



Départements : quelle politique alimentaire pour le bio local en restauration collective ?



► EDITO

PAR STÉPHANE VEYRAT

Une nouvelle loi pour «moderniser notre agriculture et notre pêche» et rassembler les acteurs autour d'une politique publique alimentaire, pourquoi pas ? En tout cas, la situation que vit le monde paysan en 2010 justifiait une réaction des pouvoirs publics. La situation est vraiment préoccupante.

Le beau métier de «paysan de la terre ou de la mer» n'attire plus suffisamment de nouveaux venus et le détournement du foncier agricole à d'autres fins non nourricières ampute les générations à venir d'un patrimoine vital. A la chute impressionnante du nombre d'agriculteurs et de pêcheurs s'ajoute leur baisse de revenu illogique.

Quand à notre alimentation, son industrialisation est une réalité et les comportements alimentaires qui en découlent vont sûrement être longs à modifier.

Pour atteindre les ambitions du programme national de l'alimentation, les seules envies ne suffiront pas, les actes sont indispensables.

Pourtant les signaux actuellement perceptibles ne sont guère rassurants. Avec la diminution des fonctionnaires d'Etat, la stagnation des effectifs voire leur déclin dans certains services des collectivités territoriales notamment

en restauration scolaire, l'affaire est délicate. Comment pouvons nous faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité avec de moins en moins de bras ?

Pour atteindre les ambitions du programme national de l'alimentation, les seules envies ne suffiront pas, les actes sont indispensables

L'optimisme d'Un plus Bio nous porte à saluer toutes les initiatives politiques qui convergent vers le soutien à une alimentation qui fait la part belle à la saisonnalité, à la proximité, aux signes officiels de qualité. L'agriculture biologique peut y contribuer avec tous ses atouts et sa pertinence.

Mais notre pratique de terrain et les multiples temps collectifs auxquels nous participons démontrent que la situation actuelle exige un courage politique pour faire converger les moyens financiers qui semblent de plus en plus insuffisants.

Pour relever ces défis alimentaires, fallait-il une loi ? Une de plus à mettre en place et à appliquer alors que les précédentes peinent à l'être.

A l'heure de la réforme des collectivités territoriales, nous avons souhaité visiter les approches de trois départements où se conduisent des démarches alimentaires qui rentrent pleinement dans l'esprit de la nouvelle loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche.

Après lecture des témoignages, il ressort un vent d'optimisme lié à deux acteurs complémentaires : les Conseils généraux et les acteurs associatifs. Les premiers tentent de rassembler, sans opposer, les initiatives et imaginent des dispositifs permettant d'amortir les impacts négatifs d'une économie de marchés peu favorables aux agricultures paysannes de leur territoire. Les seconds tout en respectant l'esprit des lois, expérimentent et mettent en œuvre des stratégies de résistance, qui permettent de réinjecter une relation humaine fondée aussi sur la confiance dans les relations commerciales. Ces derniers, un peu «Robins des jardins», nous rappellent que si le code des marchés publics s'est imposé comme une doctrine incontestable, il faut toutefois se demander s'il doit rester la «bible» qui structure nos réflexions et nos projets sur l'alimentation.

Ateliers

► L'introduction du bio à la cuisine centrale : de quoi parle t-on ? Comment en parle t-on ?

10, 17 et 24 novembre 2010
Bagnols sur Cèze (Gard)

3 journées de sensibilisation Réservées aux agents municipaux en charge de la restauration collective et du temps méridien.

Animation : équipe municipale de Bagnols sur Cèze, Un plus bio.
Lieu : exploitation bio de l'association Cèze sur Vin

Contact mairie : Cyril Delfosse,
04.66.50.50.18

► Atelier régional Languedoc-Roussillon «Accompagner les projets de restauration collective bio et de qualité» le 19 novembre 2010

Réservé aux animateurs et agents de développement d'associations bio et rurales en charge de ce type de projets.

Animation : DRAAF LR, Un plus bio
Lieu : DRAFF LR, Montpellier

Contact Un plus bio : Stéphane Durand,
04.67.02.22.10

► Collèges Pyrénées-Atlantiques «Cuisiner les produits biologiques»

Réservé aux cuisiniers des collèges impliqués dans la démarche «Manger Bio, labels et produits d'origine».

Animation : Un plus bio

Contact : Département des Pyrénées-Atlantiques, Pau : Karine Le Calvar,
06.08.73.05.21

► SOMMAIRE

PAGES 2-3 Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche : un nouveau cadre pour les politiques territoriales de l'alimentation PAGE 4 Département des Pyrénées Atlantiques PAGE 5 CIVAM Bio Béarn : stabiliser une relation directe entre producteurs et acheteurs PAGES 6-7 Département du Gard : La politique alimentaire comme réponse à un enjeu sociétal, transversal PAGE 8 Département de l'Isère : «Manger bio et autrement» et la nouvelle donne agricole : quelles évolutions ?

Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche

Un nouveau cadre pour les politiques territoriales de l'alimentation

«L'agriculture est un secteur d'avenir, pas un reliquat du passé. L'agriculture est une activité stratégique pour la Nation au même titre que l'énergie, l'industrie ou la défense. Cette loi s'inscrit donc dans une stratégie globale pour construire une nouvelle donne agricole. Elle doit permettre à nos producteurs et à nos pêcheurs de lutter à armes égales avec leurs concurrents européens et de dégager un revenu décent pour prix de leur travail.»

C'est ainsi que Bruno Le Maire, Ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche introduit l'esprit et les finalités de la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche N° 2010-874 du 27 juillet 2010, qui n'est pas une fin en soi, et qui doit tracer au niveau européen la vision de la France pour la PAC¹ de demain.

Développer une politique publique de l'alimentation

«L'alimentation est la chance de notre agriculture et de notre pêche. Elle est et doit rester le lien le plus solide entre l'agriculteur et le citoyen. Elle doit donc être remise au cœur de notre projet commun.»
Bruno Le Maire

Programme national de l'alimentation

Issu de la loi de modernisation, il sera mis en place de façon à conduire **une véritable politique publique de l'alimentation**.

Son objectif sera de fédérer et de coordonner les nombreuses actions déjà entreprises de façon dispersée par l'Etat, **les collectivités territoriales**, les associations et les entreprises.

L'ambition de la politique nationale de l'alimentation prévoit de mettre en œuvre des actions dans les domaines suivants : sécurité alimentaire pour tous (quantité, qualité gustative et nutritionnelle) ; santé animale et santé des végétaux susceptibles d'être consommés par l'homme ou l'animal ; éducation et information notamment en matière de goût, d'équilibre et de diversité alimentaires, de besoins spécifiques à certaines populations, de règles d'hygiène, de connaissance des produits, de leur saisonnalité, de l'origine des matières premières agricoles ainsi que des

modes de production et d'impact des activités agricoles sur l'environnement ; loyauté des allégations commerciales et règles d'information du consommateur ; modes de production et de distribution limitant l'impact sur l'environnement et le gaspillage ; respect de la promotion des terroirs ; développement des circuits courts et encouragement de la proximité géographique entre producteurs et transformateurs ; approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique et privée ; patrimoine alimentaire français.

Les actions mises en œuvre dans le domaine de l'éducation et de l'information en matière d'équilibre et de diversité alimentaires suivent les orientations du PNNS (Programme national nutrition santé) qui devient un «outil» du Programme national de l'alimentation.

Respect des règles nutritionnelles

Il sera obligatoire dès janvier 2011 en restauration scolaire et universitaire, dans les hôpitaux, les crèches, en prison, et dans les maisons de retraite : l'article premier de la loi de modernisation impose en effet aux «gestionnaires publics et privés des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration accueillant des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médicaux sociaux et établissements pénitentiaires» de respecter des règles nutritionnelles qui

4 axes pour le «Programme national de l'Alimentation»

- Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité
- Améliorer l'offre alimentaire
- Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation
- Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français

seront fixées prochainement par décret (art. L.230-5 du Code rural).

Contrôle des règles nutritionnelles

Les inspecteurs des services vétérinaires, ou des anciennes DDASS (aujourd'hui Agences régionales de santé) seront chargés de ce contrôle «nutrition», pour lequel ils disposeront de leur pouvoir d'enquête habituels (art. L218-1 du Code de la consommation) : ils pourront ainsi, non seulement prélever des échantillons, mais aussi recueillir auprès du professionnel, qui est tenu de les lui fournir, tous les éléments d'information nécessaires.

Saisonnalité

les gestionnaires doivent également privilégier des «produits de saison».



Renforcer la compétitivité de l'agriculture

*«Il n'y aura pas
d'alimentation sans agricul-
teurs, et pas d'agriculteurs sans
un revenu stable et décent
pour chacun d'entre eux.*

*Le premier objectif de la loi, c'est donc
de garantir aux agriculteurs
un revenu qui leur permette de vivre
dignement de leur travail.»*

Bruno Le Maire

Bruno Lemaire réaffirme son engagement pour la filière Bio

Le Ministre de l'Agriculture a présidé le 28 septembre dernier le Grand Conseil d'Orientation de l'Agence bio¹. A cet occasion, il a fait le bilan à mi-parcours de plan d'action « Agriculture biologique : horizon 2012 » mis en place en 2007 avec l'objectif de 6 % de surfaces en bio.

