

SNRC

Syndicat National de la Restauration Collective

DU BIO À LA CANTINE



MODE D'EMPLOI
2^E ÉDITION, 2015

En partenariat avec la FNAB et Corabio

édito

Animées par la volonté d'offrir une alimentation de qualité à l'ensemble de leurs convives : salariés, enfants, patients, personnes âgées... les sociétés de restauration collective ont engagé toutes leurs forces depuis quelques années à faire progresser le bio dans leurs restaurants..

Le Syndicat National de la Restauration Collective, avec différents partenaires aux niveaux national et local, a vocation à accompagner ses adhérents et à leur apporter des réponses pragmatiques et pratiques à leurs questions.

La promotion d'une nourriture saine, bénéfique pour la santé humaine et l'équilibre de la planète est une préoccupation partagée avec l'ensemble des acteurs de la restauration collective.

Ce document n'est qu'un appui pour entrer dans la démarche. Le but : anticiper les interrogations, les doutes et peut-être aussi les objections, pour mieux y répondre.

Parce qu'au-delà des déclarations d'intention, il est grand temps de mettre un terme aux idées reçues et de se pencher de façon concrète sur les conditions du passage au bio.

Jacques Roux,
Président du Syndicat National
de la Restauration Collective



Le bio concrètement c'est quoi ?

1

Une agriculture respectueuse de notre environnement

L'Agriculture Biologique est une agriculture qui, par ses conditions de production, est plus respectueuse de l'environnement et du bien-être animal.

Sont interdites les utilisations de pesticides, d'engrais chimiques, d'hormones de croissance et d'OGM.

Les soins apportés aux animaux se font quant à eux par phytothérapie (soin par les plantes) ou homéopathie (stimulation du processus naturel de guérison) en priorité.

L'agriculture biologique se rapproche donc au maximum des équilibres naturels des animaux et des plantes, ce qui permet de préserver durablement notre environnement. Ce n'est donc pas tant l'aliment qui est considéré comme « bio » mais plutôt son mode de production et de transformation.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les produits bio ont globalement une meilleure teneur en nutriments (antioxydants, fer et magnésium dans les fruits et légumes ; oméga3 dans les produits laitiers) et ont plus de matière sèche (et moins d'eau). Pour les produits d'origine animale, ils ont une meilleure composition en acide gras.

(Sources : Baranski, M. et al. (2014) Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses. British Journal of Nutrition, 118 p. Et Lairon, D. (2009). La qualité des produits de l'agriculture biologique. Innovations Agronomiques, 4, 281-287.)

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour ce qui concerne les plats transformés, la transformation biologique utilise moins d'additifs et préserve mieux les qualités nutritionnelles de la matière première.

D'autre part, l'agriculture biologique assure de nombreuses autres fonctions dans le domaine :

- > **Social** : avec des fermes bio qui emploient en moyenne 60 % de salariés en plus que les fermes conventionnelles.
- > **Écologique** : avec le respect des cycles naturels, peu ou pas de pollution de l'eau, la préservation et la gestion durable des milieux naturels et de la biodiversité, la lutte contre l'érosion des sols, le respect du bien-être animal, pas d'OGM, peu d'antibiotiques.
- > **Économique** : avec la création de produits à haute valeur ajoutée, des prix équitables et concertés, l'occupation des territoires et le développement économique des zones rurales, la diversification des productions en substitution de la monoculture, de l'écotourisme...

2

En quoi est-il préférable de ne pas utiliser de pesticides ?

Les pesticides et les engrais de synthèse, qui ont respectivement pour mission de protéger les cultures des agressions naturelles (insectes, champignons, bactéries, "mauvaises" herbes...) et d'accélérer la croissance des plantes, se sont largement développés pour des raisons évidentes de productivité. Sauf que, du fait de leur utilisation massive, ces produits sont présents de manière persistante dans l'environnement.

Résultat : la France est impliquée depuis de nombreuses années dans de multiples contentieux avec la Commission européenne pour le non-respect de la réglementation en matière de pollution des eaux (pesticides, nitrates, phosphore...) comme dans notre alimentation.

