

# Développer une restauration collective locale et bio



*20 % de produits bio dans la restauration scolaire d'ici 2020 : l'objectif approuvé à l'unanimité des députés en 2016 dans la foulée des lois « Grenelle » est largement ancré depuis dans l'esprit des structures régionales comme dans les actions qu'elles mènent. Et c'est un réel accomplissement de produire le bio localement. Dans les Hauts-de-France, de nombreux acteurs se mobilisent pour promouvoir une alimentation locale et bio qui dépasse le seul cadre des cantines scolaires pour cibler la restauration collective au sens large. Maillon important de la chaîne, elle peut contribuer à la relocalisation des approvisionnements, sous réserve d'y être sensibilisée. Ce n'est pas que la dynamisation d'une filière économique locale bio, mais surtout un projet support pour mobiliser de nombreux intervenants (intendants, cuisiniers, professeurs, élèves, parents...) pour une alimentation durable.*

## 1/ Le local et le bio, pourquoi ?

S'interroger sur ce qu'on veut manger, étudier en quoi la consommation de produits locaux peut profiter à toute une chaîne d'acteurs est une question essentielle pour l'avenir de la vie en société. Il existe plusieurs raisons de privilégier une alimentation locale, toujours plus tournée vers le bio au fil des ans, au fur et à mesure que la filière s'installe et se développe pour répondre à une demande croissante. Pourquoi s'engager dans une telle démarche ?

- ✓ Pour retrouver le goût : moins ils voyagent, plus les fruits et légumes sont frais et goûteux.
- ✓ Pour entretenir les traditions du territoire : en préservant le savoir-faire des producteurs et l'histoire locale.
- ✓ Pour vivifier l'économie locale : acheter au plus près, c'est soutenir les agriculteurs et les éleveurs du territoire, contribuant ainsi à son équilibre socio-économique. C'est aussi une manière de soutenir l'emploi local d'une part. Et dans le cas du bio, l'emploi d'environ 30 % de main d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle.
- ✓ Pour réduire la pollution : l'importation de denrées cultivées loin de leur lieu de consommation a un impact important sur l'environnement (transport, réfrigération...).

- ✓ Pour produire moins de déchets : la plupart des produits frais exportés sont suremballés pour être protégés au cours de leurs longs trajets. C'est moins le cas pour les fruits et légumes locaux.
- ✓ Pour contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire : une partie des fruits et légumes exportés s'abîment en cours de route : autant de pertes évitables !
- ✓ Pour veiller à sa santé : la nourriture bio, produite sans pesticides et dans le respect des équilibres écologiques, est plus riche en matière sèche, en fibres, en nutriments et en oligo-éléments. Quant aux denrées d'origine animale, elles peuvent compter sur des conditions d'élevage qui limitent strictement l'usage des antibiotiques.

*Une exploitation agricole bio emploie en moyenne 30 % de main d'œuvre de plus qu'une exploitation traditionnelle. Une bonne nouvelle pour l'emploi !*

*89% des parents souhaitent que des produits bio soient proposés à leurs enfants en restauration scolaire et 77% des Français sont intéressés par des produits bio dans les hôpitaux, et 72% dans les maisons de retraite.*

*(Source : CSA/Agence bio, 2017)*

### **Circuits courts, circuits de proximité**

Dès qu'il s'agit de privilégier le local, les notions de circuits courts et de circuits de proximité sont rapidement abordés. Mais de quoi parle-t-on ? Le circuit court est une désignation qui tend à nous faire penser qu'à une question de distance, de kilométrage et d'intermédiaires. C'est pourquoi le **terme de circuit de proximité** lui a été préféré, il entendait plus spontanément des **questions de relationnel, de confiance**, d'être proche humainement !

Quelque soit le terme, les modalités de vente (AMAP, points de ventes collectifs, sur les exploitations elles-mêmes...), ces circuits ont plusieurs avantages (source : un guide pour une approche territoriale des projets de circuits courts, Cerdd, 2011).

