



**Les collectivités territoriales, actrices du développement de
l'agriculture biologique**

Colloque du 09 Février 2010 à Lyon Vaise (69)

Sommaire

Introduction par Françoise Reiller, présidente de Corabio	3
Présentation de l'agriculture biologique par Florence Dodet et Antoine Couturier de Corabio	4
Table ronde N°1 : Agriculture biologique, maîtrise du foncier et préservation des ressources naturelles	6
Ressources en eau et pollutions diffuses en Rhône-Alpes, Caroline Henry de Villeneuve (DREAL Rhône-Alpes)	6
Les outils de la maîtrise foncière à destination des collectivités, Michel Heymann (SAFER Rhône-Alpes)	8
Protection du foncier à St-Etienne Métropole, Maurice Bonnard vice-président de la communauté d'agglomération	9
Conversion à l'AB du domaine agricole de la Ville de Toulouse, Elisabeth Belaubre, adjointe au maire	10
Table ronde N°2 : Production et consommation bio de proximité.....	11
Atouts de la vente directe bio, Antoine Couturier (Corabio).....	Erreur ! Signet non défini.
Relocaliser l'alimentation en développant les AMAP, Didier Jouve Vice-Président de la Région Rhône-Alpes.....	Erreur ! Signet non défini.
Mise en place d'un marché bio mensuel au Grand Parc de Miribel Jonage, Damien Lamothe et Christian Bardin	Erreur ! Signet non défini.
Création du point de vente collectif Au Plus Pré à La Laupie (Drôme), Vincent Delmas, maraîchers bio et cofondateur du magasin Au Plus Pré	Erreur ! Signet non défini.
Table ronde n°3 : Promouvoir les produits biologiques en restauration collective	18
Les conditions de réussite d'une introduction de produits biologiques en restauration collective, Florence Dodet, Corabio	18
L'action de la Région en matière de restauration collective bio, par Eliane Giraud, conseillère régionale déléguée à l'agriculture.	20
Un exemple de restauration collective bio en gestion directe, Catherine Rebaud de la ville de Glézé (69).	21
Un exemple de restauration collective bio en gestion concédée, Caroline Van Der Heijde de la ville de St Etienne.....	23
Un exemple de restauration collective bio en gestion directe, Elisabeth Belaubre de la ville de Toulouse	24
Conclusion de la journée par Marinette Feuillade, directrice de CORABIO	27

Introduction par Françoise Reiller, présidente de Corabio

Merci de votre participation à ce second colloque de Corabio. Nous sommes très heureux de vous recevoir si nombreux et nous souhaitons dialoguer avec vous sur le nécessaire développement de la bio. Merci à tous nos intervenants, à leurs disponibilités et à leur courage pour les trajets, sans eux, sans leurs précieux témoignages, ce colloque ne pourrait pas se faire

Corabio est une association régionale d'intérêt général qui regroupe 4 associations départementales ou interdépartementales : ADABIO (Ain, Isère, Savoie, Haute-Savoie), ARDAB (Rhône, Loire), Agribio Ardèche et Agribio Drôme.

Notre volonté est de promouvoir et de développer l'agriculture biologique tant auprès de la profession agricole qu'auprès des consommateurs en encourageant les liens directs producteurs-consommateurs.

L'agriculture biologique représente 2.12% de la SAU en France mais en Rhône-Alpes nous atteignons les 3.6% avec la Drôme en tête – plus de 1600 producteurs de cette région ont choisi l'agriculture biologique. C'est très peu, encore marginal, et pourtant les débats engendrés par le Grenelle ont renforcé l'engouement des consommateurs pour les produits bio. Une part de plus en plus grande de la société appréhende l'urgence en matière de protection de l'environnement. Cette évolution sociale s'accélère et nous conforte dans nos choix pour la bio et dans nos choix de vie. Notre conviction c'est que la bio peut et doit se développer.

Face à ce défi, les collectivités locales agissent - la France est à la traîne en 21^e position européenne en surface bio- et l'Etat suite au Grenelle propose un doublement des surfaces pour Rhône-Alpes pour atteindre 6% de la SAU. Si cela paraît accessible, nous savons que rien ne se passera sur le terrain si les acteurs locaux ne s'engagent pas. Les freins et les doutes vis-à-vis de l'agriculture biologique sont toujours là dans la profession agricole majoritaire. Vos expériences seront autant de démonstrations et d'arguments clés pour réorienter les politiques agricoles voire pour réorienter la PAC. Aujourd'hui les élus des communes, des communautés de communes ou des villes, reconsidèrent l'agriculture, s'inquiètent du renouvellement de la profession et s'inquiètent de l'avenir de leur territoire.

L'agriculture biologique est une réponse adaptée à vos territoires :

- elle emploie 30% de main d'œuvre en plus que l'agriculture conventionnelle
- elle offre une plus-value environnementale importante
- elle permet de soutenir une alimentation saine et sécurisée du point de vue des pesticides.
- Enfin, elle correspond aux attentes de la société et à une demande du marché.

L'action locale, c'est plus de réactivité, plus de concertation et plus de dialogue. C'est à cette échelle que nous pouvons sensibiliser les consommateurs à une alimentation saine avec une eau de bonne qualité, c'est un enjeu de santé publique. C'est aussi à cette échelle des collectivités qu'on innove avec la bio en restauration collective ; c'est dans les communes que le concept « bio et local » prend toute sa dimension.

Cette journée est faite pour partager avec vous des expériences réalisées, découvrir des démarches innovantes afin de nous donner des idées, des énergies dans des projets d'évolution. Les expériences présentées aujourd'hui ne sont pas exhaustives, chacun dans la salle peut présenter son vécu et son travail. Les chemins pour aller vers une agriculture engagée vers la protection de l'environnement sont nombreux et variés.

Présentation de l'agriculture biologique par Florence Dodet et Antoine Couturier de Corabio

L'agriculture biologique se définit comme le mode de production agricole qui exclut les usages d'engrais et de pesticides de synthèses ainsi que les OGM. Les bénéfices de la bio sont multiples pour l'environnement et la santé humaine. A ce titre, l'agriculture bio bénéficie d'un certain nombre d'aides. Le label AB est un signe officiel de qualité qui s'appuie sur une réglementation stricte, harmonisée depuis le 1er janvier 2009 au niveau européen, impliquant des contrôles obligatoires par des organismes certificateurs.

Les chiffres de la bio sont frappants : les 580 000 ha de surfaces en bio atteints en 2008 ne représentent que 2% de la SAU¹ française. Sur l'échelle européenne, la France se retrouve donc à la 21^e position. En Rhône-Alpes, la proportion de la bio dans le paysage agricole est meilleure et représente 3.6% de la SAU régionale.

En terme de consommation, le marché alimentaire bio est estimé à 2.6 milliards d'euros en 2008, soit une progression de +10% par rapport aux dix dernières années et +25% entre 2007 et 2008.

La bio est le mode de production agricole qui pourra relever les défis environnementaux, sanitaires et économiques auxquels notre société est confrontée, à condition que les collectivités soient volontaires et soutiennent son développement.

Echanges avec la salle :

Je comprends les externalités positives de l'agriculture biologique sur la santé, mais qu'en est-il de la fertilité des sols ?

En agriculture bio, le maintien du taux d'humus est plus important qu'en agriculture conventionnelle. Pendant le fumier a été considéré comme gênant, mais maintenant et avec des pratiques agrobiologique, le compostage permet une valorisation des matières organiques générées sur la ferme. A ceci s'ajoute la pratique de rotation des terres et la mise en place d'engrais verts qui font que dans un système céréalier on peut maintenir la fertilité des sols sans ajout d'engrais chimiques. Actuellement, les engrais chimiques sont utilisés en trop grandes quantités par rapport au rapport aux besoins des conventionnels pour maintenir la fertilité, et le surplus est lessivé, polluant les sols et les eaux.

Il y a t'il suffisamment de ressources pour nourrir le monde ?

¹ Surface agricole utile

Concernant la question de la suffisance des ressources globales en matières organiques, je conseille de se référer au colloque de Rés'OGM Info « Nourrir l'Humanité ». Le problème n'est pas la quantité produite pour nourrir le monde mais comment nous la produisons. Les mécanismes de la faim dans le monde sont très bien expliqués dans ce colloque.

M. Robert Delage conseille en complément d'informations un livre de Pisany « une agriculture pour nourrir le monde ». Il existe divers supports pour ce faire une idée sur cette vaste question.

Quels arguments peut-on donner lorsqu'on entend que la nouvelle réglementation européenne a contribué à assouplir l'agriculture biologique ?