En 2009, 10 agriculteurs par jour en moyenne se sont convertis en bio. La dynamique entre le 1^{er} janvier et le 31 juillet 2010 s'annonce de l'ordre de **30 % plus forte** que pour la même période en 2009.

►1 - Agence chargée de la promotion de l'agriculture biologique au plan national : www.agencebio.org

Contrats écrits entre producteurs et acheteurs

Ils deviendront la règle dans les négociations commerciales et pourront être rendus obligatoires par accord interprofessionnel ou par défaut par décret.

Négociation collective

La loi renforce également le pouvoir de négociation collective des agriculteurs à travers la consolidation du rôle des organisations de producteurs et des interprofessions.

Installation

La politique de l'installation sera renforcée grâce à l'affectation du produit de la taxe sur la cession des terrains nus devenus constructibles. Il sera affecté à un fonds pour l'installation des jeunes agriculteurs, permettant de faciliter l'accès au foncier et de financer des projets innovants.

Distance parcourue par les aliments : la fin des aberrations ?

Lors de son discours lors du Grand Conseil d'Orientation de l'Agence bio, Bruno Le Maire déclarait [morceaux choisis] :

«Réformer le Code des Marchés Publics ? Pourquoi est-ce que je me bats pour ça, même si c'est un travail difficile, c'est qu'il y a une aberration à laquelle il faut que nous mettions fin. Ce sont les 2 000 km parcourus en moyenne par un produit agricole avant de se retrouver dans l'assiette de la restauration collective.

L'aberration à laquelle je veux mettre fin, c'est quand je me rends dans un lycée agricole chez moi en Normandie, pays réputé pour ses pommiers, et que je vois des gamins qui mangent des pommes du Chili.

L'aberration, c'est quand vous allez en Saône-et-Loire rencontrer des éleveurs bovins en très graves difficultés financières, avec un département qui a participé au financement d'un abattoir de proximité à Paray-Le-Monial, qui coûte cher à la collectivité (...) et qu'en même temps on sert dans les cantines scolaires de la viande d'Argentine (...).

Ce n'est pas parce que ce sont des aberrations que c'est simple à modifier. J'en ai parlé avec les présidents de conseils généraux, c'est difficile, très difficile (...). Mieux vaut mettre un nom sur les problèmes si on veut arriver à les résoudre.»

Vers une évolution du Code des Marchés Publics ?

Tout au long de la discussion de la loi, les parlementaires de toute couleur politique ont proposé des amendements visant à modifier les règles de passation des marchés publics afin de privilégier les producteurs locaux : certains ont proposé d'inclure dans les spécifications techniques des provenances ou origines déterminées, d'autres de dispenser de publicité ou de concurrence les achats de denrées alimentaires périssables acquises sur les lieux de production.

Toutes ces dispositions ont été repoussées par le gouvernement pour une raison simple : leur non-conformité aux règles européennes d'égalité d'accès à la commande publique (principe de

non discrimination) et de libre circulation des personnes et des services.

Cependant, le Ministre de l'Agriculture, Bruno Le Maire, a promis aux parlementaires de modifier l'article 53 du Code des Marchés Publics. Celui-ci prévoit «à égalité de prix ou équivalence d'offre» que soient privilégiées les sociétés coopératives. Ce droit de préférence pourrait être accordé également à un exploitant agricole ou à un groupement de producteurs agricoles. Cette modification, si elle est effectivement mise en œuvre, se ferait par décret, sous réserve que cela ne soit pas contraire à un arrêt à intervenir émanant de la Cour de Justice de l'Union Européenne (CJUE) permette ce

type de discrimination... Au moment où nous publions ce dossier, selon Maître Stéphane Lesueur¹, avocat spécialiste des marchés publics, il serait possible, voire peut-être préférable, pour un acheteur public de ne pratiquer une «discrimination positive» que sur la base de critères de choix liés à des **objectifs de développement durable** (article 5 du Code des Marchés Publics), à l'instar des marchés réservés aux structures accueillant des personnes en situation de handicap...