- ✓ Ils permettent une relocalisation des flux économiques liés à l'agriculture et à l'alimentation, avec par ricochet des impacts positifs qui peuvent s'étendre au tourisme et aux filières bois-énergie, **créant ainsi des emplois locaux pérennes et non délocalisables.**
- ✓ Ils ont un **impact positif sur les activités agricoles**, l'environnement, les écosystèmes, l'eau, les paysages, grâce au dialogue recréé entre l'agriculteur et le consommateur.
- ✓ Dans une région où la concurrence foncière fait rage, ils permettent d'aller vers un **meilleur équilibre en matière d'aménagement du territoire** en repensant ses différentes fonctions : nourricière, économique, résidentielle, environnementale...
- ✓ Ils répondent aux besoins exprimés par la population, que ce soit en termes de qualité de l'alimentation, du point de vue gustatif ou de celui de la santé. Il répond également aux attentes de la profession agricole, notamment en termes de qualité de vie professionnelle.

## **2/ Que peut la restauration collective ?**

### **Restauration collective: des statuts variés, des organisations diverses**

Différente de la restauration commerciale (restaurants traditionnels, cafétérias, restauration rapide...), elle se caractérise par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat, dans un cadre privé comme dans un cadre public. Plusieurs secteurs sont concernés : scolaire, médicosocial, pénitentiaire.... La restauration collective présente des modes de gestion variés. Celle-ci peut être **directe** (assumée par

l'établissement), **conçue à un prestataire**, ou **mixte**. Ses modalités sont également variables, que ce soit pour les achats (qui peuvent incomber à un établissement, à une association de gestion, à un groupement de commandes, à une centrale d'achats...) ou pour l'élaboration des repas (cuisines préparant les repas sur place, cuisines centrales préparant des repas livrés ensuite à des restaurants satellites ou à domicile...). À chaque mode de gestion correspond une méthode pour intégrer le local et le bio.

### **Un surcoût ? Oui, mais absorbable !**

- **Mutualiser**

Cette diversité peut-elle être un frein ? Non, à condition de bien préparer le terrain, juge Marie Bouchez, responsable de projets chez [AProBio](#), une structure qui se consacre au développement du bio dans les Hauts-de-France depuis une vingtaine d'années « *Le choix d'une démarche transversale s'impose presque naturellement. Il faut par exemple travailler sur la mise en commun des différentes demandes dans une même commune : les cantines des écoles, gérées par la Ville ; les collèges et les maisons de retraite, gérés par le conseil départemental ; les lycées, gérés par les régions...* ». La question des coûts (réelle : le surcoût des circuits courts et/ou bio est de 10 % environ) est ainsi largement compensable, dès que les acheteurs se réunissent.

- **Réduire le gaspillage**

A Cuincy, la mairie a fait ses comptes : en introduisant des produits bio dans les repas de ses écoliers en 2016, la commune du Douaisis a de fait vu sa facture augmenter d'environ 10 %, correspondant à l'introduction de 25 % de bio pour les fruits et légumes, le pain et la moitié des laitages. Concrètement, c'est 20 centimes de plus par repas qui passe de 2,30 € à 2,50 €. Pour servir ses 150 repas quotidiens, la cuisine centrale achète ses produits bios - exclusivement locaux - auprès de la coopérative [NorABio](#). Un choix que la commune assume, s'estimant capable de l'absorber au travers des augmentations annuelles classiques (2 à 3 %). « *Le marché existe, les fournisseurs aussi et les surcoûts sont absorbables...* » confirme Éric Thorel, intendant au lycée Voltaire de Wingles. Pour lui, l'absorption des coûts est indissociable d'une politique de réduction des déchets : « *en réduisant nos volumes de déchets et en ajustant mieux les portions, nous dégageons des marges qui nous permettent de compenser le surcoût que représente l'achat de denrées bio* », explique le responsable. Pour bien gérer les surcoûts, d'autres pistes existent : la régularité des approvisionnements, une logistique adaptée, la priorité donnée aux produits de saison...