La réglementation européenne correspond à une harmonisation des cahiers des charges nationaux de 25 pays. Pour certains pays, le niveau d'exigence a augmenté, pour d'autres il a pu diminuer, comme c'est le cas en France pour l'élevage. Mais le producteur peut maintenir son ancien niveau d'exigences, à ce titre la FNAB avec plusieurs autres partenaires a lancé une marque nationale privée Alternative Bio 2009. Marinette rajoute que le nouveau règlement a sans doute quelques points négatifs mais il a aussi des aspects positifs qui sont une meilleure harmonisation des pratiques et la création de cahier des charges qui jusqu'à présent n'existaient pas (vinification bio). Il faut aussi rappeler que l'AB est le sel cahier des charges européen aussi exigeant et contrôlé par des organismes indépendants. Personne ne fait mieux.

Quelles avancées législatives pour développer l'agriculture bio en France et quels type de productions pour quelle alimentation dans l'assiette de nos enfants ?

Le Grenelle de l'environnement a eu comme effet de faire avancer le débat, d'aider à la prise de conscience collective. L'objectif de 6% de SAU d'ici 2020 oblige les organisations professionnelles agricoles à avancer. La vieille revendication des aides au maintien va être mise en place pour 2010, ce qui est perçu comme une véritable reconnaissance des bénéfices de la bio sur l'environnement. Entre l'aide au maintien payée à l'hectare et le crédit d'impôt qui lui favorise les exploitations avec des petites surfaces comme les maraîchers, le réseau bio souhaite qu'il puisse y avoir le choix. Marinette Feuillade rajoute que le fait marquant de 2010 est le passage dans le 1^{er} pilier de l'aide au maintien qui s'appellera la SAB (aide au soutien). C'est une grande victoire pour l'agriculture biologique.

Florence fait remarquer que l'évolution des collectivités vis-à-vis de l'agriculture biologique se ressent par la présence des élus au colloque et par le nombre grandissant de projets d'introduction de produits bio en restauration scolaire. Ce sont des éléments qui montrent que nous allons dans le bon sens, mais c'est encore trop peu aux vues des enjeux !

Qu'est ce qu'on appelle « local », quel en est le périmètre ?

C'est effectivement une bonne question. Corabio mène depuis plusieurs années déjà une campagne « Bio et local, c'est l'idéal » ® et le Conseil d'Administration de Corabio vient d'ouvrir une réflexion sur le bio et local et ce que cela signifie réellement. En pratique actuellement on l'entend par « au plus local », sachant qu'en Rhône-Alpes certaines filières n'ont pas d'équipement de transformation. Les consommateurs sont très demandeurs de produits locaux ; Corabio s'inscrit dans ce mouvement avec bien sûr une exigence de cahier des charges bio pour la qualité des produits et la santé.

Qu'en est-il de la saisonnalité ?

Certains magasins ont fait le choix de garder la saisonnalité. C'est une question d'éducation des consommateurs. C'est une dimension très importante dans la construction des projets de restauration collective.

Damien Lamothe du Grand Parc Miribel Jonage fait remarquer que sur la question des circuits-courts, il serait intéressant de se rapprocher du laboratoire d'études rurales à Lyon et cite le travail de Claire Delfosse sur ce sujet.

L'agriculture biologique et la valorisation de ses produits via les circuits-courts est une question effectivement très intéressante mais pour laquelle les réflexions n'ont pas complètement abouti. Ce qu'on ne souhaite pas, c'est connaître le même développement que l'agriculture conventionnelle. Il y a encore beaucoup de réflexion à avoir.

Quelle surface est-il nécessaire d'exploiter en bio pour arriver à un revenu identique qu'en conventionnel ?

En moyenne, les agriculteurs biologiques exploitent des fermes plus petites qu'en conventionnel. Il y a à cela plusieurs raisons, d'une part le travail à l'hectare est plus important et d'autre part le mode de vente pour partie en vente directe apporte des plus-values. J'ai comme exemple un viticulteur de Savoie qui considérait, après sa conversion, que son devoir était de diviser sa surface par deux.

Table ronde N°1 : Agriculture biologique, maîtrise du foncier et préservation des ressources naturelles

Ressources en eau et pollutions diffuses en Rhône-Alpes, Caroline Henry de Villeneuve (DREAL Rhône-Alpes)

La DREAL Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement est la fusion des trois directions DIREN (environnement), DRIRE (industrie, recherche et environnement) et DRE (routes). Mme Caroline Henry de Villeneuve coordonne les services de l'Etat au niveau du Bassin Rhône Méditerranée et assure la coopération avec l'Agence de l'Eau.

Les aires d'alimentation de captage sont des nouveaux périmètres, outils mis en place en 2006, pour travailler sur les pollutions diffuses. En Rhône-Alpes, 55 captages prioritaires du SDAGE (Schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux) ont été identifiés dont 30 captages Grenelle, c'est à dire captage pilote où la collectivité est moteur pour une stratégie de préservation. Suite à la loi Grenelle II, ce sont 500 captages en France à restaurer d'ici 2015.

Echanges avec la salle :

Françoise Reiller fait remarquer aux vues des données présentées que l'atrasine est toujours présente dans les milieux aquatiques alors qu'elle a été interdite il y a trois ans. La profession agricole doit donc comprendre que nous sommes engagés dans une marche forcée pour préserver l'environnement. Quand on voit ces cartes, on se rend compte qu'il faut pousser au développement de l'agriculture biologique sur ces aires de captage et non pas seulement attendre des conversions volontaires.

Le tableau présentait 155 molécules actives, avez-vous les moyens d'en chercher d'autres comme celle issues des médicaments ?

La recherche de molécules est réalisée dans le cadre du « programme de surveillance » européen, suite à un appel d'offre de l'Agence de l'Eau auprès des laboratoires. Ce sont au moins 400 molécules qui sont balayées. Ce programme de surveillance, c'est ce qu'on peut faire de mieux à un temps T avec les capacités des laboratoires. Pour les médicaments, nous sommes toujours au stade de la recherche.

Pour revenir au SDAGE et aux objectifs fixés par l'Europe de restaurer l'état de 500 captages d'ici 2015, que va-t-il se passer si ça n'aboutit pas à des résultats en 2015 ?

L'ancêtre de la Directive Eau est un contentieux breton suite à une obligation de résultats pour la qualité des eaux de rivière et eaux potables. En 2015 les services juridiques de la commission européenne seront sans doute débordés et même si les enjeux sont très forts, je pense qu'il n'y a pas de panique à avoir. Nous avons des outils financiers, des acteurs de terrain : nous agissons. De toute manière, il existera toujours un patrimoine de pollution, un cocktail de molécules, il faut apprendre à le gérer et à ne pas en rajouter.

De quels moyens disposent les collectivités pour mettre en place une politique de limitation de l'usage des pesticides ? Comment motiver les agriculteurs ?

L'agriculture biologique se développe pour l'instant sur la base du volontariat. Il existe un cofinancement de l'Agence de l'Eau pour abonder l'effort des collectivités. Si en 2012, pour la révision à mi-parcours du SDAGE, il n'y a pas de résultats satisfaisants, peut-être que des mesures rendront obligatoire la conversion à l'AB.

Il nous reste donc deux à trois années pour convaincre le plus d'agriculteurs avant d'en arriver à l'obligation de conversion. Mais n'oublions pas que l'agriculture biologique est plus technique que l'agriculture conventionnelle et que ce mode de production n'est pas seulement philosophique, c'est aussi un métier dont on doit pouvoir vivre. Ceux qui ont sauté le pas grâce aux incitations financières sont restés en bio pour la plupart car la bio permet une revalorisation du métier d'agriculteur. Marinette appelle les collectivités à travailler avec les GAB, le réseau Corabio et les agriculteurs. Il existe des outils pour aider les agriculteurs à passer en bio.

Quelle est la teneur maximum autorisée en nitrates sur les bassins d'alimentation en eau potable ?

La Directive cadre européenne fixe un plafond à 50mg/L pour les eaux souterraines, mais dès 40mg/L il faut agir et mettre en place des actions de réduction de ces pollutions.

Les outils de la maîtrise foncière à destination des collectivités, Michel Heymann (SAFER Rhône-Alpes)

M. Heymann commence par tracer un historique de la SAFER, institution encore méconnue malgré ses cinquante années d'existence. Depuis sa création en 1962 par le législateur dans le cadre de la loi d'orientation agricole, la SAFER a connu des évolutions dans ses missions. Entre 1960 et 1990, la SAFER est définie comme un opérateur foncier de l'espace agricole. Elle a participé aux restructurations de l'espace agricole, de l'agriculture et à la construction des paysages. En 1990 son rôle est modifié et s'élargit par l'ajout de deux missions : l'appui aux collectivités territoriales (accompagnement dans les réflexions, création de réserves foncières, observation foncière, acquisitions foncières) et la préservation de l'environnement (droit de préemption étendu à la protection des ressources naturelles et des paysages).

