#4 - PARTIE 3 : SOUTENIR UNE ALIMENTATION LOCALE, BIOLOGIQUE ET MOINS CARNÉE.

Cette fiche technique a été rédigée par Alternatives Territoriales Orléans en décembre 2019, avec les aides du Gabor45 et de l'association Ingré-Ormes 2030.

S'approvisionner localement, c'est soutenir l'économie locale !

CONTEXTE ET ENJEUX

Selon l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) :

- **1 kg de viande émet 5 à 30 fois plus de CO₂ qu'1 kg de céréales.**
- **L'alimentation représente aujourd'hui un quart des émissions de gaz à effet de serre en France. 30 % du transport de marchandises sont consacrés aux denrées alimentaires.**

Selon l'INCA2 (Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2), **nous surconsomons des protéines**. Notre bol alimentaire comprend en effet 70% de trop de protéines, notre consommation étant de 90 grammes par jour et par personne au lieu des 52 grammes conseillés.

Au niveau national

Avec 3 milliards de repas servis par an, la restauration collective occupe une grande place dans l'alimentation des Français·es. Elle est un des **acteurs clés de la transition alimentaire**. **59% des Français·es sont favorables à l'introduction de repas végétariens dans les cantines scolaires** (sondage Institut BVA/Greenpeace France). La FCPE (Fédération Nationale des Parents d'Élèves) se mobilise pour que 2 repas végétariens soient proposés de façon hebdomadaire dans toutes les cantines françaises.

Le 30 octobre 2018, l'article 24 de la **loi EGALIM** fixe un objectif de **50% de produits de qualité dans la restauration collective, dont 30 % de produits durables et a minima 20% de bio, d'ici le 1er janvier 2022**. Elle prévoit également d'autres dispositions: introduction de plats végétariens, interdiction de contenant plastique à usage unique d'ici 2025.

D'après le GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat), **manger moins de viande serait le moyen le plus efficace pour réduire les émissions de gaz à effet de serre**.

Consommer des produits alimentaires issus de **l'agriculture biologique contribue à la protection de l'environnement**.

Au niveau local

La Mairie gère la restauration collective des crèches, écoles maternelles et élémentaires, centre de loisirs, EHPAD, maisons de retraite, portage à domicile, hôpitaux locaux. Elle a également en charge le personnel municipal de restauration. Elle a une maîtrise complète de la stratégie et des

choix. Par exemple, elle peut faire le choix d'une gestion de la restauration en régie directe communale ou d'une gestion concédée sous traitée à un privé.

La fabrication des repas, leur distribution dans les écoles et les accueils de loisirs, ainsi que la facturation aux familles sont confiées à la Société SOGERES. En effet, elle a été reconduite par la municipalité comme délégataire de la restauration scolaire le 1er septembre 2017. La principale nouveauté de ce nouveau contrat est de prioriser les circuits de proximité et les circuits courts afin de développer les filières locales. À ce titre, la cuisine centrale a été modernisée et agrandie. Une légumerie a été créée et ouvre ses portes dès le mois de septembre 2018. 51% des produits proposés proviennent de producteurs locaux pour atteindre au moins 62% d'ici 8 ans. Cependant aucune précision au sujet de la qualité "bio".

ENGAGEMENTS PROPOSÉS AUX LISTES DES CANDIDAT·ES

Les candidat·es s'engagent, au nom de leur liste, à soutenir une alimentation de qualité selon les préconisations de la loi, avec la participation citoyenne. Concrètement, une fois élu·es, ils et elles s'engagent, au sein du conseil municipal et/ou métropolitain, à formuler, voter et mettre en place les actions suivantes :