Si les conséquences de ces produits sont difficiles à prévoir, on constate que les agriculteurs comptent parmi les populations les plus touchées par certaines maladies (affections neurodégénératives, certains cancers, troubles de la fertilité...). Pour être sûr de se prémunir contre ces risques, le mieux est encore de ne pas s'y exposer !

Comment se passe-t-on de pesticides en agriculture ?

Se passer de produits de synthèse nécessite de "remettre de la nature" à la place de la chimie ! Pour cela, les agriculteurs bio privilégient des pratiques agronomiques qui évitent la prolifération des "mauvaises" herbes (diversité des cultures dans l'exploitation et dans le temps) et laissent la biodiversité "alliée", friande des insectes ravageurs nocifs pour les cultures, effectuer spontanément le travail des pesticides.

L'utilisation d'insectes auxiliaires tels que les coccinelles permet donc la lutte biologique. La fertilisation des cultures se fait, quant à elle, à partir de matière organique d'origine animale et végétale, transformée en compost. Les traitements, lorsqu'ils sont indispensables, sont toujours extraits de végétaux (orties, huiles essentielles...).

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2012, 89 % des cours d'eau et 71 % des eaux souterraines contrôlées par le SOeS contenaient des pesticides

(source SOeS données 2012)

En 2009, 31,3 % des fruits, légumes et céréales analysés par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) présentaient des résidus de pesticides

(Source DGCCRF Rapport 2009 sur les plans de surveillance et de contrôle des résidus de pesticides dans les produits d'origine végétale)

LE SAVIEZ-VOUS ?

La coccinelle est un insecte auxiliaire qui mange entre 50 et 100 pucerons par jour ; ce qui en fait l'animal le plus vorace, que l'on connaisse en matière d'extermination des pucerons. Mais ce sont les larves qui sont les plus gourmandes : 100 à 150 pucerons dans une journée pour une larve au 4^e stade (avant de devenir coccinelle adulte).

En plus, elle ne pique pas, ne transmet pas de maladie, n'infeste pas les réserves alimentaires et ses populations s'auto-régulent en fonction de la nourriture disponible.

(<http://www.arehn.asso.fr/dossiers/coccinelle/>)

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour être qualifié de bio, un produit transformé doit être composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique. Les 5% restants doivent figurer dans les ingrédients non bio autorisés à l'annexe XI du règlement (CE) n°889/2008 car non disponibles en bio.

(<http://agriculture.gouv.fr/l-agriculture-biologique>)

3

Comment identifier un produit bio ?

Les produits sous label bio sont reconnaissables par la présence du logo « eurofeuille », éventuellement accompagné du logo AB. Le consommateur est alors assuré que la ferme, le transformateur et le distributeur ont tous été contrôlés, au minimum une fois par an, par un organisme certificateur indépendant reconnu par l'État.





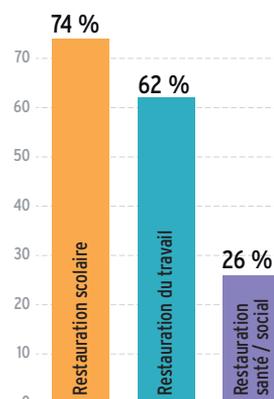
Intégrer le bio en restaurant collectif

1

En 2015, 59 % des établissements de restauration collective ont déclaré servir des produits bio à leurs convives.

Le secteur scolaire est en tête avec plus des 2/3 de ses établissements qui déclarent proposer des produits bio. Le secteur du travail et celui de la santé et du social ont pour leur part respectivement 62 % et 26 % de leurs établissements qui proposent des produits bio.

(Étude Agence Bio/CSA-2015) : Observatoire 2015 des produits biologiques en restauration collective)



Vous pouvez faire appel aux conseillers restauration collective des associations de producteurs bio présentes sur l'ensemble du territoire (réseau FNAB). Ils vous accompagneront dans votre démarche d'introduction de produits bio locaux (connaissance de l'offre bio régionale, organisation d'animations, de formations, maîtrise du budget, etc.). Leurs contacts sont disponibles sur le site snrc.fr ou directement sur repasbio.org, rubrique « Qui sommes-nous ? ».



2

Lentement... mais sûrement !

