

La restauration collective BIO

pourquoi, comment ?

Rencontres professionnelles

du 20 juin 2012

E'Caux Centre à Auzebosc

1^{ère} PARTIE

Catherine SAILLARD, animatrice des débats, présente Mme Elisabeth MERCIER, Directrice de l'Agence Bio ; Mme Chantal PESSY, Chargée de Mission de la DRAAF de Haute Normandie ; Mr Edgar DUMORTIER, agriculteur biologique à Saint-Vaast-du-Val ; Docteur Jean Paul GUERARD, médecin nutritionniste à Caen et Mme Gaëtane d'HEILLY de l'Agence de l'Eau qui animeront la table ronde.

«Je vous souhaite la bienvenue à cette table ronde. Nous allons amorcer un certain nombre de réflexions tout au long de cette journée. Mais tout d'abord, je voulais vous mettre en confiance deux ou trois informations.

J'ai assisté hier soir, à la mairie de Rouen, à une présentation de l'évolution de l'agenda 21. Un des objectifs de cet agenda est d'atteindre le 100% de pain bio pour la restauration collective qui représente près de 6 000 repas par jour. Lorsque l'on évoque le passage au bio dans la restauration, on obtient quelques réactions que je vais vous laisser digérer :

- le but c'est de fournir un repas
- Il faut que l'enfant mange car le seul endroit où l'enfant va manger c'est l'école.
- le bio nécessite des critères très exigeants
- avec le bio il y a un problème d'hygiène et le CHU de Rouen n'est pas équipé pour gérer une alerte d'intoxication alimentaire pour 6 000 enfants.
- le bio c'est bien mais il faudrait déjà que l'on passe au local.
- si on doit faire du bio qui vient d'Israël, ce n'est pas intéressant.

Quelques chiffres concernant la restauration collective :

14 millions de repas en Haute Normandie réparti sur 140 jours pour les collèges et 175 jours pour les lycées.
4 millions de yaourt pour les lycées
48 tonnes de beurre
248 tonnes de carottes

Représentant un marché potentiel de 30 millions d'euro.

Les chiffres et les perspectives seront évoqués tout au long de cette journée. Mais, je voudrais aujourd'hui que l'on parle de changer un peu les habitudes car c'est le sujet des tables rondes.

Imaginez un VTT qui circule sur un chemin, il passe une première fois et trace un sillon puis une seconde fois, il trace un second sillon et ainsi de suite jusqu'à ce que le sillon soit tellement profond qu'il est problématique d'en sortir. Une des premières causes de résistance au changement c'est l'habitude. Le changement constitue une perte de repère, une perte d'habitude, c'est gérer l'incertitude, c'est une zone d'inconnue. Accompagner le changement c'est travailler en amont avec le cultivateur et en aval avec le consommateur. C'est tout d'abord s'occuper du facteur humain.

Le but étant de donner envie aux autres de sortir du sillon. Pour le faire plusieurs solutions existent:

- La menace qui ne dure jamais bien longtemps.
- L'incitation par un futur désirable qui nécessite du concret pour que cela se prolonge.
- Informer sur l'importance d'agir autrement, mais cela ne suffit pas.
- Communiquer sur les solutions de rechange à condition qu'elles soient réalisables avec des producteurs compétents et formés et des produits disponibles dans les circuits commerciaux et à des prix abordables. C'est un élément très important en restauration collective.
- S'appuyer sur le principe que l'on est jamais aussi bien motivé que par soi-même avec éventuellement la création de groupes de réflexion, de groupes de travail, de façon à ce que le consommateur devienne l'acteur de son choix et qu'il prenne ses décisions.
- Former les jeunes et les faire réfléchir.
- Passer aux incitations qui sont du ressort des élus et des pouvoirs publics. Ces incitations peuvent se traduire par des aides, des subventions, la défiscalisation voire d'aller plus loin comme en Autriche où il y a une obligation d'être à 30% bio dans les cantines scolaires.

Il faut garder une approche globale sur la qualité et la quantité.

Nous sommes tous à la recherche d'une alimentation locale, équilibrée et de qualité. C'est une tendance qui va en s'accroissant.

C'est une transition, c'est-à-dire qu'il faut que l'on sorte de cette ornière d'habitude qui est très confortable.

Pour finir, je vais vous faire sortir de cette ornière d'habitude confortable.

D'habitude, dans ce genre de tables rondes, les intervenants sont devant une foule d'anonymes. Aujourd'hui, je vais vous demander de nous dire qui vous êtes afin d'avoir un panel des personnes présentes dans la salle. »

La salle est composée d'agriculteurs dont certains bio, de gestionnaires de cuisine collective scolaire et universitaire, de cuisiniers, d'un docteur et d'élus représentant leurs communes mais aussi la communauté d'agglomération Seine Eure et le Conseil Régional.

La parole est passée à Elisabeth MERCIER, de l'Agence Bio axée sur le développement et la promotion de l'agriculture biologique.

Les atouts de la filière Bio

LES REALITES DE LA FILIERE ET L'ANCRAGE LOCAL

Mme Elisabeth MERCIER, Directrice de l'Agence Bio depuis 2004, donne quelques repères sur le développement de l'agriculture bio en France et l'état de l'introduction de produits bio dans la restauration collective.

La France a désormais passé la barre symbolique du million d'hectares cultivés en agriculture biologique.

Fin 2011, 975 000 hectares étaient en conversion en raison d'une forte dynamique d'engagement depuis quelques années avec une année record en 2010. Tout cela se traduit par des surfaces en première, deuxième voire troisième année de conversion suivant les spécificités sectorielles. Au terme de la période de conversion, les produits sont mis sur le marché avec le label bio et donc peuvent être achetés par les consommateurs et répondre à leurs attentes croissantes.

L'agriculture biologique représente une part modeste de notre territoire agricole avec 3,5%. Par rapport à 2007, nous approchons au doublement des parcelles bio. Nous sommes encore loin de l'objectif du Grenel qui vise les 6%. La dynamique est enclenchée et prend de l'ampleur avec un développement très solide avec des filières et des acteurs qui s'engagent et une grande diversité à tous les égards. Nous avons en France un développement progressif et solide qui, nous le pensons, va se poursuivre.

Comme toute autre activité, l'agriculture biologique relève de l'initiative humaine car il s'agit avant tout d'un projet humain.

A la fin 2007 la France disposait de 12 000 fermes biologiques, aujourd'hui la France en compte près de 24 000, soit près du double.

En ce qui concerne les préparateurs, les transformateurs et les distributeurs, le mouvement est engagé dans les mêmes proportions.

Il y a un engagement réel des acteurs tout au long de la chaîne avec des agriculteurs qui pratiquent la vente directe, ou qui transforment une partie ou la totalité des produits sur le site de la ferme. De nombreux agriculteurs choisissent la multitude des circuits de distribution afin de sécuriser leur situation.

QUELQUES REPERES :

Du 1^{er} janvier au 15 mai 2012 il y a une poursuite de l'intérêt avec 811 fermes biologiques supplémentaires en France.

Dans certaines filières, la dynamique est spécialement forte comme pour le vignoble biologique de France qui représente 7.4% de l'ensemble du vignoble français.

Pour les plantes à parfums aromatiques et médicinales c'est une augmentation de plus de 10% qui est liée à l'évolution de l'ensemble du secteur avec un mouvement régulier à la hausse pour le bio.

Nous sommes dans une région où il y a un développement spécialement fort de l'arboriculture en particulier dans le domaine du verger cidricole. Ce qui laisse présager dans les années à venir une augmentation importante de la consommation de cidre biologique à la maison mais également sur les tables des restaurants.

La palme est sans conteste attribuée aux légumes secs avec un quart des surfaces dédiée à leur production en France.

Il s'agit bien de l'expression des spécificités bio. La production bio est caractérisée par la rotation des cultures avec un grand nombre de cultures associées.

80% des surfaces de grandes cultures bio en France sont cultivées avec dix espèces.

Sur un plan général, 80% des grandes cultures de France sont cultivées avec quatre espèces. Les légumes secs bio occupent une place croissante à tel point que la France sera bientôt en situation d'autonomie dans ce secteur.

A cela s'ajoute la culture fourragère associée qui joue un rôle important dans l'équilibre général sur le plan agronomique avec la luzerne.

Toutes les filières sont en développement avec certains secteurs qui se distinguent particulièrement.

Il en est de même dans le secteur animal, avec au cours de ces dernières années, la production d'œufs bio qui s'est sensiblement développée et qui a dépassé la barre des 6%. Cette situation résulte du fait que les consommateurs bio sont sensibles aux conditions d'élevage et qu'ils ne veulent pas de poules en cage.

QUELQUES EXPRESSIONS DE LA DIVERSITE DES EXPLOITATIONS BIO :

2/3 des exploitations ont des surfaces en herbe ainsi que des cultures fourragères.

38% des agriculteurs cultivent de grandes cultures dont ¼ à titre principal.

42% des exploitations cultivent des fruits et des légumes frais dont la moitié à titre principal. A cela s'ajoute les fruits secs, les fruits à coques et les fruits destinés à la transformation qui prennent de plus en plus d'importance.

Une ferme sur 5 cultive la vigne.

34% des exploitations font de l'élevage.

UN REGARD SUR L'ENSEMBLE DE LA FRANCE :

Il y a une situation très contrastée selon les régions de France. C'est en Rhône Alpes que les fermes biologiques sont les plus nombreuses avec 2534 fermes, juste devant le département du Languedoc Roussillon.

Ces milieux disposent d'un nombre important de fermes mais ont surtout une très forte dynamique pour sauvegarder, créer, et donner un nouvel avenir à des fermes qui dans certains cas sont de petites tailles et ont besoin de diversification et de création de valeur ajoutée.

Plus les fermes sont nombreuses, plus les agriculteurs partagent et s'informent des conditions de réussite.

De plus en plus de transformateurs se dirigent vers ces entreprises pour avoir des produits de qualité.

En termes de surface, c'est la région du Midi Pyrénées, avec ses 8 départements, qui arrive en tête juste devant les Pays de la Loire avec une grande diversité d'activité mais aussi une grande spécificité régionale.

En ce qui concerne la part du bio dans le territoire agricole, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur se distingue depuis très longtemps avec près de 13% de son territoire agricole en bio, devant la région Languedoc-Roussillon avec 9%. La Corse se distingue en dépassant la barre des 6%.

En haute Normandie, le changement est en cours et la région va dépasser la barre symbolique des 1% avec un nombre similaire de transformateurs et de distributeurs que d'agriculteurs bio.

La région Nord Pas de Calais se trouve dans la même situation que la Haute Normandie.

Le marché existe et va croissant. Les entreprises donnent des signaux vis-à-vis des producteurs qui les entendent et qui sont de plus en plus soutenus par les pouvoirs publics et les organisations professionnelles.

Il existe des préparateurs dans toutes les familles de produits avec un grand nombre de boulangers, de pâtisseries et de terminaux de cuisson. Ce chiffre est amené à croître fortement dans les années à venir du fait de l'évolution de la production de grandes cultures bio.

Il faut savoir qu'en France, nous souffrons d'un manque de grandes cultures bio. D'où un intérêt professionnel important à reconquérir notre propre marché avec un encouragement à convertir sa ferme avec des grandes cultures bio. En l'état actuel de la consommation, 30 000 hectares sont présentement identifiés. Cette consommation est appelée à se développer à un rythme plus ou moins élevé suivant le rythme de développement de la production. Le but de l'Agence bio n'étant pas de développer les importations, mais d'avoir des actions étoffées en fonction du niveau de développement de la production.

Actuellement, il y a un intérêt grandissant pour le bio ainsi qu'une meilleure connaissance des références techniques. Aujourd'hui, Il s'avère qu'il est possible de

gagner sa vie correctement en produisant de grandes cultures bio. De plus, ces cultures engendrent des bénéfices environnementaux et connexes. Ils satisfont pleinement la demande des consommateurs.

Le marché alimentaire reste modeste dans notre pays mais ne cesse de se développer, ceci malgré un contexte économique difficile.

En 2011, la valeur des achats pour une consommation à domicile a augmenté de 11% et la valeur des achats de produits bio introduits dans la restauration collective a progressé de 21%. Depuis une décennie, le marché est en nette évolution, il atteint aujourd'hui les 4 milliard d'euro avec une stabilité des prix pour tous les secteurs confondus depuis 2009.

Ce qui est bon pour le consommateur doit être géré correctement au niveau de la chaîne des acteurs de façon à ce que les prix restent justes et rémunérateurs pour les producteurs.

De plus en plus d'engagements sont pris par les entreprises sur une base contractuelle et partenariale. Certains distributeurs prennent également des dispositions dans ce sens, surtout dans les magasins spécialisés

Il existe une dynamique professionnelle et interprofessionnelle qui soutient cette démarche de moyen terme.

L'Agence Bio, soutient cette démarche par le biais du fonds de structuration des filières qu'elle gère et qui vise à soutenir des objectifs sur plusieurs années avec des engagements d'intérêts réciproques pour les producteurs, à travers leurs associations ou groupements, et les entreprises. Tout cela dans l'intérêt de la société des consommateurs.

Du fait de l'augmentation de la surface bio, la production de produits avec label bio ne cesse de se développer, tout comme la consommation de produits bio. Le fait que la production augmente à un rythme supérieur à la demande permet de réduire fortement les importations dans tous les secteurs où la France a vocation à produire.

En termes d'importations, tous les produits achetés en dehors de notre pays, y compris pour les pays très proches comme le Royaume Uni, l'Allemagne, l'Espagne ou l'Italie, sont concernés.

Pour les secteurs de la viande bovine, ovine, des œufs et des volailles, des vins issus de raisins bio, l'offre française se développe au rythme de la demande. Pour les produits du secteur de la viande ovine et bovine, il y a une élévation du niveau de valorisation d'où une satisfaction des consommateurs par les produits issus de l'ensemble de notre territoire.

Pour certains secteurs, les importations **conjoncturelles liées** au fait qu'il est quasi impossible d'avoir un ajustement instantané de l'offre et de la demande. D'un côté il y a des consommateurs qui ne cessent d'élargir leur panier et de l'autre un secteur bio caractérisé par la grande rigueur de ses engagements avec une période de conversion de 2 à 3 ans. Il faut donc toujours 2 ou 3 ans pour répondre aux attentes des consommateurs.

Pour avoir une avance de production, il faudrait acheter des produits à des agriculteurs bio mais non vendu en bio avec un défis de la gestion du prix.

On peut se trouver en situation d'achat à l'extérieur du Pays pour faire face à la situation de manière transitoire.

C'est le cas dans le secteur laitier où la France a manqué de lait dans les années 2000, puis a été témoins d'une grande dynamique avec une arrivée importante de lait sur le marché (tout n'était pas valorisé en bio).

A partir du second semestre 2006, une nouvelle augmentation significative de la demande, plus forte qu'au cours des années précédentes a fait que l'offre a commencée à manquer.

Durant les années 2008-2009, ¼ du lait bio consommé en France, en l'état ou transformé, venait du Royaume Uni, de la Belgique ou de l'Allemagne.

Durant les années 2008-2009, ¼ du lait bio consommé en France, en l'état ou transformé, venait du Royaume Uni, de la Belgique ou de l'Allemagne.

En 2011, la production française a beaucoup augmenté, de ce fait les achats à l'extérieur ont baissé considérablement. Cette baisse a été possible grâce à la rigueur des entreprises qui auparavant achetaient à l'extérieur, et qui ont relocalisé leur approvisionnement.

L'équilibre entre l'offre et la demande est aujourd'hui atteint.

Pour les grandes cultures, le mouvement est plus long.

La situation est plus contrastée pour le secteur des fruits et légumes et de l'épicerie car la consommation des produits exotiques est en hausse. Pour les produits frais cela demandera plus de temps.

En ce qui concerne le secteur arboricole, il y a beaucoup plus de pommes bio en France avec la possibilité d'en acheter localement mais aussi dans les autres régions de France. La priorité est de favoriser la production de proximité mais il est important aussi de jouer la carte de la solidarité d'une région à l'autre.

QUELQUES CHIFFRES :

En 2006, 4% des gestionnaires de restaurants collectifs ont déclarés avoir introduit un produit bio de temps en temps. Ceci malgré une dynamique importante dans certaine ville. Il faut savoir que le premier repas bio a été servi dans le Gard en 1992.

En 2011, ce chiffre passe à 57% avec une part importante dans le secteur public et scolaire. Cette croissance est due à une impulsion forte, témoin du travail et de l'engagement des professionnels ainsi que du soutien des collectivités publics avec des volontés de poursuivre la démarche.

Le secteur du travail suit cette progression avec 44% en 2011 et 53% en 2012.

Un seul secteur reste en déficit, celui de la santé et du social.

Les produits les plus introduits restent les produits frais.

La fréquence ainsi que la maîtrise augmentent. Ceci est dû au fait que de plus en plus de gestionnaires décident d'introduire quelques produits bio avec une fréquence

de plus en plus régulière. Lorsqu'un produit bio est introduit, la part d'achat dans la catégorie du produit ne cesse d'augmenter.

En 2011, lorsque le pain bio est introduit dans les restaurants collectifs, il représente 25% de la valeur des achats de pains.

Une série d'initiatives s'est mise en place pour lutter contre le gaspillage et de gérer au mieux le surcoût d'achat de produits bio.

Cependant, le surcoût n'est pas systématique, il est possible de faire des économies lorsque l'on achète des produits bio de saison.

10% des établissements ont réussi à introduire des produits bio sans surcoût en s'organisant différemment.

Parmi les 90% des établissements qui ont observé un surcoût, il est en moyenne de 23%, plus ou moins important selon le type et l'antériorité de l'établissement.

En résumé, pour éviter un surcoût, les établissements s'organisent en regroupant les commandes et en développant des partenariats afin de gérer au plus juste l'achat de produits bio.

Cependant, le surcoût n'est pas systématique, il est possible de faire des économies lorsque l'on achète des produits bio de saison. »

Chantal PESSY, Chargée du suivi des filières agricoles biologiques au sein de la Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt de Haute Normandie, rappelle que la progression de l'agriculture biologique en haute Normandie est de 20%.

Sur le territoire haut-normand, les surfaces bio en conversion représentent 7 000 hectares, soit une progression de 15% par rapport à 2010. Le nombre d'exploitations bio et en conversion représente 1.66% des exploitations soit une progression de près de 22% par rapport à 2010.

Dans notre région, il y a un nombre d'exploitants plus important par rapport à la surface car depuis ces dernières années de nombreux maraîchers se sont installés afin de répondre à la demande croissante des consommateurs à proximité des villes.

Le nombre de transformateurs et de distributeurs dépasse celui des exploitations bio fait que la dynamique de commercialisation est incontestable.

Le travail des structures pour apporter de la qualité, répondre aux besoins techniques et à une commercialisation améliorée n'est pas facile. De plus, il est nécessaire que les acteurs biologiques prennent en compte la ressource Eau qui doit être préservée.

En partenariat avec l'Agence de l'eau, la Draaf met en place des projets dynamiques de structures et de filières qui permettent une croissance des exploitations régionales parfois plus forte que la moyenne nationale.

QUELQUES EXEMPLES DE LA DYNAMIQUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS NOTRE REGION.

Le conseil Normand de la Bio est un organisme qui permet d'associer tous les acteurs du monde agricole, politique, administratif et de mutualiser des projets sur le territoire haut et bas normand.

A travers ce Conseil Normand de la Bio, un observatoire normand de la bio s'est mis en place. Ce document est disponible auprès des structures du groupement régional et Interbio Normandie.

Il permet de connaître tous les chiffres ainsi que les perspectives à venir et met en avant les secteurs à développer.

Il met ainsi en évidence le besoin de croissance de l'atelier volaille et de la filière pomme de table où les demandes sont très fortes.

La conférence annuelle inter-régionale regroupant régulièrement près de 200 participants permet de vulgariser le concept de l'agriculture biologique.

La déclaration d'engagement solidaire signée par les SAFER régionales et le Conseil Normand de la Bio.

Il est très difficile, pour les porteurs de projets en agriculture bio, de trouver du foncier disponible et de pouvoir l'acquérir. Cet engagement facilite un travail de concertation et permet de prioriser les actions et donc de faciliter l'installation des porteurs à projets bio.

Pour la région Haute Normandie, **une convention de partenariat est passée entre les Chambres d'Agriculture des départements de l'Eure et de la Seine Maritime et le GRAB Haute Normandie.** Dans cet accord, le GRAB garde son autonomie et affiche sa spécificité technique et les Chambres d'Agricultures traitent l'aspect économique du projet de conversion. Ce partenariat permet un travail conjoint sur chaque projet.

L'Enseignement Agricole

Pour faire évoluer l'agriculture biologique, il est nécessaire que l'enseignement agricole s'accapare cette thématique, qu'il soit exemplaire et démonstratif sur le terrain.

Les exploitations sont en marche avec :

- le Lycée Agricole de Brémontier Merval qui a un site de 18 ha en vergers bio. Son cidre est distribué sur la région parisienne et son calvados a obtenu la médaille d'or au dernier salon de l'agriculture.
- Le Lycée agricole de Chambray dans l'Eure a converti ses prairies et ses cultures pour faire de la vente directe en viande.
- Le Lycée du Neubourg exploite des prairies temporaires. Tout ceci en lien direct avec un abattoir certifié bio au Neubourg.

LES STRUCTURES QUI ACCOMPAGNENT L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE:

Le Groupement Régional de l'Agriculture Biologique (GRAB) a pour rôle :

- accompagner les agriculteurs, leurs apporter une expertise technique au quotidien et en période de conversion.
- intervenir dans les lycées pour partager leur compétence de l'agriculture biologique.
- organiser des réseaux de fermes de démonstrations expérimentales pour que les agriculteurs classiques puissent aller voir comment se conduit une ferme en agriculture biologique pour éventuellement prendre la décision de la conversion.
- travailler sur les filières (lait, viande..) pour valoriser l'agriculture biologique et la rendre accessible.

Inter Bio Normandie est une structure qui travaille à l'aval du Groupement Régional des Producteurs. Elle valorise et assure la vente des produits issus des exploitations biologiques. Cette structure travaille avec la Fédération Départementale des Boucher mais aussi avec l'Institut National de la Boulangerie et de la Pâtisserie que nous avons la chance d'avoir sur Rouen. Elle propose par exemple des formations aux boulangers conventionnels. Inter Bio Normandie effectue un travail très important pour que la production des agriculteurs terminent dans l'assiette des consommateurs via les artisans de ces métiers de bouche.

LA RESTAURATION COLLECTIF

La plupart des agglomérations souhaitent conserver du maraîchage en périphérie et sur leur périmètre urbain afin d'apporter des produits bio dans l'assiette des collectivités.

Ce concept est acté par de nombreuses agglomérations mais la question de savoir comment le mettre en place se pose.

Le projet pilote de la Communauté d'Agglomération Seine Eure autour de Val de Reuil (CASE) est évoqué.

N'ayant pas d'autre ressource à volume égal, la CASE a émis le souhait de préserver sa ressource en eau.

Elle a recherché une zone pilote pour expérimenter le concept « du sol à l'assiette » pour ensuite en décliner les points forts et les points faibles et mettre en place une méthodologie afin que les autres agglomérations puissent s'approprier le concept et avancer sur l'introduction des produits bio dans la restauration collective.

Le forage d'eau potable de la CASE représente 3.5 millions m³ par an soit la quantité nécessaire pour les 2/3 de la population (40 000 habitants) d'où l'importance de le préserver.

Ce forage est bordé par un site Natura 2000 et se trouve dans un contexte foncier favorable puisque la CASE a acheté les 110 ha du périmètre de protection rapprochées afin de préserver le plus efficacement possible cette ressource en eau.

Pour aller au bout de son objectif, la Case mène des réflexions sur le développement de circuits courts alimentaires et fait appel au GRAB pour réaliser des études de potentialité de conversion en agriculture biologique de la zone.

Le fait que cette zone soit constituée de 70 ha de grandes cultures actuellement en conversion, de 30 ha en maraîchage et soit à proximité une zone classée Natura 2000 avec une réserve ornithologique répond à la cohérence globale de ce projet.

La conversion des 70 ha qui concernait quatre agriculteurs, est le fruit d'un travail de négociation et d'appropriation du concept par chacun.

Pour que cette zone de maraîchage fonctionne, les conditions d'irrigation et la nécessité d'un bâtiment à moins d'un kilomètre devaient être réunies pour attirer les porteurs de projets.

Un appel à candidatures à été lancé en 2010 avec le GRAB et les diverses organisations professionnelles. Un parcellaire à été aménagé avec des haies, des clôtures. De même, un réseau d'irrigation et une desserte électrique ont été réalisés. Concernant le bâtiment, la CASE a acquis en partenariat avec l'Agence de l'Eau et d'autres organismes un bâtiment en friche de 10 000m² qu'elle a ensuite mis à la disposition de cette plateforme biologique.

Une démarche collective :

Au niveau de l'activité agricole, le GRAB travaille pour qu'il y ait une démarche participative et collective pour les porteurs de projets afin de mutualiser les actions et de développer des bénéfices.

Au niveau du bâtiment, plusieurs zones sont déterminées pour le stockage des céréales, le stockage et le conditionnement des légumes, une conserverie, une légumerie, un espace de distribution et un labo cuisine. L'appropriation des divers acteurs du pôle d'agriculture biologique montre bien la volonté collective.

Un état des lieux auprès de l'ensemble des communes de l'agglomération a été réalisé avec l'aide d'Inter bio Normandie. Cette expertise a permis de réunir ces communes autour d'une réflexion sur la construction d'une restauration collective intégrant la production de ce site.

De nombreux professionnels expérimentés, présents sur le terrain, sont à la disposition des élus afin de les accompagner dans la mise en place de ce type de projet

INTERETS DE LA CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Pour Edgar DUMORTIER, agriculteur biologique à Saint-Vaast-du-Val près de Tôtes, le but du changement de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique, c'est avant tout la durabilité et la rentabilité de l'exploitation.

2001 est l'année de son installation dans l'exploitation familiale de 73 ha conduite en système conventionnel qui utilise des produits phyto-sanitaires et des engrais. A cette époque, l'exploitation produisait du lait, des céréales, du lin et des betteraves. Le tiers de la surface de l'exploitation était en production fourragère pour produire le lait vendu à la laiterie. Les deux autres tiers de l'exploitation étaient destinés à la culture pour la vente à l'extérieur de l'exploitation. L'exploitation avait une très faible surface destinée à la production de fourrage et peu de prairies. L'exploitation produisait beaucoup de maïs d'ensilage pour produire du lait. Le maïs étant pauvre en azote, il était nécessaire d'équilibrer le fourrage en important des tourteaux de soja d'Amérique du Sud.

Le mode de culture de l'exploitation était l'agriculture raisonnée avec un ajustement des produits phyto-sanitaires et engrais aux cultures de vente par rapport à des ratios économiques. La rentabilité était le maître mot de ce type d'exploitation.

Economiquement, ce genre d'exploitation permettait de dégager un revenu pour une seule personne. Il fallait savoir jongler avec les marchés et vendre les céréales ou acheter les aliments au bon moment et au meilleur taux. Le risque d'un tel système étant la perte de rentabilité.

La rencontre avec l'équipe des Défis Ruraux travaillant sur l'agriculture durable qui est économiquement et écologiquement créatrice d'emploi sur un territoire a permis de changer d'orientation.

A partir de 2005-2006, Mr DUMORTIER a intégré un groupe d'éleveurs, principalement laitier, qui travaillaient pour gagner en autonomie alimentaire sur leurs exploitations. Par le biais de formations, il a réappris à cultiver de l'herbe de façon plus productive sans intrant.

Son intégration à ce groupe lui a permis de visiter d'autres exploitations qui ont construit des systèmes autonomes alimentaires, principalement en Basse-Normandie.

Le but pour ces exploitations est de produire tous les aliments dont leurs animaux avaient besoin pour ensuite commercialiser leur bétail. Ce système permet d'avoir une exploitation plus rentable et donc plus valorisante pour l'agriculteur

Ecologiquement, ce type d'exploitation est très intéressante car le fait de savoir associer les graminées et les légumineuses limite les intrants en engrais ou produits phyto-sanitaires sur la prairie. De plus, ces exploitations ont développé une démarche poussée concernant les dépenses énergétiques en associant les prairies et les haies avec une valorisation du bois pour alimenter des chaudières.

Petit à petit, l'exploitation de Mr DUMORTIER a réduit sa surface dédiée à la vente pour accroître sa surface en herbe afin de gagner en autonomie. Cela a entraîné une baisse des ventes de céréales mais aussi une suppression des importations et une baisse conséquente d'achat d'engrais et de produits phyto-sanitaires. Progressivement, l'exploitation s'est rapprochée du cahier des charges d'une exploitation en agriculture biologique.

Pour avoir une reconnaissance du travail réalisé, en 2009 l'exploitation s'est convertie totalement en agriculture biologique. Cette conversion a également permis de répondre à une demande de la laiterie qui a développé la filière de production locale de lait bio pour répondre à une forte demande des consommateurs.

En 2011, l'exploitation a obtenu le certificat de production en agriculture biologique. En tant qu'agriculteur, cette certification est une réelle reconnaissance.

Economiquement, il n'y a pas de problème. Techniquement, Mr DUMORTIER et son épouse ont réalisé quelques changements. Le plus important étant d'avoir la volonté d'apprendre de nouvelles techniques.

Le plus difficile avec le passage en agriculture biologique est au niveau psychologique car la réaction des agriculteurs conventionnels n'est pas toujours sereine.

Cependant, il faut savoir qu'il est possible d'être productif en étant en agriculture biologique. Dans l'hypothèse d'une agriculture biologique généralisée, le monde pourrait être nourri sans difficulté, mais il le sera de façon différente.

A travers les Défis Ruraux et le GRAB HN, les exploitants bio essaient de faire d'autres émules parmi leurs confrères en agriculture conventionnelle.

Les engins agricoles sont-ils différents en agriculture biologiques de l'agriculture conventionnelle ?

Pour Mr DUMORTIER, il n'y a pas de différence en ce qui concerne les tracteurs, la seule différence concerne le désherbage car il devient mécanique et non plus chimique.

Une étude du Centre de Gestion de Seine Maritime a montré il y a 5 ans environ que les producteurs de lait en système biologique avaient des résultats aussi bons que les agriculteurs en système conventionnel. Avez-vous constaté une évolution de votre BE entre l'avant et l'après conversion ?

Pour information, le BE est un critère économique. Il s'agit de l'excédent brut d'exploitation qui sert à rembourser les emprunts, à faire vivre l'exploitant et à autofinancer de nouveaux investissements.

Globalement le BE de notre exploitation a évolué car le pourcentage du BE par rapport aux produits a augmenté. De plus, en 2001, l'exploitation conventionnelle ne

comptait qu'un seul salarié alors qu'aujourd'hui l'exploitation bio fait vivre deux personnes.

Depuis votre réussite, avez-vous fait des émules autour de votre exploitation ?

Depuis la conversion totale de mon exploitation, deux agriculteurs ont amorcé la transition en faisant le choix d'une conversion partiellement leur exploitation qui s'élargie progressivement depuis trois ans. Le fait est que ces agriculteurs apprécient ce système d'exploitation.

Votre production a évolué, pouvez-vous me dire quels produits produisez-vous ? Y a-t-il eu une évolution et dans quelle proportion ? Quel est le circuit de distribution choisi ?

En conventionnel, le marché est dit à terme puisque le monde de la bourse est entré dans le marché alimentaire et fait varier les prix de façon importante. En bio, il s'agit d'un marché physique.

Concernant les changements sur l'exploitation, jusqu'en 2001 le colza produit était transformé en diester alors qu'aujourd'hui le colza est utilisé pour la fabrication d'huile alimentaire. La production du lait a augmentée. La culture du lin a été supprimée car la surface de l'exploitation n'était pas suffisante. La culture de la betterave sucrière se fait à l'extérieure de l'exploitation car il n'existe pas de filière en agriculture biologique pour cette culture.

Auparavant, l'exploitation produisait des céréales pour l'alimentation animale et pour l'exportation. Aujourd'hui, elle produit des céréales pour faire du blé panifiable pour la filière pain bio normand. Nous avons choisi de travailler pour cette filière par l'intermédiaire de Biocer car nous préférons travailler pour nourrir les hommes que de faire des bio carburants.

L'exploitation pratique également le mélange des cultures avec la production de triticale- pois, de féverole, de colza ou de maïs. De plus, la surface en herbe a fortement augmentée.

Pour l'agriculteur bio, le fait d'associer le bio à une filière locale est très important.

Utilisez-vous des graminées différentes, peut-être plus résistantes aux maladies que les autres avec des rendements certes inférieurs mais qui reviennent moins chers que les produits phytosanitaires ?

Les graminées utilisées pour les surfaces en herbe ont été sélectionnées pour avoir une meilleure résistance aux maladies mais concernant la productivité, les cultures en herbe conduites agriculture biologique est plus productive qu'en agriculture conventionnelle.

En agriculture biologique, pour que la plante se porte bien, il faut avant tout nourrir la terre.

Depuis la conversion en bio de votre exploitation, trouvez-vous que sa productivité est plus ou moins importante par rapport au système conventionnel ?

La productivité dépend de la culture.

Quand on est en bio et que l'on cultive que des céréales, le rendement est moitié moins élevé qu'en système conventionnel. Concernant la production en herbe ou en féveroles la production est identique. Le fait d'associer les céréales aux protéagineux permet d'avoir les 2/3 du rendement par rapport à une culture conventionnelle.

Sur notre exploitation ce qui a fait la différence se sont les dépenses énergétiques qui ont largement diminuées depuis que nous sommes passés en système bio.

Vous avez-dit que le plus difficile dans la transition vers l'agriculture biologique était l'aspect psychologique. Quels sont les véritables blocages ?

Pour un agriculteur, il peut paraître difficile de faire la démarche de conversion du fait d'être peu nombreux mais aussi d'être différent des autres. La peur de l'inconnu et des techniques nouvelles peut être un frein pour certaines personnes.

Le fait d'avoir franchit le pas et que cette conversion fonctionne peut donner envie à d'autres agriculteurs de passer en bio.

Avant de poser ma question, je souhaite témoigner mon indignation.

La génération de mes parents produisait sans être certifié, alors qu'ils cultivaient sans intrant chimique. Je suis actuellement en production cidricole et je suis effaré des sommes colossales dont je dois m'acquitter pour obtenir cette certification bio. De plus que depuis 20 ans nous sommes en parfaite harmonie avec l'environnement en utilisant des graminées et des légumineuses pour enrichir le sol en azote. Je ne trouve pas normal que les personnes qui produisent naturellement doivent payer pour prouver qu'ils produisent bio!

La question que je voulais poser porte sur le patrimoine. Toutes les personnes qui se reconvertisent en bio valorisent beaucoup mieux leurs productions personnelles en utilisant de plus petites surfaces et un circuit de distribution court. Je suis inquiet de la mise en place de la PAC pour 2015 et surtout du capital d'exploitation que les agriculteurs devront avoir pour vivre dignement de leur activité. Bientôt les surfaces seront à 90% directement cultivées par les entreprises agro-alimentaires et les agriculteurs en harmonie avec l'environnement ne représenteront plus que 10% du secteur.

Cette analyse fait partie des différentes réflexions que l'on doit avoir pour maintenir un certain type de patrimoine et qui peut être dirigée vers les élus.

Lorsque l'on fait déjà du bio, que l'on veut être labélisé pour que notre produit soit mieux identifié sur le point commercial, quel est le coût de l'évaluation de l'exploitation?

Pour obtenir le label, l'exploitant fait appel à un organisme certificateur.

Pour l'exploitation de Mr DUMORTIER le coût s'élève à 800 € avec un contrôle annuel. Concernant le suivi administratif, il est réalisé par ses soins.

Cette partie rigoureuse de l'administratif peut constituer un frein à la conversion pour certains agriculteurs.

Mme MERCIER précise que le coût de la certification dépend de l'organisme certificateur avec lequel on travaille. Il existe actuellement en France 9 organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics, dont la liste figure notamment sur le site agencebio.org ainsi que sur le site du Ministère de l'Agriculture. Tous ces organismes ont les mêmes obligations, ils déposent des plans de contrôle et sont eux-mêmes supervisés.

Les coûts qui vous seront communiqués à travers leur devis dépendent de leur localisation. Le nombre de clients peut également faire varier le coût car plus le nombre de clients est important dans une zone donnée, plus l'optimisation des déplacements du contrôleur est possible ce qui permet de réduire le coût. Le coût varie également en fonction du siège social, du nombre d'inspecteurs et du secteur d'activité puisqu'il y a des implications plus ou moins fortes selon les zones du territoire.

Le coût diffère en fonction du profil de l'exploitation. Si la ferme a un nombre assez faible de produits commercialisés ou une production de base, le coût de base sera entre 400 € et 500 €/an.

S'il y a de la transformation à la ferme, le coût s'élève à 800 €/an.

Un certain nombre de facteurs peut faire fluctuer le coût de la certification.

Il est important de savoir qu'il y a une certification sur l'ensemble de la chaîne à savoir au niveau de la production mais aussi au niveau de la transformation et de la vente.

Dans la majorité des régions de France, des décisions d'atténuation des coûts de certification ont été prises. La majeure partie d'entre-elles concernent les fermes. Dans certaines régions, un engagement a été pris concernant les acteurs d'aval.

Pour Mme PESSY, le coût de la certification ne constitue pas un frein au projet de conversion. Les collectivités comme Biocer pour les producteurs de céréales qui accompagnent cette certification. Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez faire appel au GRAB de Haute Normandie.

ALIMENTATION ET SANTE

Durant son parcours professionnel, Jean-Paul GUERARD, Médecin nutritionniste à Caen, s'est rendu compte que le meilleur dans la nutrition c'était le bio.

On parle souvent de problème planétaire, avec des espèces qui se raréfient, d'animaux qui diminuent.

Albert Einstein disait que le jour où les abeilles disparaîtraient, il resterait environ 4 ans à l'humanité à vivre.

Jusqu'à présent notre espérance de vie augmentait régulièrement depuis des décennies. Depuis quelques années, nos générations sont moins bien portantes que les générations précédentes. Mr GUERARD fait allusion au scénario du film « nos enfants nous accuserons ».

Aux Etats Unis, des études ont montré en 2010 une diminution de l'espérance de vie globale. Ainsi les enfants nés en 2010 auront une espérance de vie moins longue que ceux qui sont nés dans les décennies qui ont précédées.

Cette tendance a commencée aux Etats Unis et devrait suivre en Europe d'ici quelques années.

L'espérance de vie sans handicap, autre critère de l'Office Mondial de la Santé, est également en diminution. Cette diminution de l'espérance de vie est liée entre autre au problème de l'alimentation.

Dans cette diminution de l'espérance de vie prochaine, de grandes épidémies mondiales sont impliquées comme l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires, le cancer ou les allergies. Ces cinq grandes épidémies peuvent être reliées directement à l'alimentation mais aussi à différentes modifications de la structure de notre alimentation depuis une dizaine d'années.

Les personnes qui se préoccupent de la santé publique ont analysé quelques grands problèmes qui sont d'une part une grande déstructuration de l'alimentation, une pléthore de certains aliments dans notre alimentation, et d'autre part une carence en certains aliments ou encore l'introduction dans notre alimentation d'un ensemble de substances non alimentaires.

UNE GRANDE DESTRUCTURATION DE L'ALIMENTATION :

Un bon exemple de déstructuration c'est le pain blanc à la levure qui n'a plus rien à voir pour l'organisme avec un pain complet biologique au levain.

Le pain blanc a un impact sur la glycémie donc sur l'épidémie de diabète et d'obésité. La présence de substances non alimentaire comme des pesticides ou des insecticides s'est avérée dans la farine non biologique. Enfin la densité du produit n'est plus la même avec l'absence de fibres et de protéines.

D'où l'importance de réintroduire des aliments complets dans l'alimentation.

Ces problèmes de déstructuration sont attestés par un ensemble de manifestations de notre société. Le plus bel exemple c'est l'aliment trop gras, trop sucré ou trop salé

que l'on vente à la télévision et que l'on pousse à consommer avec l'annonce du style « ne pas consommer d'aliments trop gras, trop sucré, trop salé ».

Tout à l'heure on nous a expliqué qu'il fallait rapprocher le sol à l'assiette, les sociologues nous expliquent bien que le lieu d'élaboration des repas s'est déplacé de la cuisine à l'usine.

UNE PLETHORE DE CERTAINS ALIMENTS DANS NOTRE ALIMENTATION :

Une des constantes de notre société moderne c'est l'excès de protéines animales, de graisse, de sucre raffiné et donc l'excès de calories qui est en rapport avec l'épidémie d'obésité, de diabète et de maladies cardio-vasculaires.

UNE CARENCE EN MICRONUTRIMENTS :

Du fait à nos pratiques alimentaires modernes, certains aliments sont sous représentés dans notre alimentation. C'est le cas des vitamines, de certains acides gras essentiels connus sous le nom d'Oméga 3 qui n'existent plus dans une huile raffinée ainsi que les micros constituants alimentaires comme les polyphénols les caroténoïdes ou les tanins.

LES SUBSTANCES NON ALIMENTAIRES :

De nombreuses substances sont importées dans l'alimentation que ce soit au niveau de la production, de la transformation ou de la distribution. Ces substances n'ont rien à faire dans l'organisme car elles le perturbent au niveau métabolique ou endocrinien et qui génèrent des épidémies d'obésité ou de cancers.

LES RECOMMANDATIONS :

Les recommandations de l'Organisation Mondiale de l'Alimentation, qui est l'équivalent de l'Office National de la Santé, sont en adéquation avec les données modernes actualisées des connaissances et avec les recommandations que l'on a dans le circuit biologique.

On sait qu'en mangeant bio, tout au long de la chaîne de production jusqu'au produit fini, on aura un souci de qualité du produit. Dès l'instant que les produits sont certifiés, il y aura moins de toxiques.

Lorsque l'on fait des analyses de pesticides dans les aliments terminaux, leur présence est confirmée dans les produits conventionnels alors qu'ils sont inexistantes dans les produits biologiques.

Le circuit bio permet d'avoir plus de micro nutriments. Quand on prend l'exemple du Pain, cela est tout à fait vrai. Dans un pain blanc à la levure il ne reste que de l'amidon et des calories pures; ce que l'on appelle en nutrition des calories vides, alors que dans un pain au levain, il contient des oligoéléments et des fibres.

On n'en parle rarement mais les fibres sont très importantes car elles participent complètement à notre santé. En médecine générale, 50% des consultations sont

dues à des problèmes digestifs et l'absence de fibres est un élément fondamental de la bonne santé du tube digestif.

Dans la qualité des produits bio, le plus important c'est l'absence de raffinage des produits bio en particulier au niveau des céréales.

C'est avec les céréales raffinées que l'on a découvert la première carence en vitamine B1. En Asie, la population d'un monde carcéral se portait bien en étant nourri essentiellement de riz complet. Lorsque le riz complet a été remplacé par du riz blanc la première carence en vitamines B1 est apparue.

Pour les huiles c'est le même principe. Une huile de première pression à froid est de qualité complètement différente qu'une huile raffinée où l'on retrouve essentiellement des calories et certains solvants.

Une huile de bonne qualité, de pression à froid, conservée au frais, à l'abri de l'air et de la lumière gardera en particulier tous les acides gras essentiels, ce qui constitue un des éléments essentiels de la nutrition par rapport aux huiles.

L'intérêt du bio réside également dans le fait que l'on cultive la saisonnalité de consommation des produits et les circuits courts de distribution. On sait que les carences vitaminiques sont dues en grande partie à la longueur des circuits de distribution. Plus on rapproche la terre de l'assiette plus on aura de vitamines dans nos aliments.

Comme les acides gras essentiels, les vitamines sont garantes du bon fonctionnement de notre organisme.

Un des aspects très importants, c'est la diminution de la consommation des protéines animales. Cependant, en pratique, il est très difficile de baisser cette consommation. Il a été démontré que dans un pays, plus la population consomme de protéines animales, plus le nombre de maladies cardiovasculaires augmente, ce qui constitue la première cause de mortalité.

Jean Paul GUERARD donne l'exemple d'une ONG qui avait demandé aux chercheurs de Nestlé de trouver un aliment de sevrage pour un pays d'Afrique. L'ONG pensait bien entendu au lait en poudre mais les chercheurs ont proposés des protéines végétales. C'est ainsi que l'on retrouve dans tous les villages africains des céréales et des légumes secs.

Pour de nombreuses personnes, les céréales et les légumes secs ne contiennent pas de bonnes protéines. C'est exact, mais il s'agit d'une question de complémentarité entre les aliments. Les protéines sont constituées d'acides aminés, qui sont des micro-constituants, dont huit d'entre eux sont essentiels et indispensables aux humains, qui ne peuvent pas les synthétiser. L'intérêt du mélange céréales-légumes secs, c'est qu'un des acides aminés qui est déficitaire dans les céréales se retrouve dans les légumes secs et inversement. Ce mélange apporte donc un équilibre protéinique essentiel.

On trouve dans le monde entier ce mélange céréales-légumes secs qui permet d'avoir une alimentation à la pointe du progrès puisque cela répond aux recommandations les plus modernes des nutritionnistes qui demandent une réduction des protéines animales et une augmentation des fibres.

Il faut savoir que les légumes secs sont les aliments les plus riches en fibres, en vitamines, en oligoéléments, en minéraux et en calcium.

Cette petite modification est à la base d'énormes changements dans la nutrition humaine.

Les médecins font la chasse aux végétariens car la plupart d'entre eux sont en carence car ils le font en étant mal informés.

L'intérêt du mélange céréales et légumes secs c'est qu'il favorise une meilleure santé de la personne mais également du porte monnaie car les protéines végétales coûtent deux fois moins chers que les protéines animales.

En Basse-Normandie, cette pratique a été introduite dans les collectivités scolaires. Le prix du repas entièrement bio restant au même tarif que le repas conventionnel grâce à la diminution du grammage des protéines animales au profit du grammage des protéines végétales.

Cette complémentation est très saine pour la santé de l'homme car elle évite de consommer des graisses animales saturées qui peuvent provoquer des infarctus ou des accidents vasculaires cérébraux.

Catherine SAILLARD met en avant les quatre repas biologique proposés par l'Ecaux Centre pour lesquels trois sont sans protéine animale et demande l'avis du docteur GUERARD.

Les menus présentés dans la salle sont constitués de légumes, de bonnes huiles, d'un peu de protéines animales et de protéines végétales sur plusieurs formes qui constituent un équilibre alimentaire. Pour que la valeur protéinique des acides aminés de deux classes d'aliments se complète, il est recommandé de consommer deux fois plus de céréales par rapport à la moitié de légumes secs.

Il prend l'exemple des graines germées de lentilles proposées dans un des menus et déclare qu'elles apportent l'essentiel des acides aminés de la lentille ainsi que les vitamines de la graine germée.

Pour Jean Paul GUERARD, chaque repas propose un peu de protéines animales, un peu de protéines végétales, des légumes, du pain semi complet, ce qui représente un équilibre nutritionnel idéal.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET QUALITE DE L'EAU

Gaëtane D'HEILLY, Chargée de l'opération Agriculture à l'Agence de l'Eau Seine Normandie aborde les impacts de l'agriculture bio sur la ressource en eau.

L'Agence de l'Eau est un établissement public du Ministère de l'Environnement dont la mission est de préserver les ressources en eau, de lutter contre les pollutions et de restaurer la qualité des ressources.

Elle perçoit des redevances auprès de l'ensemble des usagers de l'eau (particuliers, industriels, agriculteurs...) qu'elle redistribue ensuite pour financer des actions, des travaux, des projets qui sont menés en faveur de l'eau dont des actions pour l'agriculture biologique.

CONTEXTE REGLEMENTAIRE :

La principale directive sur laquelle l'Agence s'appuie est la Directive Cadre sur l'Eau qui a un enjeu de sécurité de l'approvisionnement en eau de qualité et qui fixe des objectifs de résultat pour 2015 à savoir :

- atteindre le bon état qualitatif et quantitatif des eaux superficielles et souterraines,
- respecter les normes de potabilité (normes fixées notamment sur les pesticides et les nitrates)
- stopper ou inverser les tendances à la hausse des concentrations en polluants en favorisant des solutions préventives plutôt que curatives. C'est le cas de la CASE mentionné tout à l'heure.
- respecter les normes de qualité sur les substances prioritaires.

La convention OSPAR fixe pour sa part des objectifs plus contraignants de par la présence sur notre littoral d'eutrophisation.

Sur le bassin Seine Normandie, le fait d'avoir un lien avec la nappe souterraine justifie des objectifs sur les eaux souterraines plus exigeants.

Suivant la loi du 3 août 2009 relative à la mise en place du Grenelle de l'environnement, le bassin Seine Normandie doit assurer pour 2012 la protection de 500 captages dits prioritaires sur le territoire.

Le plan Ecophyto 2018 quant à lui vise à réduire de moitié sur 10 ans l'usage des produits phytosanitaires en développant les systèmes alternatifs.

L'Article 31 qui soutient le développement de l'agriculture biologique, vise l'objectif de 6% de SAU en biologie en 2012 et 20% pour 2020.

Schéma Départemental d'Aménagement et de Gestion des Eaux 2010-2015

Cet outil, établi sur le bassin Seine Normandie et ses cours d'eau côtiers, décline les orientations sur la question de la qualité, la quantité et la gestion de l'eau. A l'horizon 2015, les 2/3 des masses d'eaux superficielles et 36% des masses d'eaux souterraines doivent être en bon état écologique. Pour cela, il faut agir sur les pollutions diffuses et sur les pollutions ponctuelles sur le territoire.

UN ETAT DES LIEUX :

Au niveau de la qualité des eaux superficielles, la dégradation est en progression. Sur l'ensemble des captages en eau potable, près des 50% des masses d'eaux souterraines présentent une station de mesure dégradée par les nitrates. 40% des captages en eau potable sont considérés sensibles aux nitrates et aux pesticides. Un tiers des masses d'eau sont en état médiocre à cause des nitrates et 2/3 des masses d'eau sont en état médiocre du fait des produits phytosanitaires. Le taux de captages contaminés est supérieur à 36% pour la période 2008-2010.

A l'issu des règlementations, 83 captages ont été déterminés prioritaires en fonction de leur positionnement stratégique mais aussi en fonction de leur pollution. Soit la pollution était dans les normes mais en augmentation, soit la pollution dépassait les normes.

LE TRAVAIL DE L'AGENCE :

L'Agence se doit de faire modifier l'usage des sols et cette modification passe par l'agriculture biologique qui n'utilise pas de produits phytosanitaires mais utilise de l'azote sous forme organique d'où un réel intérêt environnemental et économique à convertir des espaces agricoles en bio.

Quelles est la conséquence pour une collectivité d'avoir sa ressource d'eau polluée ?

Lorsqu'une collectivité a sa ressource en eau polluée, deux solutions s'ouvrent à elle. Soit la collectivité abandonne la ressource polluée, ce qui est négligeable en termes de coût mais qui n'est pas évident sur le territoire car parfois il faut faire beaucoup de kilomètres pour trouver une ressource exploitable avec un bon débit et une eau de qualité.

La collectivité peut également investir dans des produits de traitement qui ont un coût de fonctionnement annuel très élevé.

La solution la plus économique sur le territoire reste la prévention.

Pour la bonne santé des habitants, les élus doivent se préoccuper d'une telle situation.

Quelle est concrètement la participation de l'Agence de l'Eau dans le développement de l'agriculture biologique ?

L'Agence apporte ;

- des aides financières au travers du GRAB HN et d'Interbio.
- Le financement des mesures agri environnementales pour la conversion biologique et le maintien en agriculture bio.
- des investissements directs pour du matériel
- une participation au niveau des investissements sur les filières

L'eau du robinet peut soit disant être bu par tous. Qu'en est-il des résidus médicamenteux qu'on ne sait pas éliminer et leur rapport avec la baisse de la fertilité masculine ?

Pour le Docteur GUERARD, il est certain qu'il s'agit d'une préoccupation de l'ensemble des pays occidentaux. La présence d'un ensemble de substances dans l'alimentation et dans l'environnement est réelle, avec pour conséquence une baisse de la fertilité chez les animaux puis chez l'homme. La difficulté étant de les éliminer, chose que l'on ne sait pas faire actuellement.

Sur la question de l'eau, avons-nous des chiffres ou des projections sur la région Seine Normandie pour aider à la décision d'investir pour prévenir ou dépenser pour guérir ?

L'exemple de la ville de Munich est évoqué. Grâce à son aide financière, cette ville a permis la conversion de 2000 ha en agriculture bio. 14 ans après la mise en œuvre de cette politique, il s'avère que la ville a réduit de moitié la quantité de pesticides, de nitrates dans l'eau pour un coût de 1 centime par m³ alors qu'en France le coût s'élève à 25 centimes par m³.

Pour Gaëtane D'HEILLY, il n'est pas possible de rétribuer l'argent investi sur des unités de traitements directement à l'agriculteur pour l'aider à faire du préventif et à mettre en place des pratiques plus économes en intrants.

Catherine SAILLARD ajoute que parmi les systèmes de développement existants, il ne faut pas oublier l'Agenda 21 et les plans climat territoriaux avec les axes qui concernent cette problématique.

Jean Pierre GIROD, Président du Parc évoque le cas du captage de la commune de Bardouville qui a une teneur en nitrates supérieure à 72mg par litre. Le coût du traitement des nitrates s'élève à plus de 0.50 € par m³ et dépasse 1 € du m³ pour le traitement des pesticides. Le coût peut atteindre 1.50 € si l'on traite les problèmes de turbidité de l'eau.

Le problème de l'augmentation des surfaces d'épandage des lisiers conformément à la dernière directive relative aux nitrates est évoqué.

Chantal PESSY précise que cette directive ne change pas le plafond de 170 kg de nitrates par hectare qui reste figé. En tant que consommateurs, si nous souhaitons que cela change il est nécessaire que nous devenions Consom' Acteur.

Gaëtane d'Heilly rappelle que les apports organiques peuvent être valorisés à la condition qu'ils soient réalisés au bon moment, au bon endroit et à la bonne dose en fonction de la culture car ils permettent de diminuer l'apport d'engrais minéraux.

Complément d'information concernant les coûts de certification ?

Le GRAB HN précise que les coûts de certification en haute Normandie se situent entre 300 € et 800 €. Ce coût est différent selon la capacité de l'exploitation et de son

activité. Le Conseil Général de l'Eure propose une aide financière de 150 à 200 € par exploitation. Le département de Seine Maritime finance près de 50% du coût de certification avec un plafond de 200 €.

Le mot de fin de cette matinée revient à Mme Mercier qui insiste sur le fait que l'agriculture biologique est une voie pour prévenir de la pollution des eaux, du sol, de la biodiversité, de l'air et donc de la santé.

2^{ème} PARTIE

La table ronde de l'après midi est animée par Mr Dominique CHACHUAT Chef du Service Agriculture et Pêche du Conseil Général de Seine Maritime ; Mme Rafia AMMOR, Parent d'Elève adhérente à la Fédération des Conseils de Parents d'Elèves de Seine Maritime ; Mme Nadine CARON, Gestionnaire au Collège Emile Chartier de Darnétal ; Mr Philippe ENEE, Conseiller et Formateur en Restauration Collective ; Mme Pauline BOUHELIER, Chargée de Mission Restauration Hors Domicile à Inter Bio Normandie et Mme Stéphanie HEUZE, Chargée de projets en approvisionnement de produits locaux durables aux Défis Ruraux.

Catherine SAILLARD rappelle qu'elle a assisté à la présentation de l'évolution de l'agenda 21 de la ville de Rouen dont un des objectifs est le 100% de pain bio pour la restauration collective qui représente 6 000 repas par jour. **Face à cette proposition, quelques remarques à savoir :**

- le but c'est de fournir un repas
- Il faut que l'enfant mange car le seul endroit où l'enfant va manger c'est l'école.
- le bio nécessite des critères très exigeants
- avec le bio il y a un problème d'hygiène et le CHU de Rouen n'est pas équipé pour gérer une alerte d'intoxication alimentaire pour 6 000 enfants.
- le bio c'est bien mais il faudrait déjà que l'on passe au local.
- si on doit faire du bio qui vient d'Israël, ce n'est pas intéressant.

Ce matin, nous nous sommes aperçu que contrairement aux productions traditionnelles, la production de produits bio doit répondre à des contrôles et des inspections drastiques concernant la qualité et le respect de la procédure.

Quelques chiffres concernant la restauration collective :

14 millions de repas en Haute Normandie réparti sur 140 jours pour les collèges et 175 jours pour les lycées.
4 millions de yaourts pour les lycées
48 tonnes de beurre
248 tonnes de carottes

Représentant un marché potentiel de 30 millions d'euro.

La nécessité de changement concernant les habitudes de consommation et de production n'est plus à démontrer. Pour que ce changement soit efficient, il est souhaitable de travailler en amont avec le cultivateur et en aval avec le consommateur afin de faire des émules et de donner envie aux autres de changer.

Le consommateur s'orientant de plus en plus vers une alimentation locale, équilibrée et de qualité, il est nécessaire d'avoir une production en quantité et en qualité correspondante.

Afin que les intervenants puissent répondre de façon plus précise aux attentes du public, un tour de salle est effectué.

La salle est composée de gestionnaires de cuisine collective scolaire, de cuisiniers et d'élus représentant les communes de Beuzeville la Grenier, de Fécamp, de Criquebeuf la Campagne ainsi que du Conseil Régional.

Introduire des produits biologiques ou locaux en restauration collective, comment s'y prendre ?

PRESENTATION DU PLAN « AGRICULTURE ET NUTRITION » POUR LES COLLEGES ET LYCEES DU 276

Dominique CHACHUAT Chef du Service Agriculture et Pêche du Conseil Général de Seine Maritime, regrette que les gestionnaires présents dans la salle soient les mêmes personnes qu'il rencontre depuis près d'un an, soit au sein de leur établissement, soit lors de rencontres locales.

La Région Haute Normandie et les Départements de Seine Maritime et de l'Eure ont mis en place un travail pour tenter de relocaliser la majeure partie de l'approvisionnement des collèges et lycées hauts normands.

En 2004-2005, le Département de Seine Maritime et la Région ont mis en place les bons repas de l'agriculture durable (BRAD).

La motivation des élus était avant tout environnementale. Ils avaient constaté qu'un certain nombre d'exploitations prenaient de plus en plus en compte les problématiques environnementales notamment sur la question de la ressource en eau.

La volonté des élus était de soutenir ces exploitations qui font de la transformation et de la commercialisation directe au consommateur.

Un système de subventions ou d'accompagnements financiers auraient pu être mis en place, mais le cadre réglementaire, notamment Européen, est très contraignant. Ce système n'apparaît pas satisfaisant pour les agriculteurs qui aimeraient davantage vivre de leur production que des subventions.

C'est donc tout naturellement que la décision d'aider ces exploitations à accéder aux marchés des restaurations collectives hors domicile a été prise. L'idée s'est orientée

vers les collèges et lycées, mais les maisons de retraites sont autant de clients potentiels.

Catherine SAILLARD rappelle que pour l'agriculteur présent ce matin à la table ronde, ce système permet d'augmenter ses revenus, voir de créer un second emploi sur l'exploitation.

La problématique alimentaire a donc pris autant d'importance que la problématique économique.

Les relations que les collectivités du 276 avaient avec le personnel des collèges et lycées s'est renforcée. Il faut rappeler que suite à la loi de décentralisation de 2004, un certain nombre de personnels ont basculés sous le giron de la Région pour les lycées et des départements pour les collèges.

Cette décision a permis d'afficher la volonté de continuer une restauration de qualité dans l'ensemble des établissements.

L'Association des Défis Ruraux, maître d'œuvre dans ce projet, a aidé le 276 dans la définition du mode d'agriculture à mettre en avant. L'objectif de ce projet ne visait pas une action 100% bio car le marché au niveau régional ne le permettait pas, mais une approche de l'agriculture durable, plus ouverte, basée sur un pilier social, économique et environnemental.

Un travail de définition entre le 276 et l'Association des Défis Ruraux a permis de déterminer la notion d'exploitation durable souhaitée dans ce projet.

Cette action s'est développée jusqu'en 2010 et le chiffre du million de repas 100% produits locaux dans les collèges et lycées a été dépassé. C'est un bon début mais ce chiffre représente peu par rapport aux 14 millions de repas délivrés dans l'ensemble des collèges et lycées normands.

En 2009-2010, les élus de notre région sont interpellés par les exploitants agricoles de tous secteurs qui subissent la crise agricole de plein fouet.

Parallèlement, le contexte réglementaire et social autour de la qualité des repas s'est affirmé à travers la loi Grenelle, les aspects du GMRCM* prenaient une place de plus en plus importante avec une demande sociétale forte.

*GMRCM

Désirant être plus ambitieux, les élus de la Région et du Département de Seine Maritime soutiennent l'objectif du Président du Département de l'Eure : tendre vers le 100% de produits locaux dans nos collèges et lycées normands.

Le 100% produits locaux sera difficile à atteindre car nos collèges et lycées auront toujours besoin de riz, de bananes ou d'oranges au cours de l'année. Cependant, l'idée est de tendre vers un maximum de produits locaux dans les collectivités.

L'objectif de cette relocalisation est partagé par l'ensemble des acteurs du territoire mais sa mise en place est un peu plus compliquée.

Le dossier sur lequel les collectivités du 276 travaillent depuis près d'un an se décline en trois volets importants:

1. Marchés publics

Dans le cadre des repas BRAD, du moment que les repas restent ponctuels, il n'est pas obligatoire de passer par les marchés publics.

Dès lors que les repas sont généralisés, il est indispensable de passer des marchés de mise en concurrence. Hors le code des marchés publics n'est absolument pas adapté à la relocalisation.

Dans le cadre de l'organisation de la commande publique au niveau de notre région, que ce soit par les établissements en direct ou par l'intermédiaire de leurs regroupements, il a fallu travailler en fonction de ce code des marchés.

2. La structuration des filières agricoles : Pour notre objectif nous travaillons sur cinq filières : fruits et légumes, viande, produits laitiers, pain et produits de la mer.

Certaines filières sont très structurées comme celle de la viande alors que pour d'autres le manque de structuration pourrait déboucher sur un problème de logistiques voire d'approvisionnement.

3. Aider et accompagner le changement des habitudes des gestionnaires et de l'ensemble du personnel de restauration par le biais de formations et d'équipements adaptés.

Le projet est partagé par un certain nombre de gestionnaires et de personnels de cuisine très motivés. Cependant, certaines personnes sont très réticentes et demandent à être convaincues.

A travers l'expression « de l'usine à la cuisine » évoquée ce matin, il s'avère qu'un grand nombre de cuisiniers concoctent des plats alors que d'autres se contentent de les réchauffer.

Tous les ans l'IRCA organise un concours auquel participent certains cuisiniers et gestionnaires de collectivité qui n'ont pas à rougir face aux grands chefs.

En résumé, il s'agit d'un dossier lourd qui peut s'envisager sur du moyen terme. Un certain nombre d'acteurs se sont structurés, mais pas dans toutes les filières. Un énorme travail est réalisé avec les Défis Ruraux et la Chambre d'Agriculture sur les produits laitiers pour structurer une offre locale qui permette d'apporter une réponse à ces marchés. Au niveau de la filière pain, la structuration existe au niveau du durable et du bio. Pour la filière des fruits et légumes, la structuration est plus difficile mais commence à émerger. Concernant les produits de la mer, la problématique de relocalisation est très compliquée du fait de la mondialisation du secteur qui permet de faire venir du poisson frais du monde entier en 24 heures.

Aujourd'hui, un certain nombre de marchés assez importants vont être publiés notamment sur le secteur du Havre et dans l'Eure pour la filière viande et produits laitiers.

Comment se passe la commande publique dans les collèges et lycées, est-ce une commande indépendante ou y-a-t-il une obligation d'adhérer à un groupement de commandes ?

Existe-t-il un soutien financier à la mise en place du bio dans les établissements scolaires ?

Concernant l'organisation de la commande publique, il existe en Seine Maritime deux groupements importants, un au Havre qui regroupe une soixantaine d'établissements et une structure identique sur le secteur de Rouen-Elbeuf. Dans le département de l'Eure, tous les collèges et les lycées du département adhèrent au même groupement.

Sur le secteur de Dieppe, un groupement commence à émerger mais pour le moment ne gère pas de marchés alimentaires.

Ces groupements gèrent des marchés alimentaires sur les produits laitiers, les produits carnés, le pain mais aucun ne gère de marchés sur les fruits et légumes.

Ces groupements gèrent également des marchés liés à l'achat de papier ou aux ascenseurs.

Certains établissements rentrent dans une procédure de marché ponctuelle et à titre individuel, pour les fruits et légumes par exemple. Mais il reste un travail important à faire concernant les établissements qui procèdent à des marchés rudimentaires voire à aucun marché.

Concernant le bio, la volonté des élus était d'augmenter progressivement la part de bio dans les établissements. Pour se rapprocher de la problématique du bio, il existe un certain nombre de critères environnementaux. Au niveau régional, la difficulté résulte du fait que la production est limitée. Si les produits biologiques étaient directement inscrits dans les marchés de groupement, nous serions au dessus des capacités de production locales même si ces derniers sont en progression.

Aujourd'hui, nous essayons d'intégrer cet objectif bio sur un ou deux marchés. Mais ceux-ci faisant appel à des plates-formes de niveau national, proposent des produits bio qui ne sont pas d'origine locale.

Concernant l'éventuel surcoût, la lettre de commande de nos élus demande l'introduction des produits bio mais à l'euro constant. D'un côté, il y a les gestionnaires qui sonnent l'alarme sur une éventuelle dérive financière pour relocaliser cet approvisionnement. De l'autre, les acteurs des filières locales qui n'ont pas une économie d'échelle forte et qui proposent des coûts plus élevés.

Le conditionnement du produit joue également un rôle dans le coût du produit.

C'est à ce niveau que le troisième volet est important. De nombreuses solutions techniques existent comme par exemple la baisse de gaspillage du pain qui s'élève aujourd'hui à 15%. Si ce gaspillage baissait à 10%, le gain résultant de cette baisse pourrait être reporté sur l'achat d'un produit local.

Aujourd'hui, concernant le pain bio, nous avons des acteurs locaux qui sont capables de faire une offre intéressante et compétitive.

Lors de la table ronde de ce matin, il a été clairement établi qu'il y avait suffisamment d'offres sur le territoire national pour subvenir à ses besoins. Cependant, la Haute Normandie est nettement en deçà de la moyenne nationale.

Complément de réponse par rapport au manque de produits bio ?

Un agriculteur représentant Biocer, déclare que « lorsqu'un marché bio n'est pas local mais se trouve au plus près, très vite il peut devenir local car le marché existe déjà ».

La clef du problème, c'est la contractualisation. Aujourd'hui, de nombreux producteurs ou artisans boulangers sont prêts à faire du bio à condition de connaître les débouchés. Etablir un contrat avec la restauration collective permettrait qu'ils s'ouvrent au marché bio. »

Catherine SAILLARD précise qu'en 2006, 4% des cantines avaient introduit quelques produits bio. En 2011 le chiffre est monté à 54% d'intention de continuer dans ce sens. Bien sûr, ce n'est pas des repas 100% bio, mais une incursion régulière de repas biologiques dans la restauration collective.

En ce qui concerne le pain bio, il ne semble pas réalisable de produire ce type de pain au même tarif que le pain conventionnel. Le coût d'une telle production ne permettant pas de répondre à la politique de l'euro constant de la restauration collective.

Les gestionnaires étant les personnes qui réalisent les achats pour les restaurations collectives, Catherine SAILLARD passe la parole à Nadine CARON, Gestionnaire au Collège Emile Chartier de Darnétal, membre du Comité d'éthiques des Défis Ruraux qui à l'expérience du bio depuis 2004.

GESTION DES COMMANDES, INCIDENCES SUR LE BUDGET ET ORGANISATION DES MENUS

Faisant parti du groupement de commandes Rouen-Elbeuf, Nadine CARON est consciente que si ce groupement n'existait pas, les établissements auraient de grandes difficultés à tenir leur budget. Il faut savoir que les cantines scolaires sont autogérées car 93% des recettes proviennent des familles et qu'il n'est pas possible de les augmenter de façon exponentielle. Afin de ne pas mettre en difficulté les budgets, le prix du repas ne doit pas dépasser 1.72 €.

Prenons l'exemple du yaourt nature de base, en passant par le groupement de commandes, il coûte 6 centimes d'euro pièce alors qu'auprès de notre fournisseur dans le cadre des Défis Ruraux le yaourt nature bio s'élève à 0.50 €. La différence de coût est la raison pour laquelle un seul repas bio est programmé par mois.

La motivation ne manque pas, mais le budget présenté par le gestionnaire du restaurant collectif doit convenir non seulement aux parents d'élèves et aux enseignants mais surtout à l'agent comptable de l'établissement.

Chaque établissement est autonome administrativement et financièrement et met en place, en accord avec son chef d'établissement, sa propre politique concernant la restauration.

Nadine CARON a exercé auparavant dans un collège à Elbeuf où les cuisinières avaient à cœur de concocter des repas maison pour les enfants.

A son arrivée au Collège Chartier, le cuisinier ne faisait pas de cuisine mais de l'assemblage. L'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire comme des œufs liquides, de la purée déshydratée, de betteraves en cubes ou de carottes râpées toutes faites, était chose courante.

Dès sa prise de fonction, elle a donc décidé de reprendre les commandes et d'imposer les fruits et légumes frais ainsi que la préparation des plats sur place.

Les habitudes n'étant pas faciles à faire évoluer, cette politique a mis 3 années à se mettre en place.

Afin de répondre à la demande des agents pour avoir une personne supplémentaire en cuisine, une personne volontaire, qui était affecté à l'origine au ménage, a été transférée en cuisine.

Les menus prévoyant des pâtisseries ou des purées maisons sont toujours programmés le jeudi afin que les agents puissent préparer ces mets le mercredi.

Aujourd'hui, la politique gustative du Collège Chartier se traduit par des fruits et légumes frais, des pâtisseries maison et des petits fours maison (lors des réunions).

Une relocalisation du pain a également été effectuée. Aujourd'hui, le pain provient d'un boulanger de Darnétal qui livre du pain frais tous les jours au prix de 0.80 € le pain de 400g.

REPAS BRAD

Depuis 2004, les repas BRAD sont mis en place

Pour vous donner une idée sur la différence de coût entre un repas BRAD et un repas maison, voici quelques tarifs :

Le repas BRAD que l'on a proposé en avril était à 3.67 € le plateau, il comprenait des betteraves, du céleri rémoulade, du poulet, une purée maison, des yaourts aux fruits bio, un quatre quart et du pain normand.

Les plateaux proposés au Collège Chartier ne doivent pas excéder 1.72 €. En général, le plateau est à environ 1.50 €, de tant en tant il est même possible que le plateau n'excède pas 1€.

POLITIQUE DE COMMANDE

Nadine CARON vérifie les menus proposés par le cuisinier et réalise les commandes. Pour les menus avec les Défis Ruraux, elle élabore un menu, en collaboration avec le cuisinier, en fonction des produits proposés par les Défis Ruraux.

Cette politique a pu être menée grâce au remboursement effectué par le Conseil Général qui prend en charge le surcoût s'élevant à 1.20 €. En 2012, le remboursement est fixé à 0.70 € et pour 2013 il sera de 0.35 €. Dans ces conditions, il n'est pas certain de pouvoir continuer ces opérations car il est impératif pour l'établissement de conserver un budget en équilibre.

Le budget d'un établissement doit être voté par le conseil d'administration qui valide les comptes en fin d'exercice. Pour le Collège Chartier, le conseil d'administration souhaite avoir une réserve financière importante afin que son budget soit toujours en équilibre. D'où l'impossibilité de puiser dans les réserves pour combler la baisse du remboursement.

QUELQUES TENTATIVES DE SENSIBILISATION :

Lors de réunions, Nadine CARON a informé le personnel de son intention de mettre en place cette politique. Le chef de cuisine, en fin de carrière, était réticent du fait que les commandes étaient reprises par le gestionnaire. Aujourd'hui, le second de cuisine a repris le relais et propose des menus à thème tous les mois.

Le collège étant impliqué dans le développement durable, le personnel de cuisine organise des petits déjeuners pour sensibiliser les élèves de 6^{ème} et de 3^{ème} ainsi qu'un goûter « commerce équitable » lors de la journée de la solidarité. Il faut savoir que le collège réalise près de 500 repas par jour.

Cette politique établie depuis 3 ans a permis une valorisation et une reconnaissance du travail du personnel de cuisine par les professeurs et les parents d'élèves présents au conseil d'administration.

Les parents d'élèves étant très impliqués dans la vie des établissements scolaires, Catherine SAILLARD passe la parole à Rafia AMMOR, représentant la Fédération des Conseils de Parents d'Elèves de Seine Maritime.

IMPLICATION DES PARENTS D'ELEVES DANS L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIOLOGIQUES OU LOCAUX DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Rafia AMMOR rappelle que la difficulté de l'Association des Parents d'Elèves résulte de la volonté particulière de chaque établissement scolaire. Soit l'établissement décide d'introduire le bio, ce qui demande beaucoup d'investissements et un changement important des habitudes. Soit le refus du changement est confirmé par le Chef d'établissement, le gestionnaire ou le cuisinier.

La Délégation des Parents d'Elèves demande l'introduction de produits bio afin d'éduquer au goût les enfants qui seront les futurs consommateurs.

Aux Etats-Unis, des études récentes ont montrées que sur une période donnée, des enfants, ayant mangés bio, étaient beaucoup moins malades que des enfants ayant consommés des repas conventionnels.

Il a été démontré que le développement de dysfonctionnements du comportement et de l'hyperactivité chez les enfants, **résultait** de la concentration de produits chimiques contenus dans les aliments consommés et d'un déséquilibre alimentaire.

L'Association des Parents d'Elèves souhaite donner une éducation alimentaire solide aux enfants en passant par les établissements scolaires.

Rafia AMMOR félicite Nadine CARON de sa bonne volonté et souhaite que sa gestion exemplaire puisse faire des émules afin de proposer aux enfants de plus en plus de repas bio dans les cantines et restaurations collectives.

Durant sa formation, elle a étudié la nutrition qui a pris une place importante dans sa vie. En tant que professeur de SVT, elle tente de sensibiliser les élèves mais le programme scolaire ne permet pas d'avoir un créneau horaire suffisant pour dispenser une réelle formation. Il serait intéressant que les enfants puissent étudier la nutrition, dans le cadre du programme scolaire ou à la cantine par le biais de repas bio, car elle apporte une réelle éducation à la santé. Le fait de consommer bio limiterait les maladies et donc le coût de la sécurité sociale.

Quelle est la position de l'Education Nationale concernant le bio ?

En tant que parent d'élève, Rafia AMMOR trouve que l'Education Nationale regarde uniquement l'aspect économique de la chose et non l'intérêt pour nos enfants. Il est impensable de faire des économies sur la base de l'éducation de nos enfants qui sont les citoyens de demain.

Car un enfant malade est un enfant mal dans sa peau pour travailler et être épanoui dans sa vie.

Il est à noter une recrudescence de cas de cancer chez les enfants de moins de 10 ans. Hypocrate disait que « le meilleur médicament c'est l'alimentation ».

En termes d'alimentation, il est nécessaire d'avoir une notion globale tant en quantité, en qualité mais aussi concernant le coût.

COMMENT PREPARER DES REPAS DIFFERENTS

Afin de poursuivre la discussion, Catherine SAILLARD demande à Philippe ENEE, Conseiller et Formateur en Restauration Collective, de préciser comment il voit la préparation de repas différents.

Philippe ENEE souligne la complexité de la question et précise que les élus, les gestionnaires et les cuisiniers ont un rôle important à jouer dans la restauration collective.

Apporter plus de qualité et de produits locaux dans la restauration collective est la politique à mener.

Etant formateur technique auprès des cuisiniers dans les cantines, il les informe, les aide, les aiguille à faire avec le budget qui leur est imparti et les produits qu'ils ont à leur disposition afin que les élèves soit bien nourris.

QUELQUES ASTUCES :

Depuis plusieurs années l'alimentation dans nos cantines a évoluée de façon exponentielle. Les industriels ont pris une grande part du marché de l'alimentation et la restauration collective est de plus en plus contrôlée avec une mise en avant de l'aspect sanitaire de l'alimentation.

Concernant l'aspect sanitaire, il faut rappeler que par rapport à la restauration classique, le personnel de restauration collective est le plus qualifié du fait de leurs formations très pointues en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pour l'aspect cuisine, les cuisiniers n'ont pas la tâche facile. Ils doivent assurer 500 repas pour une heure précise et doivent gérer les stocks afin que ces 500 repas puissent être réalisés les jours suivants. Cette responsabilité se fait dans l'habitude. A travers les formations qu'il propose, Philippe Enee incitent les cuisiniers à innover en utilisant des produits locaux et des produits bio. En règle générale, ils ne sont pas **réticents** au changement mais la mise en place reste compliquée.

Pour réussir un changement, il est nécessaire que le cuisinier soit entouré et que sa demande soit validée par tous. Pour cela, la politique de l'établissement doit être commune et validée par tous les acteurs, du chef d'établissement, aux personnels de cuisine et de ménage en passant bien sûr par le gestionnaire.

La cuisine ayant beaucoup évoluée, le cuisinier doit s'approprier de nouvelles techniques de travail comme la cuisine à basse température que l'on effectue à temps masqué. Cette technique permet au cuisinier de préparer son plat la veille et de le faire cuire à basse température pendant la nuit de sorte qu'il soit prêt le matin à son arrivée.

Les nouvelles techniques et le nouveau matériel permettent de maîtriser la cuisson et les volumes des ingrédients utilisés mais aussi de libérer du temps pour faire autre chose, valorisant ainsi la qualité des repas.

En France, seuls 15 cuisiniers prennent du temps pour former les autres et partager leurs **savoir-faire**. Ces formateurs pratiquent tous le bio dans leur établissement depuis des années et ont une réelle expérience en la matière.

Concernant les menus, ils ne sont pas abordés de la même façon en bio et en conventionnel.

Actuellement, les menus proposés aux enfants contiennent trop de protéines animales car ils sont souvent présents dans le plat principal mais aussi dans les entrées.

Pour obtenir une restauration de qualité, le but est de travailler la protéine végétale qui résulte d'une association d'une céréale et d'une légumineuse. Il s'agit non pas d'un simple plat de lentille mais de mélanges subtiles. Pour l'apport de protéines végétales par repas, il suffit d'une cuillère à soupe de céréales et d'une cuillère à café de légumineuses. Pour que cette protéine végétale soit de qualité il est nécessaire qu'elle soit bio.

A travers les formations, les cuisiniers apprennent à préparer ces protéines en utilisant des techniques différentes comme la cuisson au four à basse température. Ils apprennent également l'utilisation des légumineuses dans les desserts. Il faut savoir que toutes les protéines végétales bio peuvent se décliner en flocons, en grains ou en farines.

Ces produits sont très intéressants à utiliser en cuisine car, non seulement ils changent le goût d'une recette simple comme la béchamel pour laquelle on peut remplacer la farine de blé par une farine de lentilles ou de pois chiches, mais ajouté à du lait ou de la tomate ils répondent tout à fait aux attentes des enfants.

De plus, les protéines végétales sont 5 à 10 fois moins coûteuses que les protéines animales et répondent ainsi aux soucis qu'ont tous les établissements concernant le prix de revient du repas.

Catherine SAILLARD évoque les plateaux repas proposés par l'E'CAUX Centre dont 3 d'entres eux sont d'inspiration végétale. Leur valeur nutritionnelle a été approuvée par le Docteur GUERARD, nutritionniste à Caen, présent à la table ronde du matin.