- **Introduire davantage de produits durables bio, locaux et moins carnés, dans la restauration collective d'ici le 1er janvier 2022, afin qu'ils représentent % des aliments servis** (pourcentage à choisir par les candidat·es) sachant que le 100 % est déjà atteint dans certaines restaurations scolaires de communes françaises.
- **Mandater, dès la première année puis sur plusieurs années, une structure experte, spécialement dédiée à l'agriculture biologique locale, pour accompagner aux changements, à toutes les étapes du "champ à l'assiette".**
- **Faciliter la distribution de produits bio/locaux vers les restaurations collectives en mettant en place le ravitaillement par des moyens logistiques** (en soutenant financièrement ou en mettant à disposition des locaux).
- **Créer une commission Agriculture et Alimentation avec concertation citoyenne,** réunissant les différents acteurs, en charge d'orienter, de proposer et de participer à l'évolution des engagements pris.

IDÉES REÇUES

« *Le bio et local, c'est cher* »

Actuellement, le prix de nos aliments n'intègre pas certaines dépenses. Par exemple les subventions massives qui sont versées, au travers de la politique agricole commune (PAC), aux exploitations agricoles pour garantir leur compétitivité sur le marché, ou encore pour les impacts environnementaux.

Par ailleurs, une politique de bas prix incite les producteurs et productrices à renforcer la productivité de leur exploitation, souvent au détriment de la qualité des produits.

Des économies peuvent être réalisées et permettent alors d'introduire plus de produits bio/local, sans augmenter le prix de revient des repas :

- la commercialisation locale permet la réduction de frais de transport, de stockage et d'emballage.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire permet la réduction de 50 % les denrées qui partent à la poubelle.
- La mise en place d'une gestion des restes alimentaires permet l'économie d'environ 30 centimes par repas.
- L'absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse (engrais azoté, pesticides) réduit le coût de dépollution de l'eau.
- La qualité sanitaire des produits bio contribue à la santé des consommateurs et consommatrices et réduit le coût pour la santé publique.
- En connaissant au préalable l'offre locale et par une planification des approvisionnements en coordination avec des producteurs bio locaux.
- En réintroduisant, sur les lieux mêmes, des cuisines et des ateliers de transformation (ou des légumeries) pour préparer les repas.
- Acheter des produits bio locaux frais selon l'offre du moment («cuisine du marché» : marchés, paniers, vente à la ferme, magasins spécialisés) permet d'acquérir une grande qualité à un coût moindre ou équivalent aux prix du «conventionnel ». Chaque année, depuis la création de l'Observatoire de la restauration bio et durable, développé par « Un Plus Bio » en partenariat avec Ecocert et le programme Lascaux, **les données récoltées dans plus de 3 000 cantines qui servent des produits bio montrent que leur coût matière n'est pas plus élevé que chez les autres**. En 2018, il fallait ainsi dépenser 1,88 € de denrées pour un repas composé à 32 % de produits bio, c'est-à-dire pas plus ni moins qu'un plateau repas courant.
- En consommant moins de viande.
- Une consommation en plus petite quantité devient suffisante. En effet, de nombreuses études démontrent la supériorité nutritionnelle et gustative des produits bio. Elles soulignent leur plus forte teneur en matière sèche, en vitamines et en minéraux.
- La production augmentant pour répondre à la demande croissante, il est fort probable que les prix diminueront. Parmi les établissements de la restauration collective, 65% introduisent des produits bio en 2019, poursuivant la belle dynamique entamée l'an dernier (en tendance : + 4 pts vs. 2018, +8 pts vs. 2017). Dans le même temps, les produits en conversion vers l'agriculture biologique continuent leur intégration dans les menus de la RC, proposés dans 36% des établissements (une tendance à la hausse par rapport à 2018, +2%). Enfin, les produits bio et issus du commerce équitable sont présents dans 38% des établissements

«L’approvisionnement bio et local ne suivra pas»

Chaque année la radioscopie de l’Agence Bio le confirme : la surface agricole utile consacrée au bio augmente de manière continue. La demande comme l’offre connaissent depuis une vingtaine d’années une croissance et les tendances du marché sont durablement orientées à la hausse. Chaque nouvelle installation d’agriculteur se fait aujourd’hui majoritairement en bio.