►1 - DL Avocats, Frontignan (34)

Sources :

- Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche N° 2010-874 du 27 juillet 2010 (texte de loi et plaquette de présentation du Ministère de l'Alimentation, de l'agriculture et de la pêche, sept. 2010)
- Site du Ministère l'Alimentation, de l'agriculture et de la pêche : www.agriculture.gouv.fr
- Site www.localtis.info (service de la Caisse des Dépôts) : articles « Cantines : le poisson pané n'a pas la frite », Hélène Lemesle, 16 juillet 2010 ; et «Le programme national pour l'alimentation prévoit de nouvelles règles pour les cantines», Catherine Ficat, 30 septembre 2010)

Département des Pyrénées-Atlantiques

Modifier les pratiques pour installer une alimentation de qualité

Depuis 2009, le Département des Pyrénées-Atlantiques met en place la démarche «Manger Bio, labels et produits d'origine» en partenariat avec Un plus bio, le CIVAM Bio du Béarn, le CIVAM BLE du Pays Basque et l'association interprofessionnelle régionale ARBIO. Cette action s'inscrit dans le cadre de la politique départementale que mène le département depuis 2007 en faveur des collégiens : politique tarifaire, équilibre nutritionnel, restructuration et mise aux normes des services de restauration, sensibilisation des élus et de la communauté éducative des collèges aux enjeux des produits de qualité, bio et locaux.

Karine Le Calvar, responsable hygiène et sécurité en restauration des collèges (Direction de l'Éducation, de la Culture et des Sports) répond à nos questions.

Un plus bio - Pour la restauration scolaire publique et privée, le décret issu de la loi de modernisation agricole qui obligera les gestionnaires à respecter les règles nutritionnelles¹ devrait s'appliquer à partir de janvier 2011. Quel état des lieux faites-vous du respect de ces règles à ce jour dans les collèges des Pyrénées Atlantiques ?

Karine Le Calvar - De juin à septembre 2010, tous les cuisiniers et leurs adjoints ont suivi une formation sur les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Il paraissait évident que ces recommandations deviendraient un jour obligatoires. Un audit réalisé entre 2007 et 2009 dans les 41 collèges du département disposant d'un service de restauration, reprenant une partie des questions de l'enquête nationale AFSSA sur le suivi et l'application des recommandations nutritionnelles en restauration scolaire², laisse apparaître que les gestionnaires ne sont pas familiarisés, ou très peu, avec les recommandations sur l'équilibre et le plan alimentaires préconisés par le GEMRCN³. Les recommandations sont très peu appliquées, bien que certains chefs cuisiniers aient tendance à équilibrer «intuitivement» leurs menus.

Aujourd'hui, bien que tous les acteurs de restauration des collèges connaissent les quantités (grammages) préconisées par le GEMRCN, les habitudes sont encore ancrées. Pour certains d'entre eux, il faut que «les enfants ressortent le ventre plein, surtout ceux issus de milieux défavorisés, car c'est parfois le seul repas de la journée»...

Je me bats contre ce discours car il faut au contraire que ces derniers accèdent à des repas équilibrés et diversifiés. Équilibrer, c'est éduquer à la recherche de la diversité et de la bonne quantité.

Équilibrer, c'est éduquer à la recherche de la diversité et de la bonne quantité

L'obligation règlementaire ne risque t-elle pas de «crisper» les gestionnaires et les cuisiniers ?

Non bien au contraire, elle va être pour nous un argumentaire de poids pour pousser les équipes de restauration à respecter les grammages. D'autant qu'il y a déjà des avancées, même si sur certains points, comme par exemple l'introduction de viande bovine non hachée, c'est plus compliqué. De plus, il faudra amener les gestionnaires à envisager le respect des règles nutritionnelles comme un outil de maîtrise des coûts. C'est un préalable essentiel à l'introduction de produits bio et de qualité par nature plus chers. Là aussi, il y a un gros effort à fournir pour dépasser les représentations.

Il faut toutefois rester conscient que c'est une contrainte supplémentaire qui se rajoute au respect des règles d'hygiène. L'HACCP⁴ a mis beaucoup de temps à entrer dans les pratiques, ce sera long aussi pour l'équilibre alimentaire.

Enfin, pour les adolescents, je constate moins «d'aberrations». C'est surtout pour les primaires⁵ que l'on voit de gros dépassements de grammages, souvent parce que certains parents ne comprennent pas que l'on diminue les quantités tout en maintenant les tarifs... Là aussi, il faut expliquer...

L'un des objectifs de la démarche menée par votre collectivité est de permettre aux convives de la restauration des collèges d'accéder à des produits de qualité, bio et locaux. Quel est son impact aujourd'hui pour les agriculteurs du territoire ?

Le respect de l'équilibre alimentaire et l'accès à ces produits font partie d'un «paquet», voulu d'ailleurs par la loi de modernisation agricole. Il s'agit de «dépasser les pâtes et le riz» et de proposer une plus grande variété de légumes, notamment des légumes «oubliés».