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2014, l'introduction de produits bio s'est faite pour 51 % des établissements par l'intermédiaire de produits et d'ingrédients bio. Des menus entièrement bio et des plats entièrement bio ont pour leur part concerné respectivement 21 % et 38 % des établissements.

(enquête Agence Bio/CSA, 2014 : Observatoire 2014 des produits biologiques en restauration collective)

S'engager dans une démarche d'intégration du bio dans un restaurant collectif repose sur une relation partenariale entre les différents acteurs, au-delà même de la relation client-fournisseur.

Du temps est nécessaire pour travailler ensemble, réfléchir aux problématiques et trouver des solutions durables entre partenaires. Impliquer le maximum de personnes dans la démarche est essentiel (cuisiniers, responsable des achats, représentants des convives, personnel de service, équipe éducative...) pour que le projet soit vécu de manière collective.

Le bon fonctionnement du tandem gestionnaire-cuisinier est une condition préalable à la réussite du projet.

Ils doivent être prêts à s'y investir car, à son démarrage, la démarche demande un investissement significatif.

Introduire peu à peu des aliments bio dans les menus, en commençant par exemple par le pain, les fruits, ou bien de planifier régulièrement des repas bio est donc préférable à passer tout de suite à un repas 100 % bio. Cela permet d'organiser durablement les approvisionnements, de former le personnel de cuisine aux techniques particulières des produits bio et de sensibiliser les convives à bien distinguer les produits biologiques des autres produits.

Cela permet de donner à chacun le temps de s'adapter : producteurs, cuisiniers, gestionnaires, convives, etc.



3

Une relation partenariale durable avec les producteurs pour satisfaire la demande des établissements

Pour être durable, la démarche doit reposer sur un projet bien défini :

- **Définissez des objectifs !** Soyez clairs dans vos ambitions : pourquoi introduire des produits bio ? S'agit-il d'initier une réflexion sur l'alimentation, de sensibiliser aux implications environnementales du contenu de l'assiette, de favoriser des approvisionnements locaux... ?
- **Fixez un échéancier** pour la réalisation du projet. À quelle fréquence introduire des produits bio, avec quelle régularité (celle-ci étant un élément de consolidation de la démarche et de réussite à long terme)... ?
- **Évaluez vos besoins et vos capacités :** Quel est le budget disponible, quels sont vos moyens et vos équipements (présence d'une légumerie, formation du personnel...), qu'attendent les convives... ?

Ensuite, en identifiant l'offre disponible, il sera possible de déterminer les fournisseurs avec lesquels travailler :

- › **Dialoguez** avec les fournisseurs sur la disponibilité des produits : gamme, saisonnalité, volumes, tarifs, conditionnements, etc. La gamme des produits proposée diffère parfois de celle à laquelle vous êtes habitués en produits conventionnels : nouveaux produits, différence de conditionnement, calendrier de saisonnalité modifié, etc.
- › **Évaluez les volumes** de produits que vous souhaitez introduire : privilégiez la régularité, la progressivité et, si possible, faites le choix des produits en fonction de la disponibilité locale. L'introduction de produits bio par familles favorise le développement de l'activité des fournisseurs - et donc la structuration des filières biologiques. Si elle a lieu de façon ponctuelle, elle est déstructurante.
- › **Anticipez et transmettez** vos volumes prévisionnels aux fournisseurs concernés. Etablir dès le début du projet un calendrier d'introduction des produits bio dans le restaurant est utile pour être mis en relation avec les prévisions des producteurs afin de planifier les récoltes, les abattages...
- › **Passez vos commandes de produits une à deux semaines avant votre date de livraison** : les circuits de distribution des produits bio demandent une anticipation plus importante pour vous garantir un approvisionnement de proximité.

4

Intégrer le facteur local

Le bio, s'il est importé, ne résout pas les problèmes de gaz à effet de serre (GES) générés par le transport. En comptant la fabrication des engrais chimiques, très consommatrice en pétrole, la production agricole et le transport des denrées alimentaires, l'agriculture est ainsi responsable de près de 30 % des émissions de GES de la France.

D'autre part, saisonnalité et localité ne permettent pas de résoudre le problème de la contamination aux pesticides et de l'agriculture intensive en général, qui génère pollutions, érosion de la biodiversité, modes de production énergivores...

