

Interview – Martine Guillet : une productrice bio en pointe pour un partenariat réussi avec Charleville-Mézières

Martine Guillet est agricultrice bio au sein de la Ferme de l'Alsontaine à Juniville (08), en Champagne-Ardenne. Elle fait partie des premiers producteurs bio qui ont commencé à livrer des produits bio à la ville de Charleville Mézières (08) à partir de 2006. La ville distribue chaque jour 2 500 repas aux enfants et aux personnes âgées. Elle a débuté l'introduction de la Bio avec un menu bio par mois. Aujourd'hui, dans la cuisine centrale, certains produits sont systématiquement bio tout au long de l'année. C'est notamment le cas des 9 tonnes de pommes de terre transformées fournies par Martine Guillet, qui présente ce partenariat.



Comment le partenariat entre les producteurs bio et la ville est-il né ?

Tout a commencé à l'initiative de la ville, qui est entrée en contact avec la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique (FRAB) Champagne-Ardenne. Les élus avaient la volonté d'introduire des produits bio et locaux dans les repas servis par la cuisine centrale.



Au départ, l'une des principales difficultés pour la mise en place de ce partenariat était liée aux règles de la commande publique et à la multiplicité des producteurs concernés. Des lots bio ont été créés. Aujourd'hui, tout est plus simple car les producteurs bio partenaires sont rassemblés au sein de l'association « Manger Bio en Champagne Ardenne » que nous avons créée en 2008. Désormais, grâce à cette structure, nous répondons aux appels d'offres des services municipaux avec un seul dossier de candidature : la procédure est donc plus simple pour eux, comme pour nous !

Où en est ce partenariat aujourd'hui ?

Au départ de cette aventure, nous étions 5 producteurs bio à livrer la cuisine centrale. Désormais, notre association MBCA en compte près d'une vingtaine. Nous avons noué un partenariat très fort avec la ville. Ce lien a permis aux différents acteurs du projet de comprendre leurs contraintes respectives pour avancer dans le même sens. On a commencé avec un repas bio servi chaque mois et aujourd'hui, la cuisine propose aussi certains produits bio tout au

La Bio au collège : témoignage d'un chef de cuisine

Le chef de cuisine du collège de Nyons, dans la Drôme, prépare chaque jour 600 repas. Depuis 2005, il a introduit des produits bio dans les menus et s'approvisionne localement.

Le chef souligne : « Ici, on cuisine un maximum de produits frais et de saison. Les fraises et le basilic viennent de Carpentras, les tomates de Marmande, les kiwis de chez nous, de la Drôme etc. ». Pour contenir les



coûts, il a mis en place quelques astuces. Il explique par exemple : « On coupe le pain en tranches fines pour éviter le gaspillage ». Il insiste sur la stabilité du prix du menu : « un plateau avec des produits bio ne coûte pas plus cher aux parents ». Par ailleurs, il précise que l'introduction des produits bio dans ce collège fait partie d'un programme global puisque les collégiens sont sensibilisés à la Bio par l'équipe pédagogique : « en classe, on leur apprend à être curieux sur les produits, comment se cultivent les fruits et les légumes qu'ils consomment à la cantine ».

long de l'année : pommes de terre, yaourts, lentillons de la Champagne et compotes de fruits sont toujours bio et locaux. Parallèlement, nous menons des actions de sensibilisation auprès des écoliers pour les informer sur les spécificités de l'agriculture biologique. En général, le professeur travaille en amont sur le sujet avec ses élèves, qui sont très réceptifs à ce type d'échanges en classe.

Les produits bio livrés à la cuisine centrale viennent tous de Champagne-Ardenne. Comment s'est-elle adaptée à la saisonnalité régionale de vos productions ?

Deux fois par an, nous nous réunissons pour programmer les menus en fonction de la disponibilité de nos produits. La diététicienne peut ainsi prévoir les menus en fonction de la saisonnalité des ingrédients bio livrés et les proposer au moment où ils sont les meilleurs ! Par exemple, les convives ont pu déguster d'excellentes poules sauce blanche en février et du délicieux tajine d'agneau en juin.

Quelle est l'incidence de l'introduction des produits bio sur le budget de la ville ?

