



**Film (14') – Production :**  
**MEDDTL - Institut de formation de l'environnement - IFORE**  
**avec la participation de la FNAB**  
**Réalisation Capa Entreprises – 2011**

## Bio et local en restauration collective : c'est possible !

### Le contexte

Les impacts positifs de l'agriculture biologique sur nos territoires ne sont plus à prouver : préservation des sols, de la ressource en eau et de la biodiversité, moindre incidence sur le changement climatique, développement de l'emploi et maintien d'activités en milieu rural, santé et nutrition de la population... Il n'est donc pas étonnant que manger bio et local soit une attente forte des citoyens.

Depuis plus de quarante ans, les paysans bio développent des systèmes alternatifs de vente au plus près des consommateurs. Ces très nombreuses initiatives sont à l'origine de la reconstruction des circuits courts et de proximité. Aujourd'hui encore, la vente directe du producteur bio au consommateur (à la ferme, sur les marchés ou via les paniers) représente une grande partie de la valeur des ventes de produits bio en France.

Aujourd'hui, la demande en produits biologiques et locaux en restauration collective est en forte croissance et s'est amplifiée depuis le Grenelle de l'environnement et les circulaires « Etat exemplaire » de 2008. L'introduction de produits bio en restauration collective est souvent prévue dans le cadre de politiques territoriales de développement durable transversales et structurantes (Agenda 21, Plan Climat Energie Territorial, protection de la ressource en eau, politique sanitaire) et les collectivités peuvent être actrices du développement de l'agriculture biologique sur leur territoire, de par leurs missions, leurs leviers d'action sur le foncier, leur soutien à des démarches d'installation ou de conversion de producteurs et par la création de débouchés pour les productions de leur territoires.

Il s'agit là d'une réelle opportunité de concrétiser son engagement en faveur du développement durable et c'est également un moyen de lutter contre les inégalités en permettant aux plus démunis d'accéder à des produits de qualité. Approvisionner la restauration collective en bio et local est donc bien plus qu'une simple substitution de produits, c'est un vrai projet de territoire. L'achat public est ainsi un acte politique en soi. C'est avant tout un projet de relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation qui permet d'enclencher des dynamiques sur les territoires et d'y maintenir des activités.



Consommation et production durables

Société de la connaissance

Gouvernance

Changement climatique et énergie

Transports et mobilité durables

Conservation et gestion durable de la biodiversité et des ressources naturelles

Santé publique, prévention et gestion des risques

Démographie, immigration et inclusion sociale

Défis internationaux

## Les organisations économiques de producteurs biologiques

Depuis le début des années 2000, le réseau des groupements de producteurs de la FNAB s'est structuré pour permettre aux agriculteurs de se positionner sur ce nouveau débouché et d'impliquer dans leur démarche de nouveaux acteurs (élèves, parents d'élèves, cuisiniers et gestionnaires des administrations et collectivités locales...).

Cette structuration a été réalisée en fonction des conditions, des besoins et des compétences locales, et permet :

- de nouer des partenariats avec les collectivités publiques au travers de programmes d'introduction concertés ;
- de créer des partenariats avec des distributeurs et des grossistes locaux ou nationaux ;
- de sensibiliser les producteurs aux contraintes de ce nouveau débouché ;
- de faire découvrir l'agriculture biologique aux convives ;
- de former des personnels de cuisine et de gestion à de nouvelles habitudes de travail ;
- de créer des outils juridiques et économiques capables de rassembler tous les acteurs de la filière jusqu'au consommateur final et d'ancrer durablement des produits bio dans les restaurants collectifs ;
- d'appuyer les acheteurs publics dans la rédaction de leurs appels d'offres.

Le fait de s'organiser collectivement en mettant une offre en commun avec d'autres producteurs, voire des transformateurs permet aux acheteurs des restaurants collectifs publics d'avoir un seul interlocuteur. Cela permet également de mutualiser des moyens et des tâches qui seront ensuite déléguées à des prestataires ou à une structure commune (plateforme de regroupement de l'offre).

