

Extrait du CDURABLE.info l'essentiel du développement durable

<http://cdurable.info/Oui-au-bio-dans-ma-cantine-pour-une-alimentation-locale-de-saison-en-circuit-court,3125.html>

Ensemble, 20% de bio dans les cantines d'ici 2012, c'est possible. Rejoignez le mouvement.

Oui au bio dans ma cantine, saison 2 : pour une alimentation locale, de saison et en circuit court



ation au DD -
Date de mise en ligne : jeudi 16 décembre 2010

Copyright © CDURABLE.info l'essentiel du développement durable - Tous

droits réservés

Le WWF-France a lancé mercredi la deuxième édition de sa campagne *Oui au Bio dans ma Cantine*. Forte de nouveaux partenaires et d'un programme encore plus ambitieux, elle polarise toutes ses actions sur la promotion d'une restauration collective de qualité. Prônant une alimentation locale, de saison et en circuit court, elle nourrit l'ambition de remettre du goût dans nos assiettes... Le bio n'est pas une lubie d'écolo... mais une solution d'avenir !

Tout d'abord, il est bon pour la santé car riche en éléments nutritifs mais surtout, exempt d'OGM, de pesticides et de conservateurs potentiellement nocifs pour l'organisme !

Le bio, c'est également bon pour l'environnement en privilégiant un mode de production qui respecte les ressources naturelles, les sols et la biodiversité. S'il est local et de saison, c'est moins d'énergie consommée pour sa production et son transport et du coup, moins de gaz à effet de serre pour la planète ! Enfin, le bio, c'est bon pour les finances ! En bio, les agriculteurs touchent un revenu décent, la production locale bio crée 20 à 30% d'emplois supplémentaires et permet de faire économiser aux contribuables les frais de décontamination et frais médicaux générés par l'utilisation des pesticides.

20% de bio dans les cantines à l'horizon 2012, tel est l'objectif que la France s'est fixé à l'issue du Grenelle de l'environnement. L'année dernière, le WWF-France a lancé la première campagne nationale pour l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique locale dans les cantines scolaires. Avec la campagne « Oui au bio dans ma cantine », le WWF-France a appelé tous les parents d'élèves à se mobiliser le 18 juin pour convaincre le maire de leur commune de privilégier les produits issus de l'agriculture biologique dans chaque cantine scolaire et de mettre en oeuvre des mesures concrètes pour inciter les agriculteurs de son territoire à passer au bio.

Parents, grands-parents, élus, professeurs, ils ont été nombreux à répondre à l'appel du WWF-France. Mais pour parvenir aux 6% de surface agricole biologique fixés par le Grenelle d'ici 2012 (notre pays n'en compte que 3% actuellement), il faut redoubler d'efforts. C'est pourquoi, le WWF-France renforce aujourd'hui sa mobilisation. La campagne "Oui au bio dans ma cantine" s'intensifie pour appeler les élus à rattraper cet immense retard.

La campagne se déclinera de décembre 2010 à juin 2011, d'événements festifs en actions citoyennes. Mais surtout, cette mobilisation sans précédent s'attachera à donner aux décideurs des solutions concrètes pour les aider à mettre toujours plus de bio dans les cantines de nos enfants.

cliquez ici.

Des ressources pour que le "bio dans la cantine de nos enfants" devienne une réalité. Élus, intendants, directeurs ou proviseurs, responsables de la vie scolaire, parents, grands-parents, enseignants, chefs cuisiniers : vous souhaitez mettre du bio dans la cantine de nos enfants ? Le WWF a réalisé une rubrique nourrie par de multiples documents, guides pratiques, sites Internet dédiés, annuaires de professionnels et autres outils d'aide à l'action, elle met à votre disposition un ensemble de ressources sélectionnées pour leur pertinence, afin de faciliter votre démarche. Pour y accéder, [cliquez ici](#).

Une opération du WWF en partenariat avec la Ligue de l'enseignement, la FCPE, le CIVAM, la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique), Colibris, Slow Food France, Terre de liens, la mairie de Paris et les Eco-Maires.