La préemption est une prérogative qui permet à la SAFER d'évincer l'acquéreur initial pour prendre sa place. C'est un acte délicat, qui doit être réalisé avec des objectifs et des motifs précis d'enjeu public.

La troisième étape dans l'évolution des SAFER a lieu en 2000, lorsque le législateur définit la SAFER comme opérateur foncier de l'espace rural et plus seulement agricole. Le contexte d'action de la SAFER a effectivement évolué, désormais l'espace urbain est dilué dans l'espace rural et des conflits d'occupation existent entre les différents espaces urbains, périurbains et rural. Tous les 10 ans, c'est environ 60 à 70 000 hectares qui sont artificialisés, soit l'équivalent d'un département. En Rhône-Alpes la consommation des terres agricoles et naturelles est de l'ordre de 4000ha/an pour l'artificialisation. L'artificialisation recouvre aussi bien la construction d'ouvrages linéaires (routes), que l'urbanisation, les carrières ou les zones d'activités.

La SAFER est au cœur de l'aménagement du territoire. La pression foncière, signe d'attractivité pour un territoire, est partout présente en Rhône-Alpes. Malgré tout, la SAFER ne fait pas les politiques foncières mais les applique. Ce qui signifie que c'est aux collectivités de définir des objectifs ou des orientations de développement pour leur territoire et de faire appel à la SAFER comme à un prestataire de services dans le cadre de convention. La SAFER Rhône-Alpes a déjà des partenariats d'établis avec le CREN et l'Agence de l'Eau.

La SAFER n'oppose pas l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique mais voit cette dernière comme une agriculture de niche. Le président du comité technique de la Drôme est d'ailleurs un agriculteur biologique. En 2009, dans ce département, la SAFER a accompagné 17 installations en agriculture biologique. Cette dynamique dépend beaucoup de l'impulsion des collectivités. La région Rhône-Alpes compte 2879 collectivités territoriales dont plus de 50% ont moins de 1000 habitants, et parmi ces collectivités, certaines s'intéressent à l'AB, d'autres pas du tout. La SAFER accompagne toutes les demandes, à condition que les collectivités affichent clairement leur volonté politique.

Echanges avec la salle :

Connaissez-vous Terre de Liens et son projet Nef ?

Terre de Liens est une institution connue et nous avons un partenariat avec cette structure. La difficulté est de faire vivre un partenariat ; dans notre cas, la SAFER transmet à Terre de Liens des

informations quand des terrains peuvent correspondre à ses besoins. Terre de Liens est un partenaire respectable même si parfois il y a des conflits d'usage.

Je tiens à réagir concernant l'insinuation que les PLU se modifient aux grés de l'électorat ; il y a aussi des élus qui se battent pour que les terres agricoles restent agricoles. J'ai d'ailleurs en mémoire un exemple où c'est la SAFER qui ne nous a pas soutenu et n'a pas suivi la volonté pourtant affichée de élus ! Qu'en est-il de l'arbitrage de la SAFER ?

Dans la SAFER il y a toujours des volets qui satisfont et d'autres qui ne satisfont pas. Françoise Reiller présente l'exemple de sa commune où une convention a été signée avec la SAFER pour rétribuer ses services de révision de prix. Cette convention a maintenant été reprise par la communauté de communes. Il n'y a plus un seul terrain agricole qui se vend sans qu'il y ait révision de prix et souvent retrait de vente.

La communauté d'agglomération de Blois a passé une convention avec la SAFER Centre, sur le volet environnemental. C'est un partenariat payant. Je me suis rendue compte que peu d'élus connaissaient la SAFER et encore moins les modalités de partenariat.

La communication de la SAFER et le montant de ses services sont des sujets récurrents. Nous réalisons des interventions d'intérêt général en faisant payer le bénéficiaire. Mais une rémunération est nécessaire. Un EPF (Etablissement Public Foncier) coûterait moins cher mais prélève l'impôt.

Protection du foncier à St-Etienne Métropole, Maurice Bonnand vice-président de la communauté d'agglomération

St Etienne Métropole est une communauté d'agglomération récente qui occupe la 6^e place en France. L'agglomération est composée de 43 communes dont une vingtaine compte moins de 1000 habitants. La pression foncière est très forte et la préoccupation de la préservation des terres agricoles est récente étant donné une histoire locale plus industrielle qu'agricole. Malgré tout, la surface agricole représente 40% de la superficie totale du territoire. L'évolution des consciences est réelle puisque avant, dans une réunion SCOT, on ne parlait pas d'agriculture, les terrains dédiés à ce type d'activité représentaient un vide à remplir et une activité polluante. Désormais, il y a un volet agriculture périurbaine dans le SCOT et un vice-président chargé de l'économie agricole à la communauté d'agglomération.

St-Etienne Métropole compte trois expériences en matière de préservation du foncier agricole. La première est une action en faveur de la protection de la viticulture des coteaux du Giers. Une association de protection a été créée, regroupant 10 communes soit 8000ha, afin d'accompagner les porteurs de projet viticole. L'action emblématique est bien sûr l'installation de 3 viticulteurs dont 2 en bio, la relance d'une viticulture locale avec des débouchés locaux ainsi que la relance de l'attractivité du territoire. Cette association a reçu le soutien du Conseil Général de la Loire et de St Etienne Métropole.

La deuxième action est la mise en place d'un PAEN – périmètre de protection des espaces naturels et agricoles périurbains. C'est une sorte de « sanctuarisation » des zones A et N des documents d'urbanisme, dont le retrait nécessite un décret ministériel. Un site pilote, à cheval sur la vallée du

Giers (ancienne vallée industrielle) et le Parc du Pilat, a été délimité et s'étend au total sur 5 communes : St Chamond, St Paul en Jarez, Rive de Giers, Chateauneuf et Fannay. Les clefs de la réussite sont la volonté politique, l'accord des agriculteurs et l'accord des collectivités pour une définition commune des périmètres et des objectifs. D'ici juin 2010, le Conseil Général prendra une délibération pour valider le périmètre proposé par les cinq communes investies dans le projet. A terme, dans cette zone PAEN, des actions d'aménagement seront définies.

La troisième action de St Etienne Métropole est la signature récente avec la Région Rhône-Alpes d'un PSADER, projet stratégique agricole et de développement rural. Plusieurs axes sont définis dont le développement des circuits courts et des actions sur le foncier comme des rencontres avec des agriculteurs dans les zones à enjeux eau, promotion de l'agriculture biologique dans les côteaux du Jarez...La volonté affichée de ce projet est de multiplier par 2 la surface agricole utile d'ici 2015. Les actions du PSADER sont en lien avec le plan Climat, notamment via les actions de limitation des intrants (pesticides).

En conclusion, il faut qu'il y ait une convergence entre la politique voulue par l'agriculture et la politique voulue par l'agglomération. Le SCOT est la pierre angulaire, qui permet très clairement la limitation de l'étalement urbain : réduction du nombre de permis de construire par an pour toutes les communes du SCOT et maintien d'une agriculture viable économiquement et socialement. Je vous fais part aussi de ma satisfaction en tant que maire de représenter une commune où 48% de la SAU est bio, où une délibération anti-OGM a été prise sans être cassée par le Préfet et où la révision du POS a conduit à une réduction minimale de la surface agricole (1ha seulement).

Conversion à l'AB du domaine agricole de la Ville de Toulouse, Elisabeth Belaubre, adjointe au maire

La commune de Toulouse s'étend sur près de 12 000ha pour une population de près de 440 000 habitants en progression annuelle constante. L'urbanisation et l'aménagement de la Ville a impliqué la constitution de réserves foncières qui entre les années 1970 et 1980 ont représenté jusqu'à 1000ha. Pour leur maintien en état et leur exploitation, une Régie Agricole sans personnalité juridique mais avec une autonomie financière a été créée. Cette formule a permis de récupérer sans délai au fur et à mesure des besoins, des parcelles pour leur conférer une destination future : habitat, artisanat, commerce, zones de loisirs et sportives... Malgré cette vocation « à urbaniser » qui définissait l'objectif de la réserve foncière de la Ville initialement, la Régie Agricole a toujours fait entretenir les terres par des exploitants agricoles.