Philippe Enée n'est pas convaincu du succès de ces plateaux s'ils étaient présentés dans un self. L'introduction du végétal dans les menus des collectivités doit se faire progressivement afin que les enfants puissent s'habituer. De plus, il est nécessaire de communiquer sur la démarche afin qu'elle soit comprise de tous.

La viande ne doit pas disparaître totalement des plateaux mais seulement être **utilisée** de façon moins fréquente afin d'éviter les excès. L'absence de viande dans l'alimentation pourrait apporter des carences alimentaires importantes.

Une précision est donnée par rapport au menu « protéines végétales »

Depuis 2011, un décret est sorti sur la composition des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire qui ne favorise pas le remplacement du plat de viande par des protéines végétales. Il ne s'agit plus là de recommandations mais de réglementations.

Aujourd'hui il n'est possible de proposer des protéines végétales que dans le cadre d'un repas découverte.

Philippe Enée rappelle que ce décret n'empêche pas de faire des plats alternatifs avec un peu moins de viande et en ajoutant des protéines végétales.

Concernant l'accompagnement des collectivités, Catherine SAILLARD rappelle que l'Association des défis Ruraux et Inter Bio Normandie apportent leur soutien aux collectivités du territoire.

ACCOMPAGNEMENT ET OUTILS A VOTRE DISPOSITION

LES DEFIS RURAUX

Stéphanie HEUZE, Chargée de projet en approvisionnement de produits locaux durables au sein de l'Association des Défis Ruraux, rappelle que l'association soutient les projets autour d'une agriculture paysanne et durable et contribue à la mise en œuvre d'un réseau de partenaires.

Le corps de métiers des Défis Ruraux c'est de travailler avec les acteurs locaux, les diverses compétences qui peuvent exister sur le territoire. Dans un premier temps, les Défis Ruraux ont travaillé essentiellement sur l'accompagnement des agriculteurs, sur l'amélioration de leurs pratiques afin de les aider à trouver d'autres techniques moins gourmandes en produits phytosanitaires et supprimer les OGM.

Maintenant que le territoire dispose de produits locaux durables et biologiques, les Défis Ruraux travaillent depuis 2004 sur la valorisation de ses produits et leur introduction en restauration scolaire. L'opération « les bons repas du développement durable » a permis de mettre en place des repas entier à partir de produits locaux, durables et biologiques dans les collèges et lycées avec une périodicité d'un repas tout les quinze jours.

Le coût de ces menus varie entre 2.20 € et 2.40 €. Sur les produits locaux, la différence de coût est due à la filière des produits laitiers, des volailles car ces secteurs restent très industrialisés.

Les Défis Ruraux ont mis en place un système d'accompagnement des collectivités qui souhaitent travailler avec des produits locaux durables. Ce programme permet de **réaliser** des audits de la restauration afin de déterminer les produits clés qui pourront être utilisés et d'étudier la faisabilité du projet par des phases tests par exemple. Ils accompagnent les collectivités en termes de marchés publics et de localisation de l'approvisionnement de denrées alimentaires.

Les Défis Ruraux, étant présents sur le territoire depuis près de 20 ans, jouent le rôle d'intermédiaires dans la mise en relation avec les producteurs locaux.

INTER BIO NORMANDIE

Pauline BOUHELIER, Chargée de mission restauration hors domicile à Inter Bio Normandie, rappelle qu'Inter Bio Normandie est une association créée par les agriculteurs biologique. Le but de cette association est de valoriser les produits bio dès leur sortie de la ferme dans les différents circuits de commercialisation et notamment dans la restauration collective.

Le premier objectif d'Interbio est de relocaliser la consommation de produits biologiques en combinant les produits bio et les produits locaux.

Le second objectif consiste à améliorer la qualité des repas servi. De part les changements de mode alimentaire, la qualité nutritionnelle des repas est en baisse. Pour améliorer cette situation, la consommation de produits bio est une réponse que l'on doit compléter avec une meilleure diversité dans l'approvisionnement.

Le produit bio étant intrinsèquement plus riche en vitamines et en protéines, le besoin en quantité est donc moindre. Ce qui en termes de maîtrise de budget est plus intéressant.

Pour la diversité, il est souhaitable de combiner les produits bio avec des céréales, des légumes secs, des fruits secs, des oléagineux à l'état brut qui apportent des lipides essentiels (oméga 3).

Cette constatation nécessite des changements considérables qui ne peuvent se faire que progressivement.

Partant de ces objectifs, Inter Bio a décliné une méthodologie et propose d'appuyer techniquement les collectivités et les établissements à introduire les produits biologiques.

Interbio peut intervenir dans la phase de diagnostic pour comprendre comment fonctionne ce service de restauration collective pour définir les objectifs.

Le pain est le premier produit bio qui peut être introduit car les filières existent.

N'étant pas l'atout des filières bio en restauration collective, les produits laitiers seront introduits dans un second temps et de manière plus ponctuelle en termes d'éducation au goût car un produit fermier a un goût plus prononcé qu'un produit industriel.

L'appui technique peut également se traduire par des formations ou des échanges de modes opératoires sur l'utilisation de ces nouveaux aliments.

L'accompagnement se fait également dans la communication des convives à travers des animations pédagogiques pour les enfants ou les adultes afin que chacun puisse être impliqué dans le projet.

Concernant la phase de formation des cuisiniers autour du bio, Catherine SAILLARD a cherché sur le site de l'AFPA des formations répondant à cette thématique et n'a trouvé qu'une formation autour des produits du terroir. Lorsqu'une collectivité cherche à former son cuisinier, quelle voie doit-elle prendre ?

Sur le territoire, Inter bio travaille en collaboration avec le CNFPT sur un module d'alimentation durable qui introduit un volet biologique.

Au niveau national, Inter bio tente de construire des partenariats avec des sociétés de restauration afin que l'information puisse être accessible à un plus grand nombre de personnes.

Inter bio travaille également sur la formation des agents administratifs et inter-administratifs qui sont concernés par l'obligation d'atteindre les 20% de produits bio dans la restauration collective. Dans ce cadre, Inter bio va mettre en place sa formation et sera hébergé par un CFA de Rouen. Le fait de faire la formation dans ce lieu permet de créer des liens et des contacts qui facilitent la démarche.

On a beaucoup parlé des collèges et des lycées, mais y a-t-il des expériences réalisées dans les écoles primaires et les communes ? Les marges de manœuvre sont-elles plus importantes que les contraintes des marchés publics que l'on rencontre dans les collèges et lycées ?

Une expérience est tentée à la ville de Rouen, où le lien est fait par les Défis Ruraux entre la cuisine centrale et la ville.

Stéphanie HEUZE précise que le code des marchés publics s'applique de la même façon pour l'ensemble des collectivités. L'accompagnement reste le même pour les collèges ou les écoles mais chaque site de restauration a des problématiques spécifiques qu'il faut identifier.

Concernant la problématique des écoles primaires, j'habite dans une commune près de Cany Barville qui a un groupement scolaire d'une certaine élèves. L'établissement ne disposant pas de cuisine, les élèves sont livrés tous les jours par plateaux de repas que l'on réchauffe. La qualité gustative de ces plateaux laisse à désirer. Y a-t-il des solutions concrètes par rapport à cette situation ?

Concernant les Regroupements Pédagogiques Intercommunaux, la décision de la restauration collective revient aux maires. Selon les communes, la politique est différente. Soit il y a une cantine scolaire, soit la commande des repas passe par des sociétés privées qui livrent des plateaux repas. La question du coût joue également un rôle essentiel dans la décision.

La livraison de plateaux repas n'est pas la décision idéale. La commune reste le commanditaire de cette opération et doit établir un cahier des charges avec un certain nombre d'exigences. La commune étant la personne morale qui commande et qui paie, elle peut donc exiger l'introduction de produits bio voire d'avantage.

Concernant le partenariat entre la ville de Rouen et les Défis Ruraux, quel est le lien entre ces deux entités par rapport aux marchés publics ?

Stéphanie HEUZE, précise que dans le cadre de la ville de Rouen, les Défis Ruraux ont choisis de représenter les producteurs en répondant au marché public sur un lot spécifique bio avec une gamme très large (viande, produit laitier, légumes et fruits). Les Défis Ruraux jouent le rôle de plate-forme administrative en regroupant les informations de commandes et en les diffusant auprès des producteurs ; la livraison étant effectuée soit par les producteurs eux-mêmes, soit par une société de transport.

Le fait que les Défis Ruraux ne soient pas producteur n'a pas posé problème lorsque vous avez répondu au marché ?

Très peu de producteurs répondent en direct à ce type de marché car le dossier administratif à remplir est conséquent. De plus, le fait qu'il s'agisse d'un marché multi produits nécessitait une structure qui puisse lisser l'offre.

Pour Dominique CHACHUAT, il s'agit là d'un exemple de structuration de la filière qui permet de donner aux producteurs l'accès au marché car le producteur n'a pas la compétence administrative pour répondre à un marché multi produits.

Pouvez-vous nous faire un état des lieux sur les possibilités que l'on a lorsque l'on passe un appel d'offre par rapport aux produits locaux ? Existe-t-il des procédures simplifiées pour des petits montants ?

Dominique CHACHUAT rappelle que sur les dossiers de consultations des entreprises qu'il peut monter, il joue sur l'aspect allotissement du marché.

La façon d'allotir le marché va avoir un impact important sur le type d'entreprises auxquelles vous ouvrez le marché. Cette pratique est tout à fait légale puisque le code des marchés précise que l'allotissement doit refléter la structuration économique de la filière.

L'article 53 du code des marchés publics définit les critères de jugement, en particulier les critères environnementaux, qui peuvent être appliqué dans un marché. Ce critère peut être utilisé lorsque l'on souhaite privilégier des approches vertueuses en matière d'agronomie mais aussi pour avoir une traçabilité fine des pratiques en termes de production. Cette traçabilité est plus facile à mettre en place lorsque l'on est sur des micros filières avec 10 ou 15 producteurs que chez des industriels qui regroupent la production de 600 ou 800 exploitants.

Concernant les seuils, ils ont évolués courant 2012, notamment pour les petites collectivités.

Par exemple, sur le pain, le seuil du marché est maintenant à 15 000 € avec une procédure de mise en concurrence allégée. Pour un marché inférieur à 15 000 €, la publicité n'est plus obligatoire seuls un ou deux devis suffisent.

Plus le volume du marché est important, plus le code des marchés est contraignant.

Le 276 mais aussi les Défis Ruraux peuvent aider les collectivités qui le souhaitent dans ces démarches.

Des solutions existent, non pas pour assurer l'approvisionnement local, mais pour permettre à minima une réponse locale.

Comment se situe-t-on par rapport à nos voisins européens en termes de restauration collective ?

Des projets phares ont vus le jour sur des villes européennes comme Rome ou Munich.

En termes de réglementation, en Autriche il est obligatoire de faire 30% de restauration collective bio.

En Allemagne, une vingtaine de CROUS universitaires fonctionnent sur du bio.

Pour ces pays, une réglementation a été mise en place alors qu'en France il ne s'agit que de recommandations.

Catherine SAILLARD rappelle que la progression du bio en Haute Normandie est de 20%.

Même si la France continue à importer, l'offre française en produits bio est maintenant suffisamment importante pour répondre aux demandes du territoire.

La production de produits bio évolue en Haute Normandie d'année en année, mais le passage des exploitations agricoles conventionnelles à une production biologique demande du temps. A noter que le producteur bio bénéficie également d'une filière de distribution respectueuse des critères de qualité bio.

Afin de conclure cette journée sur la restauration collective bio, le mot de fin pourrait être : « le bio, oui c'est possible ».

Catherine SAILLARD remercie les participants et les intervenants de cette journée fructueuse.