Les parrains de la campagne : **Isabelle Autissier** (navigatrice, présidente de la Fondation WWF France) - **Yann Arhus Bertrand** (photographe, Président de la Fondation Goodplanet) - **Nathalie Kosciusko -Morizet** (ministre de l'Ecologie, du Développement Durable, des Transports et du Logement, rapporteur de la Charte de l'Environnement) - **David Servan Schreiber** (médecin) - **Olivier Roellinger** (chef "Les Maisons de Bricourt" - Cancale) - **François Lemarchand** (président de la Fondation Nature & Découverte) - **Jean-Paul & Béatrice Jaud** (réalisateurs) - **Pierre Rahbi** (agrobiologiste, Président du Mouvement Colibris) - **André Cicollela** (éco-toxicologue, président du Réseau Environnement Santé) - **Michel Husser** (chef "Le Cerf" - Marlenheim) - **Anny Poursinoff** (députée) - **Claude-Marie Vadrot** (grand reporter, Médiapart/Politis) - **Marc Dufumier** (agronome, AgroParisTech) - **Claude & Lydia Bourguignon** (pédologues, Lam's) - **Yves Camdeborde** (chef "le Comptoir du Relais Saint Germain" - Paris) - **Claude Aubert** (agrobiologiste, pionnier de la bio) - **Jacques Pelissard** (député, maire de Lons-le-Saunier, président de l'Association des Maires de France) - **Jean-Jacques Hazan** (président de la FCPE) - **Edouard Chaulet** (maire de Barjac).



► Consultez le site de l'opération oui au bio dans ma cantine [en cliquant ici](#).

Quelle agriculture pour "oui au bio dans ma cantine" ?

Au travers de la campagne "Oui au Bio dans ma Cantine", le WWF-France entend promouvoir principalement deux types

d'agriculture : l'agriculture durable et l'agriculture biologique. Le WWF rappelle aussi son opposition à la persistance d'une agriculture intensive qui a plus à voir avec l'industrie polluante qu'avec le noble métier de paysan et dont les méfaits actuels ne sont plus à prouver. Pour autant, il n'est pas question de stigmatiser le monde paysan. En effet, les agriculteurs, qui ont su relever le défi de nourrir l'humanité après guerre, sont actuellement les premières victimes des dérives du système agricole intensif dominant. Face à ce modèle, des dizaines de milliers de paysans ont choisi de vivre et produire autrement, en respectant à la fois les ressources naturelles, leur santé et celle de leurs concitoyens. Ils ont su développer une autre agriculture véritablement soutenable avec des résultats économiques et écologiques parfois surprenants. Le WWF France se range à leurs côtés pour promouvoir cette agriculture bénéfique pour la santé humaine, l'environnement et le revenu des agriculteurs.

► **L'agriculture durable, c'est quoi ?** Portée par le Réseau Agriculture Durable (RAD) et les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM), l'agriculture durable est une approche de la production agricole qui met au centre de sa réflexion le produire mieux c'est-à-dire autonome et économe afin de répondre aux préoccupations

écologiques et agronomiques (dégradation des capacités productives des sols, adaptation au changement climatique, épuisement des énergies fossiles, impact des pesticides sur la biodiversité et la santé humaine) mais aussi aux préoccupations sociales et économiques du 21^{ème} siècle (viabilité des exploitations, maintien des bassins d'emploi en ruralité, etc.).

► **L'agriculture biologique, c'est quoi ?** L'agriculture biologique est un mode de production agricole excluant l'utilisation des intrants chimiques de synthèse et des organismes génétiquement modifiés au profit de techniques, respectant la biodiversité du vivant et les cycles naturels, comme la rotation des cultures, le recyclage des matières organiques, la lutte biologique contre les maladies, etc.

Pour le WWF, la nécessaire mutation du modèle agricole dominant doit impérativement passer 4 points.