Le siège de cette Régie se situe sur un domaine de 35ha comportant, outre les bâtiments d'exploitation, une vigne de 25ha donnant une petite cuvée peu connue : le vin de Candie. L'ensemble des terres, dispersées sur le territoire urbain, occupe en 2010 une surface d'environ 350ha. Entre 2008 et 2010, la disparition d'une centaine d'hectares, malgré les discours politiques pour la densification et la protection de l'agriculture périurbaine, a fait réagir Mme Belaubre. L'adjointe au maire en charge de la régie agricole, de la restauration scolaire, de l'environnement et de la santé décide alors de mener une réflexion pour la conversion des terres vers l'agriculture biologique. Les objectifs de cette démarche sont de contribuer à la sécurité alimentaire et à la santé publique, d'atténuer les impacts sur

l'environnement naturel de l'homme, de renforcer la sécurité hydrique, de renforcer la suffisance nutritionnelle et de stimuler le développement rural local et régional.

La région Midi-Pyrénées dont Toulouse est la métropole demeure la première région agricole française par le nombre de ses exploitations bio. Cependant, les chiffres ne sont pas satisfaisants puisque 67000ha seulement sont labellisés AB sur 2.5 millions d'hectares de SAU. Pour combler ce déficit, il est apparu comme symbolique et nécessaire que la ville de Toulouse témoigne d'un volontarisme sans faille en la matière.

Pour initier les vocations des exploitants, en partenariat avec la Région et les Chambres d'Agriculture, Toulouse oeuvre au développement de l'agriculture biologique. L'engagement et la démonstration toulousaine s'appuie sur deux leviers : la conversion de la Régie Agricole et la consommation volontariste. Sur ce point, Toulouse offre des débouchés importants représentant près de 100 000 repas / jours.

Avec l'assistance de la Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques, les conditions nécessaires pour que la ville de Toulouse produise du blé pour la fabrication de petits pains bio ont été mises en œuvre. Un constat et un plan de culture ont été élaborés, le recensement du matériel agricole a été opéré et un plan d'assolement des terres a été mis en œuvre par les techniciens de la FRAB. Toutes les démarches d'obtention du label des terres cultivées ont été menées avec l'accompagnement de la FRAB dès la campagne culturale 2009-2010. Cette première phase sera poursuivie par une étude des moyens de transformation du blé en farine jusqu'à la fabrication des petits pains.

Table ronde N°2 : Production et consommation bio de proximité

Bio et local, c'est l'idéal ! Pourquoi choisir les circuits courts biologiques ? Antoine Couturier (Corabio)

Définition d'un circuit court : « Commercialisation de produits agricoles par une vente directe entre le producteur et le consommateur ou par une vente indirecte avec un intermédiaire maximum. ». En France, 16 % des exploitations agricoles pratiquent la vente directe, contre 30 % des EA de Rhône-Alpes et 42 % des EA bio de Rhône-Alpes.

Intérêts pour le consommateur : Plus grande proximité avec les producteurs, meilleure traçabilité des produits, transparence de la production et de la transformation, plus grande fraîcheur des produits, prix attractifs et motivation pour une consommation responsable sur le plan social et environnemental.

Intérêts pour le producteur : Plus grande proximité avec les consommateurs, prix rémunérateurs (moins d'intermédiaires, moins de transport, paiement immédiat voir anticipé), sécurisation des débouchés (autonomie) et sécurisation des productions (respect de la saisonnalité implique une plus grande diversité, d'où moindre vulnérabilité aux aléas climatiques). Enfin, les circuits courts sont un gage de rentabilité et de pérennité : en Rhône-Alpes entre le Recensement Général Agricole de 2000 et l'Enquête Structure de 2005 :

- Le nombre d'exploitations agricoles de Rhône-Alpes a diminué de 19,5 %,
- Les exploitations pratiquant la vente directe n'ont diminué que de 5,7 %,
- Les exploitations faisant en plus de la transformation n'ont diminué que de 5,1 %.

Intérêts pour le territoire : Les plus-values de la production et de la transformation restent sur le territoire, le dialogue producteur/consommateur est un vecteur de lien social, et les circuits courts ont un impact positif sur la préservation des espaces agricoles périurbains. En outre, ils permettent le maintien et la création d'emplois en milieu rural :

- AB = + 30 % de main d'œuvre par rapport au conventionnel,
- 16 % des exploitations agricoles françaises font de la vente directe mais elles représentent 26 % du total des Unités de Travail Agricole.

Intérêts pour l'environnement : Réduction du transport routier, et les moindres distances parcourues impliquent moins d'emballages et de conditionnements. L'agriculture de proximité est, le plus souvent, diversifiée, ce qui implique :

- Le maintien d'un paysage traditionnel, diversifié, donc de corridors écologiques,
- Une plus grande biodiversité des espèces animales et végétales.

Attention toutefois, l'externalité positive des circuits courts sur l'environnement n'est pas acquise :

- Un pesticide en circuit court est toujours un pesticide,
- La vente directe est possible à l'export ou sur de longues distances.

Les circuits courts biologiques ont des atouts supplémentaires :

Positif pour l'environnement

L'agriculture biologique est la méthode de production de denrées alimentaires qui préserve le mieux l'environnement.

- Protection des plantes sans pesticides chimiques de synthèse et entretien de la fertilité du sol sans engrais chimiques => lutte contre la pollution des sols, de l'eau et de l'air.
- Protection de la ressource en eau : peu de pollution et consommation plus faible.
- Maintien de la biodiversité : adapter la plante au milieu et non l'inverse.

Positif pour la santé

- Des produits sains : ni résidus de pesticides, ni OGM, ni farine animale.
- Meilleure qualité nutritionnelle : plus grande densité nutritionnelle, taux de vitamines et oligo-éléments légèrement supérieurs ... mais davantage consommés via la peau des fruits et légumes et les céréales complètes.
- Produits transformés : « Les produits biologiques utilisent un nombre très restreint d'additifs alimentaires par rapport aux produits conventionnels. Les procédés de transformation utilisés en AB préservent mieux les qualités nutritionnelles des matières premières. » Rapport AFSSA 2003

Positif sur le plan social

- Les fermes bio emploient 30% de main d'oeuvre en plus (Rapport FNAB DATAR, 1998)
- Distribution de proximité privilégiée : commerces de proximité, vente à la ferme, marchés, ...
- Nombreux projets d'insertion par le travail qui s'appuient sur l'agriculture biologique : jardin de cocagne, CAT, etc.

Les collectivités disposent d'outils tels que l'Agenda 21, le plan climat énergie territorial, les Schémas de Cohérence Territoriale, la trame verte et bleue, le développement d'une ceinture verte... afin d'agir sur plusieurs enjeux de territoire :

- Préservation du foncier agricole en agissant sur le plan d'urbanisme : zone agricole protégée (ZAP), Périmètre de protection des terres agricoles et des espaces naturels périurbains (PAEN), protection des captages d'eau potable, ...
- Préservation de l'activité agricole en aidant à la création de circuit court : AMAP, marché, magasin de producteurs, plate-forme de producteurs, accompagnement des installations ou transmissions, exonération de taxe foncière pour les producteurs bio, etc.
- Soutien au maintien ou à la création de structures de transformation : abattoirs, laiterie, fruitière, cave coopérative, atelier de transformation collectif ou à la ferme, ...
- Stimulation de la demande en produits bio locaux : restauration collective.

Relocaliser l'alimentation en développant les AMAP, Didier Jouve Vice-Président de la Région Rhône-Alpes

Trois raisons essentielles au soutien des AMAP par la Région Rhône-Alpes :

- Eloignement de plus en plus important entre consommateurs et producteurs, au profit de la grande distribution qui réalise de confortables marges.
- Fin prévisible de la Politique Agricole Commune sans que personne n'ait travaillé sur l'impact dans nos régions de la suppression de ce dispositif.
- Fin du pétrole bon marché, posant des problèmes à notre modèle d'alimentation basé sur des filières longues et des transports longues distances.

La problématique pour un élu de la Région est triple :

- Les agriculteurs doivent pouvoir vivre de leur travail,
- Les consommateurs veulent consommer des produits de qualité,
- Le milieu rural est pollué par des pratiques agricoles non respectueuses de l'environnement.

Face à ce constat quelle politique mettre en œuvre ?

- Soutien au développement de l'agriculture biologique,
- Soutien au développement d'une agriculture biologique locale,
- Soutien au développement des circuits courts soutenant des principes éthiques forts,
- Idée de « Produire et vendre au pays », dispositif pour lutter contre le renchérissement du pétrole et pour dynamiser l'économie locale.

Le soutien au développement des AMAP permet de tendre vers ces 4 objectifs en développant une agriculture biologique, locale et éthique.

500 000 € d'aides cumulées depuis 2005 ont été apporté aux AMAP. Leur nombre est passé de 24 en 2004 à 160 en 2010. Cela représente 6 000 foyers qui se nourrissent des productions de 250 agriculteurs.