Depuis 2009, nous constatons que le travail que nous menons avec les gestionnaires et les cuisiniers intéresse les producteurs du département : ces derniers nous contactent régulièrement, de manière individuelle ou collective, pour savoir comment nous toucher. Leurs tarifs deviennent intéressants.

Mais certains produits, comme les yaourts fermiers par exemple, ont un goût prononcé et ne plaisent pas forcément aux convives qui sont habitués à des produits de grande consommation moins typés... Il faut donc avancer progressivement. C'est le rôle de l'éducation, qui fait aussi partie du «paquet»...

¹ - Le décret «restauration scolaire» devrait reprendre les grandes lignes de la recommandation du GEMRCN du 4 mai 2007 : plan alimentaire et fréquence de certains ingrédients tels que les fruits et légumes cuits et crus, les produits gras et sucrés, le sel

² - Evaluation de la connaissance et de l'application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité sanitaire des aliments dans les établissements publics du second degré (2005 - 2006) ; résultats parus en juillet 2007

³ - Groupement d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

⁴ - Système d'analyse et de maîtrise des points critiques obligatoire depuis 1997 (hygiène et sécurité alimentaire)

⁵ - 10 % des repas fabriqués par les collèges des Pyrénées-Atlantiques sont destinés à des écoliers maternelles et élémentaires

CIVAM Bio Béarn

Stabiliser une relation directe entre producteurs et acheteurs



Le CIVAM¹ Bio Béarn fédère et accompagne une partie des agriculteurs bio des Pyrénées-Atlantiques et se mobilise autour la restauration collective pour fournir des produits bio locaux et de saison.

Frank Meymerit, délégué départemental, accompagne cette démarche.

Un plus bio - Comment envisagez-vous d'accompagner la structuration de la filière bio autour de la restauration collective ? Par la négociation collective que doit renforcer la loi de modernisation agricole ?

Frank Meymerit - Nous accompagnons des producteurs indépendants qui ont déjà une pratique de la commercialisation en direct. Nous leur montrons les avantages de la restauration collective, publique en particulier, en terme de sécurisation des ventes et de paiement. L'axe de travail que nous avons choisi est de créer les conditions pour qu'ils se mettent d'accord sur des prix «communs» et lissés sur plusieurs mois, l'objectif étant de stabiliser à terme le partenariat avec les gestionnaires de collectivités et d'éviter les à-coups. C'est une alternative aux «yeux rivés sur Rungis»... Cette stabilité est également recherchée dans le niveau de qualité des produits : calibrage, fraîcheur, etc.

La première étape est donc de structurer des partenariats hors marché [en dessous du seuil de 4 000 € d'achats, ndr]. Une fois le lien de confiance et la régularité établis, il pourra être envisagé de contractualiser. Pour toucher l'ensemble des acheteurs de restauration collective, il doit y avoir des partenariats avec des distributeurs existants mieux structurés. A ce stade, c'est une forme de «résistance» à la logique des marchés publics...

Comment envisagez-vous d'agir avec les différents services du Département dans ce nouveau contexte, pour privilégier une offre bio et locale en restauration collective ?

Les collègues bénéficieront de ce travail de structuration en accédant à des produits bio que l'on a identifiés comme adaptés à leurs réalités (12 à 15 références à ce jour). Le reste de la gamme sera fourni par des grossistes. A ce jour, 4 collèges pilotes sont concernés en Béarn sur 8 pour tout le département².

Comme pour l'ensemble de la restauration collective du territoire, le prix sera un facteur déterminant. L'enjeu est de faire comprendre aux gestionnaires que par leurs actes d'achat ils ont un impact direct sur l'économie locale, en créant un nouveau rapport.

L'enjeu est de faire prendre conscience aux gestionnaires que par leurs actes d'achat, ils ont un impact direct sur l'économie locale

Comment impliquer de nouveaux agriculteurs, et ceux installés récemment en particulier ?

Si la première étape fonctionne, c'est-à-dire l'instauration d'un lien de confiance, régulier, par des prix et un niveau de qualité stables, la restauration collective pourra être présentée comme un débouché d'appoint, ce qui permettra notamment de planifier les ventes, même si c'est plus complexe que la vente directe sur le plan logistique. Cette dernière, plus instable, nécessitant un investissement humain plus important, la restauration collective apparaît donc comme plus «sécurisante».

Pour profiter de la forte production estivale en fruits et légumes, il faut permettre aux producteurs d'accéder à d'autres sites que ceux de la restauration scolaire, fermés en juillet et août. La restauration administrative et d'entreprise, les centres de loisirs, mais aussi les grossistes doivent être touchés.