Ce regroupement de l'offre permet de regrouper les services au sein d'une entité :

- la facturation : les produits sont achetés et revendus par la structure collective (plateforme de regroupement ou plateforme virtuelle) qui émettra une facture unique pour l'acheteur ;
- la livraison : lorsque des seuils sont atteints il est intéressant de faire livrer ses produits conjointement à d'autres, cela permet d'optimiser les flux logistiques, ce qui signifie un gain de temps et d'énergie et donc de -
- présenter des prix plus attractifs ;
- répondre aux marchés publics : regrouper une offre au sein d'une structure collective permet de se porter plus facilement candidat sur des appels d'offres publics ;
- effectuer un démarchage commercial : la relation et le suivi commercial sont effectués par une seule personne ou entité ; l'offre et les services sont plus facilement identifiables (outils de communication, gestion des contacts, ...).



**Consommation et production durables**

**Société de la connaissance**

**Gouvernance**

**Changement climatique et énergie**

**Transports et mobilité durables**

**Conservation et gestion durable de la biodiversité et des ressources naturelles**

**Santé publique, prévention et gestion des risques**

**Démographie, immigration et inclusion sociale**

**Défis internationaux**

Selon les contextes territoriaux, les acteurs bio locaux ont défini pour livrer la restauration collective des formes d'organisation diverses. L'organisation sous forme de Société Coopérative d'Intérêt Collectif paraît opportune pour la structuration de cette filière. Elle permet, dans le respect des règles coopératives, d'associer autour du même projet des acteurs multiples (salariés, usagers, collectivités locales, entreprises, associations, ...) pour produire des biens ou services présentant un caractère d'utilité sociale répondant aux besoins du territoire. Elle s'inscrit dans le champ de l'économie sociale et solidaire et dans une logique de développement local et durable.

Une telle organisation « multi-acteurs » permet de passer d'une logique verticale à une logique transversale et collective, notamment pour la construction des prix, grâce à une démarche concertée, à l'implication et à la connaissance mutuelle des acteurs et à une prise de décision collégiale et transparente... une réelle démarche de développement durable, au service d'un réel projet de développement durable !

## L'agriculture biologique en Champagne-Ardenne

Bassin agroindustriel traditionnel, la Champagne-Ardenne a longtemps été réfractaire à l'agriculture biologique. Cependant, depuis 2 ans la région connaît un dynamisme sans précédent dans le développement des productions bio. Ainsi en 2010, la Champagne-Ardenne affichait les plus forts taux de croissance des surfaces bio de France : +67% de surfaces et +50% de producteurs, correspondant à 15000 ha de surfaces bio ou en conversion et un peu plus de 300 producteurs. La Région accuse toujours un retard malgré tout : avec moins de 1% de la surface agricole utile régionale conduite en bio, elle se classe au 20<sup>e</sup> rang national en termes de part de bio (17<sup>e</sup> en termes de surfaces).

Ce récent développement a notamment été permis par les collectivités locales, qui ont soutenu la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique (FRAB) dans des projets de développement et/ou ouvert leur service de restauration aux productions bio et locales. Car, pour les collectivités, l'agriculture biologique est perçue comme une solution globale pour répondre aux problèmes posés par les dérives agroindustrielles de la région : contamination de l'air, de l'eau et du sol, paysages standardisés et peu attractifs, chômage élevé (l'agriculture industrielle est basée sur la mécanisation et non sur l'emploi)... sans parler des problèmes de santé publique difficilement quantifiables aujourd'hui. La bio, considérée dans ses dimensions sociale, économique, environnementale et de santé publique, est ici un outil de politique publique du développement des territoires.

De plus, la bio devra contribuer à améliorer la qualité de vie des riverains et permettre de conjurer l'exode démographique dont la région est victime.