« Les menus végétariens fragilisent encore plus la filière viande »

Faux, ils permettent au contraire de relocaliser les filières d’approvisionnement. À titre d’exemple, selon la FDSEA (Fédération nationale des syndicats d’exploitants agricoles), 87 % de la volaille servie dans la restauration collective est importée, de même que près de 80 % de la viande rouge. Selon Interbev, environ 60% de la viande bovine consommée dans les établissements de restauration collective est issue de l’importation. L’introduction de repas végétariens permet même, grâce aux économies réalisées, de soutenir la filière viande locale, si c’est le souhait de la collectivité.

« Tous ces changements sont compliqués à mettre en place »

Les communes peuvent mandater une structure experte en AB, forte d’une expérience d’accompagnement multiple des divers acteurs “de la fourche à fourchette” et des collectivités:

- Faciliter la formation des cuisiniers et cuisinières et du personnel de cantine, (et des sous traitants) aux pratiques, techniques culinaires avec repas alternatifs ou végétariens, équipements, marchés publics...etc. Valoriser ainsi les métiers de la restauration collective.
- Mener des actions de sensibilisation et initier une concertation entre les différents acteurs (producteurs-transformateurs, fournisseurs, artisans, distributeurs, logisticiens, associations, consommateurs, restaurateurs, élus, responsables professionnels et associatifs, techniciens, experts, chercheurs ..) par des réunions professionnelles et publiques.
- Aider à la structuration de nouvelles filières : mise en réseau, ingénierie et conduite de projets collectifs pour la mutualisation des débouchés, organisations de producteurs locaux en gardant comme objectif leur juste rémunération basée sur les critères du commerce équitable.

COLLECTIVITÉS QUI L’ONT DÉJÀ FAIT

- **Le projet alimentaire territorial (PAT) du Plateau de Saclay**. Il a été mis en place sous l’impulsion de Terre & Cité, une structure dirigée par quatre collèges associant chacun une "famille" d’acteurs (élus, agriculteurs, société civile, associations) et dont l’action est centrée sur le territoire agricole du plateau de Saclay (préservation des terres, développement de circuits courts, amélioration des paysages...)
- **Le collège Guillaume de Lorris à Lorris** : 320 repas / jour, 65% de produits bio introduits, 6.00€ le repas.

- **Restaurant scolaire de Courtenay** : 340 repas par jour contenant 30% de bio servis dans les écoles élémentaires et maternelles, la crèche, et le centre de loisirs.
- **Collège Pierre-Fanlac, à Belves en Dordogne (380 élèves)**, « premier collège 100% bio/local de France » pour un surcoût de 10 centimes par assiette, guidé par le label « En Cuisine » d'Ecocert et fort d'une subvention de 10 000€ pour adapter ses cuisines et former son personnel.
- **Mouans-Sartoux** : en passant au 100 % bio, le coût des repas a diminué de 6 centimes par repas. Considérant que la commune fournit 1 000 repas par jour, soit 140 000 repas par an, cela revient à 8 400 € d'économisés chaque année, un chiffre loin d'être négligeable pour ce genre de petites communes.

RESSOURCES

- Gabor et BioCentre, membres du réseau bio Centre Val de Loire, acteurs spécialistes dans l'accompagnement en AB, à toutes les étapes des changements: <https://www.bio-centre.org/index.php/la-bio-en-centre-val-de-loire/gab-1>
- Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie: <https://www.ademe.fr/>
- Réseau national pour un projet alimentaire territorial co-construit et partagé: <http://rnpa.fr/>
- La boîte à outils des acheteurs publics de restauration collective: <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>
- Guide pratique "Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective": https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf
- Obtenir un label: <http://labelbiocantine.com/labellisezvous/label-en-cuisine/>
- La boîte à outils pour des menus végés à la cantine: <https://www.vegecantines.fr/>