

Bon appétit – Juillet 2020



SOMMAIRE

FOCUS : Mangez bio et local c'est l'idéal, la campagne de valorisation de vos initiatives est de retour !

DOSSIER : COVID et restauration collective : les producteur.trices et plateformes se réorganisent

INITIATIVE : Un marché public revu pour collèges et lycées de Haute Loire

TERRITOIRE : PARCEL et TERRITOIRE BIO, des outils à destination des collectivités

ZOOM : Lu et vu ailleurs pendant le confinement



FOCUS : Mangez bio et local c'est l'idéal, la campagne de valorisation de vos initiatives est de retour !

Chaque année, le réseau Bio de la région Auvergne Rhône Alpes organise une campagne de promotion et de valorisation des acteurs locaux. Son message, manger bio c'est bien, manger bio et local c'est mieux !

Nous invitons ainsi les consommateurs des marchés des magasins spécialisés, des restaurants collectifs et des magasins spécialisés à (re)découvrir les produits bio de leur territoire, et à soutenir concrètement les agriculteurs biologiques qui produisent des aliments de qualité, tout près de chez eux !

La campagne Manger Bio et Local c'est l'idéal a rassemblé l'année dernière plusieurs dizaines d'animations.

En cette année 2020 si particulière, les restaurants collectifs ont leur carte à jouer !

Pour participer à cette campagne, il suffit d'organiser un ou plusieurs repas composés à 80% de produits biologiques ET locaux, et de vous inscrire sur [la plateforme dédiée](#). C'est encore mieux si vous mobilisez un ou des producteurs biologiques de votre territoire et que vous l'invitez pour une intervention ou une animation auprès de vos convives !

Nous nous ferons le relais de vos animations auprès de la presse, pourrons vous mettre en lien avec les animateurs des Groupement d'Agriculture biologique de votre département. Vous bénéficierez également d'outils de communication dédiés.

Lien pour accéder à la plateforme dédiée : cliquer [ICI](#).

Pour en savoir plus contactez Jessica BONVOISIN jessica.bonvoisin@aurabio.org

Article écrit par Jessica BONVOISIN de la FRAB AuRA, jessica.bonvoisin@aurabio.org



DOSSIER : COVID et restauration collective : les producteur.trices et plateformes se réorganisent

Fermeture des classes, arrêt des cuisines centrales, livraison de repas froids pour les enfants, l'arrivée du COVID a bouleversé toute l'organisation interne des établissements. Mais ce sont aussi toutes les filières de production pour la RHF qui ont, du jour au lendemain, dû se réorganiser pour commercialiser les produits sur d'autres circuits.

Cet article plus long que d'habitude vous présente la situation qu'ont vécût les plateformes bio et locale et les producteur.trice.s de nos réseaux pendant le confinement et suite au déconfinement.

Du côté des plateformes

Phase confinement

Suite à l'annonce du confinement du 16 mars 2020, les plateformes de notre région se sont retrouvées du jour au lendemain avec **la perte de leur, parfois unique, débouché** : la restauration collective. Elles doivent alors gérer leurs stocks de produits alimentaires périssables. Afin d'éviter un **gaspillage considérable** de ces produits, les plateformes se sont réorganisées pour (re)trouver des débouchés : magasins spécialisés, vente de paniers aux particuliers, livraison aux cantines encore ouvertes, banques alimentaires... Certains de ces débouchés n'étaient pas habituels pour les plateformes, cela a demandé alors une **grande adaptabilité** de leur part. Les **particuliers** se sont manifestés pour soutenir ces structures : avec une croissance de 10 paniers de particuliers à 140 paniers pendant le confinement pour Agricourt (Drôme) par exemple.

La grande majorité des plateformes ont vu **diminuer de plus de 80% leurs activités** et ont dû mettre leurs équipes de salariés au chômage partiel.

Phase déconfinement

Après le déconfinement et la réouverture des écoles annoncés, les activités des plateformes ont repris mais à un **rythme très lent**. Les **quantités demandées par les écoles sont minimales** dû à des effectifs rétrécis des convives et ne permettant pas aux plateformes de reprendre un fonctionnement habituel.