Consommation et production durables

Société de la connaissance

Gouvernance

Changement climatique et énergie

Transports et mobilité durables

Conservation et gestion durable de la biodiversité et des ressources naturelles

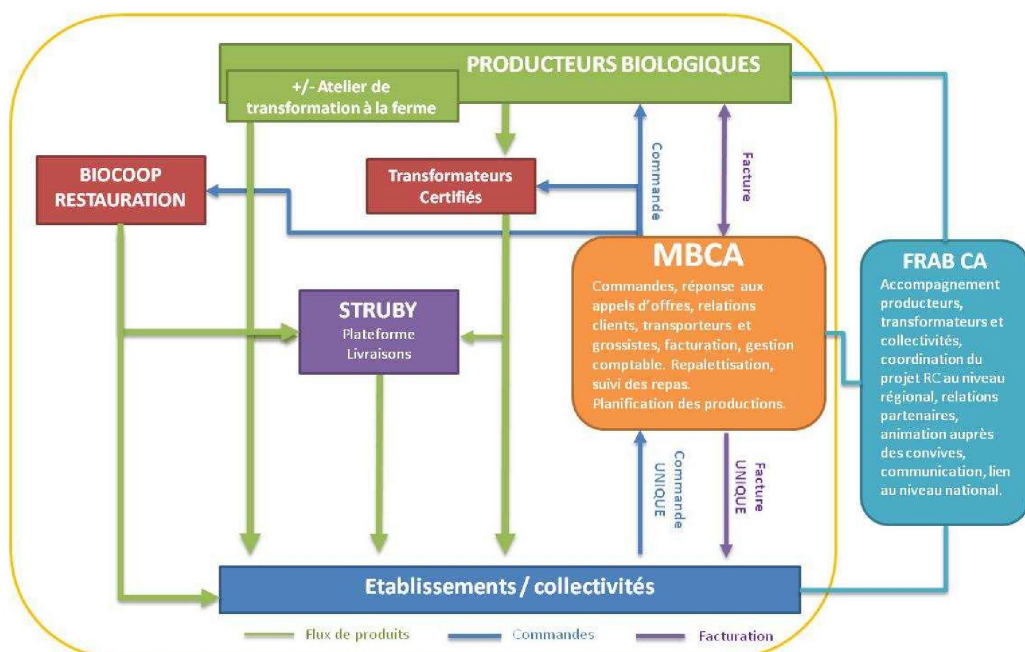
Santé publique, prévention et gestion des risques

Démographie, immigration et inclusion sociale

Défis internationaux

## Manger Bio Champagne-Ardenne

L'association Manger Bio Champagne-Ardenne (MBCA) est née en 2008 afin de répondre à la fois aux besoins des collectivités et aux attentes des producteurs. Face à la demande des collectivités et incapables de répondre individuellement aux spécificités des acheteurs publics, les producteurs biologiques ont décidé de s'organiser collectivement pour assurer les tâches incombant à cette activité : contact unique pour la prise de commande et la facturation, réponse aux marchés publics, organisation collective pour la logistique, gestion des planifications et des ruptures, respect des normes HACCP et de la réglementation.... En quelques années, MBCA s'est imposée comme l'outil opérationnel permettant de concrétiser les projets d'approvisionnement bio et local des collectivités. En 2010, l'Association rassemblait près d'une vingtaine de producteurs locaux, livrait plus de 50 collectivités partenaires et touchait plus de 50 000 convives différents, pour un volume annuel de plus de 170 000 équivalents repas bio.





**Consommation et production durables**

**Société de la connaissance**

**Gouvernance**

**Changement climatique et énergie**

**Transports et mobilité durables**

**Conservation et gestion durable de la biodiversité et des ressources naturelles**

**Santé publique, prévention et gestion des risques**

**Démographie, immigration et inclusion sociale**

**Défis internationaux**

Depuis sa création, près d'une quinzaine d'emplois ont été créés ou consolidés grâce à cette activité, qui a également permis à plusieurs fermes de mettre en place des ateliers de transformation et diversifier leurs débouchés. Près d'une dizaine d'acteurs de la transformation se sont aussi certifiés en bio, uniquement pour ce débouché, ce qui montre l'effet de levier que ce projet a pu avoir sur le territoire.

Au-delà des services rendus aux producteurs et aux collectivités, MBCA s'est créée avec l'ambition de relocaliser l'alimentation et l'agriculture, et de repenser en profondeur les relations entre acteurs économiques et institutionnels sur le territoire. L'objectif est de créer un véritable système alimentaire local, durable et solidaire, qui sorte l'alimentation du champ purement marchand. L'activité économique n'est ici qu'un moyen et non une finalité, rendant au commerce sa vocation première d'échange.