Les objectifs à venir :

- Renforcer le réseau des AMAP,
- Développer de nouvelles AMAP, aujourd'hui les listes d'attentes sont trop longues,
- Objectif clairement fixé par la Région est de 100% des AMAP en bio à terme et 80% dès 2013.

Ce soutien de la Région aux AMAP s'inscrit dans un dispositif plus global qui comprend le programme de développement de l'agriculture biologique mené par la Région, l'opération expérimentale lycées bio, le soutien à l'initiative de Ferme en Ferme menée par les CIVAM et aux Points de Vente Collectif mené par Terres d'Envie.

Mais il reste des choses importantes à faire :

- Sur le foncier : besoin de soutenir des initiatives en faveur du foncier telle que l'action de Terre de Liens.
- Sur la formation : besoin de renforcer les formations à l'AB et aux circuits courts dans l'enseignement agricole.
- Sur la commande publique : besoin d'utiliser plus régulièrement ce levier puissant pour soutenir l'agriculture bio locale.

Il reste un vrai travail d'ingénierie à mettre en œuvre pour le développement des circuits courts. Il y a un réel besoin d'ancrer ces préoccupations et ces objectifs dans le cadre des politiques territoriales.

Questions avec la salle :

Le soutien à la restauration collective bio dans les lycées est intéressant mais la région a-t-elle l'intention de soutenir le développement de la restauration collective bio dans les entreprises ?

C'est un objectif effectivement intéressant mais la Région n'y a pas encore travaillé. La Région a commencé par la restauration collective dans les lycées, car cela relève de son domaine de compétences.

Comment faire pour que les AMAP soient davantage accessible aux personnes qui ne vont pas spontanément vers ce type de circuit de commercialisation ou bien qui ne dispose pas de revenus suffisant ?

Il existe des dispositifs spécifiques tels que des actions pouvant être mises en œuvre via la politique de la ville et les politiques territoriales dans les quartiers.

Le développement d'une agriculture bio locale passe aussi par une sensibilisation des consommateurs. Par quels moyens d'information pouvons-nous les sensibiliser aux coûts réels des produits conventionnels, à l'impact de la dépollution des eaux sur nos impôts, etc ? Cela est effectivement nécessaire mais cela ne peut se faire par une communication descendante de la Région vers les consommateurs. Cela doit se faire via la démocratie participative, via les réseaux associatifs, via les conseils locaux de développement.

Vous avez parlé de soutenir une agriculture de qualité via les AMAP. Mais de quelle qualité parle-t-on ? Par exemple, on parle des problèmes d'approvisionnement des lycées en produits bio mais il se pose également et surtout un problème de formation des cuisiniers et des gestionnaires pour améliorer la qualité de l'alimentation. De même, il y a un réel besoin d'éducation des consommateurs car avant d'améliorer la qualité de l'alimentation que l'on propose aux lycéens, il convient de les sensibiliser à arrêter de manger des cochonneries.

Mise en place d'un marché bio mensuel au Grand Parc de Miribel Jonage, Damien Lamothe et Christian Bardin.

Présentation du Grand Parc Miribel Jonage :

- 2 200 ha aux portes de Lyon, 3,5 millions de visiteurs par an,
- Un territoire façonné par le Rhône et les hommes. Une réserve en eau potable, zone d'expansion des crues en amont de Lyon,
- Ensemble du parc classé en Natura 2000 en 2002.

Quatre vocations prioritaires : Restaurer le champ d'expansion des crues en amont de Lyon, préserver la ressource en eau potable, développer les loisirs de plein air et préserver et valoriser le patrimoine naturel.

L'agriculture dans le Parc concerne 17 exploitants pour 400 ha en grande majorité cultivés en maïs. Contractualisation (2004/2005) :

- signature de Conventions d'Occupation Temporaire du Domaine Public,
- signature de la Charte Agricole : fixe les droits et les devoirs de chacun, mais aussi des préconisations.

Motivations pour le développement de l'agriculture biologique dans le Parc :

- Mettre en adéquation l'agriculture du Grand Parc avec ses vocations de protection de la ressource en eau potable et de préservation de la biodiversité et les enjeux de développement durable et de qualité de vie dans un espace périurbain.
- Valoriser l'agriculture dans un site périurbain fortement fréquenté en valorisant l'agriculture et les métiers agricoles auprès des visiteurs du parc et en réduisant les tensions dues à une méconnaissance mutuelle.
- Favoriser une occupation hivernale des sols dans des secteurs inondables et améliorer la diversité des paysages.

Actions mises en œuvre :

- Accompagner les agriculteurs du parc vers une agriculture bio par des rencontres de terrain, des visites d'exploitation, des réunions d'informations et un appui technique personnalisé.

- Mettre en place une filière économique locale avec l'appui du Grand Parc pour vérifier les faisabilités techniques et économiques et étudier la commercialisation de ces productions sur des filières courtes.
- Valoriser l'agriculture bio auprès des usagers du Grand Parc avec un marché bio mensuel et des animations et formations au jardin des Allivoz.
- Animations dans le cadre de manifestation régionale ou nationale telles que « La semaine sans pesticides » en mars, « Le printemps de la bio » début juin ou encore « Bio et local, c'est l'idéal »® fin septembre.
- Deux producteurs sont actuellement en conversion, les surfaces qu'ils cultivent représentent 155 ha, soit 39% des surfaces du parc.

Le marché biologique sur le Parc est pensé initialement comme un outil de sensibilisation des usagers du parc aux notions de consommation locale, équitable et bio.

- 2003 : première foire « Marché Nature »,
- 2004 : à la demande des exploitants, réflexion multi-partenaire pour un marché bio alimentaire mensuel et écriture d'une convention,
- 2005-2008 : marché bio mensuel. Divers tentatives d'animations,
- 2009 : le marché devient bimensuel à la demande des exposants,
- 2010 : le marché redevient mensuel.

Organisation :

- Une convention et une feuille d'engagement par exposant, plus un comité de pilotage qui se réunit 3 fois par an,
- Des journées animées.

Contraintes :

- Trouver des producteurs locaux et maintenir leurs participations sur la durée,
- Garantir la présence de chaque produit à chaque marché : la moitié des 14 exposants font tous les marchés.
- Créer une synergie entre le Grand Parc Miribel Jonage et ce marché.

Création du point de vente collectif Au Plus Pré à La Laupie (Drôme), Vincent Delmas, maraîcher bio et cofondateur du magasin Au Plus Pré

Le projet de point de vente collectif a pris naissance au sein d'un petit groupe de producteurs qui avaient l'habitude de travailler ensemble, notamment pour des commandes groupées d'intrants. Tous commercialisaient leurs productions par l'intermédiaire de grossistes, ce qui présentait deux inconvénients : une faible rémunération des productions et des productions qui parcouraient trop de kilomètres du champ au consommateur final.

Lancement du projet :

Face à ce constat, l'idée de créer un point de vente collectif a pris forme. Le groupe a alors cherché un local à proximité des exploitations. La mairie de La Laupie, qui disposait d'un local vide anciennement occupé par une épicerie, a accepté de leur louer pour une somme modique.

Le groupe de producteurs a créé la SARL Au Plus Pré pour porter le point de vente collectif, recevant un appui technique d'Agribiodrôme et un appui financier du Pays de Marsanne-Dieulefit. Un an après que l'idée ait germé, le magasin s'est ouvert avec 13 associés.

Fonctionnement du magasin :

Chacun participe au fonctionnement du magasin et aux prises de décisions lors d'une réunion mensuelle. Trois cogérants sont toutefois nommés pour la gestion des démarches administratives. La SARL est prestataire de services : elle met le local à disposition des producteurs, chacun restant propriétaire de ses marchandises jusqu'à la vente.

Dès son ouverture, le magasin attire un public nombreux. A tel point que le principal problème devient de gérer au mieux la pénurie de produits en fin d'après-midi.

En quatre ans, les producteurs ont quadruplé leurs objectifs initiaux de commercialisation. Aujourd'hui ils sont 17 associés, ce qui permet de proposer une gamme complète de produits : légumes, fruits, viande, yaourt et fromage, œuf, farine, vin, plus divers produits transformés.

Table ronde n°3 : Promouvoir les produits biologiques en restauration collective

Les conditions de réussite d'une introduction de produits biologiques en restauration collective, Florence Dodet, Corabio

Pourquoi manger bio en restauration collective ?