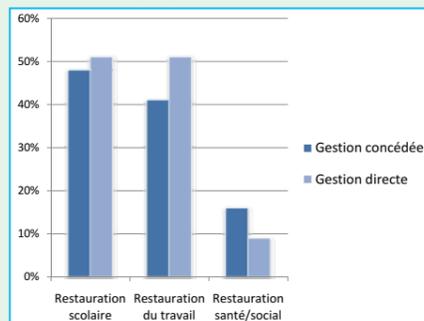
Le budget de la ville pour la restauration collective est resté équivalent à ce qu'il était avant l'introduction de la Bio, ceci pour différentes raisons. Tout d'abord, les produits bio contiennent souvent davantage de matière sèche. De plus, les professionnels de la cuisine centrale ont également adapté leur façon de travailler. Par exemple, ils ont investi dans une machine permettant de cuisiner eux-mêmes des potages maison, ce qui permet de réaliser d'importantes économies sur l'achat de soupes déjà prêtes.

La restauration scolaire : au premier rang de l'introduction de la Bio

Le secteur de l'enseignement est le plus concerné par la Bio, avec 51% d'établissements (contre 46% en 2009) qui déclarent proposer des produits bio, suivi du secteur du travail, avec 45% d'établissements (contre 40% en 2009).

Les produits bio progressent au sein des grosses structures (plus de 500 repas par jour) : 62% en proposent désormais, contre 45% en 2009.

Part des acheteurs de produits bio dans les différents secteurs de la restauration (source : Etude CSA/Agence Bio-2010)



Retrouvez les programmes courts « La Minute Bio », notamment un reportage sur la Bio au collège de Nyons, sur : www.agencebio.org



Campagne financée avec le concours de l'Union européenne et de l'Agence Bio

www.agencebio.org
www.organic-farming.europa.eu



Lettre d'Information N°15 Été 2010

Produits Bio : de plus en plus inscrits au menu des restaurants collectifs*

Les produits issus de l'agriculture biologique sont de plus en plus présents sur les tables des restaurants collectifs. En 2010, environ 29 000 établissements en France en proposent à leurs convives, ne serait-ce que de temps en temps**.



Dans la dernière enquête actualisée de mars 2010**, 4 restaurants collectifs sur 10 ont déclaré servir des produits bio alors qu'ils étaient 36% en 2009. D'ici 2 ans, cette part pourrait atteindre les 77% puisque 37% de restaurants collectifs supplémentaires disent avoir l'intention d'introduire des produits bio d'ici 2012, de manière certaine ou probable.

Cette tendance à la hausse va dans le sens des objectifs fixés suite au Grenelle de l'Environnement à la restauration collective dépendant de l'Etat. D'ici 2012, les établissements concernés devront acheter un minimum de 20% de leurs produits en bio. Les raisons incitant à l'introduction de produits bio sont nombreuses et souvent combinées. Ces motivations peuvent être environnementales, économiques, sociales, répondre à une politique nationale...

Elles s'accompagnent souvent d'une réflexion plus large, relative au développement durable avec une approche locale ou régionale.

Les achats bio des restaurants collectifs doublés en un an

La valeur des achats d'ingrédients bio effectués par les restaurants collectifs, a plus que doublé en 1 an (de 44 millions d'euros en 2008 à 92 millions en 2009). Cette progression devrait se poursuivre avec l'augmentation de la fréquence d'introduction des produits bio.

La part des restaurants collectifs introduisant des produits bio est globalement la même en gestion directe et en gestion concédée (40%).

Voir page 4 pour plus d'informations sur la répartition de la Bio dans les différents types de restaurants collectifs.

SOMMAIRE

Page 2

- Les Rencontres de l'Agence BIO sur la restauration collective ont fait le plein
- Le SIVU de Bordeaux Mérignac inscrit la Bio à son Agenda 21 et donne un nouvel élan à la filière locale de viande bio
- Approvisionnements à la carte pour la restauration collective

Page 3

- Plus de 20% d'ingrédients bio locaux dans les assiettes de 5 500 écoliers brestois
- Un Comité de pilotage pour la Bio en restauration collective

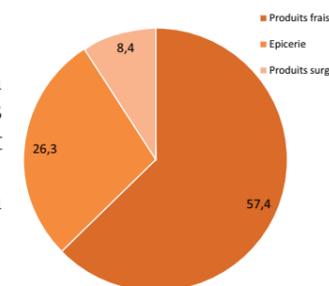
Page 4

- Interview – Martine Guillet : une productrice bio en pointe pour un partenariat réussi avec Charleville-Mézières
- La Bio au collège : témoignage d'un chef de cuisine
- La restauration scolaire : au premier rang pour l'introduction des produits bio

Bio : les produits frais privilégiés

Les achats de produits bio effectués en 2009 par la restauration collective représentaient 1,3% des achats alimentaires de la restauration collective et 3% du marché de l'alimentation biologique. Les 92 millions d'euros consacrés aux produits bio par la restauration collective se répartissaient ainsi :

- 57,4 millions d'euros pour les produits frais,
- 26,3 millions d'euros pour l'épicerie,
- 8,4 millions d'euros pour les produits surgelés.