- le rétablissement de l'agronomie afin de réhabiliter le sol comme support vivant et nourricier.
- la restauration d'éléments naturels comme des haies, des mares, contribuant ainsi à rétablir des continuités biologiques propices à la biodiversité, colonne vertébrale de la vie sur terre.
- la diminution, si ce n'est la disparition, des traitements d'origine chimique dont on sait l'impact négatif sur la santé humaine et la qualité des eaux.
- la création d'une agriculture à taille humaine, diversifiée, rémunératrice et créatrice d'emplois constituée de producteurs fiers des nombreux services environnementaux qu'ils rendent à la société tout entière.

Questions/réponses sur le bio et son intégration dans les cantines

► **Qu'est ce qu'un repas bio ?** Produit dans des conditions respectueuses de la nature et de ses cycles, sans pesticides, sans engrais chimiques ou hormones de croissance et sans OGM, ce n'est pas l'aliment en tant que tel qui est "bio", mais son mode de production et de transformation. En se rapprochant au maximum des équilibres naturels des animaux et des plantes, l'agriculture biologique préserve durablement notre environnement et nous offre des aliments sains et équilibrés. Au-delà de son cahier des charges, cette agriculture vise plusieurs objectifs :

- Social : 20 à 30 % de main d'oeuvre à l'hectare en plus en moyenne en France, solidarité entre les acteurs de la filière, avec les pays du sud, lien social avec les consommateurs...
- Ecologique : respect des cycles naturels, peu ou pas de pollution de l'eau, préservation et gestion durable des milieux naturels, de la biodiversité, lutte contre l'érosion des sols, respect du bien-être animal, pas d'OGM, peu d'antibiotiques.
- Économique : création de produits à haute valeur ajoutée, prix équitables et concertés, occupation des territoires et développement économique des zones rurales, diversification des productions au détriment de la monoculture, écotourisme...

► **Reconnaitre les produits issus de L'Agriculture biologique.** La présence du logo AB atteste d'un mode de production naturel, respectant l'environnement. C'est pour le consommateur un moyen rapide et efficace d'identifier un produit bio. Marque collective officielle, propriété du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et gérée par l'Agence Bio, le logo AB garantit le respect du règlement européen sur l'agriculture biologique et des cahiers des charges français pour les productions non couvertes par ce dernier (lapins, escargots...). Le logo européen, mis en place depuis 1999, deviendra obligatoire sur tous les produits issus d'un des 27 pays de l'Union le 1^{er} juillet 2010.

► **Pourquoi se passer de produits chimiques en agriculture ?** Les pesticides et les engrais de synthèse, qui ont respectivement pour mission de protéger les cultures des agressions naturelles (insectes, champignons, bactéries, "mauvaises" herbes...) et d'accélérer la

croissance des plantes, se sont largement développés pour des raisons évidentes de productivité. Sauf que... du fait de leur utilisation massive, ces produits sont présents de manière persistante dans l'environnement comme dans notre alimentation. La France est ainsi impliquée depuis de nombreuses années dans de multiples contentieux avec la Commission européenne pour le non respect de la réglementation en matière de pollution des eaux (pesticides, nitrates, phosphore...). Si les conséquences de ces produits sont difficiles à prévoir, on constate que les agriculteurs comptent parmi les populations les plus touchées par certaines maladies (affections neurodégénératives, certains cancers, troubles de la fertilité...). Pour être sûr de se prémunir contre ces risques, le mieux est encore de ne pas s'y exposer !

► **Comment se passe-t-on de produits chimiques en agriculture**

biologique ? Se passer de produits de synthèse nécessite... de "remettre de la nature" à la place de la chimie ! Pour cela, les agriculteurs bio privilégient des pratiques agronomiques qui évitent la prolifération des "mauvaises" herbes (diversité des cultures dans l'exploitation et dans le temps) et laissent la biodiversité "alliée", friande des insectes ravageurs nocifs pour les cultures, effectuer spontanément le travail des pesticides. La fertilisation des cultures se fait, quant à elle, à partir de matière organique d'origine animale et végétale, transformée en compost. Les traitements, lorsqu'ils sont indispensables, sont toujours extraits de végétaux (orties, huiles essentielles...).

► **L'agriculture biologique peut-elle nourrir l'humanité ?** Pas de réponse définitive à ce sujet, cependant l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) a publié en mai 2007 un rapport sur « Agriculture Biologique et Sécurité Alimentaire » dans lequel elle affirme qu'en passant à 50% d'agriculture biologique sur l'ensemble du globe, la sécurité alimentaire des pays développés ne serait pas remise en cause, que les prix n'évolueraient que peu et plus important encore, cela entraînerait un accroissement de la disponibilité alimentaire pour les pays en voie de développement. En bref, si l'agriculture biologique est soutenue par une volonté politique forte, elle contribuera à la sécurité alimentaire en :

- atténuant les impacts des changements climatiques
- améliorant la gestion et la qualité de l'eau
- protégeant l'agrobiodiversité au détriment de la monoculture
- stimulant le développement rural

► **Le bio plus cher ?** Certes, la mise en place d'une restauration collective bio génère souvent des surcoûts par rapport à un repas conventionnel, amenant la collectivité et/ou les parents à assumer une bonne part du surplus. Toutefois, à court terme, cette dépense supplémentaire est maîtrisable et à long terme, elle est même rentable ! Les raisons du surcoût sont multiples : l'aliment biologique est un aliment de qualité, qui nécessite plus de main-d'oeuvre, pour un rendement à l'hectare généralement inférieur à celui de l'agriculture industrielle. De plus, les petits volumes de vente ainsi que le manque de structuration de la filière bio (les infrastructures amont et aval de la production, telles que les abattoirs, fournisseurs, collecteurs de lait, points de vente, etc., restent peu nombreuses et éparpillées) empêchent les économies d'échelle. Le prix inclut également les frais de contrôle et de certification du produit. Enfin, les agriculteurs bio perçoivent en moyenne moins de subventions que les autres agriculteurs. Mais en comparaison, l'aliment non biologique a des coûts cachés souvent méconnus : dépenses de dépollution des eaux et de santé publique, impôts qui financent les aides agricoles, pertes d'emplois agricoles... Il appartient donc à chaque collectivité de définir ses axes prioritaires en matière de restauration scolaire afin d'introduire le bio de façon significative sans pour cela augmenter trop fortement le prix du repas. Des astuces existent :

- diminuer les quantités de viande (la viande bio contenant moins d'eau, il y a moins d'évaporation à la cuisson, donc une valeur nutritive équivalente),
- proposer des repas végétariens riches en protéines végétales (lentilles, pois...),
- privilégier les aliments de saison et locaux, toujours moins cher que le hors saison,
- s'adresser à des fournisseurs spécialisés en bio pour éviter trop d'intermédiaires...

Au final, un produit bio local, c'est : - de dépenses de santé ; - de dépenses de dépollution ; + d'économies pour les collectivités ; + d' économies pour les particuliers ; + d'emplois créés = Le bio, c'est bon pour ma santé, mon budget, l'emploi et la planète

► **Illustrations** : Le coût moyen des matières premières d'un repas « conventionnel » à la cantine est compris entre 1,50 et 1,80Euros (hors charges de personnel, charges fixes et variables. Les denrées alimentaires ne représentent au final qu'environ 30 à 45% du coût d'un repas.

- à Lons le Saunier (Jura, 39), où l'on sert 600 000 repas annuels, on est à plus de 40% en bio et le coût matières premières est de 1,90Euros.
- à Trets (Bouches-du-Rhône, 13), le passage à plus de 30% en bio locale, n'a pas entraîné le moindre surcoût.
- à la halte garderie « Les Diablotins » à Saint-Nizier-du-Moucherotte (Isère, 38), le passage d'un sous-traitant à l'embauche d'une cuisinière permet de réaliser 12 000Euros d'économie, ce qui a permis la mise en place de repas 100% bio.
- à Saint-Etienne (Loire, 42), au renouvellement du contrat de délégation de service public, un cahier des charges très strict a permis l'introduction du bio et de baisser les tarifs de 10%. En 2009, 50% des composants alimentaires étaient d'origine biologique, objectif 100% en 2014.
- à Vernouillet (Eure et Loire, 28), parce que le responsable des cantines a installé un atelier de boucherie et qu'il achète lui-même ses carcasses, le prix des denrées alimentaires est de moins de 1,80Euros par repas (proportion de bio non connue).

