs, les pratiques des opérateur-trices de l'agriculture biologique sont régulièrement contrôlées par des organismes agréés pour leur compétence, indépendance et impartialité offrant ainsi au consommateur-trice des produits de qualité certifiée.

Source : fiche réglementation « agence bio »

[http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/synthese\\_reglementation0110.pdf](http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/synthese_reglementation0110.pdf)

### quelques données sur la production et les filières

En 2008,

**en France** 13 298 fermes étaient engagées dans le mode de production bio  
= 583 799 ha de surfaces cultivées soit 2,12% de la SAU nationale<sup>1</sup>

**en Bretagne** 1050 fermes bio

2,8 % des fermes bretonnes

= 35 020 ha de surfaces cultivées : 2 % de la SAU régionale

Les productions les plus représentées en Bretagne sont :

- bovins lait & viande
- légumes
- volailles (œufs)

Données observatoire FRAB 2009

## ② Manger bio & durable en restauration collective : un projet à mettre en oeuvre

Pour qu'une démarche « alimentation bio » puisse se pérenniser dans une collectivité, différentes étapes et outils s'avèrent souvent incontournables.

✓ **Le point de départ : une rencontre avec élu-e, cuisinier-ère, gestionnaire** ou toute autre personne en charge de la restauration est nécessaire pour expliciter la situation de départ et la motivation des différents acteur-trices

Objectif : identifier les attentes en terme d'introduction de produits bio et orienter la collectivité vers des scénari adaptés à son fonctionnement.

Cette première étape permet souvent de sortir des idées reçues sur le bio en restauration collective et d'orienter le projet en tenant compte des filières bio locales.

### **Retour d'expérience :**

Cette première rencontre permet une prise de connaissance qui constitue le premier point d'ancrage du projet. Elle a pour objectif d'identifier le contexte et les motivations de la demande. C'est aussi à cette occasion que les interlocuteurs de la collectivités sont identifiés pour faciliter par la suite le recueil des données utiles à la conduite de projet.

Lors de ce rendez vous, en tant que structure d'accompagnement, nous mettons l'accent sur les écueils à éviter dans un projet « manger bio » comme par exemple vouloir à tout prix faire des repas 100% bio, nous précisons le fonctionnement de la filière bio du département, les dispositifs de formation qui existent, les moyens d'information auprès des convives et des familles .... Il est souvent rassurant pour une collectivité de se voir décrypter le fonctionnement d'une filière locale et de montrer que l'introduction de repas avec des ingrédients bio peut et doit se faire progressivement, en lien avec le développement du territoire.

Cela permet ainsi aux collectivités de constater qu'on peut faire du bio sans pour autant augmenter de manière excessive les budgets, sans bousculer les habitudes de travail et d'approvisionnements. Nous insistons sur la progressivité et la régularité des approvisionnements pour faciliter la planification, et pour éviter le repas 100% bio qui demande beaucoup d'énergie et génère du stress pour le personnel, coûte souvent très chère parce qu'on veut en faire un repas festif... Et le plus souvent les fournisseurs sollicités ne sont pas en mesure d'approvisionner en produits locaux.

Nous essayons également de mettre les collectivités demandeuses en lien avec d'autres collectivités déjà avancées sur le sujet du bio en restauration collective. Le contact entre pairs est souvent rassurant et permet de gagner du temps dans les démarches.

### ✓ **Le diagnostic du restaurant collectif**

Cette phase permet d'évaluer une situation de départ et de prendre le temps de rencontrer les différents acteurs du service de restauration : cuisinier-ère, gestionnaire, personnel de distribution et si possible personnel éducatif.

#### Objectifs :

- identifier et comprendre les pratiques de fonctionnement du restaurant en vue de proposer une démarche d'introduction de denrées bio adaptée au contexte de travail
- proposer une méthodologie d'introduction des denrées bio adaptée au fonctionnement du restaurant et tenant compte de l'organisation des filières locales.

*Ce diagnostic doit être formalisé sous forme de fiche de synthèse, et faire l'objet d'une présentation orale aux différentes personnes concernées pour favoriser l'échange et le lancement du projet*

#### **Retour d'expérience :**

Dans l'objectif d'étudier les possibilités d'intégrer dans 5 lycées du département des denrées bio issues des filières locales, le conseil régional de Bretagne nous a proposé de réaliser un diagnostic pour chacun des lycées et de proposer des scénarios d'introduction des produits bio.

Nous avons donc réalisé des entretiens réunissant chef de cuisine & gestionnaire avec la participation parfois d'enseignants ou infirmières.

Ces diagnostics ont fait l'objet d'une restitution orale devant l'ensemble des lycées pour partager les constats, les difficultés rencontrées par les lycées. Ces diagnostics ont donc permis de mettre en évidence les difficultés rencontrées par les équipes de restauration et leurs besoins. Pour y répondre nous avons proposé un dispositif d'accompagnement qui a pu être discuté avec l'ensemble des lycées lors de la restitution.