Convaincue que l'alimentation est trop importante pour rester l'affaire d'une catégorie professionnelle, MBCA a pour ambition de décloisonner l'alimentation, en associant tous les acteurs concernés (producteurs, transformateurs, collectivités, convives...) dans une même structure pour gérer cette thématique. C'est l'enjeu du prochain changement statutaire auquel s'apprête MBCA : celui d'évolution en Société Coopérative d'Intérêt Collectif.

## Accompagnement et formation des acteurs : le dispositif de formation de l'IFORE

L'IFORE, Institut de Formation de l'Environnement (rattaché au MEEDTL) et l'IGPDE (institut de formation du MINEFI) en collaboration avec la FNAB a formé un réseau national de formateurs comprenant : 24 diététiciens et 28 chefs de cuisine expérimentés en bio.

Ce réseau de formateurs intervient auprès des personnels des services achats, gestionnaires de restaurants et chefs de cuisine des restaurants d'Etat, administratifs et inter-administratifs en gestion directe, prescripteurs de marché des services de restauration des administrations en gestion concédée.

Ce module de formation de l'IFORE développe les thèmes suivants :

- L'agriculture biologique : ses principes de production et de certification ; ses enjeux pour l'environnement, la santé et le territoire ;
- Présentation de la filière bio locale ;
- Démarche de projet pour l'ensemble des acteurs ;
- Présentation des actions d'animation auprès des convives et de supports de communication destinées aux usagers ;
- Atelier rédaction d'appel d'offre ;
- Session technique en cuisine ;
- Diététique et intérêts nutritionnels des produits issus de l'agriculture biologique.





**Consommation et production durables**

**Société de la connaissance**

**Gouvernance**

**Changement climatique et énergie**

**Transports et mobilité durables**

**Conservation et gestion durable de la biodiversité et des ressources naturelles**

**Santé publique, prévention et gestion des risques**

**Démographie, immigration et inclusion sociale**

**Défis internationaux**

L'IFORE en collaboration avec les chargés de mission de la FNAB anime le réseau des formateurs qui se réunit une fois par an au moins. Les échanges d'expériences et l'appropriation d'outils pédagogiques ainsi que l'approfondissement de sujets comme la gestion des surcoûts, la composition de menus équilibrés permettent aux formateurs de développer leurs compétences pédagogiques et techniques.

### Pour en savoir plus :

> [www.ifore.developpement-durable.gouv.fr](http://www.ifore.developpement-durable.gouv.fr)

Site de l'IFORE

> [www.developpement-durable.gouv.fr/L-agriculture-durable-des.html](http://www.developpement-durable.gouv.fr/L-agriculture-durable-des.html)

Site du MEDDTL, l'agriculture durable

> [www.developpement-durable.gouv.fr/L-agriculture-biologique-en-France.html](http://www.developpement-durable.gouv.fr/L-agriculture-biologique-en-France.html)

Site du MEDDTL, l'agriculture biologique en France. Où en sommes-nous ?

> [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org)

Site Internet de la FNAB sur l'agriculture biologique en restauration collective, qui rassemble des outils de démarche, de méthodologie, d'accompagnement, des argumentaires, témoignages, contacts de fournisseurs,...

> [www.restaurationbio.org](http://www.restaurationbio.org)

Plateforme de recueil d'expériences d'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective. Dans une logique de valorisation, de mutualisation et d'essaimage, la FNAB, en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire (MAAPRAT), l'Association des Maires de France et avec l'Agence Bio a initié cet espace de recueil d'expériences. Son objectif est de faciliter les démarches pour manger bio local en restauration collective, en permettant à tout porteur de projet d'accéder à une fiche d'expérience correspondant le plus possible à ses caractéristiques propres. Cet outil de mutualisation et d'essaimage ne se veut pas exhaustif mais vise à refléter la diversité des projets mis en œuvre sur les territoires.

> [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Site de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique - FRAB

> [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

Site de l'Agence bio

Conception graphique :  
Inlands – atelier Line  
Guillemot

Coordination éditoriale  
et mise en forme :  
MEDDTL/IFORE/  
Bénédicte Bercovici,  
centre de ressources  
Octobre 2011