- **Stimuler le changement**

À terme, l'installation de nouveaux producteurs bio et la généralisation de ce type d'alimentation sur un territoire contribueront nécessairement à amortir les surcoûts. Et la restauration collective peut y contribuer. « *À elle seule et compte tenu des volumes de denrées dont elle a besoin, la restauration collective ne peut pas stimuler toutes les filières locales et bio* », tempère Marie Bouchez. « *D'autres actions sont nécessaires, mais c'est indéniablement un signal fort, un outil de sensibilisation puissant* ».

L'occasion donc de faire évoluer les pratiques et les esprits des acheteurs de la restauration collective, souvent habitués à commander auprès de grossistes généralistes dont les contraintes sont différentes de celles d'un producteur local et/ou bio. « *En travaillant avec des acteurs de proximité, les acheteurs sortent d'une relation classique de client à fournisseur pour devenir des développeurs du territoire* » pointe Marie Bouchez, convaincue que la restauration collective peut également servir de levier au développement de la demande chez les particuliers : en prenant l'habitude de consommer des produits estampillés bio et/ou local dans leur restaurant quotidien, les convives peuvent vite se faire les premiers ambassadeurs de ces produits goûteux et plus protecteurs de l'environnement.

Quelques exemples régionaux concrets ont montré que c'était non seulement souhaitable, mais possible : à [Amiens](#), le restaurant qui alimente la crèche et les écoles maternelle et primaire de la ville sert 7 200 repas par jour, composés à hauteur de 18 % de produits bio. A Grande-Synthe, le restaurant scolaire fournit désormais des repas 100 % bio à ses 540 convives quotidiens (cf. encart). Mieux, dans les Hauts-de-France, l'engagement des collectivités est de plus en plus sensible, et pas seulement au niveau communal : « *la Région s'est fixée comme objectif un approvisionnement local à 70 % dans ses lycées, dont 10 % de bio. Le Département du Nord, lui, vise 100 % d'approvisionnement local sur ce qui est disponible en région pour ses collèges* », rappelle Maelle Delabre, agronome et spécialiste des circuits courts à la Chambre d'agriculture du Nord Pas-de-Calais.

## Développer le bio et le local dans la restauration collective, mode d'emploi :

### L'Implication de tous

Condition *sine qua non* du succès, l'implication de tous les acteurs passe par un travail de sensibilisation que portent de nombreux acteurs, à commencer par [AProBio](#). Installée à Saint-André-Lez-Lille, la structure multiplie les initiatives, auprès du grand public, des professionnels ou des publics scolaires. 124 structures de restauration collective ont ainsi été mobilisées par l'association qui compte aujourd'hui 70 adhérents, répartis dans plusieurs collèges : producteurs, transformateurs, distributeurs, associations de consommateurs...

« *Dans le cas d'une gestion directe, le succès de l'introduction de produits locaux et bio dans un établissement de restauration collective suppose la mise en place d'un cercle vertueux* », explique Marie Bouchez. « *Les usagers et leurs familles peuvent pousser le chef d'établissement à s'engager, charge à lui de porter la démarche auprès des services.* » Le travail de conviction ne fait alors que commencer : « *il faut que les gestionnaires, les chefs de cuisine et leurs agents, les diététiciens et les services des marchés publics avancent main dans la main pour définir le montant des achats, fixer leur seuil d'exigence, élaborer les menus, contractualiser avec les fournisseurs...* »

### L'arme subtile des marchés publics

A cet égard, nombreux sont les acteurs qui militent pour un développement de la formation auprès des responsables des marchés publics dans les collectivités. « *C'est un levier essentiel* » explique Marie Bouchez. « *Bien définis, les besoins exprimés dans l'appel d'offre permettent de favoriser l'approvisionnement local. Encore faut-il que ce soit porté par les acheteurs publics* ». En phase de préparation, ces derniers peuvent s'appuyer sur les projets alimentaires territoriaux, créés par la loi d'avenir sur l'agriculture, l'alimentation et la forêt.