Le dispositif a pour objectifs dans ce cas précis :

- d'accompagner les lycées dans leur prévisionnel d'approvisionnements bio en organisant des journées de travail avec les filières de production et de distribution
- de proposer des actions de formation professionnelle permettant de toucher l'ensemble des équipes restauration dans chacun des lycées.

### ✓ **Formation des personnels de restauration**

La formation du personnel devient vite un élément clé pour la réussite d'un projet, car elle permet aux salarié-e-s de prendre un temps spécifique pour comprendre les enjeux de l'introduction des produits bio dans la restauration, d'échanger sur des pratiques avec un formateur ou leurs pairs.

#### Objectifs :

permettre aux équipes de cuisine (Chefs de cuisine, gestionnaires, cuisinier-ères, second-e-s de cuisine, personnel de distribution) des restaurants municipaux d'acquérir des compétences pour réussir à intégrer progressivement et de façon régulière les ingrédients bio dans leur restaurant.

Les compétences visées, à l'échelle d'une équipe de restauration sont les suivantes :

- savoir définir l'agriculture biologique et identifier ses enjeux
- adopter des techniques culinaires qui économisent l'énergie et la matière première, valorisent le goût des préparations et permettent de maîtriser les coûts
- comprendre les critères prioritaires de choix des denrées : origine géographique, produit de saison
- comprendre l'intérêt de la régularité

#### **Retour d'expérience** de cuisinier-ères ou gestionnaires ayant suivi des formations

Ce qui ressort des bilans de formation :

- l'envie de découvrir une alimentation plus saine et connaître les intérêts nutritionnels et environnementaux des produits bio
- la mise en pratique de nouvelles techniques culinaires pour valoriser le goût des ingrédients bio
- la qualité des échanges avec des formateur-trices d'horizons complémentaires (animateur-trices développement RC, diététicien-nes, cuisinier-ères formateur-trices sur la cuisine alternative ...)
- l'intérêt de se retrouver entre collègues, pour réfléchir ensemble à des problématiques souvent partagées mais non résolues faute de mutualisation inter-établissements

### ✓ **Accompagnement et suivi régulier du service de restauration**

Une fois le projet d'introduction des denrées bio défini, avec des objectifs de résultats identifiés, il est vivement recommandé de nommer des référent-e-s chargé-e-s d'accompagner dans la durée le projet pour assurer la réussite du projet. La constitution d'un comité de suivi regroupant différentes compétences (élu-e, gestionnaire, cuisinier-ères, fournisseurs, ...) et se réunissant environ 2 fois par an pourra garantir la bonne conduite de projet.

#### Objectifs :

- faire des bilans réguliers sur l'approvisionnement bio et identifier les éventuelles difficultés pour trouver des solutions.
- planifier les besoins quantitatifs et qualitatifs de denrées alimentaires pour les transmettre aux fournisseurs bio
- mettre en perspective les possibilités d'évolution du projet
- définir la communication autour du projet

#### **Retour d'expérience** : le comité de suivi de la ville de Brest

Dans le cadre de sa délégation de service public, la ville de Brest a délégué le service de restauration à une Société de Restauration Collective en définissant un cahier des charges précis qui exige du prestataire de n'utiliser pour certaines denrées que des produits issus de l'agriculture biologique :

- carottes, pommes de terre et salades ;
- pain,
- yaourts, fromages blancs et petits suisses

Afin d'assurer la réussite du projet, nous avons convenu avec la ville de Brest de mettre en place un comité de suivi du projet « manger bio » qui réunit des représentant-e-s de la ville, de la société de restauration et la Maison de la bio. Ce comité se réunit 2 à 3 fois par an. L'objectif est de consolider les approvisionnement locaux en mettant en place une planification qui pourrait conduire à une contractualisation avec les paysan-nes et fournisseurs locaux. La Maison de la Bio est identifiée comme structure ressource sur la production bio par les services et la société de restauration.

En 2009-2010, ce comité a suivi et discuté les travaux sur l'empreinte écologique de différents circuits d'approvisionnement en aliments bio de la restauration scolaire de la ville de Brest.

L'objectif commun à la ville de Brest, la Maison de la bio et la société de restauration est de réussir cette expérience pilote en France et d'augmenter au prochain contrat la proportion d'ingrédients bio.

## ✓ l'accompagnement pédagogique

Pour s'assurer de la bonne compréhension du projet « manger bio » et lui donner tout son sens au delà de l'enceinte du restaurant, il est important de pouvoir y associer l'ensemble de la communauté éducative et les convives.

Le projet « manger bio » doit être une composante de l'éducation au développement durable. L'alimentation bio est d'ailleurs souvent un axe de travail privilégié dans la mise en place d'agenda 21 d'établissements.

