EN EUROPE

ROME APPROVISIONNE SES CANTINES SCOLAIRES EN DURABLE DEPUIS 10 ANS

Aujourd'hui, la ville de Rome sert 150 000 repas par jour, dont les ingrédients sont bios à 70%, équitables à 11% et issus de produits locaux pour 24%. Pour développer ce « marché alimentaire vert », toute une série d'obstacles a été surmontée. En effet, il y a 10 ans, le marché des aliments biologiques en Italie n'était pas en mesure de garantir la continuité de l'approvisionnement nécessaire aux 27 millions de repas scolaires servis aux écoles par an.
Les autorités romaines ont commencé par changer le système d'enchères. Des critères d'attribution novateurs ont été introduits afin de développer la durabilité socio-environnementale des produits et des services offerts. Dés 2004, des clauses spécifiques figurent dans les appels d'offres concernant : la conservation, la manipulation, la cuisson et la distribution de la nourriture ; les apports nutritionnels et la diversification des menus selon l'âge des convives ; l'adoption des principes de saisonnalité, de fraîcheur et de variété ; l'utilisation de produits issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique. Les entreprises de restauration ont également été évaluées sur leurs « caractéristiques d'organisation », comme les certifications environnementales du système de transport utilisé ou la promotion de l'éducation alimentaire, une grande attention étant accordée par la ville à cette dimension.

En 2007, la ville est entrée dans une troisième phase avec un appel d'offres sur 5 ans afin d'aider les producteurs à faire des plans à long terme. Le prix payé par repas a été porté à 5,20 €. En échange, un délai de 3 jours maximum est exigé entre la cueillette et la livraison des légumes.
Un gros effort financier est réalisé sur les achats de matières premières, qui représentent 43% du coût total (contre 28% à Paris). Pratiquement, la tarification, très variable (entre 0,10 € et 6 € par repas, suivant les 12 catégories de familles) est assumée à 50% par la ville et à 50% par les parents.

Le contrat de système d'appel d'offres a été conçu comme levier pour encourager le développement agricole durable mais également sensibiliser les consommateurs. Cela a aussi permis un changement très important dans les mentalités des entreprises de restauration vu l'attention nouvelle et beaucoup plus rigide accordée à la qualité du service fourni.

Source : Alimenterra
En savoir plus :
www.biobank.it/en/BIO-biobank.asp?act=ddc&id=327

MANGER AUTREMENT À L'HÔPITAL AU DANEMARK

Début 2001, le comté de West-Zealand au Danemark a décidé de se pencher sur les aliments servis dans les établissements publics hospitaliers, au regard de la santé des patients et de préoccupations environnementales. Des études ont été réalisées concernant le potentiel d'utilisation d'aliments biologiques. Des recherches de financement ont permis de mettre en œuvre un projet de deux ans pour plus de durabilité dans l'approvisionnement alimentaire de six hôpitaux.

À la fin du projet en 2004, 50% de la nourriture servie dans le Comté était bio. Un objectif aujourd'hui pérenne et en progression.
L'une des principales clés de la réussite de ce projet est venue de la réduction de la quantité de déchets de retour plateau, obtenue grâce à la consultation des patients invités à faire des commentaires sur les menus et les services. Ces enquêtes ont permis d'intégrer les variations saisonnières et les souhaits des patients qui, plus satisfaits des repas, mangeaient plus et mieux !
Le personnel médical, d'abord réticent, a soutenu et contribué au projet après avoir vu les effets positifs

sur les patients. Grâce à la formation, à une meilleure coopération entre établissements et cuisines, le personnel a accepté le changement et s'est senti encouragé en étant plus impliqué sur l'ensemble du service, y compris les achats. Pour équilibrer les budgets, et limiter les surcoûts liés au passage en bio, les achats de produits bruts ont été encouragés. Un dialogue permanent avec les fournisseurs a contribué à assurer une plus grande variété de produits durables, spécifiques à l'hôpital (tels que le beurre bio en portion individuelle).

Une réussite pour une meilleure alimentation des malades, qui s'appuie sur l'engagement, le temps et surtout la participation de toutes les parties prenantes.

Source : Alimenterra

en France

diététicienne
INNOVER ET SE FORMER POUR RÉUSSIR

« En diminuant les grammages en protéines animales à 70 % des grammages recommandés pour 8 repas sur 20, en augmentant les apports en protéines végétales (céréales complètes et légumineuses), en respectant les apports en laitages et fromages recommandés, il est très facile de respecter absolument toutes les recommandations du PNNS tout en minimisant le surcoût de certains aliments bio. Mais, l'introduction du bio en restauration collective nécessite de la formation auprès des différents publics : cuisiniers et personnels de cuisine et de service, intendants, personnels enseignants (ou futurs enseignants dans les IUFM). Plusieurs types d'interventions sont souhaitables : avec des agriculteurs et transformateurs bio pour présenter les principes de l'agriculture biologique et les filières d'approvisionnement ; avec des diététiciennes sur les aspects nutritionnels, l'intérêt des produits bio, l'équilibre des menus, la construction d'un plan alimentaire, la démonstration et la dégustation de recettes ; avec des cuisiniers professionnels dans l'établissement demandeur ; avec des conférenciers pour informer pour que tout cela débouche sur des projets cohérents dont on peut gager de la réussite ! »