Des exemples comme ceux-là, il en existe des dizaines en France, prouvant que l'on peut proposer des menus équilibrés et biologiques pour une grande part à des prix tout à fait « compétitifs » !

Exemples de menus bios et leurs prix matières premières

► Menu 100% bio « classique » (viande : 100g) > 2,52Euros : Chiffonade de laitue - Sauté de veau (100g) aux carottes - Emmental (30g) - Tarte aux poires - Pain semi-complet

► Menu 100% bio « semi-alternatif » (viande réduite : 50g) > 2,11Euros : Chiffonade de laitue - Sauté de veau (50g) aux carottes, haricots blancs (30g) - Emmental (30g) - Tarte aux poires - Pain semi-complet

► Menu 100% bio « alternatif » (sans viande) > 1,86Euros : Haricots blancs (30g) et carottes en salade - Gratin de pâtes (60g) à l'emmental (35g) - Compote de poires meringuée - Pain semi-complet

► Faut-il passer à une restauration 100% bio directement ou une con version progressive est -elle plus

judicieuse ? Il est recommandé de ne pas passer tout de suite à un repas 100% bio, mais d'introduire peu à peu des aliments bio dans les menus, en commençant par exemple par le pain, les fruits, ou bien de planifier régulièrement des repas bio en concertation avec la filière biologique locale. Cela permet de maîtriser les coûts, de changer doucement les habitudes des enfants et du personnel de restauration, tout en laissant le temps à la filière biologique locale de s'organiser : en effet, la restauration collective représente de gros volumes que la filière bio a généralement du mal à

approvisionner, faute d'offre et d'organisation. En revanche, faire un repas bio de temps en temps n'est pas forcément une bonne idée car la filière locale s'adapte mal à des commandes ponctuelles soudaines. La régularité et la pérennité des demandes assurent sa stabilité et son développement. Si vous préférez l'idée d'un repas bio complet mais ponctuel, prévoyez un repas tous les mois, puis toutes les semaines, par exemple. Quelle que soit l'option retenue, il est important de ne pas oublier que la mise en place de repas issus de l'agriculture bio dans les cantines répond à un projet global de la collectivité sur son territoire : approvisionnement progressif et régulier, sensibilisation des convives,

formation des gestionnaires et des personnels, accompagnement des agriculteurs pour les inciter à passer au bio et bénéficier ainsi d'une offre accrue sur le territoire, etc.

▶ **Si la production est insuffisante, comment satisfaire la demande de ma collectivité en produits bio de proximité ?** Les filières bio ne sont pas toujours suffisamment développées localement, tant dans le nombre de producteurs, que dans l'organisation des filières. Pour satisfaire leurs propres besoins en produits biologiques de proximité, les collectivités locales ont donc tout leur rôle à jouer pour développer l'offre sur leur territoire, que ce soit en milieu rural ou dans les zones périurbaines. Sécuriser les débouchés en offrant un marché aux volumes réguliers par la restauration collective est déjà un facteur de motivation pour inciter les agriculteurs comme les entreprises à évoluer dans leurs pratiques. Installer de nouveaux agriculteurs, oui... D'autres leviers peuvent être actionnés pour permettre l'installation de nouveaux agriculteurs biologiques. L'un des outils majeurs des collectivités locales réside dans la constitution de réserves foncières destinées à des projets d'agriculture biologique. Pour cela, les collectivités territoriales ne

doivent pas hésiter à utiliser leur pouvoir de décision en matière d'occupation des sols et leur droit de préemption sur les terres agricoles.