L'idéal est donc d'associer à la démarche du bio, celle du local et donc de s'approvisionner en produits de saison et locaux issus de l'agriculture biologique afin d'agir significativement sur l'effet de serre et d'avoir ainsi une influence positive sur l'environnement.

Concernant les produits exotiques qui ne peuvent pas s'acclimater chez nous et que nous ne pouvons produire de façon naturelle sur notre sol, nous devons nous assurer que les conditions de production de ces importations soient responsables sur les plans environnemental et social (par exemple, les produits certifiés commerce équitable).

LE SAVIEZ-VOUS ?

En France, chaque année, les surfaces certifiées bio augmentent de 9%. En 2013, l'ensemble de la production bio représentait alors 3,9% de la SAU, 5,4% du nombre de fermes et 7% des emplois agricoles. La France était alors à la 18^{ème} place.

(Source : Agence BIO d'après différentes sources européennes – 2013, Part des surfaces certifiées bio et en conversion dans la SAU des pays de l'Union Européenne en 2012)



5

LE SAVIEZ-VOUS ?

Malgré une idée fortement répandue, l'offre bio française est en progression continue (aujourd'hui 75% des produits bio consommés en France proviennent de France (source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique – Agence BIO/AND-I) et des filières bio territorialisées se sont organisées pour répondre aux demandes actuelles de la restauration collective.

Plus de 20 plateformes de producteurs bio livrent des produits bio et locaux à la restauration collective, notamment à des sociétés de restauration concédée.

Retrouvez-les sur repasbio.org, rubrique « S'approvisionner »

Et dans les marchés publics ?

Favoriser un approvisionnement bio et local en gestion concédée, dans le respect du code des marchés publics, c'est possible !

Quelques recommandations utiles :

- **En amont de la rédaction de l'appel d'offres**, il est indispensable de définir et de partager les objectifs d'introduction des produits bio au sein de l'établissement ;
- **Dans l'appel d'offres**, préciser les types de produits bio locaux et la fréquence d'introduction (en lien avec les capacités de la filière locale) ;
- **Demander le respect d'un calendrier** de saisonnalité régionale ;
- **Demander de préciser les pratiques d'approvisionnement** bio et local dans la mémoire technique ;
- **Ne pas donner un poids trop important au critère « prix »**, proposer d'autres critères (valeurs techniques des prestations, organisation humaine, organisation matérielle) ;
- **Inclure des animations pédagogiques** et opérations de sensibilisation des convives ;

- **Prévoir et préciser les moyens de suivi du marché** (mise en place d'un comité de suivi, analyse des menus, des fournisseurs référencés, etc.).





Le juste prix du bio

1

Quel est le prix du bio ?

La mise en place d'une restauration collective bio génère souvent des surcoûts par rapport à un repas conventionnel, amenant la collectivité et/ou les parents à assumer une bonne part du surplus. Toutefois, à court terme, cette dépense supplémentaire est maîtrisable et à long terme, elle est même rentable ! Les raisons du surcoût sont multiples : l'aliment biologique est un aliment de qualité, qui nécessite plus de main d'oeuvre, pour un rendement à l'hectare généralement inférieur à celui de l'agriculture industrielle. De plus, les petits volumes de vente ainsi que le manque de structuration de la filière bio (les infrastructures amont et aval de la production, telles que les abattoirs, fournisseurs, collecteurs de lait, points de vente, etc., restent peu nombreuses et éparpillées) empêchent les économies d'échelle. Le prix inclut également les frais de contrôle et de certification du produit. Enfin, les agriculteurs bio perçoivent en moyenne moins de subventions que les autres agriculteurs.

Mais en comparaison, l'aliment non biologique a des coûts cachés souvent méconnus : dépenses de dépollution des eaux et de santé publique, impôts qui financent les aides agricoles, pertes d'emplois agricoles...



Réduire le gaspillage alimentaire, réviser les grammages, choisir des produits de saison, éliminer les préparations coûteuses et sans intérêt nutritionnel... autant de sources d'économies à explorer et tester dans votre restaurant.

Le réseau FNAB, qui accompagne les acteurs de la restauration collective depuis les années 2000, a souhaité partager ces solutions à travers une plaquette pédagogique pour maîtriser son budget.