Plusieurs facteurs sont évoqués :

- Une attente forte de la société civile avec une prise de conscience de plus en plus prégnante vis-à-vis des problèmes environnementaux et une préoccupation grandissante à propos de l'alimentation de qualité.
- Un outil pour la structuration des filières biologiques avec la possibilité d'offrir des débouchés locaux aux productions biologiques régionales.
- Un intérêt pédagogique vis-à-vis des convives, des familles et du personnel
- Un projet innovant et signe de progrès pour le service de restauration : amélioration de la qualité des repas, valorisation du travail des cuisiniers, image positive pour la collectivité.
- Un contexte favorable : 26 % des 3 - 18 ans ont déjà mangé bio en restauration scolaire ; 78 % des parents dont les enfants n'ont jamais mangé bio à la cantine le souhaiteraient ; 39 % des actifs aimeraient se voir proposer des produits bio dans leurs restaurants d'entreprises ; 36 % des établissements de la restauration collective déclarent proposer des produits bio, ne serait-ce que de temps en temps dans leurs menus et 71 % des restaurants collectifs ont déclaré avoir l'intention de maintenir ou d'introduire des produits bio dans leurs repas d'ici 2012 (Source : Baromètre Agence Bio 2008 + Etude CSA/Gressard/Agence Bio 2009). De plus des textes législatifs encouragent l'introduction de produits bio en restauration collective : Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'AB dans la restauration collective. Objectif de 15 % de denrées issues de l'AB d'ici 2010 et de 20 % en 2012 + Circulaire du 3 décembre 2008 concernant l'exemplarité de l'Etat en matière de développement durable : reprend ces objectifs dans la fiche 5 « alimentation »

Des clefs de réussite tirées de notre expérience

Corabio est engagée depuis près de 10 ans dans l'accompagnement de projets de restauration collective bio, avec des partenaires tels que les Conseils Généraux pour accompagner les collèges, la Région Rhône-Alpes pour accompagner une expérimentation auprès de 40 lycées, les municipalités mais aussi la restauration administrative et la restauration d'entreprise.

De cette expérience, nous avons tiré quelques enseignements pour réussir sur la durée une introduction de produits bio :

- Etablir un projet global et un travail d'équipe en associant concertation et préparation en amont
- Diagnostiquer ses atouts et contraintes : poser ses objectifs, évaluer ses capacités
- Prendre connaissance de la filière bio locale : adaptation du menu à l'offre, faire le choix d'une progressivité et d'une régularité par familles de produits

- Modifier ses pratiques d'achats : délai de commande plus long, relation différente au fournisseur (planification des besoins...), budget et coût matière différents
- Modifier ses pratiques de cuisine : choix de produits basiques, respect de la saisonnalité, mode de cuisson, introduction de nouvelles denrées, revoir la composition des menus, privilégier les produits frais, s'appuyer sur le PNNS et le GEMRCN,
- Informer et sensibiliser les convives,
- Evaluer, accepter les risques de l'expérimentation.

La problématique du prix

Le surcoût est une notion relative. En conventionnel, le prix réel est biaisé : la dépollution des eaux et les aides versées aux agriculteurs conventionnels sont payées par le consommateur mais de façon indirecte !

De plus, la production bio est plus coûteuse pour plusieurs raisons : plus de main d'œuvre, rendements moins élevés, contrôles payants obligatoires à tous les niveaux, moins de subventions, peu d'économies d'échelles pour le transport, la transformation, la distribution et les intrants bio.

Le coût d'un repas pour l'établissement se décompose ainsi :

- Coût des matières premières + Coût de la livraison = 50 %
- Coût de gestion + Coût du personnel + Coûts structurels du restaurant = 50 %

Ainsi l'impact du coût des denrées dans le coût total du repas est à relativiser : pour un coût matière de l'ordre de 30 à 50 % du prix total et un surcoût en bio de 10 %, l'augmentation du prix total d'un repas est évalué de 3,5 % à 5 %.

En conventionnel, le coût d'un repas est de 1 à 2,5 € / repas, en bio il est de 1,86 € (protéines végétales) à 2,52 € (100g viande) mais si les recommandations énoncées plus haut ne sont pas mises en pratique nous pouvons atteindre des repas à 3-5 €.

Nous avons aujourd'hui quelques chiffres nous permettant d'appréhender la réaction des convives et l'action des restaurants à propos de ce problème de surcoût :

39 % des français estiment normal que les produits bio coûtent plus cher : ils se déclarent prêts à payer 12 % plus cher.

14 % des établissements scolaires ayant introduit des produits bio ne constatent pas de surcoût ; parmi les 86 % qui ont constaté un surcoût : 60 % ont cherché à le réduire, limitant celui-ci à 16 % en moyenne.

Les 60 % ayant cherché à limiter le surcoût ont : limité le gaspillage 67 %, remplacé certains produits par d'autres moins coûteux 60 %, optimisé les frais de logistique 44 %, formé le personnel 31 %, réduit le grammage 24 %. (Source : Etude CSA/Gressard/Agence Bio-2009)

En conclusion, la réussite d'une introduction de produits biologiques en restauration collective tient beaucoup à une modification des pratiques et des comportements de tous les acteurs (personnel, convives...) et finalement d'une volonté politique des décideurs.

Restauration collective bio et marchés publics

Des points de repères pour construire un cahier des charges en faveur des produits bio locaux dans le cadre d'un marché public :

- Avoir une connaissance fine de la filière bio locale,
- Utiliser le gré à gré pour les commandes inf. à 20 000 €,
- Privilégier l'allotissement,
- Objet du marché : des produits biologiques ou équivalents,
- Utiliser les options ou variantes environnementales,
- Mentionner des spécifications techniques adaptées au marché,
- Intégrer des critères d'attribution favorables au bio local,
- Mettre en publicité sur des supports appropriés.

Des outils pour agir

Le réseau Corabio vous met à disposition une batterie d'outils :

- *Bon Appétit*, l'actualité des repas bio en Rhône-Alpes,
- Un annuaire des fournisseurs bio,
- Des exemples de cahiers des charges pour la passation de vos marchés,
- Un guide pédagogique pour sensibiliser les convives,
- Des formations à destination du personnel de services et de cuisine,
- Et bientôt un guide pour agir...

Le réseau Corabio peut aussi vous proposer un accompagnement individualisé ou collectif :

- Appui méthodologique auprès des restaurants,
- Développement et structuration d'un approvisionnement adapté,
- Accompagnement des responsables des achats et des cuisiniers,
- Conseil sur la rédaction des marchés,
- Actions éducatives et animations auprès des convives.

L'action de la Région en matière de restauration collective bio, par Eliane Giraud, conseillère régionale déléguée à l'agriculture.

La Région a une politique agricole en faveur de l'AB : l'objectif est de faire progresser les agriculteurs doucement mais sûrement, de manière non conflictuelle. C'est un gros travail de sensibilisation et d'accompagnement. La restauration collective des lycées est un des outils pour favoriser le développement de l'AB. Aujourd'hui 45 lycées pilotes sont impliqués dans une opération d'introduction régulière de produits bio locaux : il s'agit d'une remise en cause importante des pratiques des cuisines des lycées et une forte sensibilisation à faire auprès des convives. L'enjeu est de construire un véritable partenariat entre les producteurs bio de proximité et les lycées. C'est le rôle de Corabio qui a la charge d'animer, de coordonner l'approvisionnement et l'opération en général. La Région n'a pas voulu faire un coup médiatique mais a fait le choix d'une progressivité en augmentant chaque année le nombre de lycées impliqués. Ce dispositif est co-piloté par la direction des lycées et la direction agriculture.

Les modalités d'appui ont évolué au fil des années : au départ soutien principal sur des repas 100 % bio, aujourd'hui un effort est davantage porté vers une introduction de famille de produits bio.

L'objectif est d'atteindre 80 lycées pilotes bio d'ici 2013, en espérant que cette opération participera à une dynamique de conversion bio en Rhône-Alpes.

Un exemple de restauration collective bio en gestion directe, Catherine Rebaud de la ville de Glézé (69).

Présentation de la collectivité et de la restauration municipale

Glézé est une commune d'environ 8100 habitants faisant partie de l'agglomération de Villefranche-sur-Saône. La Sénateur Maire est Madame Elisabeth Lamure.

5 écoles dont 3 sont gérées par la commune avec une cuisine centrale où sont préparés 150 à 160 repas/jour.

L'équipe du restaurant comprend 10 agents dont 1 gestionnaire-cuisinier, 1 agent en cuisine, 8 agents au service.

Naissance du projet de restauration collective bio

Le projet d'une restauration collective bio a été pris en charge par l'Ajoute en charge du Développement Durable et de l'Environnement en lien avec l'Adjointe aux Affaires Scolaires.