Brigitte Fichaux, *diététicienne, anime depuis 10 ans de nombreuses formations pour les associations bretonnes comme IBB, les CIVAM 35 et 49, les GAB 56 et 44, la maison de la Bio dans le Finistère pour les personnels de cuisine et d'intendance.*

cantinière
UNE CANTINIÈRE ENGAGÉE À CERIZAY

A Cerizay, petite commune de 5 000 habitants dans les Deux-Sèvres, 450 repas faits maison sont servis chaque jour aux cinq écoles, à la crèche et à la maison de retraite. « C'est surtout du bon sens ! » s'exclame Jacqueline Bodin, responsable de la restauration collective de la municipalité depuis 1991. « Je cherche le bon accord entre des menus qui ont du goût, sont équilibrés et surtout préparés au maximum avec des produits locaux et de saison. Et c'est très bien mangé. On adapte les quantités et il n'y a jamais de reste ! Rien à jeter ! ». Jacqueline encourage les productions locales, la proximité. « Plus de qualité et de transparence mais aussi plus de retombées économiques au local... c'est bon pour nous et pour la planète ! Moins de kilomètres parcourus par les aliments avant d'arriver dans l'assiette, moins de déchets d'emballages, des quantités mieux ajustées... Et le surcoût n'est que de 5% par rapport aux produits standard ! Bien sûr c'est pas toujours simple, il faut une volonté. Travailler des produits frais, ça demande plus d'organisation dans le temps de travail, plus de stockage aussi, donc des locaux bien adaptés. Dans la cuisine, on est 4 cuisiniers plus une aide le midi. On attaque à 7h ! Il y a beaucoup de légumes frais à préparer. On adapte les menus, tout en respectant le plan alimentaire établi par la diététicienne. Par exemple, on fait attention à mettre une entrée et un dessert simple le jour de la volaille où il y a beaucoup de découpe. C'est une question d'organisation, de motivation. On discute beaucoup avec l'équipe, on réfléchit, on améliore... A Cerizay, la mairie nous donne les moyens, on nous fait confiance et c'est une bonne ambiance comme ça ! ».

Source : extrait de la revue TRI, n°373, déc 2008
En savoir plus : www.cerizay.fr

LA RÉGION BRETAGNE MISE SUR LE LOCAL DANS LES CANTINES

« 12 millions de repas sont servis chaque année dans les lycées publiques bretons. La Région étant responsable des lycées, elle a décidé d'apporter sa contribution à la relocalisation de l'approvisionnement des cantines publiques. Plutôt que de donner une lettre de mission aux lycées leur imposant d'incorporer le maximum de produits bio dans les repas, au risque de favoriser l'importation de produits bio venant de loin, nous avons fait le choix d'accompagner les personnels et les agriculteurs pour que les lycées se fournissent davantage en produits locaux. Huit Pays expérimentent la mise en place de filières courtes ; cuisiniers, responsables d'établissement et agriculteurs travaillent ensemble. Il faut que chacun apprenne à changer ses habitudes, ce qui est loin d'être évident. De plus, on évolue en permanence à la limite du cadre législatif pour ce qui est du respect des règles de concurrence. Pour les lycées ayant des besoins annuels précis et définis en produits agricoles bruts, notamment en légumes, les agriculteurs peuvent réorganiser leurs cultures afin d'y répondre : une sorte d'AMAP à plus grande échelle. »

Marie-Pierre Rouger, *élue Verte au Conseil régional de Bretagne*

Source : extrait de TRI n° 359, juin 2008)

LES COLLECTIVITÉS PEUVENT ORIENTER L'USAGE DU FONCIER AGRICOLE

Les communes rurales sont souvent propriétaires de terrains (anciennes terres collectives ou terrains délaissés, isolés). Les communautés de commune constituent par ailleurs fréquemment des réserves foncières, pour des futures zones d'activités, des infrastructures, bien sûr, mais aussi pour pouvoir échanger des terrains. Périodiquement, la révision des documents d'urbanisme (PLU), par exemple, offre l'occasion de s'interroger sur la destination de ces terres qui font partie du « domaine privé communal ». En Ille-et-Vilaine, le conseil général a passé un accord avec la SBAFER (SAFER bretonne) pour faire du portage temporaire. Une ferme de dimension moyenne est achetée par la collectivité et louée à un repreneur qui n'a pas, à court terme, les moyens d'acheter, mais qui devra le faire au bout de deux ans. Le conseil général ajoute une exigence : le projet de l'agriculteur doit être «durable», soit en système herbe validé par un cahier des charges reconnu, soit labellisé bio, soit orienté vers du commerce en circuit court. Le conseil général vise là l'exemplarité dans la mesure où il n'a pas l'intention ni les moyens d'acheter ne serait-ce que 20 % des terres qui se libèrent.
Une commune, toujours en Ille-et-Vilaine, « profite » du passage en PLU pour regrouper son foncier à proximité du bourg, et inciter à ce que s'y installe une personne en maraîchage qui fournira la cantine, d'ores et déjà entièrement approvisionnée en produits bio et si possible locaux.