À télécharger sur le site snrc.fr et repasbio.org

AU FINAL :

**Produit bio = moins de dépenses de santé
et de dépollution = économies pour les collectivités
= économies pour les particuliers**

2

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur 86% des établissements ayant déclaré un surcoût dû à l'intégration du bio, 60% ont cherché à le réduire en le limitant à 16% (au lieu de 23%). Les astuces majoritairement utilisées ont été la limitation du gaspillage (67%), le remplacement de certains produits par d'autres moins coûteux (60%) et l'optimisation des coûts logistiques (44%).

Agence Bio, Mesure d'introduction du bio en restauration collective 2014

Comment maîtriser le surcoût du bio ?

L'introduction de produits bio en restauration collective a un coût.

S'engager dans la démarche du bio c'est également rentrer dans une démarche responsable au cours de laquelle on est amené à repenser l'ensemble de ses achats et de son système de restauration.

Ainsi, plusieurs points peuvent être retravaillés afin de diminuer le surcoût lié à l'introduction du bio tout en renforçant la démarche responsable initiée.

Voici quelques conseils :

- **Privilégiez les produits de saison et les produits bruts** : ils sont moins onéreux.
- **Instaurez une relation partenariale avec vos fournisseurs bio** locaux qui pourront orienter vos commandes vers des produits adaptés et accessibles en prix
- **Valorisez les protéines végétales** (association de céréales et légumineuses)

- **Diminuez le grammage de la viande** (moins d'évaporation d'eau à la cuisson, donc une valeur nutritive équivalente)
- **Proposez des repas végétariens** riches en protéines végétales (lentilles, pois...)
- **Limitez le gaspillage**
- **Développez la mise en concurrence**
- **Remplacez certains produits** par des produits moins coûteux et équivalents du point de vue nutritionnel
- **Passez des partenariats** au niveau local
- **Groupez les achats**
- **Pour les viandes : définissez les besoins** avec une approche par le plat et non par le muscle : aidez-vous du CCP (cahier des clauses particulières) pour l'achat public de viandes de boucheries lors de la définition de vos besoins dans vos appels d'offre.

CONNAISSEZ-VOUS ?

INTERBEV a créé des outils spécifiques pour faciliter l'achat des viandes en restauration collective.

Le **SYNALAF** a créé un guide spécifique pour faciliter l'achat de volailles et d'œufs de qualité en restauration collective.

La **FNAB**, avec l'Association des Maires de France, l'Agence bio et le Ministère de l'Agriculture, a initié un recueil d'expériences d'introduction de produits bio en restauration collective : www.restaurationbio.org



Auprès de qui trouver des renseignements ?

De nombreuses structures sont là pour vous accompagner dans la mise en place d'une restauration de qualité dans les cantines de votre collectivité.

Le SNRC représente 97% de la restauration collective concédée en France. Fort de son maillage territorial, 12 000 restaurants en France, le SNRC s'engage pour le bio dans les cantines. Retrouvez l'actualité du syndicat sur le site www.snrc.fr

La **FNAB** (Fédération nationale d'agriculture biologique)
www.fnab.org

> Un site Internet dédié à la restauration collective, (informations sur l'approvisionnement des cantines en bio, législation, retours d'expériences, conseils pratiques...).

www.repasbio.org

> Un guide pratique pour l'Achat et la Fourniture de produits bio en restauration collective - FNAB - De Pardieu Brocas Maffei, 2005 (à commander sur www.repasbio.org)

L'Agence Bio : groupement d'intérêt public en faveur du développement de l'agriculture biologique qui assure sa promotion auprès du grand public et de la filière agricole et agroalimentaire, le développement des filières, des marchés et des dynamiques interprofessionnelles en vue d'une meilleure structuration du secteur.

www.agencebio.org

> Un annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique, qui comprend une rubrique fournisseurs pour la restauration collective.

<http://annuaire.agencebio.org>

SNRC

Syndicat National de la Restauration Collective

9 rue de la Trémoille 75008 PARIS
Tél. : 01 56 62 16 16 | www.snrc.fr

© SNRC, 2015, document réalisé avec le concours de la FNAB et Corabio, avec nos remerciements au WWF-France pour sous appui à la première édition (2009)