Enfin, les produits biologiques en restauration donnent une image positive de l'agriculture. Si on touche les enfants, on touche les parents. C'est donc un axe stratégique majeur pour associer de nouveaux producteurs, les jeunes en particulier. C'est également un enjeu environnemental de préservation des terres agricoles autour des villes et cela peut donner envie à des agriculteurs conventionnels de se reconvertir en bio.

Mais attention, les producteurs qui s'investissent en ce sens doivent capter de la valeur ajoutée, pas seulement les «gros faiseurs».



Il ne s'agit donc pas de créer des structures collectives, mais plutôt de faire en sorte que chaque producteur s'engage selon ses moyens dans une attitude collective vis-à-vis de la restauration collective.

Comment vous positionnez-vous vis-à-vis du cadre des marchés publics ?

Cette question se pose inévitablement. La finalité du partenariat que nous souhaitons favoriser entre producteurs et acheteurs est d'instaurer une habitude de fonctionnement, au travers d'un lien direct qui ne passe pas dans un premier temps par des appels d'offre et la réglementation des marchés publics. Il s'agit d'instaurer une relation humaine fondée sur la confiance. Un prix et un niveau de qualité stables en sont les deux piliers. Un appel d'offre introduit une certaine forme d'anonymat. C'est une procédure administrative lourde à gérer. Les producteurs ne peuvent donc pas s'y investir pour le moment ; ils n'en ont pas les moyens.

►1 - Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (groupe adhérent à Un plus bio).

►2 - Autres sites indépendants concernés des Pyrénées-Atlantiques : 2 écoles primaires, la cuisine centrale communautaire Pau Pyrénées, 1 lycée agricole professionnel, le restaurant interadministratif de Pau.



Département du Gard

La politique alimentaire comme réponse à un enjeu sociétal, transversal

Depuis 2009, le service agriculture du Département du Gard pilote le plan d'actions «Gard durable» en partenariat avec le CIVAM Bio du Gard et Un plus bio, dont l'un des axes porte sur le développement de l'agriculture biologique gardoise, notamment au travers de la démarche «manger Bio® en restauration collective».

Philippe Castanet, chef du service agriculture, de la mobilisation de juin 2010 (voir notre encart).

Un plus bio – Quel bilan tirez-vous des opérations «manger Bio®» de juin et octobre 2010 ? L'adéquation entre demande et offre bio locale, objectif principal de l'opération, a-t-elle été selon vous au rendez-vous ?

Philippe Castanet - Au-delà de la restauration collective, l'objectif du plan bio intégré à la démarche globale «Gard durable», est de mettre en adéquation l'offre et la demande locales. Si la demande n'est pas satisfaite localement, il est évident que des produits bio d'importation viendront combler le manque.

Pour la restauration collective, l'un des problèmes posés est que les besoins de ce secteur ne sont pas lisibles pour les producteurs bio du département. Les deux opérations menées en juin et en octobre étaient faites pour répondre

Il s'agit de passer d'une approche sectorielle à une approche transversale

à ce problème, en rendant visible une demande pour tester les capacités de réponse de la filière bio.

L'opération a plutôt bien réussi puisqu'elle a associé non seulement les collèges mais aussi d'autres structures telles que des crèches, des restaurants scolaires municipaux, un lycée agricole, un restaurant d'entreprise, etc. En juin 2010, 45 sites de restauration ont participé et plus de 20 000 convives ont été touchés. Bien que les deux opérations aient été ponctuelles, à chaque fois

sur une semaine, nous avons réussi à concentrer l'offre et la demande. Un bilan final réalisé avec nos partenaires associatifs permettra de dire si l'adéquation entre offre et demande a été réellement au rendez-vous, et dans quelle mesure.

Nous savions que les gestionnaires avaient déjà leurs «habitudes» en matière d'achat alimentaire et que les entreprises ont leurs propres circuits de distribution. Ce sont donc les écarts et les points de convergence qu'il faudra mesurer pour aider acheteurs et fournisseurs à aller plus loin...

Le Département du Gard accompagne les collèges et les acheteurs publics en leur proposant d'utiliser un «cahier des charges» favorisant l'approvisionnement bio et de saison. Quel est l'objectif poursuivi ?

Il ne s'agit pas d'un cahier des charges au sens strict du terme, qui ferait directement référence au Code des Marchés Publics et que toute structure publique doit respecter, mais d'un document permettant de formaliser les besoins des gestionnaires. Ce document, conçu avec le service de la commande publique, des gestionnaires de collèges et de cuisines centrales et les partenaires associatifs, est une première étape. L'objectif est d'aider les acheteurs publics, et parmi eux les collèges, à orienter la conception de leurs appels d'offre vers l'introduction de critères objectifs tels que la saisonnalité ou la fraîcheur et de permettre aux producteurs du département d'accéder plus facilement à la commande publique.