Plusieurs étapes et actions préliminaires ont été conduites : Tout d'abord, la municipalité a signé en mai 2008 la Charte des Maires pour l'Environnement portant sur 6 axes dont l'axe 5 : conjuguer environnement et santé avec le Point 2: développer l'utilisation des produits issus de l'Agriculture Biologique et des filières courtes dans les restaurants scolaires.

Puis, en octobre 2008, le conseil municipal a adopté un Plan Communal d'Actions de Développement Durable

Des actions multiples de sensibilisation à la qualité alimentaire

- La Semaine Fraich'Attitude en Mai : promouvoir les fruits et légumes frais de saison

Repas spécifiques dans les restaurants scolaires, mini marché avec dégustation-vente lors d'une kermesse, mise en avant du thème à la bibliothèque, intervention d'une diététicienne dans les écoles, concours de dessins avec remise de prix...

- L'Opération « un fruit à la récré », le Mardi : un fruit, une compote, un jus de fruit labélisés AB servis en alternance
- Le Repas Bio du Jeudi : tous les produits sont Bio sauf le pain
- La Semaine du Goût en Octobre : Opération à la découverte de saveurs
- L'introduction de produits locaux et/ou bio lors des manifestations municipales (inauguration, vœux...)

Les objectifs de la municipalité sur la bio

Sur la partie spécifique des produits bio en restauration scolaire, la municipalité souhaitait introduire un repas bio par semaine, même si cette démarche est plus difficile à mettre en place que l'introduction progressive d'aliments. Elle a néanmoins l'avantage de proposer un repas bien identifié et plus marquant pour les convives et d'assurer ainsi des commandes très régulières auprès des fournisseurs.

La municipalité était également très attachée à un approvisionnement local. Face à un constat d'offre limitée sur le secteur proche et peu organisée pour les collectivités, la solution trouvée a été de passer par un ou des grossistes spécialisés qui assurent une sécurité d'approvisionnement et travailler en amont sur le choix des produits commandés.

Les démarches concrètes de mise en œuvre du projet

Un gros travail a consisté à trouver des renseignements et des conseils auprès de divers fournisseurs, producteurs, gestionnaires d'établissements scolaires et cuisiniers, de la presse, d'Internet et surtout auprès de l'ARDAB. Ma participation au colloque régional de

CORABIO sur le sujet en juin 2008 a aussi été déterminante, j'ai ainsi pu avoir un retour d'expériences concrètes de collectivités, de fournisseurs...

L'autre étape fut aussi la concertation avec les différents acteurs et notamment la forte implication du cuisinier-gestionnaire, du personnel, des élus en commission, des enseignants...

Les orientations retenues

Une priorité a été mise sur l'élaboration des menus et la maîtrise des coûts, en mettant en place des nouvelles pratiques d'approvisionnement, de choix et de préparations des produits :

- Composer le menu en fonction des arrivages, des promotions
- Préférer les fruits et légumes de saison
- Choisir des produits disponibles localement
- Préférer des produits peu transformés, faciles à préparer et appréciés de tous
- Associer céréales et légumineuses pour réduire le grammage de viande
- Proposer peu à peu des nouveautés
- Prévoir les commandes 2 à 3 semaines à l'avance

Un effort a également été porté en matière de communication :

- Affichage du menu, distribution de tracts aux familles, annonce dans le Bulletin Municipal, la Presse locale. Les supports (affichettes, plaquettes...) fournis par l'ARDAB ont bien aidé.
- Participation d'élus et d'enseignants au repas
- Ecoute et disponibilité pour entendre les réactions du personnel en cuisine et au service, des enfants, des enseignants...

L'heure du bilan

Après un an de repas bio, les élus tirent les enseignements de l'expérience :

- Les enfants sont plus nombreux le jour du repas Bio
- Les parents et les enseignants apprécient également
- Le cuisinier, très impliqué s'adapte aux produits bio : façon de cuisiner, quantités commandées, choix des produits, essai de nouveaux aliments, suppression d'aliments qui ne sont pas appréciés (laitages au soja...)
- Le coût du repas est en baisse et mieux maîtrisé : le coût du 1^{er} repas était de 3,30€, aujourd'hui il est de 2,15€, sachant que le coût du repas classique est de 1,50€/2€. Par exemple, le bœuf bio était à 13€ le kg en 2008 et à 7,16€ en 2009. La différence de coût du repas est pris en charge par la commune, il n'y a donc pas d'incidence sur le tarif payé par les familles.

Les perspectives en 2010

Le but est de renforcer les actions en cours :

- Communication dans le Bulletin Municipal : « L'Environnement dans l'assiette », 1 an de repas Bio
- Introduire un aliment bio de manière définitive: le choix des céréales a été fait en commission de restauration scolaire
- Renforcer l'approvisionnement auprès d'agriculteurs locaux grâce à la plate-forme Rhône-Loire Bio A Pro mise en place
- Poursuivre l'analyse et le suivi de l'opération

Un exemple de restauration collective bio en gestion concédée, Caroline Van Der Heijde de la ville de St Etienne

Présentation générale du service de restauration municipale :

- 94 écoles, 46 cantines
- 11 800 élèves, 8800 inscrits, 2500 repas quotidiens
- Repas à 5 composantes
- Principe de la liaison froide, depuis la cuisine centrale de la ville

Introduction de produits biologiques en restauration scolaire :

La restauration scolaire est un des volets de la politique municipale de développement durable : c'est dans cet esprit qu'un objectif de 50 % de produits bio dès 2009 a été posé. Pour y parvenir, un travail collégial inscrit dans la durée s'est mis en place afin de construire un cahier des charges. Le souci permanent a été de faire concilier les ambitions de la Ville et les réalités de l'offre.

Cette démarche a abouti à un contrat exigeant en terme d'empreinte environnementale, à la fois sur le fonctionnement technique de la cuisine (économie d'énergie, produits d'entretien....) et sur la qualité alimentaire elle-même avec plusieurs caractéristiques mises en avant :

- Le respect de la saisonnalité des produits
- La prohibition des additifs chimiques et des colorants artificiels
- La limitation de préparations directement issues de l'industrie agroalimentaire
- L'introduction plus importante de fruits et de légumes
- L'introduction de produits locaux et issus de l'agriculture biologique : avec des objectifs progressifs : 50% dès la première année, 10% supplémentaires chaque année, pour aboutir à 100 % au 1er janvier 2014. Certains produits sont 100 % bio dès la première année (ex du pain), d'autres ne sont pas soumis à cette obligation avant 2014 (ex de la viande de bœufs, de poulet jugée trop coûteuse).

L'exigence du caractère local des produits:

Extrait du cahier des charges : *« ...Les tableaux détaillant la fréquence, l'évolution des composants bio, ainsi que leur provenance géographique, fournis en annexe au présent cahier des charges, revêtent une valeur contractuelle.*

Il est à ce titre précisé que la provenance contractuelle des produits est le département de la Loire et ses départements limitrophes (sauf mention spécifique dans l'annexe). Il pourra être fait recours à d'autres départements, plus éloignés, en cas de carence d'approvisionnement exceptionnelle et non prévisible. Dans ce cas, le délégataire devra fournir la preuve de cette carence.

En tout état de cause, les circuits les plus courts doivent être privilégiés ... »

D'un point de vue juridique, une telle rédaction comporte une prise de risque mesurée.

Les modalités d'achats:

L'approvisionnement relève de la compétence du délégataire, mais le cahier des charges donne une liste des producteurs. Au regard du nombre de convives, le recours à des distributeurs ou à des plates-formes est indispensable. Le prestataire est en cours de référencement de nouveaux fournisseurs car si l'objectif de 50 % de bio semble atteint ces premières semaines, sur l'aspect local, il reste une marge de progressivité, même si nous le savons, l'offre locale bio est en deçà de la demande.

Ce contrat est ambitieux, mais il est adapté au contexte, afin de garantir son succès :

- Le pourcentage de produits bio s'entend par composante, afin de laisser de la souplesse au prestataire en fonction de l'offre disponible.
- Les menus sont très anticipés
- L'obligation bio de certains produits est exclue
- La promotion de produits peu onéreux, parfois oubliés, mais pourtant appréciés des enfants est privilégiée.
- La viande est limitée à deux fois par semaine

Financièrement, ce choix a été possible car la cuisine centrale est désormais amortie et le prix des repas négocié dans le précédent marché était déjà très élevé.

En conclusion, une restauration scolaire bio requiert :

- Une participation active de tous à la construction du projet en amont
- Une sensibilisation du personnel des cantines en aval (400 agents ont vu le film « nos enfants nous accuseront »)
- Une volonté politique forte : coût plus élevé, risque juridique

Cette démarche a fortement mobilisé les élus, les fonctionnaires, les familles, les enseignants... Un gros travail de communication et de concertation a été engagé.