Estimation des achats par famille de produits bio en millions d'euros (source : Etude CSA/Agence Bio 2010)

Vers une augmentation de la fréquence d'introduction des produits bio

Parmi les acheteurs de produits bio, 49% ont déclaré en proposer au moins une fois par mois contre 36% en 2009 ; 13% tous les jours, contre 5% en 2009. D'après les estimations issues de l'étude CSA/Agence Bio, les formules retenues sont variables. Néanmoins, les responsables des achats des restaurants préférèrent maintenant introduire régulièrement des produits ou ingrédients bio plutôt que des plats ou menus entièrement bio.

* La restauration collective regroupe les secteurs du travail (restauration d'entreprises et d'administrations), de l'enseignement (restauration scolaire et universitaire), de la santé et du social (restauration hospitalière, maisons de retraite, établissements pénitentiaires...).

** L'ensemble des données de l'observatoire 2010 des produits biologiques en restauration collective est issu de l'enquête Agence Bio/Gressard/CSA réalisée du 18 février au 6 mars 2009 et actualisée par CSA du 10 au 15 mars 2010 auprès de plus de 400 responsables des achats d'établissements de la restauration collective représentatifs de l'ensemble des opérateurs du secteur en France (hors établissements sociaux, structures collectives de loisirs et communautés religieuses).



Elisabeth Mercier, Directrice de l'Agence BIO, Didier Perréol, Vice-Président de l'Agence BIO, Chantal Jouanno, Secrétaire d'Etat chargée de l'Ecologie, auprès du ministre d'Etat, ministre de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement durable et de la Mer, et Andrea Ferrante, Président de l'AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica).

Les Rencontres de l'Agence BIO sur la restauration collective ont fait le plein

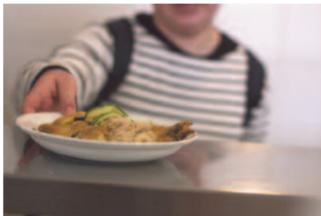
Le 8 juin dernier, dans le cadre du Printemps BIO 2010, l'Agence BIO a organisé ses rencontres nationales annuelles sur le thème de la restauration collective. L'événement a rassemblé plus de 200 participants à la Ménagerie de Verre, dans le 11ème arrondissement de Paris. Cette journée privilégiée a permis aux professionnels et acteurs publics présents d'échanger sur leurs différentes expériences liées à l'introduction des produits bio dans les restaurants collectifs.

Le SIVU de Bordeaux Mérignac inscrit la Bio à son Agenda 21 et donne un nouvel élan à la filière locale de viande bio

Le Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU) de Bordeaux Mérignac a été créé en 2004. Il gère chaque jour environ 20 000 repas destinés aux élèves, aux seniors, aux agents municipaux et à quelques associations. Le SIVU a mis en place un Agenda 21. Dans ce cadre, il effectue des achats éco-responsables et, en 2006, a débuté l'introduction de produits bio. En 2008, le volume des produits bio utilisés par le SIVU représentait 10% de l'ensemble des repas servis. Deux acteurs de cette introduction ont présenté leur expérience : Jean-Pierre Teissere, responsable Qualité Achats du SIVU et Benoît Granger, éleveur bio (propos issus des Rencontres nationales de l'Agence BIO du 8 juin).

Jean-Pierre Teissere, responsable qualité des achats du SIVU :

On a commencé à travailler sur de la Bio locale avec des filières bien définies : la filière laitière, la filière volaille et les fruits et légumes, avec un objectif de mode de production et de transport respectueux de l'environnement. Grâce à la rédaction de fiches techniques très draconiennes, nous avons pu sélectionner des fournisseurs répondant à nos attentes en termes d'écoresponsabilité.



