

Compte-Rendu



Plus de **bio**
pour nos *enfants* !

Barjac (Gard) - 5 Mai 2009

Un plus bio (siège social)
Domaine de Puechlong
30610 Saint-Nazaire-des-Gardies
tél.04.66.77.35.51
fax.04.66.77.10.83

Un plus bio
4 rue Placentin
34000 MONTPELLIER
tél.04.67.22.02.10
fax.04.67.02.75.63

unplusbio@unplusbio.org
www.unplusbio.org



Préambule

Afin de répondre à la demande croissante de nombreuses équipes municipales et associations (parents d'élèves, associations citoyennes, etc.), l'association **Un plus bio** a organisé une rencontre intitulée «Plus de bio pour nos enfants», le 5 mai 2009 à Barjac (Gard).

Organisée en partenariat avec la Ville de Barjac¹ et avec le soutien du Conseil général du Gard², cette rencontre avait pour objectif de réunir les acteurs communaux et associatifs militant et agissant pour l'introduction régulière d'une alimentation biologique en restauration collective municipale (crèches, écoles maternelles et primaires, personnes âgées, etc.).

A partir de la présentation de **trois démarches municipales et des actions du Conseil général du Gard** en matière de restauration collective bio, il s'agissait de **permettre aux personnes invitées de se rencontrer, de dialoguer avec des élus et agents territoriaux expérimentés en la matière et de trouver des réponses adaptées.**



L'évènement s'inscrivait dans la continuité du film de Jean-Paul Jaud

«Nos enfants nous accuseront» sorti nationalement sur les écrans le 5 novembre 2008 – et qui a dépassé les 200 000 entrées - et dans un contexte national porteur : objectif de 20 % de produits bio à atteindre en restauration collective d'ici 2012 suite au **Grenelle de l'environnement, directive ministérielle du 2 mai 2008** sur l'exemplarité de l'Etat en matière de restauration publique bio...

La rencontre était animée par Stéphane Veyrat, directeur d'Un plus bio et conseiller technique dans la réalisation du film «Nos enfants nous accuseront» avec l'appui de l'équipe municipale de Barjac représentée par son maire et conseiller général du Gard, Edouard Chaulet.

Une participation record...

220 personnes et 75 structures issues des régions Languedoc-Roussillon, Provence Alpes Côte d'Azur et Rhône-Alpes ont participé à cette rencontre :

Typologie des participants :

- › **80 élus municipaux et/ou membres d'organismes (inter)communaux**
- › **35 agents territoriaux et/ou personnels éducatifs et de restauration** (agents municipaux, animateurs territoriaux, directrices de crèches, etc.),
- › **70 membres d'associations citoyennes ou de parents d'élèves,**
- › 25 représentants d'organismes agricoles et ruraux,
- › 10 personnes ayant participé à titre individuel ou de leur activité professionnelle.

Typologie des structures représentées :

- › **45 communes, EPCI³ ou structures liées à l'action municipale,**
- › **10 associations de parents d'élèves,**
- › **10 associations citoyennes locales,**
- › 5 associations agricoles et rurales,
- › 5 divers : professionnels de l'éducation, de l'agriculture, de la santé, etc

¹La Ville de Barjac sert à ce jour 70 % de produits biologiques dans sa restauration collective (en gestion directe). Cette démarche a été démarrée en 2006 et la commune a été le théâtre du tournage du film «Nos enfants nous accuseront» entre 2006 et 2008.

²Le Conseil général du Gard soutient le développement de l'agriculture biologique en restauration collective dans le cadre de l'action «Gard Durable» et au travers du programme «Education Jeune Consommateur» (collèges).

³Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (communautés de communes)

Ouverture de la rencontre

La rencontre a été ouverte à 14h00 par M. Edouard Chaulet, maire de Barjac et conseiller général, puis Mme Christine Calvet, présidente de l'association Un plus bio.

Accueil par M. Edouard Chaulet, maire de Barjac et conseiller général

Edouard Chaulet a souhaité la bienvenue aux participants, et a remercié l'association **Un plus bio** pour l'organisation de ce temps de témoignages et d'échanges.

Ses remerciements ont également été adressés au Département du Gard représenté par **M. Philippe Castanet, responsable des services de l'agriculture au Conseil général**, et aux équipes municipales et de restauration de la Ville de Barjac.



Des repas bio en restauration collective : un engagement

Dans son allocution de bienvenue, Edouard Chaulet a insisté sur la notion de responsabilité alimentaire.

«Il faut faire reculer la misère en restauration collective... Le modèle agricole qui prétend aujourd'hui nourrir le monde est entrain d'échouer. Il y a 25 ans, il y avait 85 agriculteurs sur le territoire de Barjac ; il n'y en a plus que 30 aujourd'hui...»

Insistant sur la diversité des approches permettant à la restauration collective de proposer des produits biologiques et de qualité, il a réaffirmé que la démarche conduite depuis 2006 par la Ville de Barjac ne devait pas être considérée comme un **modèle**.

«Si vous êtes venus chercher un modèle en venant à Barjac, vous vous êtes trompés... Si vous êtes venus chercher des valeurs, alors vous avez bien fait de venir à notre rencontre...»

Des graines semées par le film « Nos enfants nous accuseront »

Le film de Jean-Paul Jaud, sorti en salle en novembre 2008, a eu un effet «boule neige». Son élan mobilisateur a motivé de nombreux élus et de représentants venus du Gard, de l'Hérault, du Vaucluse, des Bouches du Rhône, de l'Aude, du Var, de l'Aveyron, de l'Ardèche...

«Le but du film "Nos enfants nous accuseront", qui m'a fait rencontrer beaucoup d'entre vous, n'est pas le vedettariat, c'est de faire bouger les lignes, de faire reculer la mauvaise nourriture, une agriculture qui a fait son temps...»

«Les choses ont bougé à Barjac : nous avons fait le choix de servir à nos enfants une alimentation saine et de qualité, c'est déjà une victoire !»

Allocution de Mme Christine Calvet, présidente d'Un plus bio¹

Christine Calvet, présidente d'Un plus bio, a relié la genèse de la présente rencontre à la dynamique instaurée par le film «Nos enfants nous accuseront», **a rappelé l'ancrage de la démarche «manger Bio ®» à Vauvert (Gard) et son essaimage hors des frontières du Gard, et a rappelé les missions de l'association Un plus bio.**



Une rencontre générée par le film «Nos enfants nous accuseront»

«Le succès du film "Nos enfants nous accuseront", projeté dans des salles combles, a prouvé que le sujet de la restauration collective bio rassemble et attire.

Les débats qui suivent les projections ont mis en évidence les attentes des parents d'élèves mais également celles des municipalités qui souhaitent passer à l'action.

L'association Un plus bio et la mairie de Barjac sont, depuis, très sollicitées par ces parents d'élèves et ces communes qui expriment leur besoin d'appui méthodologique pour mettre en place une démarche locale.

De là est née l'idée de cette rencontre dont l'objectif est de permettre d'échanger autour d'expériences existantes et débattre autour de cet important enjeu de société.»

La diversité des expériences municipales

«La démarche "manger Bio ® en restauration collective" a été initiée en 1993 par la ville de Vauvert en partenariat avec les CIVAM du Gard et a inspiré de nombreuses expériences de ce même type partout en France.

Barjac, s'est lancée dans l'aventure en 2006 et Salon de Provence a démarré son projet en septembre 2008.

Un plus bio espère que d'autres communes souhaiteront s'impliquer ou aller plus loin, à l'issue de cette journée.»

Rappel des missions d'Un plus bio

- › **Accompagner les personnes** et les structures adhérentes souhaitant introduire des «repas bio» en restauration collective,
- › **Constituer un lien entre les différents acteurs** liés au monde de la restauration collective : élus et chargés de mission, parents, gestionnaires, cuisiniers, professionnels de l'éducation, de la santé, du développement rural et de l'agriculture biologique avec lesquels elle tisse des partenariats,
- › **Soutenir des actions** dont la finalité est de contribuer à des changements de comportements plus citoyens et plus responsables, dans le respect de l'environnement, et avec le souci de répondre aux préoccupations en matière de santé et de qualité alimentaire.