Ce choix est aussi la volonté de la Ville d'encourager les conversions, par un signal fort aux agriculteurs : un contrat qui s'inscrit dans la durée et sur des volumes importants.

Un exemple de restauration collective bio en gestion directe, Elisabeth Belaubre de la ville de Toulouse

Présentation de la restauration scolaire municipale :

25 000 repas sont préparés au quotidien par une cuisine centrale et sont distribués dans 210 sites de restauration. Il n'y a pas de légumerie donc aucune possibilité de préparer des légumes bruts. Les repas sont servis en liaison froide. 65 personnes assurent le service technique et 10 personnes sont en charge de l'administration.

La gestion directe du service de restauration est un atout : du fait de son besoin en volume, le restaurateur est un consommateur « respectable » qui doit pouvoir influencer, par ses achats, l'offre du marché local.

En contrepartie, une seule cuisine centrale en liaison froide n'est pas l'outil idéal pour proposer des produits de qualité.

Une restauration collective bio : une volonté politique clairement affichée.

En 2008, dès son élection, notre nouvelle municipalité sur le fondement d'un des axes de son programme électoral, a décidé d'orienter la production de sa Cuisine Centrale Municipale en favorisant l'achat des produits régionaux, frais et bio.

Plusieurs objectifs sont visés :

- Augmenter significativement la part de denrées biologiques dans les menus des enfants.
- Favoriser par notre politique d'achat la structuration des filières courtes et biologiques.
- Transformer aussi par l'éducation des enfants le mode de consommation.

La modalité choisie est de proposer un repas bio hebdomadaire

Evolution de l'introduction des produits bio :

- 2007 : 5 %
- 2008 : 13 %
- 2009 : 18 %
- 2010 : 25 % en prévisionnel

En 2009, les achats bio représentaient 1 600 000 € et les autres achats 7 500 000 €, ainsi 20 % du budget est consacré à l'achat de produits biologiques.

La problématique de l'approvisionnement

La municipalité de Toulouse est très impliquée dans le développement de l'AB (investissement dans une régie agricole) et souhaite avoir un rôle dans l'installation et la conversion AB des agriculteurs. Il était donc primordial de lier fortement la politique de la restauration municipale à la politique agricole de la ville.

La taille de la cuisine centrale oblige de travailler avec des groupements de producteurs. Sachant que les volumes et le code des marchés publics constituent un handicap à prendre en compte.

Par exemple, 3700 poulets et 4 tonnes de pomme de terre bio sont nécessaires pour les 25 000 repas par jour à fabriquer.

Il a donc fallu une grosse mobilisation de la cuisine centrale et des marchés publics avec l'appui de la FRAB Midi Pyrénées, de l'institut régional de la qualité agro-alimentaire de Midi-Pyrénées et la chambre d'Agriculture pour orienter la restauration municipale en faveur de l'Agriculture Biologique.

Concernant les marchés publics, les critères d'attribution des marchés ont pris en compte des aspects environnementaux avec la pondération suivante : 50 % pour le prix des prestations, 30 % pour la performance en matière de protection environnementale, 20 % en matière de bilan carbone.

Le critère relatif aux performances en matière de protection de l'environnement renvoi à document à remplir par les fournisseurs sur les mesures prises en faveur de la protection de l'environnement et de la participation au développement de l'agriculture biologique. Voici un extrait de ce document :

DOCUMENT RELATIF A LA PRISE EN COMPTE DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT PAR L'ENTREPRISE

Pour les lots 3, 6, 19, 21, 23, 34, 35, 46, 48, 50, 52, 56

Rayer les mentions inutiles.

DECHETS

Tri sélectif (papier, carton, toner, cartouches d'imprimante...)

OUI NON

Recyclage de produits particuliers

OUI NON

(à préciser).....

En cas de réponse positive : fournir les documents justificatifs et/ou explicatifs

EAU

Economie de la ressource en eau (exemple : utilisation de l'eau de pluie pour le lavage des véhicules, toilettes à double réservoir...)

(à préciser)..... OUI NON

En cas de réponse positive : fournir les documents justificatifs et/ou explicatifs

TRANSPORT

Consommation moyenne de la flotte

..... L/100KM

Rejet de CO2

..... G/100KM

Optimisation des tournées (utilisation d'un outil logistique) OUI NON

En cas de réponse positive : fournir les documents justificatifs et/ou explicatifs

GESTION DE L'ENERGIE

L'entreprise a-t-elle mis en place une politique d'économie d'énergie sur les points suivants :

Chauffage / climatisation

OUI NON

Eclairage

OUI NON

Isolation

OUI NON

En cas de réponse positive : fournir les documents justificatifs et/ou explicatifs

AUTRE

L'entreprise a-t-elle mis en place une politique environnementale au sein de l'établissement ?

Si oui, sous quelle forme ? (exemples : covoiturage, participation aux abonnements transport en commun du personnel, certification environnementale du type 14001...)

.....
.....
.....

L'entreprise devra fournir la preuve de la mise en place d'une politique environnementale par tout document qu'elle jugera utile (bilan énergétique du bâtiment, bon d'enlèvement de déchets...)

Le critère relatif au bilan carbone renvoi également à un document à remplir par le fournisseur candidat. En voici un extrait :

DOCUMENT RELATIF AU BILAN CARBONE / TRACABILITE

Pour les lots 2, 3, 5, 6, 7, 8, 14, 19, 21, 23, 25, 26, 34, 35, 39, 40, 46, 48, 50, 52, 56 et 58.

Indiquer la distance en kilomètres entre le lieu d'élevage majoritaire de l'animal (à renseigner) ou le lieu de production de la matière première principale (à renseigner) et le lieu d'abattage de l'animal (à renseigner) ou de transformation du produit (à renseigner).

Lieu d'élevage majoritaire de l'animal :

Lieu de production de la matière première principale :

Lieu d'abattage de l'animal : Lieu de

transformation du produit :

* Rayer les mentions inutiles

La distance est égale à : Km

Indiquer la distance en kilomètres entre le lieu de fabrication ou de transformation du produit ou d'abattage de l'animal (à renseigner) et le site du fournisseur (à renseigner).

Lieu de fabrication ou de transformation du produit ou d'abattage de l'animal :

.....

Site du fournisseur :

La distance est égale à : Km

Indiquer la distance en kilomètres entre le site du fournisseur et le service de la cuisine centrale de Toulouse.

La distance est égale à : Km

TOTAL =Km

NOTA : La notation de ce critère se fera sur la base du total des trois distances à renseigner ci-dessus.

DATE

SIGNATURE

Un document est enfin à remplir par les fournisseurs de fruits frais afin de favoriser un approvisionnement de proximité :

DOCUMENT RELATIF AU DELAI ENTRE LE JOUR DE LA CUEILLETTE ET LE JOUR DE LIVRAISON

Pour les lots 27 et 28

Indiquer le délai entre le jour de la cueillette et le jour de livraison pour les trois fruits représentatifs suivants :

Pour la pêche, ce délai est de jour(s).

Pour la fraise, ce délai est de jour(s).

Pour l'abricot, ce délai est de Jour(s).

Echanges avec la salle

Question : D'où viennent les principales résistances à une introduction de produits bio en restauration collective ?

Réponses des intervenants : Tout d'abord cela peut être des agriculteurs eux mêmes qui ont tendance à freiner la dynamique par manque de produits disponibles mais aussi par crainte ou par méconnaissance de ce marché. Il y a également les équipes des restaurants qui peuvent faire de la résistance. Et parfois tout simplement le manque de volonté politique des élus. Mais la restauration collective bio peut être un outil intéressant de développement de l'AB.

Conclusion de la journée par Marinette Feuillade, directrice de CORABIO

Cette journée d'échanges a permis de montrer l'engouement des collectivités territoriales pour introduire des aliments biologiques en restauration collective, mais aussi la nécessité de privilégier les produits locaux et de soutenir sur les territoires de développement de l'agriculture biologique. En effet, l'offre en produits biologiques locaux est parfois insuffisante, mais elle pourrait s'accroître si les candidats à l'installation n'étaient pas freinés par l'accès au foncier et si la conversion des terres agricoles à la bio était favorisée. En parallèle des dispositifs de soutien européens et nationaux, chaque collectivité peut à son échelle favoriser le développement de l'AB.

Pour réussir ce challenge, des partenariats sont à créer, notamment entre les collectivités et le réseau des groupements d'agriculteurs bio.

Pour conclure, et après avoir remercié les intervenants et les participants, vu le succès de cette journée, un deuxième colloque sur la même thématique sera organisé début 2010 au nord de Rhône-Alpes.