Mais aussi aider les agriculteurs présents sur le territoire à passer au bio ! Pour inciter à la conversion des surfaces en agriculture biologique, des mécanismes de contractualisation et d'incitation financière peuvent être mis en place sur les terrains acquis par la collectivité, ou auprès de l'ensemble des agriculteurs présents sur le territoire. Ces démarches ont montré toute leur efficacité dans les collectivités qui ont favorisé l'agriculture biologique à des fins de protection des zones de captage d'eau potable : en stoppant les pollutions agricoles en amont, ces collectivités ont pu faire des économies notables en matière de

traitement de l'eau de consommation, tout en développant une activité économique locale. À ce sujet, les 6 agences de l'eau françaises mettent en oeuvre de plus en plus de partenariats avec les collectivités locales et les groupements d'agriculteurs biologiques ; n'hésitez pas à vous renseigner auprès de la vôtre pour connaître les projets en cours et les financements possibles. Pour accompagner les agriculteurs vers des modes d'exploitation durables, les organisations de développement agricole proposent des formations techniques, des systèmes de parrainage par un producteur bio, la mise en place de "couveuses" basées sur le principe des pépinières d'entreprises ou des procédés d'achat collectif de terres... À terme, toutes ces initiatives peuvent permettre de "disposer" d'un plus grand vivier d'agriculteurs bio.

N'hésitez pas à vous rapprocher de ces structures afin d'en savoir plus sur les projets menés sur votre territoire ou à proximité !

▶ **Vaut-il mieux privilégier le bio ou les produits de proximité ?** L'un ne prévaut pas sur l'autre, il faut privilégier les deux, ensemble !

Saisonnalité et localité ne permettent pas de résoudre le problème de la contamination aux pesticides et de l'agriculture intensive en général, qui génère pollutions, érosion de la biodiversité, modes de production énergivores... De même, le bio, s'il est importé, ne résout pas les problèmes de gaz à effet de serre (GES) générés par le transport. En comptant la fabrication des engrais chimiques, très consommatrice en pétrole, la production agricole et le transport des denrées alimentaires, l'agriculture est ainsi responsable de près de 30% des émissions de GES de la France. L'idéal est donc de consommer des produits de saison et locaux issus de l'agriculture biologique afin d'agir significativement sur l'effet de serre. Pour cela, il y a une urgente nécessité à développer la production biologique de proximité en augmentant la surface agricole

biologique en France, qui demeure insuffisante pour satisfaire des besoins croissants. Et pour les produits exotiques qui ne peuvent pas s'acclimater chez nous et que nous ne pouvons produire de façon naturelle sur notre sol, nous devons nous assurer que ces importations

bénéficient de conditions de production environnementalement et socialement responsables (par exemple, les produits certifiés commerce équitable).

▶ **Comment intégrer le critère bio local dans le cahier des charges des appels d'offres publics ?** Il est désormais possible pour une commune de justifier l'achat de produits biologiques sans remettre en question les principes de liberté d'accès à la commande publique, d'égalité de traitement des candidats et de transparence des procédures garantis par le Code des marchés publics. Il suffit pour cela de recourir aux nouvelles dispositions de ce dernier, réformé en 2004 et en 2006, qui permettent aux acheteurs publics d'intégrer des critères environnementaux et de développement durable, et donc d'exiger dans leurs appels d'offres

des produits issus de l'agriculture biologique (selon les articles 14, 45 et 53). Dans la pratique, certaines dispositions facilitent également cet approvisionnement : allouer le marché par famille de produits (pour trouver des fournisseurs bio plus facilement), ou encore demander des produits adaptés à la filière bio (variétés anciennes de fruits et légumes...). Tous ces critères permettent de favoriser officiellement un certain type de produits pour leurs qualités environnementales, mais pas selon leur provenance. Toutefois, l'approvisionnement en produits locaux possède des caractéristiques qui peuvent être valorisées dans les cahiers des charges des marchés publics : sécurité et traçabilité des approvisionnements, exécution des prestations facilitée, réactivité, adaptabilité aux besoins du client...

Si aujourd'hui encore, le code des marchés publics interdit de préciser explicitement l'origine géographique des produits, les commanditaires peuvent privilégier entreprises et producteurs locaux au nom d'exigences spécifiques telles que la nécessité de raccourcir les délais de livraison pour garantir la fraîcheur des produits ou encore, l'impératif de respecter la saisonnalité des fruits et des légumes... Si la cantine est gérée par une Société de Restauration Collective, cela ne fait aucune différence. Il suffit d'intégrer ces mêmes critères dans les cahiers des charges qui la lient à la municipalité.