¹Mme Christine Calvet est présidente de l'association Un plus bio depuis juin 2008, gestionnaire de métier et actuellement responsable du service qualité à la Mairie de Pézenas (Hérault). Elle a succédé à M. Thierry Ricard, cuisinier de métier et ancien gestionnaire de la cuisine centrale de Gardanne (Bouches du Rhône), puis à Mme Mireille Escoffier, diététicienne de métier et partenaire des CIVAM du Gard dès la mise en œuvre de la démarche «manger Bio ®» en, 1993.

PRÉSENTATION DE 4 ACTIONS PHARES

Afin de permettre aux participants de bien cerner la diversité des expériences de restauration collective bio – soulignées par Edouard Chaulet et Christine Calvet lors de leurs allocutions d'accueil -, de valoriser le travail des acteurs qui s'y impliquent, et de permettre un échange avec la salle, ont été présentées les démarches de :

La Ville de Vauvert (Gard), qui a initié le concept « manger Bio ® » en 1993 (repas bio et actions éducatives permettant une rencontre entre les convives et les agriculteurs bio locaux), porté aujourd'hui par la Communauté de communes Petite Camargue,

La Ville de Barjac (Gard) qui a initié son projet en 2006 et a accueilli le tournage du film de Jean-Paul Jaud «Nos enfants nous accuseront»,

Le Conseil général du Gard qui met en œuvre un plan de soutien à l'agriculture biologique au niveau départemental, tout particulièrement en restauration collective, dans le cadre de son Plan d'Actions «Gard Durable».

La Ville de Salon de Provence (Bouches du Rhône), qui a posé les bases de son projet en 2007 et démarré ses premiers repas bio en 2008, projet ancré dans l'Agenda 21 local et dans les préoccupations de la municipalité en matière de santé publique.

Vauvert et la Communauté de Communes Petite Camargue (Gard)

Naissance, évolutions et adaptations d'une démarche «manger Bio ®» historique...

Introduction par M. Stéphane Veyrat, directeur d'Un plus bio

Stéphane Veyrat a souligné le caractère fondateur de la démarche de restauration bio engagée par Vauvert dans les années 90, donnant la parole à Nicolas Dardevet, dont les fonctions ont évolué au sein du service de restauration depuis 15 ans.

«Dans toute histoire, il y a un début. Si Barjac constitue une étape de cette histoire, l'expérience de Vauvert est une étape fondatrice.»



Intervention de M. Nicolas Dardevet, gestionnaire du service de restauration scolaire

Repères

- > 23 400 habitants pour la Communauté de communes Petite Camargue (5 communes)
- > 15 160 de revenu/foyer fiscal (50 % des foyers fiscaux imposables : moyenne des 5 communes)
- > 950 repas/jour à servir à partir de septembre 2009 (2 cuisines centrales autogérées - liaison chaude vers les sites satellites).

• Historique...

Les premiers repas bio ont été initiés par le Centre de Loisirs Pierre François de Vauvert en 1993, avec le soutien de la mairie et du CIVAM du Gard.

Au départ, il s'agissait de repas bio ponctuels. L'opération a ensuite évolué vers 6 mois 100% bio en 1997. L'objectif global était de tester les possibilités d'approvisionnement de la filière bio locale. Cela a permis de tester les limites du dispositif et certaines difficultés ont été rencontrées.

Afin d'introduire le bio de manière plus progressive mais aussi plus régulière, le choix a été fait en 1998 d'introduire **certaines familles de produits**, telles que les fruits et légumes, les céréales... issues le plus possible de la production locale.

Lorsque la Communauté de communes Petite Camargue est créée en 2006, **la démarche «manger Bio ®» est non seulement maintenue mais aussi étendue aux 5 communes** qui la composent. La remise à plat des tarifs et des prestations restauration a été l'occasion de proposer une véritable *«harmonisation vers le haut»*, comme le précise Nicolas Dardevet.

Entre 2006 et 2008, le service de restauration communautaire connaît **une augmentation de l'effectif de 40 %**, avec des difficultés d'accueil dans certaines communes. **3 nouveaux restaurants scolaires sont créés en 2007.**

Aujourd'hui (2009), 1 repas 100 % bio/semaine est servi aux 900 jeunes convives, et 60 % de produits biologiques sont proposés tout au long de l'année.

«Le bio pour nous est un moyen de transmettre des valeurs aux enfants, en insistant notamment sur la place de l'agriculteur et de l'homme dans la société...»

«L'harmonisation des tarifs par le haut a entraîné une augmentation des tarifs dans certaines communes ; cela n'a pas, bien au contraire, empêché la fréquentation d'augmenter.. La population a pris conscience des efforts qui sont faits en matière de qualité.»

• Approvisionnement...

En matière d'approvisionnement, les fournisseurs locaux ont toujours été privilégiés, autant que possible.

La cuisine centrale a engagé **un partenariat avec un CAT** (Centre d'Aide par le Travail) local qui met en place des plans de culture maraîchères en partenariat avec le lycée agricole de Nîmes-Rodilhan.

La mise en place d'achats par **appels d'offre** en 2008 (marchés publics) a constitué une **opportunité** pour mieux définir les besoins et rechercher les produits adaptés.

«De plus en plus de monde nous appelle pour avoir des informations.»



• Surcoût...

Entre 2000 et 2009, l'impact financier a été **un surcoût d'1 centime d'€ par repas**¹, ceci étant en partie du au fait que la production de repas a augmenté, ce qui a permis de réaliser des économies d'échelle.

«On peut aussi faire du bio sans que cela coûte beaucoup plus cher...».

• Côté cuisine...

Nicolas Dardevet a souligné l'impact positif de l'arrivée du bio en cuisine.

«Le travail des cuisiniers a permis d'apporter une réelle plus value sur les produits.»

• Aller plus loin... ?

Comme le souligne Nicolas Dardevet, l'objectif est *«d'en faire toujours plus»* et au minimum de maintenir le niveau de qualité actuel.

L'opération a bien entendu connu quelques ratées dans son histoire. *«Tout n'a pas été rose»*. Et ce sont des préparations simples, adaptées au goût des enfants, qui sont proposées.

«Il ne faut pas perdre de vue que les enfants ne vont pas à la cantine que parce que leurs parents travaillent ou ne peuvent pas les garder. Ils viennent aussi pour partager, pour voir les copains, il est donc très important de faire du repas un temps éducatif.»

¹Coût d'achat des matières premières

Barjac (Gard) et ses voisins communaux

Réalités et impacts d'un choix politique audacieux

Introduction par M. Stéphane Veyrat, directeur d'Un plus bio

Bien qu'il n'y ait pas de communauté de communes sur Barjac, le projet de restauration avait déjà lui, un «**caractère intercommunal**».

C'est ce qu'a mis en avant Stéphane Veyrat avant de céder la parole à Aline Guyonnaud, conseillère municipale en charge de la restauration collective, et Thierry Baude, chef cuisinier responsable de la cuisine centrale.

Intervention de Mme Aline Guyonnaud, conseillère municipale en charge de la restauration collective, et diététicienne de profession

Repères

- > 1 500 habitants (Barjac)
- > 14 211 € de revenu / foyer fiscal (43 % des foyers fiscaux imposables)
- > 300 repas/jour (cuisine centrale autogérée - liaisons chaude et froide vers les sites satellites)

En 1995, lorsque la cuisine centrale a été créée, le conseil municipal de l'époque -déjà conduit par Edouard Chautet-, avait fait un choix d'avant-garde : **une vraie cuisine collective municipale implantée en milieu rural** : son but principal était alors de «*nourrir correctement*» les enfants et les personnes âgées ou handicapées des communes partenaires (Barjac et Orgnac).

Tous les obstacles étaient franchis : les travaux et le matériel financés, l'agrément des services vétérinaires obtenu pour 300 repas, le personnel de cuisine professionnel recruté et les menus un peu plus équilibrés.

Tous les espoirs de développement de ce **service public** étaient ainsi fournis : à partir de cette année là, les écoliers consomment des repas copieux, chauds, équilibrés et bactériologiquement sains !

Les denrées étaient déjà pour la plupart de bonne qualité et de proximité, la viande par exemple venait d'un abattoir de Haute-Loire, les laitages de l'Ardèche.

Quelques années plus tard, en 2001, le conseil municipal change et prend conscience de plusieurs points :

- > **L'importance de la composition et de la provenance** des produits de base utilisés,¹
- > **Notre responsabilité par rapport au sens du repas des écoliers** : il ne s'agit pas seulement de remplir les estomacs ou d'assurer la surveillance des élèves pendant ce temps de coupure dans la journée scolaire. La municipalité entend alors assumer pleinement son rôle de service public comme à la fois éducatif et social.

Le repas est synonyme de santé : le PNNS (Plan National Nutrition Santé) est là pour rappeler les recommandations du ministère, en matière de besoins nutritionnels de chaque tranche d'âge des convives.

Sur le volet éducatif, les enjeux sont d'apprendre aux enfants à goûter des aliments nouveaux ou des préparations inhabituelles, de leur permettre de découvrir tous ensemble ..., de leur indiquer de quoi sont composés les plats du menu, quels en sont les avantages nutritionnels et l'impact pour la santé mais surtout, de présenter le repas comme un temps de partage, de détente et de plaisir.

¹Très vite, la municipalité refuse les OGM et le fait savoir à ses fournisseurs.

C'est d'ailleurs pour ces raisons précises que l'équipe de Barjac réorganise le service en supprimant le self qui existait pour les classes élémentaires. **Le rythme du repas est ainsi mieux respecté, les enfants sont servis individuellement par les cuisiniers** qui les encouragent à goûter les nouveaux plats. Ils peuvent ainsi comprendre tout le parcours de l'aliment et le travail qu'il y a eu jusqu'à l'assiette

En matière d'agriculture biologique, la prise de conscience a été progressive au sein de l'équipe : en 2002 le restaurant scolaire organisait déjà une première animation avec des agriculteurs qui expliquaient au public **les enjeux** de ce mode de production par rapport à la santé et à l'environnement : respect de l'animal dans les élevages, respect de la terre par l'absence de produits chimiques de synthèses, respect des personnes qui produisent et qui ne sont ainsi pas exposés à ces poisons, respect des consommateurs qui n'absorbent plus les résidus de ces molécules chimiques .

L'association Un plus bio a convié plusieurs fois l'équipe municipale à des réunions réservées aux élus et acteurs de la restauration scolaire : cela a permis de sensibiliser le reste de l'équipe et ainsi de lui communiquer nos motivations personnelles.

«A Vauvert, c'est possible, alors pourquoi ne pas tenter d'aller plus loin à Barjac ?»

Les élus et l'équipe de restauration de Barjac allaient se donner les moyens de résoudre les divers problèmes : gérer le surcoût des produits, trouver les fournisseurs, assurer l'éducation de tous les partenaires - enfants, enseignants, parents d'élèves et personnel municipal -.

L'équipe des cuisiniers a été « renouvelée » progressivement et, par chance, les nouvelles recrues ont très vite partagé elles aussi cette perspective : elles ont accepté de se former à cette nouvelle manière de cuisiner en collectivité.



Des repas bio ont été organisés 2 fois par an, avec un soutien éducatif.

Les parents d'élèves et les enseignants ont particulièrement invités à participer le jour du repas bio.

La rencontre avec Jean-Paul Jaud¹ et sa volonté de voir évoluer le projet pendant l'année scolaire 2006/2007 a donné à l'équipe municipale une impulsion et tout se précipite ensuite...

Dès le printemps 2006, l'équipe recherche ses premiers fournisseurs locaux, à proximité et dans tout le département du Gard.

Les menus sont adaptés en fonction des produits disponibles selon les saisons. L'équipe essaie de mieux cerner les quantités nécessaires -une pré inscription à l'avance est demandée aux parents-, recherche une meilleure organisation de travail et, depuis le nombre de repas servis ne cesse d'augmenter... 2 autres communes limitrophes nous rejoignent le service restauration de Barjac.

¹ Réalisateur du film «Nos enfants nous accuseront».

En 2009 la démarche progresse et permet de servir en moyenne 80 % de denrées bio au quotidien, selon l'approvisionnement disponible.

Depuis le début de l'année, le choix est fait d'offrir aux enfants des écoles 1 fruit bio par semaine à la récréation.

Sur le volet approvisionnement, la cuisine fait face à une réelle pénurie.

«Nous aimerions avoir un jour le choix des partenaires. Nos agriculteurs locaux ont, malgré le créneau qui leur est offert, du mal à se délivrer de leurs contraintes économiques et de leur routine de fonctionnement mettant en péril leur santé et celle des sols.»

«Votre présence ici aujourd'hui, aussi nombreux, nous encourage. Nous espérons qu'à nous tous nous arriverons à convaincre qu'une réorientation agricole est indispensable dans nos départements, nos régions, notre pays, afin de mener à bien tous nos projets et revenir ainsi à des produits sains et de proximité garant d'un respect durable de notre environnement et de la santé des citoyens. Un retour à une agriculture à taille humaine est absolument nécessaire...»

«Notre histoire est le reflet de notre volonté collective de "réveiller les consciences". Grâce à vous tous, nous serons peut être les catalyseurs d'une autre manière de se nourrir, de consommer, de produire, avec plus de respect pour la Vie et pour nos générations futures.»

Intervention de M. Thierry Baude, chef cuisinier responsable de la cuisine centrale

Thierry Baude encadre une équipe de cuisine de 4 personnes et souligne que le démarrage des repas bio n'a pas été aisé.

«Nous n'avions pas la même vision, les mêmes attentes, ce qui a nécessité beaucoup d'échange et de partage, pour trouver une nouvelle organisation».

Revenir aux vraies valeurs du métier de cuisinier, aux produits frais, a constitué pour l'équipe une réelle motivation et a permis de dépasser les difficultés du départ.

La recherche d'une nouvelle organisation en cuisine s'est traduite notamment par une augmentation de l'utilisation de produits frais et de saison, l'arrêt de l'utilisation de produits de 5ème gamme et à la fabrication de desserts [au lieu de faire appel systématiquement à des préparations prêtes à l'emploi, NDLR].

Un point essentiel de la réussite du projet bio a été d'**anticiper les menus longtemps avant et de miser sur des préparations simples.**

«Sur ce point, je rejoins l'approche qui a été développée à Vauvert, il faut faire simple...»

Le changement vécu par l'équipe de cuisine s'est également traduit par une nouvelle relation avec les enfants.

«Au départ, il était difficile d'aller vers les enfants... car nous sommes cuisiniers avant tout... Puis progressivement, en s'installant à table avec eux, nous avons instauré une relation de partage, conviviale, en leur expliquant ce qu'il avaient dans l'assiette.»

Aujourd'hui, l'équipe de cuisine souhaite aller plus loin et se préoccupe de thématiques telles que les déchets notamment. Elle recherche sans cesse de nouvelles idées de menus et de recettes simples *«à côté desquelles on passe sans s'en apercevoir».*



Conseil Général du Gard

Un plan d'action pour développer l'approvisionnement bio en restauration collective

Introduction par M. Stéphane Veyrat, directeur d'Un plus bio

A la lumière des expériences de restauration municipale bio présentées par la Communauté de communes Petite Camargue et la Ville de Barjac, Stéphane Veyrat a souligné que derrière l'effort que font les villes en la matière, **il faut que l'approvisionnement bio local suive.**

«Comment d'autres collectivités territoriales autres que les villes peuvent soutenir le développement de l'agriculture biologique ? L'exemple de la mobilisation du Conseil général du Gard à ce sujet en témoigne...»

Intervention de M. Philippe Castanet, responsable du service agriculture du Conseil général (Direction du Développement Economique et de l'Emploi)

Le service agriculture du Conseil général du Gard a en charge la politique agricole et halieutique du Département.

Ce service est rattaché à la Direction de l'Economie de la collectivité, cette compétence étant facultative et relevant de la seule volonté des élus.

• Un plan d'actions : Gard durable...

En 2007, l'assemblée départementale a souhaité mettre en œuvre le plan d'action «Gard Durable », élaboré à partir de réunions publiques permettant de connaître les attentes et les inquiétudes de la population gardoise.

32 actions ont émergés, relevant des compétences départementales et réparties comme suit :

- › des assises de la jeunesse,
- › la promotion de transports collectifs durables,
- › le développement de la filière bio.

• Pour un développement de la filière bio départementale...

Fin 2007, un audit de la filière bio a été réalisé, son objectif étant de rassembler tous les éléments techniques et économiques connus sur la filière bio en matière de consommation, de production et d'acteurs (agriculteurs, entreprises, organismes professionnels agricoles, etc.)

Cet audit a été rendu fin 2008 et a permis de faire les constats suivants :

- › La demande en produits biologiques est en forte croissance (10 à 30% par an) ;
- › Le département du Gard est très bien doté en magasins spécialisés :
6 500 m² de surface de vente ;
- › On compte 367 exploitations bio, ce qui représente 9 500 ha toutes filières confondues ;
- › Sont prévus pour 2009 : 2 000 ha en conversion, soit 112 exploitations ;
- › L'agriculture biologique représente un chiffre d'affaires annuel de 107 millions d'euros et le département est bien doté en entreprises de transformation et de distribution.



Une commission bio, présidée par M. Gérard Garossino, a été créée pour appuyer l'assemblée départementale dans son soutien au développement de la filière bio.

En matière d'agriculture biologique, l'objectif du plan d'action est de répondre aux **attentes sociétales** en termes de gestion des ressources en eau, de santé et d'alimentation.

Partant du constat qu'une grande partie de l'offre bio locale n'est pas mise en face de la demande locale, il s'agit de **structurer l'amont** (production bio), **l'aval** (transformation, distribution, restauration collective) et de créer un lien entre les acteurs amont / aval pour développer l'économie bio locale.

Sur le volet amont (production), le Conseil général favorise la création d'outils technico-économiques en aidant les organismes professionnels agricoles concernés (CIVAM Bio, Chambre d'Agriculture...) dans l'accompagnement des agriculteurs bio existants ou en souhaitant se convertir.

Sur le volet aval (transformation, distribution), le département aide les entreprises en matière d'investissement matériel et immatériel.



• En restauration collective...

Ce choix de développement s'illustre tout particulièrement pour **la restauration collective**, qui constitue l'une des actions phares du département, et ce depuis 2001 puisque la Direction de l'Education aide déjà les collèges à hauteur d'1 Euro par repas bio réalisé, dans le cadre du programme Education Jeune Consommateur et l'action « manger Bio ® ».

«Pour indication, en 2009, ce seront environ 110 000 repas 100% bio qui seront réalisés dans près de 40 collèges gardois.»

En matière de restauration collective, le département a choisi de développer des actions d'animation **par territoires** -par «zones»- pour mettre en face la production bio et la demande, tous secteurs confondus (crèches, restauration municipale, collèges, lycées, restauration hospitalière et à caractère social, etc.).

La structuration de l'offre (amont) est confiée au CIVAM Bio du Gard, celle de la **demande** (aval) à Un plus bio.

Philippe Castanet résume enfin l'état d'esprit de ce véritable programme de développement :
«Consommer du bio, c'est très bien... Consommer du bio et local, c'est encore mieux !»

Salon de Provence (Bouches-du-Rhône)

La traduction concrète d'un choix politique

Introduction par M. Stéphane Veyrat, directeur d'Un plus bio

L'objectif d'Un plus bio pour cette rencontre était de ne pas se limiter aux frontières du département du Gard, ni, comme l'a précisé M. Edouard Chaulet, d'ériger Barjac en «modèle» de développement de la restauration bio.

Ainsi, indique Stéphane Veyrat, il paraissait utile **de rapporter un travail exemplaire** mené depuis plusieurs années sur la commune de Salon de Provence reposant sur **un partenariat entre une association citoyenne**, l'Equi Table Salonaise, une **équipe municipale** et un **service de restauration** engagés.

«Quelle que soit la configuration locale, il est possible de traduire en actes concrets une volonté qui converge sur le terrain.»

Intervention de Mme Michèle Blanc Pardigon, conseillère municipale déléguée à la santé publique et à la restauration collective

Développement durable et santé : un contexte local favorable...

La mairie de Salon de Provence, conduite par Michel Thonon, a mis en place en 2008 un Agenda 21, dont l'objectif est de mettre en place les principes du développement durable :

- › L'efficacité économique,
- › Le respect de l'environnement,
- › Le progrès social.



Repères

- › 41 000 habitants
- › 15 417 de revenu/foyer fiscal (51 % des foyers fiscaux imposables)
- › 3 000 repas/jour (cuisine centrale autogérée – liaison froide vers les sites satellites)

Depuis longtemps, cette municipalité mène une réflexion sur l'alimentation en lien avec ses préoccupations de santé publique, en particulier pour la jeunesse : *«Qu'est-ce que la santé pour chacun ?»*

Sur ce sujet, Salon de Provence fait partie des Villes Santé de l'OMS¹ et a mis en place un plan local de santé publique.

Ce plan associe les acteurs locaux : associations, agriculteurs, enfants, éducateurs...

Le bio en restauration collective...

Les premiers repas bio ont été introduits dès octobre 2008. Au départ, la cuisine centrale a proposé une semaine bio, et propose désormais un repas bio / mois.

Le projet de restauration bio associe :

- › les agriculteurs locaux,
- › les professionnels de l'éducation et d'accompagnement.

Les élus municipaux et les équipes de cuisine constatent que **l'approvisionnement bio** est d'autant plus difficile que la commune est grande [en comparaison de la Communauté de communes Petite Camargue et de Barjac, NDLR].

«Nos souhaiterions que le Conseil général et la Chambre d'agriculture appuient plus le développement de la production bio locale, qui est aujourd'hui insuffisante.»

«Nous espérons que germeront un jour les graines que nous semons aujourd'hui.»

¹Organisation Mondiale de la Santé

Intervention de Mme Emmanuelle Cosson, directrice du service restauration

• **La cuisine centrale et la politique d'achats...**

L'établissement fabrique **3 000 repas par jour** livrés en liaison froide aux crèches, aux écoles publiques, aux centres de loisirs et aux personnes âgées (portage à domicile).

Les repas sont fabriqués 7 jours sur 7, ce qui complexifie l'approvisionnement local.

Emmanuelle Cosson souligne que les **marchés publics** sont de niveau européen pour Salon [étant donné les volumes d'achats pratiqués à cette échelle, NDLR]

«Le Code des Marchés Publics interdit le localisme géographique, ce qui rend impossible le choix d'un agriculteur ou d'une entreprise selon le critère de proximité.»



Ainsi, en 2008, l'appel d'offre intégrant les produits biologiques a introduit des **critères objectifs de qualité** tels que la fraîcheur des produits, les délais de cueillette, etc.

*«Nous privilégions les **produits frais, bruts.**»*

Cette méthode a permis aux producteurs locaux de se positionner plus facilement sur le marché et entrainé pleinement dans les préconisations de l'Agenda 21 municipal.

Conséquence : **la cuisine centrale a contractualisé avec un maraîcher bio local** qui établit des plans de culture en partie pour répondre aux besoins de la municipalité.

• **La formation du personnel...**

La réussite des repas bio repose aussi sur **un dispositif de formation des personnels éducatifs et de restauration**, organisé par Un plus bio.

Les ateliers bio mis en œuvre avec les personnels de cuisine ont permis à ces derniers de mieux travailler les produits frais et de retrouver des productions maisons.

Les personnels éducatifs ont également été sensibilisés et recueillent le niveau de satisfaction des enfants.

• **La maîtrise des surcoûts...**

L'équipe municipale soutient la cuisine centrale en matière lors de ses choix budgétaires. Ainsi, **un surcoût de 1 € par repas est possible pour les repas bio.**

Le partenariat avec les agriculteurs et les artisans locaux (boulangers, etc.) a été aussi un moyen de faire baisser les coûts par la contractualisation.

Enfin, comme pour Vauvert et Barjac, le service de restauration a amélioré **le prévisionnel des effectifs** par un système d'enregistrement à l'avance.

Intervention de Mme Hélène Taglioni, présidente de l'association Equi Table Salonnaise

• **L'association...**

L'Equi Table Salonnaise a pour but de faire connaître les produits issus du **commerce équitable**.

Elle compte au total 150 membres, dont 25 actifs.

Elle agit en partenariat avec le café boutique «**La Case à Palabres**», qui vend des produits du commerce équitable et qui accueille régulièrement des conférences débats citoyennes.

L'association organise annuellement un marché des produits du commerce équitable.



• **Histoire d'une implication...**

La réflexion sur l'introduction de produits biologiques en restauration municipale a débuté en octobre 2007.

L'association a organisé, et participé à, **plusieurs temps d'échange et de rencontre** qui ont facilité la prise de conscience des enjeux de l'agriculture biologique et permis de poser les bases d'un projet réalisable.

Ces rencontres ont notamment associé le **lycée public L'Empéri** de Salon, dont le chef de cuisine Dominique Valadier, mettait en œuvre une cuisine quotidienne de qualité¹.

Ces rencontres ont permis **l'instauration d'un dialogue** entre les parents, les élus et les équipes de restauration, les agriculteurs locaux, les professionnels de l'alimentation, les convives.

La présence de M. Edouard Chaulet, maire de Barjac, et d'Un plus bio, en particulier lors de conférences et/ou projections débats a catalysé le passage à l'action en faisant converger tous les acteurs impliqués sur des **enjeux partagés**.

«La projection du film "Nos enfants nous accuseront" a fortement mobilisé la population locale.»

Hélène Taglioni précise enfin qu'elle a participé à des **temps de rencontres à l'extérieur** qui ont enrichi l'approche associative salonnaise : une rencontre au Centre Hospitalier de Pertuis (Vaucluse) où était relatée la mise en place de repas bio par la Ville d'Embrun (Hautes Alpes) [repas fabriqués par l'hôpital public, NDLR], puis une participation à un atelier cuisiniers bio orienté sur la préparation des céréales et des légumineuses, au centre Le Loubats de Peyrolles.

Ces deux temps étaient animés ou organisés par Un plus bio.

• **Rôle de l'association**

Pour conclure sa présentation, Hélène Taglioni a rappelé le rôle de l'Equi Table Salonnaise.

«Il s'agissait d'interpeller les candidats sur le thème de la qualité de l'alimentation, en mettant en avant le bio, peu avant la campagne des élections municipales [2008, NDLR] et de mettre en lien les agriculteurs et la cuisine centrale.»

«Nous souhaitons que le projet évolue, continuer la rencontre avec les agriculteurs locaux, voire apporter un soutien éducatif, dans les écoles.»

¹Ce lycée public fait partie du programme régional « Produire et manger bio en PACA » piloté par la Région depuis 2005, dont l'objectif est de développer l'alimentation bio dans les lycées.

REPONSES AUX QUESTIONS DU PUBLIC, DEBAT

L'un des objectifs de la rencontre était de permettre aux participants de **trouver des réponses concrètes** pour initier leur projet, voire étoffer ce dernier.

La grande majorité des personnes présentes se trouvant dans une phase de réflexion plus ou moins avancée, Un plus bio a choisi tout au long des interventions précédemment retranscrites de recueillir et de regrouper par **thèmes** les questions essentielles qui se posent inévitablement à ce stade.

Les réponses ont été données par les intervenants : Nicolas Dardevet pour la Communauté de communes Petite Camargue, l'équipe de Barjac, Philippe Castanet pour le Conseil général du Gard, et l'équipe de Salon de Provence.

Les thèmes :

- 1 - Convaincre, faire un choix politique (élus, parents)
- 2 - Maîtriser les coûts et les surcoûts (liés au bio)
- 3 - Maîtriser la production des repas (cuisines)
- 4 - Former, informer, éduquer (adultes, convives...)
- 5 - S'approvisionner, développer la production bio locale

Le débat ayant suivi la séquence «questions - réponses» a permis aux participants d'exposer leurs opinions, leurs attentes, voire leurs inquiétudes. **Certaines de ces réactions ou témoignages sont mises en perspective avec les thèmes abordés...**

1 - Convaincre, faire un choix politique (élus, parents...)

QUESTIONS

1.1 - Comment convaincre un élu qui dit ne pas pouvoir faire de bio ?

1.2 - Quelle est la place des parents d'élèves ?

REPONSES DES INTERVENANTS ET D'UN PLUS BIO

1.1 - Convaincre un maire, un élu...

• **Nicolas Dardevet**, directeur du service restauration

Communauté de communes Petite Camargue (Vauvert, Gard)

«Deux arguments peuvent être avancés : d'une part, l'argument financier car produire bio ne coûte pas forcément plus cher [l'expérience de la communauté de communes de Vauvert le prouve, NDLR] ; d'autre part, le fait de se poser la question du bio permet de comprendre l'importance pour une structure communale de maîtriser son outil de production pour un maintenir un bon niveau de qualité général. »

1.2 - La place des parents d'élèves...

• **Michèle Blanc Pardigon**, conseillère municipale en charge de la santé publique et de la restauration collective - Salon de Provence (Bouches du Rhône)

«Les parents d'élèves ont un rôle très important car ils rencontrent les élus régulièrement lors des conseils d'écoles ou des réunions municipales... Et ce sont des électeurs. Il faut aussi associer les "acteurs locaux" ; c'est ce que nous avons fait en nous rapprochant de la démarche du Lycée L'Empéri, et de son chef cuisinier Dominique Valadier, qui faisait déjà des repas de qualité et/ou bio.»

• **Hélène Taglioni**, présidente de l'association Equi Table Salonnaise

Salon de Provence (Bouches du Rhône)

«Dans les étapes de construction du projet de restauration bio, nous avons associé les parents d'élèves dès le départ, notamment lors d'une des rencontres au lycée L'Empéri qui produisait déjà des repas bio et de qualité. De manière générale, toute association, citoyenne ou de parents d'élèves, est un porte parole dans ce type de projets.»

2 - Maîtriser les coûts et les surcoûts (liés au bio)

QUESTIONS

2.1 - Quelle maîtrise du surcoût quand on introduit du bio ?

Quel est le prix d'un repas bio ?

Quelle est la répartition des différents coûts ?

Quelle gestion des surcoûts ?

Quelle place pour les menus sans viande ?

Lorsqu'on parle du coût d'un repas bio, parle t-on d'un repas à 4 ou 5 composantes ?

2.2 -Peut-on bénéficier d'aides ?

› Les écoles [du Gard, NDLR] peuvent-elles bénéficier de l'aide de 1 € / repas apportée du Conseil général ?

› Concernant les personnes âgées, l'Etat est-il partenaire de projets ?

REPONSES DES INTERVENANTS ET D'UN PLUS BIO

2.1 - Maîtriser le coût quand on introduit du bio :

Le prix et la tarification des repas : tableau comparatif

En réponse aux questions sur les prix et l'impact du coût du bio

	Communauté de Communes (CC) Petite Camargue ›2 cuisines centrales autogérées liaison chaude ›900 repas / jour	Barjac et communes voisines ›1 cuisine centrale autogérée liaisons chaude et froide ›250 repas / jour	Salon de Provence ›1 cuisine centrale autogérée liaison froide ›3 000 repas/jour
Démarrage projet bio	1993 (Vauvert) puis passage en CC en 2006	2006	2008
Fréquence produits bio en 2009	60 % de bio sur l'année	80 % de bio sur l'année	1 repas 100 % bio / mois
Coût moyen denrées/repas (moyenne / année)	1,91 €	2,80 €	2,00 €
Prix coûtant repas livré sur satellite	8,46 €	6,04 €	9,30 €
Tarif facturé aux parents	Préférentiel (pré-inscription) : 3,60 € Occasionnel : 4,00 €	Ecole publique : 2,50 € Ecoles privées : 2,60 € (car transport)	Maternelles : 2,55 € Elémentaires : 3,10 €
Modulation selon revenus	Non précisé	Non précisé	Oui

Ces éléments chiffrés ont été apportés lors de la présentation des trois expériences municipales : Vauvert, Barjac, Salon de Provence.

- **Michèle Blanc Pardigon,**

conseillère municipale en charge de la santé publique et de la restauration collective
Salon de Provence (Bouches du Rhône)

Evoquant le mode de gestion d'un service de restauration collective :

«Je veux insister sur le fait qu'à Salon, nous avons choisi de mettre en œuvre un service de restauration autogéré. C'est très important ! Si vous déléguez au privé, vous ne maîtrisez plus la production... »

- **Edouard Chaulet,** maire et conseiller général - Barjac (Gard)

Evoquant la pré inscription des enfants au restaurant scolaire comme outil de maîtrise des coûts :
«L'inscription à l'avance des enfants par leurs parents ne permet pas seulement de faire des économies et d'éviter le gaspillage, car cela fait « mal au cœur » de voir jeter de la nourriture, cela fait aussi prendre conscience aux adultes de la nécessité de respecter le service public. Il s'agit donc d'une exigence à avoir envers les familles. Le fait de savoir ce que devient son enfant la semaine suivante, c'est structurant et éducatif »

- **Emmanuelle Cosson,** directrice du service restauration
Salon de Provence (Bouches du Rhône)

Evoquant le choix de menus à 4 ou 5 composantes et les menus alternatifs :

«Généralement, nous fonctionnons avec des menus à 5 composantes, parfois à 4 pour les enfants de maternelle. Ce passage à 4 composantes nécessite de bien dialoguer avec les parents en amenant des explications nutritionnelles et en montrant bien que ce n'est pas pour gagner de l'argent sur le dos des enfants. Pour le moment, nous ne proposons pas de menus alternatifs car le projet bio salonais est trop jeune.»

- **Nicolas Dardevet**, directeur du service restauration
Communauté de communes Petite Camargue (Vauvert, Gard)

Evoquant le choix de menus à 4 ou 5 composantes :

«Pour notre structure, le choix d'un menu à 4 ou 5 composantes dépend de la présence de laitages dans le menu.»

- **Aline Guyonnaud**, conseillère municipale en charge de la restauration collective
Barjac (Gard)

Evoquant le choix de menus à 4 ou 5 composantes :

«Le choix de 4 ou 5 composantes se fait en veillant à ce qu'il n'y ait pas de produits laitiers en double dans le même repas. Par exemple, s'il y a du fromage dans la salade, nous n'en remettons pas au dessert.»

2.2 - Bénéficiaire d'aides aux surcoûts des repas bio :

- **Michèle Blanc Pardigon**, conseillère municipale en charge de la santé publique et de la restauration collective - Salon de Provence (Bouches du Rhône)

Evoquant la questions des aides en milieu municipal et 3ème âge :

«Pour Salon, le surcoût absorbé par la mairie est de 1 € par repas bio. Concernant les personnes âgées, étant moi-même issue de ce secteur, il n'existe aucune aide de l'Etat en matière d'alimentation. La tendance est d'aller vers une concentration des moyens. Ceci aura un impact sur les services de restauration collective, avec un éloignement toujours plus grand entre les unités de production et des convives.»



- **Philippe Castanet**, responsable du service agriculture au Conseil général du Gard

Evoquant la questions des aides aux écoles (du Gard) :

«Pour le Gard, l'aide de 1 € par repas accordée par le Département est réservée à ce jour aux collèges. Concernant la restauration collective dans son ensemble, l'association Un plus bio aura vocation à aider toutes les structures volontaires pour développer le bio. Une autre aide est apportée en parallèle par le Département à la structuration de la filière. Ce sont des aides indirectes.»

- **Stéphane Veyrat**, directeur d'Un plus bio

Evoquant la questions des aides aux surcoûts des repas bio :

« Au regard de l'expérience d'Un plus bio sur différents territoires, les aides au surcoût proposées par les collectivités territoriale¹ le sont dans le cadre d'expérimentation et ont vocation à ne pas durer. Les généraliser serait très coûteux. L'aide aux surcoûts liés à l'emploi de produits bio a comme objectif d'initier des projets. »

¹NDLR : c'est le cas des Régions PACA et Rhône-Alpes (programmes bio dans les lycées) et du Département du Gard (programme Education Jeune Consommateur dans les collèges). Le Département de l'Isère, qui pilote le programme « Manger bio et autrement » dans les collèges n'octroie pas d'aide au surcoût à ces derniers.

3 - Maîtriser la production des repas (cuisines)

QUESTIONS

3.1 - Comment faire quand on n'a pas de cuisine ?

3.2 - Comment faire quand on a fait le choix d'une cuisine autogérée ?

Quels coûts et quelles aides pour construire ou améliorer sa cuisine ?

Quel type de liaison choisir : chaude ou froide ?

Combien de cuisiniers pour 100 repas bio ?

Y a-t-il des normes HACCP spécifiques au bio ?

Y a-t-il un seuil pour faire des repas bio ?

REPONSES DES INTERVENANTS ET D'UN PLUS BIO

› **Quand il n'y a pas de cuisine...**

Edouard Chaulet, maire et conseiller général Barjac (Gard)

Evoquant le choix de l'autogestion :

«Il faut être le patron de sa structure ! A Barjac, nous avons une chance, ou une malchance..., nous sommes loin de tout. Par conséquent, nous n'intéressons pas les sociétés de restauration collective et de fait nous avons été "condamnés" à avoir notre propre structure de production... Ne restez pas trop loin des enfants. La restauration collective est l'un des rares lieux où ils verront encore le "spectacle du travail", où ils pourront voir des cuisiniers les accueillir en toque.

Notre objectif, c'est l'enfant... Pas l'actionnaire !»

› **Quand on a fait le choix d'une cuisine autogérée...**

• **Nicolas Dardevet**, directeur du service restauration

Communauté de communes Petite Camargue (Vauvert, Gard)

Evoquant la question des coûts et des aides :

«Il est bien évident que le coût dépend de la taille... Notre communauté de communes n'a pas eu d'aides. Pour indication, la cuisine centrale de Vauvert (600 repas /jour) a coûté environ 900 000 €.»

• **Edouard Chaulet**, maire et conseiller général Barjac (Gard)

Evoquant la question des coûts et des aides :

«Pour le Gard, les cuisines collectives peuvent élarger au Fond Départemental d'Équipement (FDE), avec une bonification de 20 % s'il s'agit d'investissements spécifiques à la commune. Dans la mesure où le Département gère déjà les collèges et leur personnel, il ne devrait pas aller plus loin que le FDE. À côté de cela, il est possible d'obtenir des aides "thématiques", comme par exemple pour l'achat d'un four. Ça a été le cas pour Barjac car des communes voisines viennent s'approvisionner chez nous.»

• **Aline Guyonnaud**, conseillère municipale en charge de la restauration collective Barjac (Gard)

Evoquant le choix du mode de liaison chaude ou froide :

«Nous avons les deux modes de liaison à Barjac. En réalité, la qualité gustative dépend de la distance de livraison. En liaison chaude, il est préférable de livrer en conteneurs gastronomes vrac (et pas individuels) pour mieux conserver la température. Nous utilisons la liaison froide pour les repas servis le week-end (portage pour les personnes âgées notamment), ce qui permet de différer la livraison par rapport au service et donc aux cuisiniers de se reposer. Nous conseillons la liaison froide pour de longues distances.»

• **Nicolas Dardevet**, directeur du service restauration Communauté de communes Petite Camargue (Vauvert, Gard)

Evoquant la question des effectifs en personnel de cuisine :

«La cuisine centrale de Vauvert fonctionne avec 4 ou 5 cuisiniers.»

• **Aline Guyonnaud**, conseillère municipale en charge de la restauration collective
Edouard Chaulet, maire et conseiller général - Barjac (Gard)

Evoquant la question des effectifs en personnel de cuisine :

«La cuisine centrale Barjac (250 repas /jour) fonctionne avec 5 personnes au total : 3 cuisiniers + 2 aides cuisiniers pour la plonge, le service et la surveillance des repas. Ceci représente un volume horaire de 12 heures de production /jour au total, en moyenne sur l'année.

La question qui se pose est "Que fait-on des cuisiniers pendant l'été ?". Nous proposons des repas au centre de loisirs, dans un objectif social et de santé et le portage aux personnes âgées toute l'année. Pour les personnes âgées, le passage quotidien du service de restauration a un effet bénéfique en terme de sécurité. "Nous avons véritablement sauvé la vie de certaines personnes qui avaient chuté...". Par conséquent, en matière de gestion, l'amplitude entre la période scolaire et les vacances s'en trouve fortement diminuée.»