La modification de l'article 53 du Code des Marchés Publics a été envisagée pour privilégier des producteurs ou des groupements de producteurs. Qu'en attendez-vous ?

Le Code des Marchés Publics oblige les acheteurs à respecter des règles de publicité, d'égalité et d'équité dans l'accès aux marchés et dans l'analyse des offres, de manière à obtenir une pluralité d'offres en produits de qualité et des prix intéressants de la part des fournisseurs. C'est pourquoi il paraît plus pertinent de jouer sur ces critères en définissant des besoins qui favoriseront la proximité à terme. Le choix en fonction du statut juridique du fournisseur ne me paraît pas être un bon critère...

Dans quelle mesure les acquis des opérations «manger Bio ®» peuvent-ils constituer un point d'appui pour une future politique alimentaire départementale ?

Ces opérations s'inscrivent pleinement dans la politique voulue par l'assemblée départementale en matière de développement durable. L'amélioration de la qualité de l'alimentation et le soutien que nous apportons à la structuration des filières agricoles sont envisagés comme une réponse à des attentes sociétales, citoyennes : respect de l'environnement, impacts positifs sur la santé, développement économique, amélioration de la qualité de vie, aménagement du territoire.

Il s'agit de passer d'une approche sectorielle à une approche transversale : le développement agricole ne peut pas être isolé d'une politique globale. La restauration collective nécessite cette approche transversale puisqu'elle touche toutes les attentes sociétales à la fois. Ainsi, les conclusions que nous tirerons des opérations «manger Bio ®» permettront d'orienter l'appui que nous apporterons à la filière bio mais aussi aux investissements matériels dans les collèges, notamment par l'implantation de cuisines, pour favoriser l'utilisation de produits frais... La finalité est de générer des emplois : cuisiniers, agriculteurs...

C'est dans la redynamisation du tissu local en matière sociale, économique et environnementale que notre département trouve aujourd'hui sa légitimité d'action.



Juin et octobre 2010 : plus de 20 000 convives ont mangé bio et «local»...

Lors de la semaine départementale «manger Bio ®» qui s'est déroulée du 7 au 13 juin, **45 structures** -tous secteurs confondus «**de la crèche à la maison de retraite**»- ont proposé des repas 100 % bio et des familles de produits bio à plus de **20 000 convives**, dont environ **6 800 collégiens**.

L'opération a permis de servir **3,7 tonnes de fruits et légumes** dont 3,2 tonnes en frais, **0,7 tonne de pain** et produits de boulangerie pâtisserie, **1,7 tonne de produits carnés** (viandes, volailles, charcuteries), **0,9 tonne de produits de crèmerie** (beurre, œufs, fromages), 0,8 tonne de produits d'épicerie (huile, céréales, etc.).

Elle a mobilisé dans le Gard et les départements limitrophes **10 entreprises** recensées par le CIVAM Bio proposant une gamme totalement ou partiellement bio² ainsi que **8 producteurs**. Par ailleurs, 4 fournisseurs 100 % bio régionaux et nationaux (grossistes et entreprises «historiques» de la bio), mais aussi 21 fournisseurs «traditionnels» de la restauration collective et du secteur GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) implantés localement ont fourni certains sites.

Repère coûts :

Pour certains collèges ayant proposé des repas 100 % bio, le coût d'achat des matières premières est compris dans une fourchette allant de 2,71 € à 3,27 € par convive... Le surcoût moyen observé dans tous les sites (dont les collèges) pour les fruits et légumes bio frais est d'environ 43 % par rapport au conventionnel...



►1 - Collèges partenaires du programme «Education du Jeune Consommateur» piloté depuis 2001 par le service éducation du Département du Gard.
 ►2 - Dont certains membres du réseau des Maîtres Artisans Boulangers, référencé comme interlocuteur unique.



Département de l'Isère

«Manger bio et autrement» et la nouvelle donne agricole : quelles évolutions ?

Le Département de l'Isère a initié en 2001 le programme «Manger bio et autrement» avec l'appui d'Un plus bio, pour promouvoir et accompagner l'utilisation de l'alimentation bio dans les collèges. «Autrement» renvoyait à des notions d'équilibre alimentaire ; aujourd'hui l'adverbe rime également avec l'introduction de produits locaux et de qualité... Et pas seulement au collège...