Certes, la loi interdit les critères d'attribution dont l'objet serait de fonder la décision sur l'origine géographique des produits. Mais les collectivités ont toute latitude pour fixer des délais de livraison précis, prévoir des critères environnementaux et réduire la part accordée au seul prix pour ne pas privilégier les moins-disant. Parce qu'ils sont relativement larges, ces critères offrent des marges d'interprétation aux acheteurs publics. Les approvisionnements directs, ou circuits courts, sont l'un de ces critères. Une collectivité peut ainsi attribuer des primes lorsque le candidat propose un certain pourcentage de productions sans intermédiaire ou avec un seul intermédiaire. Si travailler en circuits courts ne garantit pas un approvisionnement de proximité, il peut y contribuer.

Autre moyen, l'allotissement : bien piloté, il permet de lever les freins procéduraux qui découragent parfois les acteurs locaux en leur donnant les moyens de défendre leurs chances face à de grosses structures. D'où l'intérêt de s'assurer qu'ils ont bien pris connaissance de la publication du marché. « *Là encore, la connaissance préalable de l'environnement local peut favoriser une rédaction adaptée* », pointe Marie Bouchez.

## Des outils de commande uniques

Enfin, les restaurants collectifs peuvent passer par des outils spécifiques, comme les plateformes d'approvisionnement dédiées. Pour faciliter la mise en relation des acheteurs et des producteurs et promouvoir l'achat local, la chambre d'agriculture du Nord Pas-de-Calais a ainsi lancé en 2016 [Approlocal.fr](http://Approlocal.fr), une plate-forme réservée aux professionnels de la restauration. Après avoir généré 108 000 euros de ventes de produits locaux en 2016, la plate-forme a vu sa fréquentation bondir en 2017 : « *en huit mois, nous avons déjà dépassé les 270 000 euros* », note Maelle Delabre, spécialiste des circuits courts à la Chambre d'agriculture du Nord Pas-de-Calais. « *Il y avait eu 642 commandes en 2016, nous en sommes à fin août à 1 436 achats.* » Mieux encore, « *des 198 fournisseurs inscrits sur la plate-forme en 2016, on est passé à 260 et le nombre de structures clients aura sans doute doublé à la fin de l'année : ils sont déjà 509 en septembre, contre 295 l'an dernier* ».

## Les hôpitaux et les maisons de retraite également concernés

75 % des Français souhaitent que des produits bio soient introduits à l'hôpital et 74 % d'entre eux le réclament également dans les maisons de retraite (Agence BIO, 2015). Reste à répondre aux contraintes propres aux établissements de santé et aux EHPAD. Une personne âgée, comme un patient qui arrive à l'hôpital, n'a pas forcément d'appétit et sa perception du goût peut changer avec la fatigue, l'anxiété, l'âge, l'état général... Se fournir en produits locaux et bio peut précisément permettre de répondre à ces contraintes en redonnant aux résidents et aux patients le plaisir de manger : texture, goût, aspect... Pour cela, il faut s'assurer que chacun partage une ambition commune, de la direction aux chefs de cuisine en passant par le personnel, qu'il s'agit de sensibiliser au travers des repas qu'eux-mêmes consomment, par exemple par des opérations de type « déjeuner qualité ». Pour tenir compte des enjeux budgétaires, il est comme ailleurs essentiel de travailler parallèlement à la diminution du gaspillage dans l'assiette.

## Réussir l'introduction de produits locaux et bio, les bons réflexes :

- ✓ Procéder progressivement en associant dès l'amont les convives, le personnel et les fournisseurs.
- ✓ Choisir une formule et une fréquence d'introduction adaptées aux capacités de production des agriculteurs et des éleveurs locaux. Les coopératives sont par excellence le lieu qui permet de les rencontrer et d'aborder l'ensemble des questions qui surgissent au lancement d'une démarche bio/local, des plus globales aux plus opérationnelles.
- ✓ Privilégier les produits de saison.
- ✓ Penser aux céréales et aux légumineuses, dont la gamme en bio est particulièrement large.
- ✓ Grouper les achats avec d'autres structures pour réaliser des économies d'échelle et réduire les coûts.
- ✓ Limiter le gaspillage en travaillant avec le personnel et les convives.

## Grande-Synthe, première de la classe

Première commune de France de plus de 20 000 habitants à instaurer le 100 % bio dans ses cantines, la ville de Grande-Synthe (Nord) gère cinq restaurants scolaires dans les écoles Moulin, Freinet, Chabrier, Pasteur et Victor Hugo. Porté par l'équipe municipale, le projet s'est accompagné d'un choix politique fort en matière de solidarité sociale : l'effort financier

et budgétaire induit n'a eu aucun impact sur les familles : pour elles, le coût des 900 repas servis chaque jour n'a pas augmenté. Les menus proposés, établis et validés en collaboration avec les diététiciens du centre de santé de Grande-Synthe, répondent aux besoins nutritionnels des enfants. Ils comprennent systématiquement une entrée, un plat avec un féculent et des légumes, un fromage ou un laitage et un dessert, tous préparés avec des aliments bios. Pour sensibiliser les parents, la ville leur propose de se restaurer une fois par an avec leurs enfants, le jour de leur choix.

## Le bio en chiffres

- ✓ La région Hauts-de-France comptait environ **600** exploitations en agriculture biologique (2015), soit 20 000 hectares et 0,9 % de la surface agricole utile. (Source : chiffres NPDC Aprobio et chambre d'agriculture pour Picardie)
- ✓ Dans toute la France, l'agriculture bio représente **1,3 million d'hectares** (2016). 220 000 hectares ont été convertis pour la seule année 2015.
- ✓ Moins d'un hectare de terre agricole suffit pour livrer **6 000** repas bio par jour.
- ✓ **Cinq vaches** suffisent pour fabriquer à peu près **100 000 yaourts bio**, d'après Sodexo, leader de la restauration collective.
- ✓ **59 %** des restaurants collectifs proposent des produits bio, surtout dans le secteur scolaire (74 %) et professionnel (62 % des restaurants d'entreprise).
- ✓ En revanche, **2,7 %** des achats de la restauration collective seulement sont des commandes bio, très en deçà des 20 % évoqués lors du Grenelle de l'environnement.

## Les circuits courts en chiffre

- ✓ **Un producteur sur cinq** vend ses produits en circuits courts.
- ✓ Le degré d'autonomie alimentaire des 100 premières aires urbaines françaises n'est que de **2 %** seulement (source : étude Utopies, 2017)
- ✓ **6 à 7 %** des achats alimentaires en France se font par des circuits courts « spécialisés » (AMAP, magasins de producteurs...)
- ✓ Les légumes et le miel représentent **50 %** des produits issus des exploitations en circuits courts, les fruits et le vin **25 %** et les produits d'origine animale **10 %**.
- ✓ En France, **320 000 personnes** s'approvisionnent en fruits et en légumes auprès de **2 000** associations pour le maintien d'une agriculture de proximité (AMAP) (source : Ministère de l'agriculture, 2015).

## L'Agence Bio, point d'entrée d'un large réseau d'accompagnement

Réussir à introduire une part de produits biologiques dans la restauration collective suppose de s'informer pour éviter d'affronter des écueils évitables. [L'Agence Bio](#), plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique propose sur son site web de outils de veille d'information : données chiffrées, supports d'information, annuaire de fournisseurs spécialisés en restauration collective, partage d'expériences, contacts... Au-delà, d'autres peuvent accompagner les collectivités et les entreprises dans leurs démarches d'introduction, de la recherche de fournisseurs aux questions les plus pointues liées aux marchés publics, dont le réseau [FNAB](#), ; le site [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org), le [SYNABIO](#), [Restau'Co](#), le [SNRC](#) ainsi qu'une longue liste de relais régionaux comme [AProBio](#).

## Norabio, une coopérative au service du bio dans le Nord

A Bois-Grenier, la coopérative Norabio réunit 140 producteurs de fruits et légumes autour d'un même objectif : favoriser le déploiement de la culture bio dans les Hauts-de-France. Son développement – la structure compte aujourd'hui 19 salariés - illustre l'intérêt croissant du grand public pour une nourriture saine et protectrice de l'environnement mais aussi des cultivateurs, que la coopérative accompagne du lancement de la démarche aux premières récoltes : mise en réseau, partage de compétence, formations, achats groupés de semences ou d'engrais bio pour réduire les coûts, et distribution : c'est Norabio qui se charge de trouver des clients (dont Biocoop, en plein boom de croissance) pour écouler les produits, en privilégiant le local pour éviter un paradoxe : expédier à l'autre bout du pays à grand renfort de carburant des produits dont l'impact environnemental a précisément été réduit. L'exemple type d'une filière en pleine structuration !

## Ressources vidéo

<https://vimeo.com/69169802#at=20> (descriptif du circuit court au sens large, pas uniquement alimentation, mais bien fait)

<https://vimeo.com/208573175> : Élus associatifs qui abordent la question de l'introduction du bio dans cette BA d'un documentaire.

<https://www.dailymotion.com/video/xlqmx9> : un reportage, bien fait, sur un cas d'école en Champagne Ardennes

## Travaux/rapports

[http://www.assemblee-nationale.fr/14/rap-info/i2942.asp#P489\\_83430](http://www.assemblee-nationale.fr/14/rap-info/i2942.asp#P489_83430)

<http://www.ademe.fr/avis-lademe-alimentation-circuits-courts-proximite>

[http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574\\_alimentation\\_et\\_environment\\_clespouragir\\_17x24web.pdf](http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574_alimentation_et_environment_clespouragir_17x24web.pdf)

## Médias

<http://www.restauration21.fr/restauration21/2017/12/edouard-philippe-confirme-50-de-produits-bio-locaux-ou-%C3%A9cologiques-en-restauration-collective-en-202.html>

<http://www.lavoixdunord.fr/294561/article/2018-01-11/les-repas-bio-en-test-la-cantine-de-l-ecole-communale>

[https://www.wedemain.fr/Circuits-courts-une-diversite-de-modeles-au-service-de-la-resilience-alimentaire\\_a3026.html](https://www.wedemain.fr/Circuits-courts-une-diversite-de-modeles-au-service-de-la-resilience-alimentaire_a3026.html)

[http://www.lemonde.fr/planete/article/2017/11/25/manger-local-je-pensais-que-ca-aurait-ete-plus-complique-et-plus-cher\\_5220386\\_3244.html](http://www.lemonde.fr/planete/article/2017/11/25/manger-local-je-pensais-que-ca-aurait-ete-plus-complique-et-plus-cher_5220386_3244.html)

<https://www.franceculture.fr/societe/circuits-courts-la-lente-evolution-des-producteurs>

<http://www.lavoixdunord.fr/254958/article/2017-10-29/ces-agriculteurs-qui-s-en-sortent-grace-aux-circuits-courts-de-distribution>

<http://www.europe1.fr/emissions/circuits-courts/circuits-courts-et-si-on-prenait-des-bonnes-resolutions-solidaires-291217-3532919>

<https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/l-agriculture-bio-reclame-un-milliard-d-euros-5478935>