Inquiets pour l'avenir, les plateformes espèrent pouvoir remobiliser à la fois les producteur.trice.s et les collectivités pour commander des produits bio et locaux.

Une **désillusion** également sur la vente de paniers aux particuliers s'est fait sentir. Avec la reprise du travail des particuliers, ce système de vente ne leur conviennent plus : Agricourt est alors repassé de 140 paniers à 50 paniers à la suite du déconfinement. Ce désinvestissement de la part des consommateurs individuels est multifactoriel : économique, rythme de vie, temps consacrés à la préparation des repas ...

Du côté des producteur.trice.s

Phase confinement

Comme pour les plateformes, à l'annonce du confinement et de la fermeture des restaurants collectifs et des restaurants, les producteur.trice.s ont dû **innover et s'adapter** pour poursuivre leur commercialisation. Ces changements, avec pour certains, la **création d'un nouveau débouché** a été très **énergivore et a demandé un fort investissement** de la part des producteur.trice.s ! **Comme pour la ferme du Valfleury (Loire) a développé la vente à la ferme pour écouler plus de 5 000 yaourts initialement prévu pour la restauration collective** Un véritable challenge qui s'ajoute au maintien de la production et des cultures avec parfois une **main d'œuvre réduite**.

Heureusement pour certains producteur.trice.s bio de la région qui livrent la restauration collective, sont également engagés sur d'autres circuits de distribution, notamment avec la vente sur les marchés et en magasin bio. **Preuve que les circuits-courts ont encore une fois démontré leur force de résilience**. Avec une augmentation de la demande en consommation individuelle et une levée de solidarité de la part de certaines boutiques bio et consommateurs, certains producteur.trice.s ont écoulé le reste de leurs stocks de légumes de conservation avant d'entamer la saison estivale quelques semaines plus tard.

Comme le rappelle Antoine Radisson, maraîcher dans le Rhône et fournisseur de Bio A Pro, « *dans tous les cas on a maintenu le rythme de production pour avoir tout ce qu'il faut à la rentrée pour les restaurants collectifs, les légumes sont en terre et attendent septembre* ».

Phase déconfinement

Le **déconfinement a rimé avec désillusion** pour certains producteur.trice.s. En effet, après s'être fortement mobilisés pour assurer l'approvisionnement des chaînes alimentaires et après avoir eu d'importantes sollicitations pour permettre aux particuliers de manger bio et local pendant le confinement, le déconfinement a stoppé cet élan. Epuisés par le confinement et les changements induits pour eux, les agriculteur.trice.s en circuit-court espèrent aujourd'hui voir continuer cette dynamique d'achat en direct par les particuliers.

En septembre

Nul doute que producteur.trice.s et plateformes espèrent que les restaurants collectifs reprendront leur commande en septembre. Une réduction des commandes à cette saison, alors que les légumes phares de la RHF seront récoltés (pomme de terre, carottes, courges) pourrait cette fois-ci mettre d'autant plus à mal la filière. Espérons donc que chaque collectivité reprendra ses approvisionnements en bio local pour le plaisir des convives et le soutien à nos producteur.trice.s et plateformes bio !

Article écrit par Alice MARTIN de l'ARDAB, alice-ardab@aurabio.org, et par Adèle GSPANN de la FRAB AuRA, adele.gspann@aurabio.org

Juillet 2020



INITIATIVE : Un marché public revu pour collèges et lycées de Haute Loire

Près de **70% des achats alimentaires des collèges et lycées publics** en Haute-Loire sont passés par des marchés publics dont la gestion est confiée à un **groupement de commandes départemental collèges-lycées**. Ce groupement rassemble **33 établissements en Haute-Loire, soit environ 10 000 couverts / jour**.

Les gestionnaires référents planchent depuis près d'un an sur la prochaine version de ce marché public pour les produits alimentaires (2021-2024). **Favoriser l'approvisionnement bio et local** : tel est l'un de leurs objectifs, soutenus par le Département de la Haute-Loire dans leur initiative. Haute-Loire Biologique (le groupement d'agriculteurs bio de Haute-Loire) a été mandatée par le Département pour **les accompagner à rédiger les prochains lots de produits alimentaires**

issus de l'Agriculture Biologique.

Les fournisseurs potentiels enquêtés, dont les producteurs bio altiligériens, montrent un intérêt grandissant pour fournir la restauration collective. Individuellement, **peu se disent en capacité de produire et de livrer de tels volumes** pour approvisionner tous les établissements : ex 100 yaourts bio potentiellement commandés par semaine sur chaque établissement du département. Aussi, les producteurs s'organisent collectivement pour produire, pour créer des unités de transformation (type légumerie), pour distribuer ([Auvabio](#)) et pour mobiliser des plateformes assurant la logistique ([Auvergne Bio Distribution](#)).

Fort de ce constat, le groupement d'achat, accompagné par Haute-Loire Biologique, a revu l'allotissement des produits bio en proposant :

- L'élargissement de la gamme : Près de **70 références de produits ont été ajoutées**, en particulier sur les céréales et légumineuses, les légumes frais, les œufs, la viande et les produits laitiers.
- La création **de nouveaux lots par famille de produits AB** : les produits laitiers sont répartis entre un lot yaourt AB et un lot yaourt et fromage blanc AB, distincts des lots beurre-lait AB et fromage AB tout en respectant la règle essentielle d'ouverture des marchés à la concurrence.
- Une **sectorisation géographique** : le département a été divisé en trois secteurs (expérimentation qui avait fait ses preuves sur le lot viande lors du précédent marché public) qui subdivisent chaque lot de produits bio, pour s'adapter à la logistique des fournisseurs locaux.

Les gestionnaires ont également mobilisé des outils réglementaires pour favoriser les fournisseurs de produits bio et locaux :

- Sur les bordereaux de prix unitaires : la **suppression du franco de port** pour toute commande inférieure à 100€ HT sur les produits bio permettant aux fournisseurs d'indiquer des coûts de livraison
- Dans la grille de notation : **l'augmentation du critère d'attribution « achat direct »** à 25% sur les lots bio uniquement

Ainsi, ce marché public de produits alimentaires bio, nouvelle version (janvier 2021 – décembre 2023), sera lancé en août 2020 pour des premières livraisons au 2 janvier 2021. Les gestionnaires réfléchissent déjà aux améliorations possibles pour les prochains marchés : travail sur les critères techniques des produits, les bordereaux de prix unitaires, le mémoire technique demandé dans le cadre du document de consultation des entreprises (DCE).

Article rédigé par Marie POISSON de Haute-Loire Biologique, marie.hauteloirebio@aurabio.org



TERRITOIRE : PARCEL et TERRITOIRE BIO, des outils à destination des collectivités

Et si l'alimentation de votre territoire devenait locale et durable ?

Grâce à l'outil en ligne développé par [Terre de Liens](#), la [Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique](#) (FNAB) et le [Bureau D'analyse Sociétale Pour Une Information Citoyenne](#) (BASIC), découvrez l'empreinte **spatiale, sociale et environnementale** de l'alimentation d'une population donnée à l'échelle de son choix (quartier, commune, région, autres...).

[Pour Une Alimentation Résiliente Citoyenne Et Locale](#) (PARCEL) est un outil web simple, ludique et gratuit.

A travers des paramètres de durabilité choisis par l'utilisateur comme la part d'alimentation bio souhaitée dans la production totale, le régime alimentaire des convives ou encore la part de produits animaux, PARCEL vous permet de déterminer les **surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement**, ainsi que **les emplois agricoles et les impacts écologiques** (émissions de gaz à effet de serre (GES), pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...).

Par exemple, avec la part de bio actuelle en France, une relocalisation de la production nécessiterait 581.000 emplois agricoles.

En revanche, si dès demain, la part de surfaces agricoles bio augmente et que les consommateurs réduisent par 1/4 leur consommation de viande, environ 1 millions d'emplois seraient nécessaires pour cette relocalisation. Ce changement induirait une diminution **de 30% des GES** ainsi qu'une réduction de **35% de la pollution des eaux** !