Catherine Brette, conseillère générale déléguée du Président à l'Agenda 21



Lancé dans l'objectif de faire bénéficier les collégiens d'une alimentation de qualité et de favoriser l'installation d'agriculteurs bio sur le territoire, ce programme a contribué à la création d'une association de quarante producteurs locaux, «Manger bio Isère», pour fournir la restauration collective.

445 000 repas incluant tout ou partiellement des produits certifiés «AB» ont été servis en 2009 dans les restaurants collectifs isérois, dont 235 000 dans

les collèges, soit environ 5 % des repas annuels.

Avec la mise en place d'un schéma de restauration scolaire et du contrat éducatif isérois, se sont renforcées dans les collèges les actions sur la maîtrise des risques sanitaires et l'équilibre nutritionnel, les actions de formation et de sensibilisation des cuisiniers à l'utilisation de produits frais, locaux, de saison, les actions éducatives à destination des convives.

Actuellement, la mise en œuvre du programme «Manger et dépenser autrement»

doit permettre aux collèges de trouver les latitudes financières pour acheter des produits de qualité, issus de l'agriculture locale.

Ce programme s'inscrit pleinement dans l'objet de la loi de modernisation agricole en répondant aux attentes des citoyens sur la sécurité sanitaire, la qualité des produits et le respect de l'environnement, en confortant le revenu des agriculteurs mis à mal dans les filières «classiques», en valorisant des territoires périurbains et en renforçant le rôle alimentaire de l'agriculture locale.

Un plus bio – De quelle manière le programme «Manger bio et autrement» va évoluer au regard de la récente loi de modernisation agricole ?

Christine Bosch-Franchino, Directrice adjointe du service agriculture - En écho au volet alimentation de la loi de modernisation, les élus ont validé l'évolution de l'opération «Manger bio et autrement» vers la consolidation d'une politique alimentaire reliant les politiques sociale, éducative, agricole, foncière et environnementale du Département. **Le programme sera ouvert aux productions locales de qualité afin de favoriser les circuits courts et de tisser des liens plus étroits entre secteurs ruraux et zones urbaines.**

Il devrait également toucher de nouveaux publics : personnes âgées, personnes handicapées, enfants placés, petite enfance...

En lien avec la Région et les intercommunalités, nous travaillons à la mise en relation entre offre et demande de produits locaux, via la création de plateformes logistiques et de transformation. Nous souhaitons mieux qualifier et quantifier la demande en produits locaux en restauration collective et auprès des consommateurs, afin que l'agriculture iséroise puisse répondre à cette demande et capter davantage de valeur ajoutée. Notre département compte d'ailleurs une quinzaine de points de vente collectifs gérés par des producteurs, près d'une cinquantaine d'AMAP¹, plusieurs réseaux de distribution de paniers de produits locaux... et la demande en produits locaux de qualité ne cesse de croître.

Au-delà de la seule vision hygiéniste de la qualité, que la loi de modernisation agricole met particulièrement en avant et que nous assumons grâce aux analyses réalisées par notre laboratoire départemental, au travers de circuits courts, nous souhaitons pri-

...Favoriser les circuits courts et tisser des liens entre secteurs ruraux et zones urbaines

vilégier la fraîcheur, le goût, les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement...

Selon les déclarations de Bruno Le Maire, Ministre de l'Agriculture, une réforme du code des marchés publics est envisagée pour favoriser le lien entre convives et producteurs. Qu'en attendez-vous ?

Christine Bosch-Franchino - Nous en attendons beaucoup car sa rédaction actuelle rend la commande publique difficilement accessible aux producteurs locaux et constitue un frein à la mise en place de circuits courts.

Pour la plupart des collèges, les achats de denrées alimentaires par famille de produits homogènes représentent un budget compris entre 4 000 et 12 000 € par an. Ainsi, l'abaissement du seuil de marchés publics de 20 000 à 4 000 € les oblige à réaliser des appels d'offre, qu'ils délèguent aux groupements d'achat auxquels ils adhèrent. Si les groupements d'achat permettent aux collèges de bénéficier de prix bas et d'être livrés dans de bonnes conditions quelle que soit leur localisation géographique, ils passent des marchés sur de gros volumes, pas toujours accessibles aux producteurs locaux sans allotissement préalable ou sans structuration des producteurs en amont.

Lors des débats sur la loi de modernisation agricole, Christian Nucci, Vice-Président chargé de l'agriculture, du développement rural et de l'équipement des territoires, a réuni les professionnels de l'agriculture, les représentants de l'Etat et les élus afin d'élaborer des propositions permettant de défendre la spécificité agricole de l'Isère. Sur le thème de l'alimentation et des circuits courts, la nécessité du relèvement du seuil des marchés a ainsi été pointée.

¹ - Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne