

DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE



Représentant près d'un repas sur dix en France, la restauration collective peut constituer un débouché intéressant pour la production biologique locale, notamment celle des « zones à enjeu eau ». La bio représente **3,2%** des achats (en €) de la restauration collective (contre 0,6 % en 2008). Début 2015 en France, **58% des établissements de restauration collective déclaraient proposer des produits bio à leurs convives** (contre 4% avant 2006). Le secteur scolaire est en avance mais le secteur travail est en train de progresser très vite (restaurants d'entreprises et administratifs).

L'introduction de produits bio locaux en restauration collective constitue un projet d'intérêt général et transversal par excellence, qui contribue à :

- maintenir et développer les surfaces en agriculture biologique du territoire (et donc préserver l'environnement : ressource en eau, qualité des sols, biodiversité, etc.) ;
- donner accès au plus grand nombre à des produits de qualité par le caractère social de la restauration collective ;
- préserver la santé des convives en proposant des menus équilibrés à base de produits de qualité ;
- sensibiliser les citoyens (convives, mais également parents d'élèves) aux enjeux de l'alimentation, de l'agriculture et de l'environnement ;
- relocaliser l'économie et favoriser le tissu économique local (coopération avec les agriculteurs du territoire, maintien ou création d'outils de transformation...).

Le Grenelle de l'Environnement a fixé, en 2007, l'objectif de 20 % de produits biologiques en restauration collective. Cet objectif a été repris dans la circulaire "État exemplaire" de 2008. N'étant pas encore atteint en 2013, il a été réaffirmé par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, dans le Plan Ambition Bio 2017.

Plus récemment, la proposition de loi « Ancrage territorial » proposait d'inscrire dans la loi l'objectif de 40 % de produits alimentaires durables, dont 20 % de produits bio, en restauration collective^[1]. Les sénateurs ont alors rejeté l'objectif sur la bio. Arguments avancés ? Les produits bio seraient trop chers, les producteurs bio ne seraient pas en mesure de fournir de tels volumes... Retour sur quelques idées reçues.

« Les filières bio ne sont pas en mesure de fournir la restauration collective » ?



A l'aide du « [convertisseur alimentaire](#) » de Terres de Liens, la FNAB a estimé les surfaces agricoles nécessaires : moins de 400 000 ha suffiraient à fournir les 20% de produits bio de la restauration collective (3 milliards repas / an). Les 1,3 million d'ha cultivés en bio en 2015 sont donc d'ores et déjà capables de fournir ces volumes.

De plus, les producteurs bio ont mené un important travail d'organisation : aujourd'hui, plus de 20 plateformes de producteurs bio ([annuaire](#)) existent et permettent d'approvisionner, de manière simple pour les établissements, la restauration collective ; elles couvrent plus de 70% des départements et sont en attente de commandes plus qu'en déficit d'offre !

Enfin, les établissements, eux aussi, peuvent et doivent être acteurs du développement des filières bio locales. Offre et demande doivent avancer ensemble : les filières ne peuvent se consolider que si les pratiques des acheteurs de la restauration collective sont adaptées, c'est-à-dire progressives, régulières et planifiées.

C'est la démarche adoptée par le technicien de la cité scolaire Janson de Sailly dans le 16^{ème} arrondissement à Paris :

« J'ai le calendrier des saisons dans la tête et je m'adapte. Par exemple, je ne commande pas de pommes bio à partir de mars-avril car je sais qu'il n'y en pas en Ile de France. De même, je dois parfois remplacer des produits prévus par d'autres, en fonction des aléas climatiques et de récoltes plus ou moins bonnes. C'est d'ailleurs comme ça que j'ai découvert la courge muscade car ce que j'avais commandé n'était pas disponible. J'ai cherché une recette et j'ai testé la « courge rôtie au four » : un succès ! Ces aléas de production font pour moi partie des règles du jeu... Par ailleurs, on trouve aujourd'hui une belle gamme de produits bio franciliens, via des producteurs en direct ou bien la coopérative « Bio d'Ile de France ». Il y a aussi une légumerie bio dans le 78 qui donne des possibilités qu'il n'y avait pas avant : par exemple des pommes de terre en lamelles, prêtes à l'emploi pour de bons gratins dauphinois, ou bien des carottes râpées conditionnées en 10kg, le tout bio et local... » [\[iii\]](#)

« Il y a un surcoût important » ?



Les retours d'expériences de nombreuses collectivités montrent **qu'il est possible d'introduire des produits bio sans augmenter le coût des repas**. Pour y parvenir, il faut éviter de substituer les ingrédients habituels par des ingrédients bio, mais **opter pour une approche globale** : lutter contre le gaspillage alimentaire, réviser ses menus en fonction de l'offre bio locale, diversifier les apports protéiques, choisir des fournisseurs en circuits courts, former le personnel, éliminer les produits coûteux sans intérêt nutritionnel (« nuggets », pâtisseries industrielles...), etc. La FNAB a élaboré [une plaquette pédagogique](#) sur ce thème.

Par ailleurs, **si on raisonne en coût global pour la Collectivité et donc les contribuables, c'est un bon calcul**. En effet, en développant des filières bio territoriales, on diminue les dépenses de dépollution de l'eau (1,1 et 1,7 milliard d'euros par an), on préserve la santé publique, on favorise la création d'emplois (l'AB emploie 60% de main d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle), etc.

De nombreuses communes parviennent à introduire des produits bio locaux dans leurs menus sans augmenter le budget. C'est le cas par exemple de la commune de Langouet en Bretagne, qui propose des repas 100% bio et sans augmentation de budget :

« C'est tout le système d'approvisionnement qui est repensé. Viandes, fruits et légumes...les menus sont élaborés par la chef, en collaboration avec les producteurs bio du département, en fonction de la disponibilité des produits agricoles. Ce respect de la saisonnalité lui permet d'obtenir des prix plus compétitifs. « Les denrées bio sont plus chères à l'achat mais la cantine a besoin de quantités moindres », explique Daniel Cueff, le maire de la commune. Par exemple, le pain bio est plus nourrissant et les viandes réduisent moins à la cuisson. Le passage au bio était aussi l'occasion de revoir l'équilibre nutritionnel des repas. Plus de protéines végétales et les frites ont été retirées des menus. » [\[iii\]](#)

« Les marchés publics ne permettent pas de s'approvisionner localement » ?



S'il est interdit d'inscrire le mot « local » dans un marché public, quelques pratiques permettent de favoriser un approvisionnement bio et local en toute légalité. Ainsi, les acheteurs sont autorisés et même encouragés à :

- Aller rencontrer les fournisseurs potentiels, notamment les producteurs et leurs groupements en amont de la rédaction d'un marché, et ce, afin de l'écrire au plus juste : produits, variétés, conditionnements, etc adaptés aux possibilités des fournisseurs bio locaux (c'est ce qu'on appelle le « sourcing » ou « sourçage ») ;
- Diviser leur marché en plusieurs lots pertinents (ne pas mettre bananes et pommes dans le même lot si l'on veut qu'un producteur local puisse répondre par exemple !) ;
- Ne pas donner trop de poids au critère Prix et utiliser les critères explicitement autorisés tels que le circuit court (« Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture »), les conditions de production et de commercialisation, les performances en matière de protection de l'environnement, le bien-être animal, etc.
- Fiches pratiques pour rédiger son appel d'offres à retrouver [ici](#)

Le Syndicat intercommunal pour la restauration collective -Siresco - qui produit 6,6 millions de repas par an pour seize communes situées dans quatre départements franciliens, est, par exemple, passé en cinq ans, de vingt-deux à trente-trois lots dont huit sont exclusivement en bio [iv].

Le réseau FNAB vous accompagne



Depuis les années 2000, la FNAB accompagne les acteurs de la restauration collective :

Au niveau local, plus de 50 conseillers restauration sur « le terrain » interviennent sur la demande et l'offre :

- L'accompagnement des établissements, sur les étapes clés du projet : diagnostic initial, conseils sur les marchés publics, organisation de formations du personnel, conseils pour maîtriser son budget, recherche de fournisseurs, planification, élaboration de plans alimentaires et animations pédagogiques (visites de fermes notamment).
- L'appui à la structuration d'une offre adaptée à la restauration collective, en accompagnant les producteurs : organisation collective, planification, agréage/calibrage, etc. Ce travail a déjà permis de faire émerger une vingtaine de « plateformes » proposant des produits bio et locaux aux restaurants et aux sociétés de restauration.

Au niveau national, la FNAB mutualise et capitalise les expériences et les outils existants. Elle les diffuse ensuite aux acteurs de la restauration collective (sites internet, newsletter, événements, etc.) et contribue aux politiques publiques nationales sur le sujet. Elle anime notamment les sites www.repasbio.org (conseils, ressources et actualités) et www.restaurationbio.org (carte interactive des démarches de restauration bio).

Pour en savoir plus

- Consultez le site internet dédié à la restauration collective bio www.repasbio.org et la [fiche méthodologique](#) Devlocalbio dédiée à l'introduction de produits bio en restauration collective
- Retrouvez les expériences réussies sur le site de mutualisation www.restaurationbio.org

[i] Cet objectif est à nouveau en discussion dans le cadre de l'examen du projet de loi « Egalité et Citoyenneté », l'amendement a été adopté à l'unanimité par l'Assemblée nationale le 23 novembre 2016, actualités sur repasbio.org

[ii] Plus d'infos sur cette expérience [ici](#)

[iii] Source : [Site du Ministère de l'Agriculture](#)

[iv] Plus d'infos sur cette expérience [ici](#)