A travers PARCEL, les acteurs locaux peuvent ainsi développer plusieurs scénarios à leur(s) échelle(s) afin de nourrir les nécessaires débats sur les questions de la transition alimentaire et de l'usage des terres agricoles dans les territoires.

Pour en savoir plus : <https://www.parcel-app.org/>

Envie de développer l'agriculture bio sur votre territoire ?

[Territoire bio](#) est une plateforme en ligne rassemblant des **informations sur l'agriculture biologique, des outils et des ressources** pour les collectivités locales.

A travers de nombreux retours d'expériences de territoires pilotes, venez découvrir l'agriculture biologique en action !

Il existe au moins 3 bonnes raisons pour une collectivité locale de favoriser l'agriculture et l'alimentation bio :

- Dynamiser le territoire
- Favoriser l'emploi
- Préserver l'environnement et les ressources

Une grille d'analyse des territoires vous permettra de réaliser un diagnostic à votre échelle, une première base pour construire un projet de territoire. Une newsletter permet à ceux qui le souhaitent de recevoir les actualités de cette plateforme ainsi que les actualités des nouvelles réglementations. **Une véritable boîte à outil à destination des pouvoirs publics !**

Article écrit par Adèle GSPANN de la FRAB AuRA, adele.gspann@aurabio.org

Juillet 2020

Les Greniers
d'Abondance

ZOOM : Lu et vu ailleurs pendant le confinement

Coup de cœur : Une publication inédite sur la résilience alimentaire

Fruit d'un projet collectif porté par l'association Les Greniers d'Abondance, ce rapport marque l'aboutissement d'un travail de recherche pointilleux et approfondi d'un an et demi. Les vulnérabilités de notre système alimentaire actuel et les crises systémiques qui en découlent sont présentées et décryptées pour nous :

- Le changement climatique
- L'effondrement de la biodiversité sauvage et cultivée
- La dégradation et l'artificialisation des sols

- L'épuisement des ressources énergétiques et minières
- L'instabilité économique et politique

Face à ces enjeux, la résilience alimentaire, définie comme la capacité de notre système alimentaire et des éléments constitutifs à garantir la sécurité alimentaire au cours du temps malgré des perturbations variées et non prévues, semble être un objectif ambitieux à porter de main des collectivités.

La période que vous venons de vivre à travers la crise du COVID 19 est une de ces perturbations extérieures qui vient nous impacter directement dans notre quotidien et plus largement, dans notre système alimentaire. Confinés chez nous, à nous nourrir au moins 3 fois par jour, à nous limiter dans nos déplacements pour nous approvisionner, à diversifier notre nourriture au quotidien, à nous garantir les apports nutritifs recommandés, nous sommes aperçus de la complexité des enjeux de ce système alimentaire.

Afin de garantir un système alimentaire résilient et cohérent avec les enjeux environnementaux contemporains, les Greniers d'Abondance nous propose **11 voies de résilience** à mettre en place à l'échelle d'une collectivité en jouant sur l'installation des paysans, la gestion des sols, l'autonomie de la chaîne alimentaire, la gestion de la ressource en eau, les pratiques agricoles, les régimes alimentaires, la gestion des déchets...

Un rapport très complet à lire avec attention !

Les Greniers d'Abondance : <https://resiliencealimentaire.org/>



Un Réseau Mixte Technologique sur l'Alimentation locale

Ce RMT Alimentation locale regroupant un groupe de personnes et d'organisations a souhaité étudier à chaud les effets de la crise sanitaire causée par le COVID 19 sur le système alimentaire. A travers de nombreux témoignages de citoyen.ne.s, d'agriculteur.trice.trice.s, d'organisations professionnelles agricoles, de plateformes de circuit-courts... chacun.e a pu partager ses difficultés et ses leviers d'actions pour soutenir des chaînes d'approvisionnement en produits locaux ou bien des chaînes plus lointaines. Découvrez dès maintenant leurs 5 bulletins de partage !

RMT Alimentation locale : <https://www.rmt-alimentation-locale.org/bulletin-de-partage>

Article écrit par Adèle GSPANN de la FRAB AuRA, adele.gspann@aurabio.org