Source : extrait du TRI, n°373, « Faire sauter les verrous de l'accès au foncier », déc. 2008

A BARJAC, UN CHOIX POLITIQUE AUDACIEUX POUR LA SANTÉ DES ENFANTS...

« En 1995, le conseil municipal, déjà conduit par M. Edouard Chaulet, maire et conseiller général du Gard, fait un choix d'avant-garde : se doter d'une vraie cuisine collective municipale autogérée implantée en milieu rural. Nous prenons rapidement conscience de l'importance de la composition et de la provenance des produits de base utilisés. Notre finalité est de donner un sens au repas des écoliers, d'apprendre aux enfants à goûter des aliments nouveaux ou des préparations inhabituelles, de leur indiquer de quoi sont composés les plats, quels en sont les avantages nutritionnels et l'impact pour la santé mais surtout de faire vivre le repas comme un temps de partage, de détente et de plaisir. A partir de 2002, des repas bio sont organisés deux fois par an avec un accompagnement éducatif où parents

d'élèves et enseignants sont invités. Le CIVAM Bio du Gard et Un plus bio nous accompagnent dans la recherche de fournisseurs et la conception des menus. La rencontre en 2006 avec le cinéaste Jean-Paul Jaud, réalisateur du film « Nos enfants nous accuseront », nous incite à rechercher nos premiers fournisseurs bio de proximité, et à adapter nos menus en fonction des produits disponibles selon les saisons. Nous créons des repas alternatifs sans viande et sans poisson. L'équipe de cuisine à la recherche d'une meilleure organisation de travail participe à une formation organisée par le Centre National de la Fonction Publique et Territoriale Languedoc-Roussillon et Un plus bio.
Aujourd'hui, nos repas contiennent 80% de produits issus de l'agriculture biologique et nous proposons régulièrement des fruits biologiques aux enfants à la récréation. L'objectif est de favoriser au maximum un approvisionnement bio et local : c'est le défi à relever aujourd'hui... »

Aline Guyonnaud, *adjointe en charge de la restauration municipale*

convives
SATISFACTION AU MENU

« Le repas du terroir, c'est meilleur que d'habitude, surtout la viande, elle avait d'avantage de goût et moins de gras. Le fromage c'était du Neufchâtel, ça nous change de nos portions habituelles. On mange plus pendant ce type de repas mais il n'y a pas souvent de 'rab'. On aimerait bien manger comme ça plus souvent ! »

Marius Lechat, *élève en 3ème*
Extrait de Seine Maritime Magazine, janvier 2007.

« Il y a des affiches dans la cantine qui nous expliquent ce que c'est qu'un repas issu de l'agriculture durable, alors on comprend mieux à quoi ça correspond. J'aime bien parce que je mange souvent ce type de produits chez moi donc je suis habituée. Le repas du mois d'octobre était pas mal surtout le fromage et le pain, qui avaient plus de goût. Ce qui est dommage c'est qu'il y a un peu moins de choix que d'habitude. »

Lucie Desanglois, *élève de 5ème*
Extrait de Seine Maritime Magazine, janvier 2007.

agricultrice
DES DÉBOUCHÉS SÉCURISÉS

« J'ai rejoint mon mari sur la ferme en 1997. Dans l'esprit nous étions déjà en bio sur 57 hectares avec nos 40 vaches mais nous avons eu la certification officielle en 2001. Nous transformons tout le lait dans notre atelier en beurre, crème, yaourts et fromages blancs. Et depuis toujours nous vendons toute notre production en direct sur un rayon de 25 km.
Je me suis portée candidate pour livrer les 'Bons repas de l'agriculture durable' en Haute-Normandie initiés par le CIVAM local les Défis Ruraux en 2005. Le démarrage a été tout doux avec environ 5 livraisons par mois. C'était une difficulté car cela ne permettait pas d'écouler de façon assez régulière nos produits. Mais cela nous a permis de bien rentrer dans la démarche. Aujourd'hui, il y a beaucoup plus d'établissements qui commandent et, en rythme de croisière, nous livrons tous les 15 jours à 8 d'entre eux. Cela représente 20% de nos ventes et ce n'est pas négligeable ! En même temps, cela nous permet de diversifier nos ventes (marchés, amap, point de vente collectif…) et nous rend moins vulnérable. Ce que j'apprécie particulièrement c'est de livrer en direct les collèges et lycées. Si c'était via une plateforme, je ne resterais pas car pour moi mon métier est aussi de transmettre, d'être en lien avec les consommateurs. Grâce à ces échanges, on améliore nos produits pour mieux coller aux attentes. C'est primordial pour établir la confiance et redonner du sens ».

Sylvie, *agricultrice bio en Haute-Normandie*