Ces fournisseurs ont répondu, dans un premier temps, par l'intermédiaire de distributeurs nationaux. Mais ce n'était pas suffisant pour nous, car nous souhaitons travailler avec le moins d'intermédiaires possibles. Pourquoi ? Parce qu'il faut rémunérer l'intermédiaire, et ça entraîne un surcoût de la Bio. On a donc commencé à se rapprocher de certains membres de l'association régionale bio de Bordeaux. Par l'intermédiaire de cette association, nous avons pu rencontrer de nombreux fournisseurs et notamment des fournisseurs de la filière bovine. »

Benoît Granger, éleveur bio et directeur de la SCA le Pré Vert :

« Notre coopérative a été créée en 1996 par une dizaine d'éleveurs bio. Nous commercialisons des vaches de race à viande, essentiellement des veaux de lait, des veaux rosés, etc. J'ai travaillé dur pour introduire le veau rosé en RHD. Au départ, les responsables des cantines n'étaient pas habitués à ce type de carcasses, rosées et pas très grasses. Lorsque nous avons rencontré le SIVU de Bordeaux, je leur ai parlé de ce projet de veau rosé puisque nous avons une forte proportion de ces animaux dans notre région. Pour répondre à leurs importants besoins, nous leur



« L'Etat s'est engagé sur 20% de produits bio dans ses cantines publiques d'ici 2012 *(...). C'est une possibilité d'offrir un accès à ces produits à toutes les classes de la société quels que soient leurs revenus, et pour les producteurs, c'est une garantie qui s'inscrit dans la durée d'avoir un revenu (...).

A l'évidence, l'agriculture biologique fait partie d'un positionnement d'avenir de notre pays. » a souligné Chantal Jouanno à l'occasion des rencontres nationales de l'Agence BIO du 8 juin 2010.

avons proposé une idée simple : on découpe la moitié du veau en rôti et l'autre en blanquette. J'ai proposé ce produit au SIVU à une seule condition : qu'on puisse le congeler. En frais, nous n'avions pas la possibilité d'abattre trente veaux la même semaine pour cette cuisine centrale. Le SIVU a accepté de travailler avec du congelé, ce qui nous a permis de planifier notre production, c'est-à-dire de stocker. »



Avec cette méthode de congélation, la SCA le Pré Vert est en mesure de répondre aux demandes des restaurants collectifs de toutes tailles : « Il a fallu prendre le risque de commencer par un gros client, ce qui nous permet aujourd'hui de servir les plus petits et donc de multiplier la clientèle. On sert aujourd'hui environ 25 collèges en Dordogne, quasiment autant dans le Limousin. Aujourd'hui, nous réussissons à valoriser en bio près de 100% des animaux de nos exploitations : veau, jeune vache, vache de réforme, agneaux, etc. »

Approvisionnements à la carte pour la restauration collective

En bio, les possibilités d'approvisionnement sont multiples. Les restaurants peuvent recourir à des circuits plus ou moins longs et plus ou moins de proximité. Outre l'approvisionnement direct auprès des producteurs (parfois regroupés en plate-forme dans certaines régions), des sociétés spécialisées, agissant à l'échelle nationale, se sont développées au cours de ces dernières années, tandis que des sociétés de restauration collective introduisent des produits bio dans leur gamme pour répondre à la demande des collectivités.

Les coordonnées de ces fournisseurs sont disponibles en ligne, sur l'annuaire de l'Agence BIO :

<http://annuaire.agencebio.org>

* Dans tous les secteurs de la restauration collective, l'Etat donne l'exemple avec l'objectif d'introduire 20% de produits biologiques dans ses commandes d'ici 2012.

Cela concerne en particulier les domaines suivants :

- Travail : restaurants administratifs de l'Etat ;
- Scolaire : universités (CROUS) ;
- Santé/social : hôpitaux (CHU) ;
- Autres collectivités : armées, secteur pénitentiaire.

Plus de 20% d'ingrédients bio locaux dans les assiettes de 5 500 écoliers brestois

C'est en 2007, après une phase de réflexion et de discussion débutée quelques années plus tôt que les élus brestois décident d'intégrer les produits bio dans le cahier des charges destiné au renouvellement du prestataire en charge de la restauration collective de la ville. Sodexo remporte le marché et des ingrédients bio sont alors choisis pour faire leur entrée sur les tables brestoises : produits laitiers, pain, fruits et légumes. Aujourd'hui, les 5 500 écoliers déjeunant dans les restaurants scolaires publics de Brest bénéficient de repas intégrant en moyenne 22% de produits issus de l'agriculture biologique. Trois acteurs majeurs de cette introduction réussie témoignent : Alain Jouis, conseiller municipal de Brest, Jean-Michel Noël, Directeur d'exploitation de Sodexo, et Florence Busson, de la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (propos issus des Rencontres nationales de l'Agence BIO du 8 juin).