• **Emmanuelle Cosson**, directrice du service restauration - Salon de Provence (Bouches du Rhône)

Evoquant la question des effectifs en personnel de cuisine :

«5 cuisiniers produisent 3 000 repas chaque jour, 7 jours sur 7. Ils sont assistés par 6 personnes au conditionnement. Il y a peu de variation sur l'année car nous livrons en plus des écoles, le centre de loisirs, les personnes âgées et le personnel municipal. »

4 - Former, informer, éduquer (adultes, convives)

QUESTIONS

4.1 - Existe-t-il des formations pour les équipes de cuisine, les personnels d'accompagnement des repas, les élus ?

4.2 - Comment éduquer ?

Quelle a été la place des enseignants en amont et/ou en aval ?

Le temps du repas est-il plus long du fait du dialogue engagé avec les enfants ?

A quand des cours de cuisine pour les parents ?

REPONSES DES INTERVENANTS ET D'UN PLUS BIO

4.1 - Les formations...

• **Nicolas Dardevet**, directeur du service restauration
Communauté de communes Petite Camargue (Vauvert, Gard)

«En ce qui concerne les cuisiniers, la (re)mise en œuvre d'une restauration de qualité fait appel à l'essence même de leur métier et de leur savoir-faire. Il faut donc déjà commencer par faire appel à des personnes qualifiées, c'est-à-dire sortant de l'école hôtelière. Il faut s'assurer de leur niveau de compétence à l'avance...»

• **Edouard Chaulet**, maire et conseiller général - Barjac (Gard)

«L'un des enjeux est de faire apprécier le repas par les enfants. Les personnels d'accompagnement ont un rôle très important à jouer. La Fédération des Œuvres Laïques (FOL) de l'Ardèche propose des formations en ce sens. A Barjac, nos cuisiniers surveillent les récréations... On se sent redevable envers celui qui nous nourrit... »

- **Thierry Baude**, chef cuisinier responsable de la cuisine centrale - Barjac (Gard)

«La réglementation HACCP est trop souvent l'occasion d'un repli pour les gestionnaires. Pour ma part j'ai participé à un module de formation proposé par le CNFPT et Un plus bio à l'IUT de Montpellier qui m'a beaucoup enrichi, même si je suis théoriquement capable de cuisiner des produits bruts.»

- **Michèle Blanc Pardigon**, conseillère municipale en charge de la santé publique et de la restauration collective - Salon de Provence (Bouches du Rhône)

«La formation du personnel a constitué l'une des étapes clés de notre projet bio. Nous constatons que les cuisiniers prennent du plaisir à travailler et qu'il y a moins de gaspillage grâce à la sensibilisation des personnels d'accompagnement des enfants sur les satellites. »

- **Stéphane Veyrat**, directeur d'Un plus bio

«La formation est importante, notamment pour s'approprier l'approche menu alternatif. A Un plus bio, l'équipe de diététiciennes a conçu des modules de formation et fait intervenir des professionnels qui amènent de nouvelles approches de l'alimentation : je veux notamment souligné la présence parmi nous de Gilles Daveau, chef cuisinier traiteur bio et végétarien, qui est intervenu sur les premiers ateliers à Vauvert en 1994 et qui intervient encore à ce jour à nos côtés.

Le film "Nos enfants nous accuseront" est quant à lui là pour sensibiliser les élus... »

Enfin, Un plus bio ne propose des ateliers qu'à partir d'une bonne connaissance de la réalité des projets de territoire et du niveau d'avancement des acteurs locaux. Avant de former à l'utilisation du bio, il faut par exemple vérifier que les bases de l'équilibre alimentaire sont déjà respectées... »

4.2 - Eduquer

- **Aline Guyonnaud**, conseillère municipale en charge de la restauration collective
Edouard Chaulet, maire et conseiller général - Barjac (Gard)

Evoquant la question de la place des enseignants

«L'une de nos préoccupations de départ était que les enseignants mangent au restaurant scolaire. Mais malgré des prix attractifs que nous leur proposons pour le faire, ils ne souhaitent manger à l'extérieur pour "souffler" et couper la journée, ce qui se comprend aisément. Mais lorsqu'on a parlé de Bio, ils ont commencé à "tendre l'oreille" et s'y sont intéressés... Le Jardin école s'est développé. Ce fût une entrée pour apprendre aux enfants l'apprentissage du temps, de la patience, des saisons, des aléas climatiques... S'est posé par la suite le problème de la coordination entre le travail d'encadrement des enseignants vis-à-vis de ce jardin et l'action du personnel communal, des cuisiniers en particulier, pour l'entretien.

Des ateliers de cuisine à destination des enfants sont aussi organisés par le centre de loisirs.»

- **Nicolas Dardevet**, directeur du service restauration
Communauté de communes Petite Camargue (Vauvert, Gard)

Evoquant le rallongement éventuel du temps repas lors des repas bio :

«Bio ou pas, la durée du temps repas n'a pas varié.»

- **Thierry Baude**, chef cuisinier responsable de la cuisine centrale - Barjac (Gard)

Evoquant le rallongement éventuel du temps repas lors des repas bio :

«Deux personnes supplémentaires sont présentes lors du temps repas. Le temps a été augmenté.»

- **Stéphane Veyrat**, directeur d'Un plus bio

Evoquant la question des cours de cuisine pour les parents :

«Les CIVAM du Gard¹ conduisent différentes actions auprès des publics adultes. Ils ont édité en 2008 un livret grand public "Jardiner sans pesticides", des plaquettes et brochures "Pesticides non merci !" qui peuvent être utilisées par des élus et personnels communaux désireux de bannir ces substances de leurs usages municipaux.

Dans la dynamique du concept "manger Bio ®", et pour répondre aux attentes des adultes (parents notamment), ont été développés des "vergers écoles" et des cours de cuisine, l'idée étant de prolonger la présence de produits bio dans l'assiette des enfants. »

5 - S'approvisionner, développer la production bio locale...

QUESTIONS

5.1 - Comment approvisionner la restauration collective en produits biologiques ?

Existe-t-il des structures de regroupement de producteurs, des plateformes bio ?

Quand le bio n'est pas local, d'où vient-il ?

Quels sont les produits disponibles en hiver ?

Comment faire avec les marchés publics ?

5.2 - Comment éduquer ?

Quelle a été la place des enseignants en amont et/ou en aval ?

Le temps du repas est-il plus long du fait du dialogue engagé avec les enfants ?

A quand des cours de cuisine pour les parents ?

REPONSES DES INTERVENANTS ET D'UN PLUS BIO

5.1 - Approvisionner la restauration collective

- **Nicolas Dardevet**, directeur du service restauration
Communauté de communes Petite Camargue (Vauvert, Gard)

Evoquant la question des fournisseurs :

«Nous nous adressons essentiellement à 2 entreprises qui fournissent l'ensemble de la gamme bio, ainsi qu'au CAT local avec lequel nous avons passé un partenariat et auquel nous avons réservé des marchés sur le maraîchage et certaines volailles.»

- **Emmanuelle Cosson**, directrice du service restauration
Salon de Provence (Bouches du Rhône)

Evoquant la question des fournisseurs :

«Nous n'avons pas de regroupement de producteurs ; nous sommes donc obligés de démarcher individuellement ces derniers sur les marchés, ce qui est très consommateur d'énergie.

Un travail est engagé avec la commission agricole pour faire évoluer les producteurs de notre secteur. Mais force est de constater que la production bio est insuffisante sur notre secteur. »

¹Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural : fédération d'associations implantée depuis les années 80 dans le Gard. Ses activités : accueil de porteurs de projets, création d'activités, appui au développement de l'agriculture biologique, mise en place du concept « manger Bio ® » en 1993, accueil éducatif (RACINES). La FD CIVAM du Gard est à l'origine de la création d'Un plus bio en 2002 (Les CIVAM du Gard sont membres permanents d'Un plus bio).

- **Edouard Chaulet**, maire et conseiller général - Barjac (Gard)

Evoquant la question de la provenance des denrées bio non produites localement :

«*Nous sommes devant un paradoxe : notre territoire produit du blé qui part ailleurs et nous ne savons pas d'où vient la farine de nos boulangers locaux... »*

- **Nicolas Dardevet**, directeur du service restauration
Communauté de communes Petite Camargue (Vauvert, Gard)

Evoquant la question des marchés publics :

«*Depuis 2006, nous avons créé des lots. Chacun de ces lots est décliné en bio.*»

- **Edouard Chaulet**, maire et conseiller général - Barjac (Gard)

Evoquant la question des marchés publics :

«*Nous procédons par lots. Chacun des lots ne dépasse pas le montant plafond, ce qui rend plus facile le choix de fournisseurs locaux, ce qui n'empêche pas d'être confronté à une réelle pénurie. »*

- **Emmanuelle Cosson**, directrice du service restauration
Salon de Provence (Bouches du Rhône)

Evoquant la question des marchés publics :

«*Notre cahier des charges est orienté "développement durable" (critères de qualité objectifs de sélection des produits), mais nous recevons parfois des offres en produits bio venant de pays étrangers. »*

5.2 - Développer la production bio locale...

- **Edouard Chaulet**, maire et conseiller général - Barjac (Gard)
et **Philippe Castanet**, responsable du service agriculture au Conseil général du Gard

Evoquant la question de la disponibilité des terres :

«*Le Conseil général du Gard participe aux SAFER et essaie de faire valoir son point de vue. Le problème qui se pose est celui de l'amortissement. A Barjac, nous souhaitons consacrer 100 ha à la production bio. Seuls, on ne peut pas, il faut s'unir... Aujourd'hui, il n'y a pas de déprise agricole mais les agriculteurs ont été remplacés par des tracteurs et des molécules chimiques et cultivent des exploitations de plus en plus grandes, comme le montre le film de Jean-Paul Jaud...*

Le Président du Conseil général, M. Damien Alary, doit informer les SAFER du projet du département en matière de bio afin d'avoir des retombées concrètes sur la distribution du foncier...

Il apparaît clairement que la structuration de la demande sera plus facile à réaliser que la structuration de la production. Il faut pourtant mener les deux, ensemble... Les entreprises de la filière bio sentent bien ce qui se passe en restauration collective en ce moment, mais aujourd'hui la production bio garde part essentiellement vers l'export, la grande et moyenne distribution et la vente directe (sur les marchés ou à la ferme). Il faudra donc que la restauration collective tende vers des commandes les plus adaptées possibles aux réalités de la production locale.

Nous travaillerons par familles de produits et pour faire le lien entre les deux, le Département travaille à la réalisation d'un cahier des charges pour rendre visible la demande. Nous envisageons de faire des commandes par zones afin d'atteindre certains volumes. Dans le temps, cela pourra se faire en combinant une "journée test" puis en introduisant régulièrement les familles de produits bio déterminées.»

- **Edouard Chaulet**, maire et conseiller général - Barjac (Gard)

Evoquant la question du bilan carbone :

«*Il faut dépasser le seul stade du bilan carbone et notamment se préoccuper des coûts en matière de santé. L'aliment incite à raisonner globalement à partir de l'assiette : pourquoi 60 % des céréales produites servent à nourrir les troupeaux ? En tant que politique, je fais un bilan social et un bilan planète alimentaire ! »*

- **Stéphane Veyrat**, directeur d'Un plus bio

Evquant la question du bilan carbone :

«Certaines démarches ont été effectuées pour comparer le bilan carbone d'un repas bio et d'un repas conventionnel. Un plus bio a d'ailleurs participé à ce type de travail avec le Conseil général du Gard. Mais aujourd'hui il y a assez de preuves pour démontrer que le bio répond à des préoccupations sociétales. Il est à peu près évident qu'un produit biologique qui vient de la proximité à un bilan carbone plus favorable qu'un produits bio ou conventionnel qui vient de loin. L'urgence est plutôt de modifier les pratiques d'achat. C'est une façon d'aider les agriculteurs à se desserrer des contraintes économiques...»

DEBAT : REACTIONS ET TEMOIGNAGES...

Commune de Saint-Vincent de Barrès (Ardèche) :

«Notre commune, d'une taille comparable à celle de Barjac, réalise une nouvelle cuisine centrale. Il n'y a pas de communauté de communes pour le moment.

Le bio est aujourd'hui victime d'une double peine, puisque d'une part elle ne reçoit pas d'aides européennes et d'autre part les agriculteurs bio doivent payer leur contrôle...

Nous sommes en période d'élections européennes ; il faut demander la suppression du premier pilier de la PAC et rediriger les fonds dégagés vers le développement de l'agriculture biologique.»

Commune de «Le Luc en Provence» (Bouches du Rhône)

«La proximité de la mer se pose pour des communes telles que la nôtre. Dans le cadre du Plan Local d'Urbanisme (PLU), nous essayons de créer des zones de subsistance.»

Communauté du «Pays d'Aix» (Bouches du Rhône)

«Le PLU doit être aussi approuvé par les agriculteurs ; il sont donc tout leur rôle à jouer. Les Espaces Périurbains Agricoles et Naturels (EPAN) sont également un dispositif sur lequel on peut jouer, et il faut développer le lien avec les AMAP (Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne).»

Une agricultrice du Vaucluse

«Les agriculteurs ne sont pas forcément toujours sensibles aux aides. Le problème est que certains agriculteurs ne veulent pas céder leurs terres...»

Association «Nature et Progrès» Pyrénées Orientales

«Le Conseil général des Pyrénées Orientales finance un emploi à mi-temps pour aider les agriculteurs à s'installer. Une expérimentation est actuellement conduite avec le collège de Prades pour développer l'approvisionnement local.

C'est d'une véritable "révolution agraire" dont nous avons besoin ! Un ha de terre à côté de Prades coûte 30 000 € ! »

Mairie de Saint-Alexandre (Gard)

«Il faut arrêter de "se poser des questions" ! Il faut avancer et arrêter de s'empoisonner. L'important, c'est de consommer local avant de parler de bio...»

Association «Echos Citoyens», Saint-Bauzille de Putois (Hérault)

«Nous menons un travail de sensibilisation des élus sur la qualité de l'eau et sur la nécessité d'arrêter les traitements phytosanitaires. Il est nécessaire de reconsidérer les céréales et diminuer notre consommation de viande. Nous souhaitons développer l'idée d'un jardin communal bio...»

Clôture de la rencontre

Les échanges se sont terminés à 17h30. Le « mot de la fin » est revenu aux différents intervenants.

Stéphane Veyrat, directeur d'Un plus bio

« Je remercie l'équipe de la Ville de Barjac pour nous avoir accueilli en ces lieux, ainsi que les équipes d'Un plus bio et des CIVAM du Gard pour la réalisation de cette journée.

Même si nous n'avons pas pu tout traiter en une après-midi, j'espère au nom d'Un plus bio que ce temps d'échange vous permettra d'avancer dans vos démarches et de faire évoluer les choses.»

Aline Guyonnaud, conseillère municipale en charge de la restauration (Barjac)

« e vous souhaite bon courage et bonne réussite dans vos actions.»

Michèle Blanc Pardigon, conseillère municipale en charge de la santé publique et de la restauration collective (Salon de Provence)

« Toute action doit avoir un début ; c'est là où nous en sommes en ce moment à Salon. Nous sommes heureux d'avoir entamé un processus et espérons qu'il en sera de même pour vous.»

Nicolas Dardevet, directeur du service restauration (Communauté de communes Petite Camargue)

« Grand merci d'avoir été si nombreux. Nous espérons sincèrement que vos projets démarreront ou aboutiront.»

Edouard Chaulat, maire et conseiller général (Barjac)

« Je suis à la fois heureux et ému par cet après-midi d'échanges. Notre campagne souffre du manque de gens qui travaillent la terre ! La distorsion entre l'augmentation de la population terrestre et la diminution du nombre d'agriculteurs est de plus en plus insupportable ! Cessons de nous faire piller notre matière grise...

Nous devons préparer une génération d'hédonistes : le peintre ravit l'œil, le cuisinier les papilles !! ça commence par l'assiette... Pour révolutionner le monde !»

Apéritif dînatoire bio, dans la cour de l'école...

La Ville de Barjac et Un plus bio ont souhaité que la rencontre se termine par un moment convivial d'échange.

L'équipe de restauration collective conduite par Thierry Baude, chef cuisinier, a fait profiter les personnes participantes ses talents culinaires...

L'après-midi d'échanges s'est terminée vers 20h00.