

Oui au bio dans ma cantine

Sous ce titre s'est tenu le mercredi 29 juin dernier à l'Assemblée Nationale un colloque organisé par le World Wide Fund for Nature (WWF) qui réunissait notamment des élus locaux, des agronomes, des exploitants en Bio, des représentants de parents d'élèves.

Effectivement le sujet est d'actualité puisque les services de restauration collective dépendant de l'Etat doivent atteindre 20% de Bio en 2012 et que de nombreuses collectivités s'inspirent de cette démarche, ou l'ont précédée.

Cet objectif de 20% est ambitieux –et en moyenne ne sera sans doute pas réalisé- puisque les surfaces cultivées en Bio sont en moyenne de 3% sur le territoire national, certaines régions comme Rhône Alpes arrivant à 6%.

Inversement, si l'objectif est atteint -notamment dans les grandes villes-cela signifiera que les produits Bio seront importés pour la plus grande part.

Toutefois, certaines communes, comme Lons le Saunier dans le Jura, à la suite d'un effort datant du début des années 1990, arrivent à un pourcentage de 40% en Bio local.

(Petite digression : comment est calculé cet objectif de 20% ? un des participants au colloque faisait remarquer qu'il était facile d'avoir 2 composantes Bio sur les 5 composantes d'un repas en cantine : il suffit d'avoir du pain Bio et des laitages Bio ; dans cet exemple on pourrait même compter 40% en Bio avec 2 composantes sur 5 !)

Deux objectifs : manger Bio et manger Local

Les débats et la documentation du colloque ont montré que les participants poursuivaient en fait deux objectifs : manger Bio et manger local, ce qui est une contrainte supplémentaire.

Ceci implique une organisation de la production, un changement des façons de concevoir et préparer les repas et des modalités particulières de construction des marchés.

Nous revenons ci dessous sur ces divers points qui sont traités de façon très complète dans un guide pratique (de 194 pages !) de la préfecture de région Rhône Alpes intitulé « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité » qu'on trouve en ligne à l'adresse suivante :

http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/article.php3?id_article=902

On trouvera également des indications et des références pertinentes et un petit guide sur le site de l'association Bio Consom'acteurs

<http://www.bioconsomacteurs.org/page.php?page=blog&id=2988&type=solutions>

Une organisation de la production et de la distribution à repenser

Les producteurs en Bio sont souvent de petites exploitations qui ne peuvent assurer un approvisionnement régulier de cantines importantes ; un effort de regroupement ou d'associations de producteurs est donc nécessaire pour arriver à une production suffisante.

Autre problème évoqué : celui de la distribution et du conditionnement des produits surtout si on veut manger local et frais ; dans certains documents est évoquée la constitution de « légumeries » où sont conditionnés puis distribués vers les cantines les légumes Bio, certaines de ces légumeries pouvant être des ateliers d'insertion ou des ESAT.

Un changement dans les façons de concevoir et de préparer les repas

Manger Bio et local implique de concevoir les repas en fonction des produits effectivement disponibles à la période de l'année considérée ce qui implique de revenir notamment vers les légumineuses telles que haricots, lentilles, fèves, pois chiches en hiver.

Pour contenir les coûts, le grammage de viande est souvent diminué mais les apports de protéines sont diversifiés et respectés avec les légumineuses et les céréales.

Certains produits n'impliquent pas en revanche de grands changements dans les habitudes alimentaires tels que le pain Bio et les yaourts ou fromages Bio.

Enfin, l'équipe de cuisine doit être informée des spécificités culinaires des produits Bio en terme de temps de cuisson et de « matière sèche » (les produits Bio contiennent souvent moins d'eau que les produits conventionnels).

Des modalités particulières de préparation des marchés publics

Ceci vise le cas de la restauration en régie ; la question à résoudre et autour de laquelle tourne le document précité de la préfecture de région Rhône Alpes est : comment manger local alors que le CMP prohibe le critère local ? Diverses solutions sont proposées.

- Le recours à des petits marchés inférieurs à 4.000 euros HT ; cette solution est tout à fait pertinente quand elle s'adresse à de petits producteurs, à des besoins occasionnels, etc....
- l'allotissement est recommandé pour créer des lots Bio par produits ; ceci ne suffit néanmoins pas à privilégier les producteurs locaux.
- des critères ou sous critères se rattachant plus ou moins au localisme peuvent être introduits comme :
 - mode de transport et distance parcourue au cours du cycle de vie du produit
 - capacité de livraison rapide
 - qualité organoleptique et gustative (incontournable pour des marchés de denrées) ; sous critère supposé favorable aux exploitations Bio
 - saisonnalité des produits (commander certains types de produits à certaines saisons seulement ; bannir par exemple les tomates et les aubergines en hiver)

Le guide de Rhône Alpes reproduit ainsi un règlement de consultation de 2008 de la ville de Dijon dont les critères de choix sont différents selon qu'il s'agit de produits Bio ou non :

« 23 – Hiérarchisation des critères d'attribution

B/ Pour les produits issus de l'agriculture biologique

1°/ Qualité techniques de l'échantillon (0,5)

2°/ Adéquation du produit par rapport aux critères environnementaux (bassin de production, transport de marchandises, distances parcourues par les marchandises...) (0,2)

3°/ Service proposé (délai de commande, conditions de livraison) (0,1)

4°/ Prix et engagement du fournisseur sur la variation des prix (0,2)

5°/ Mise en œuvre par l'entreprise d'une démarche qualité globale ou d'un système HACCP (0,1)

5°/ Proposition de denrées alimentaires sans OGM ou produites sans OGM (0,1)

Enfin, le guide de Rhône Alpes recommande l'utilisation de variantes avec l'argumentation suivante :

« Autoriser les variantes permet aux candidats de proposer des produits avec un plus de proximité, qualitatif et/ou environnemental, que le pouvoir adjudicateur ne connaît pas forcément ou pour lesquels il n'aurait pas pu formuler de manière précise des spécifications techniques.

Le pouvoir adjudicateur n'exprime alors que des exigences minimales en laissant le soin aux candidats potentiels de proposer des alternatives participant à une meilleure performance qualitative et/ou environnementale. »

Mentionnons enfin pour mémoire l'article 53-4 qui prévoit un droit de préférence pour les groupements de producteurs agricoles à équivalence d'offres ; on sait que cette disposition est à l'examen de la Cour de justice européenne/ MJ