Allain Jouis, conseiller municipal de Brest a présenté la démarche de la ville au moment de la mise au point du cahier des charges, destiné au recrutement de l'entreprise de restauration collective : « S'appuyant, au moment de l'amélioration du contenu du cahier des charges de la Délégation de Service Public, sur l'expertise de son service santé environnement et de la Maison de l'Agriculture Biologique, la ville a imposé aux sociétés candidates de décrire, sous forme d'options obligatoires, les modalités techniques, pratiques et financières de l'introduction de manière permanente de denrées certifiées issues de l'agriculture biologique ou du commerce équitable. Nous avons préféré cette solution d'introduction permanente des produits bio plutôt que des repas biologiques périodiques. C'est ainsi plus facile pour la filière bio et nos délégataires de s'organiser ainsi que pour la collectivité de contrôler le service. Les choix de qualité, introduits dans le nouveau contrat sont, par les volumes concernés, de nature à favoriser au plan local la structuration des producteurs et des transformateurs de produits issus de l'agriculture biologique et, à terme, à profiter, par le biais des diminutions de coûts, à l'ensemble de la population locale. »

Jean-Michel Noël, Directeur d'exploitation de Sodexo, a fourni des précisions sur la façon dont il a rempli le cahier des charges brestois : « j'ai eu un certain espace de liberté pour constituer notre panel d'achat. On a tout de suite entamé une relation de confiance et ressenti le besoin de connaître la filière en allant voir la Maison de la Bio et, très rapidement, des opérateurs locaux. Livrer trois caisses de salade dans une école en direct est relativement simple. Livrer quatre cents kilos de salade déjà lavées à un jour J, c'est légèrement différent. Donc, il fallait qu'on informe nos interlocuteurs sur nos besoins et qu'eux-mêmes nous informent de leurs contraintes. On a ainsi réussi à trouver le fonctionnement le plus opportun. »

Il poursuit : « Grâce au travail réalisé avec la Maison de l'agriculture biologique du Finistère et au processus d'information mutuelle, on a réussi à convaincre quelques agriculteurs d'investir, notamment en matériel de calibrage et de nettoyage. En effet,



n'ayant pas de légumerie dans la cuisine centrale, le produit doit arriver prêt à être travaillé. Notre transformateur local nous a dit d'une façon très claire : il faut que le produit soit déjà pré-lavé et calibré, afin de diminuer le taux de perte à l'épluchage, et comme le produit français est plus cher que le produit étranger, l'écart de prix se réduira jusqu'à atteindre idéalement l'équivalence du coût à la portion. Ça nous a obligé, avec notre distributeur, à nous engager moralement vis-à-vis d'un agriculteur investissant dans du matériel onéreux. On s'est donc alors engagé à acheter sa production. »

Florence Busson, de la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (MAB 29) revient sur la façon dont se sont organisés les professionnels bio locaux pour répondre aux attentes de la restauration collective : « Pour nous, l'enjeu était de consolider, de structurer les filières. Nous l'avons fait notamment sur la filière légumes. Aujourd'hui, nous avons une association de producteurs de fruits et légumes bio d'une cinquantaine de producteurs.

Ensuite, le maillon qui nous manquait jusque là, c'était celui de la distribution en terme d'efficacité pour amener les produits dans les collectivités. Désormais un opérateur mixte certifié en bio amène les légumes bio à la cuisine centrale de la ville de Brest.

De plus, un expéditeur s'assure du calibrage et de l'agrèage : c'est très important quand nous voulons aussi générer des économies d'échelles et un minimum de gaspillage en restauration collective.

Pour une autre filière locale, les produits laitiers, nous avons même l'espoir que, d'ici peu, les yaourts viendront d'à peine 500 mètres, puisqu'une ferme bio de Brest crée son laboratoire de transformation. »



Un Comité de pilotage pour la Bio en restauration collective

L'Agence BIO a créé un Comité de pilotage dédié à la restauration collective. Ces membres sont mobilisés pour accompagner le développement de l'introduction des ingrédients bio sur les tables des restaurants collectifs. Ce Comité est composé d'experts de l'agriculture biologique et de la restauration collective représentant plusieurs organismes dont voici les principaux contacts :

- La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France : www.fnab.org ; www.repasbio.org
- Le Syndicat National des transformateurs de produits naturels et de culture biologique : www.synabio.com
- L'Association de la Restauration Collective en Gestion Directe : www.ccc-france.fr
- Le Syndicat National de la Restauration Collective : www.snrc-site.com
- Les relais bio régionaux (cf. rubrique « contact » du site www.agencebio.org)