Différents moyens de sensibilisation existent adaptés à des publics différents :

- expositions
- visites de fermes ou d'opérateurs
- jeux interactifs (jeu vrai-faux, malle bio'appétit, expo interactive « à table on mange bio » ...)
- soirées film, conférence, débat

*pour plus d'infos sur les outils pédagogiques, consultez la fiches « accompagnement pédagogique des produits bio » sur le site d'Inter Bio Bretagne*

[http://www.interbiobretagne.asso.fr/upload/File/RestaurationCollective/LTI/LTI2009/IBB\\_LTI\\_RC\\_n14\\_2009.pdf](http://www.interbiobretagne.asso.fr/upload/File/RestaurationCollective/LTI/LTI2009/IBB_LTI_RC_n14_2009.pdf)

### Objectifs :

- informer et sensibiliser convives, enfants, parents, enseignants sur les principes de production bio
- positionner les enjeux d'une alimentation bio en restauration collective et faire le lien entre agriculture, alimentation et environnement
- motiver les convives et leurs familles à retrouver le sens de la restauration pour consommer autrement

### **Retour d'expérience**

#### **Les goûters bio à Plouzané**

Chaque année depuis plus de 15 ans, (date de l'introduction des produits bio au restaurant scolaire) la municipalité propose à toutes les classes de CM1 une intervention d'1h30 en classe sur l'agriculture biologique, suivie d'un goûter pédagogique préparé par le cuisinier et élaboré exclusivement avec des ingrédients bio : céréales, fromage blanc, jus de pommes, gâteaux maison, fruits secs ... Les élèves font ensuite facilement le lien avec la démarche d'introduction de denrées bio qui leur est proposée au restaurant scolaire.

#### **Le jeu vrai-faux avec les collégiens de Pen Ar Ch'leuz à Brest**

Tous les ans, dans le cadre des actions du CESC du collège (Comité d'Éducation à la Santé et à la Citoyenneté), la gestionnaire en lien avec la documentaliste propose à toutes les classes de 6<sup>ème</sup> une sensibilisation à l'agriculture biologique via le jeu vrai-faux et l'expo « bio is biotiful ». Cette intervention permet d'aborder avec les élèves dès leur arrivée la place du bio dans la vie de l'établissement : des produits bio sont régulièrement introduits sur le self et le collège a démarré un agenda 21.

Toutes ces étapes sont complémentaires, et nécessitent pour chacune d'entre elles des évaluations régulières avec des indicateurs quantitatifs et qualitatifs. Il est important d'y associer différents partenaires car l'alimentation est une question transversale.

I

### **En guise de résumé – conclusion :**

#### **Les facteurs de réussite d'un projet « Manger bio en collectivité »**

Différents critères permettent de favoriser le développement d'un projet « manger bio » :

- une volonté engagée des décideurs : élu-e-s, chefs d'établissement, cuisinier-ères, gestionnaires
  - o chaque maillon de la chaîne joue un rôle déterminant pour la bonne conduite du projet
- une démarche orientée vers la qualité des produits : la part du budget attribuée à l'achat des denrées alimentaires ne doit pas être négligée dans le budget total de la réalisation des repas
  - o Une collectivité partant d'un budget matières premières faible, sans démarche qualité-produits risque de constater un surcoût élevé avec le passage en bio.
- la capacité à travailler en priorité des produits de saison et locaux dès que c'est possible
- la régularité de service des ingrédients bio plutôt que des menus 100 % bio ponctuels qui sont coûteux d'un point de vue budgétaire, générateurs de stress pour l'équipe de cuisine qui ne connaît pas bien les produits ni les fournisseurs : le risque est alors grand de faire un menu qui contient plus de 50% des ingrédients bio qui ne seront pas produits localement...
- formalisation du projet et de ses objectifs par la collectivité,
- formation du personnel et sensibilisation des convives

Et c'est pour faciliter les démarches et actionner les bons leviers que la Maison de la Bio s'est engagée dans l'accompagnement des collectivités pour les aider à formaliser un projet pérenne en lien avec leur territoire. Aujourd'hui nous pouvons témoigner de plusieurs collectivités qui ont suivi cette voie et ont atteint les 20% d'achats bio avec peu ou pas de surcoût. On peut citer par exemple dans le Finistère : Brest, Plouzané, St Yvi, Mellac, Guilers ...

## Quelques références & sources :

Circulaires état exemplaire du 2 mai et 8 décembre 2008 sur [www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr)

[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org):  
réglementation, observatoire national, baromètre de la consommation ...

[www.repasbio.org](http://www.repasbio.org) :  
site de la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France) consacré à la restauration collective bio.

[www.agrobio-bretagne.org](http://www.agrobio-bretagne.org) :  
site de la Fédération Régionale des Agrobiologistes de Bretagne.

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr) :  
site de l'association interprofessionnelle de l'agriculture biologique avec une rubrique dédiée à la démarche manger bio en RHD en Bretagne

[www.bio29.fr](http://www.bio29.fr) :  
site de la Maison de la Bio du Finistère

Observatoire régional de la production biologique –éd° 2009- Réseau GAB-FRAB Bretagne.

Florence BUSSON  
Décembre 2009

