

« Les filières bio ne sont pas en capacité de fournir la restauration collective » : voilà un argument encore trop souvent entendu de la part des pouvoirs publics, qui révèle une forte méconnaissance de la réalité agricole française.

🍃 **Moins de 400 000ha sont nécessaires pour fournir les 20% de bio en restauration collective**

A l'aide du « convertisseur alimentaire » de Terres de Liens¹, nous avons estimé les surfaces agricoles nécessaires : **moins de 400 000ha suffiraient² à fournir 20% de produits bio en restauration collective** (3 milliards repas / an). Pour rappel, l'agriculture bio représente **1,3 million d'ha** en France fin 2015 et **220 000 ha ont été convertis, uniquement en 2015**. Par ailleurs, la grande majorité (76%) des produits bio consommés en France provient déjà de France (et parmi les importations, la moitié est constituée de produits exotiques et de spécialités gastronomiques que l'on ne produit pas en France).³

Quoiqu'il en soit, ce débat est théorique : les acteurs de terrain savent bien que **ce n'est pas une question de quantité mais d'organisation de filières et d'adéquation entre offre et demande locales**.

🍃 **Les producteurs bio sont déjà organisés et attendent les commandes !**

S'il est vrai qu'en 2008, lors du Grenelle de l'Environnement, les filières bio françaises étaient encore peu organisées pour approvisionner le marché de la restauration collective, ce n'est plus le cas en 2016 ! En effet, les producteurs bio, motivés par la dynamique du Grenelle, **se sont organisés collectivement et ont créé des structures spécialisées pour la restauration collective dans de nombreux territoires**. Cela répondait aussi à une demande des restaurants d'avoir un unique interlocuteur regroupant l'offre bio avec un minimum d'intermédiaires.

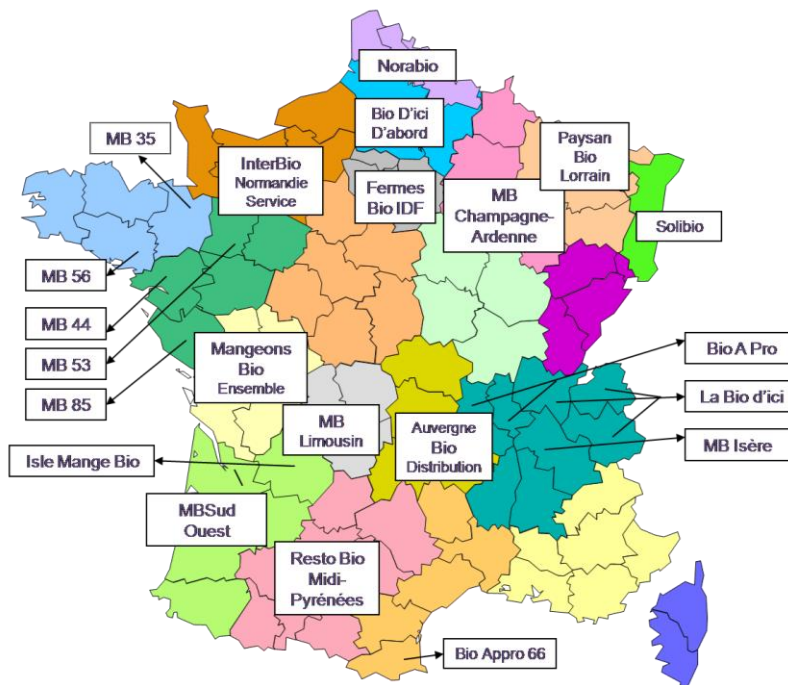
¹ <http://convertisseur.terredeliensnormandie.org/>

² Par souci de simplicité, le calcul est basé sur les quantités moyennes consommées pour un repas du déjeuner par un adulte, ce qui surestime grandement le résultat obtenu (le secteur scolaire représente à lui seul 38% de la restauration collective par exemple). Par ailleurs, les 20% sont calculés en nombre de repas et non en chiffre d'affaires.

³ Source : Observatoire de l'Agence Bio – conférence de Presse du 27/02/2016

Aujourd'hui, plus de **20 plateformes de producteurs bio existent** ; elles couvrent plus de 70% des départements et sont aujourd'hui **en attente de commandes plus qu'en déficit d'offre !**

En effet, au lieu des 20% promis par le Grenelle de l'Environnement, les commandes bio atteignent seulement 2,7% des achats de la restauration collective en 2015.



Carte des plateformes de producteurs bio pour la restauration collective identifiées par la FNAB en mars 2016

Quelques témoignages de producteurs illustrent la situation :

« Installé en 2015 pour produire des pommes de terre et des carottes bio, je visais comme débouché principal la restauration collective : pas un kilo de ma récolte 2015 (8 tonnes de produits) n'a été écoulé vers ce débouché à ce jour... 20% de bio dans les cantines, c'est quand vous voulez !" **Gaëtan JIMENEZ**, en Haute-Garonne (31)

« Je cherche à livrer les restaurations collectives de mon territoire via Manger Bio56. Ma gamme est diversifiée : farine, pain, pain de mie, brioche, etc. Je suis prête à fournir des volumes et à livrer. Ma demande est rejetée dans toutes les collectivités ! » **Noémie QUESNEL**, paysanne boulangère en bio dans le Morbihan (56)

"Alors que la consommation de produits bio augmente considérablement depuis plusieurs années dans tous les circuits de distribution, celle de la restauration collective plafonne. Les plateformes de producteurs bio locaux proposent AUJOURD'HUI des services et une offre adaptée à la restauration collective et sont en attente de commandes et d'un signal fort des pouvoirs publics. Pour que les enfants, les étudiants, les salariés, les patients,... aient accès à une nourriture saine sur leurs sites de restauration, nous voulons manger bio ici et maintenant !" **Manger Bio Ici et Maintenant**, association nationale qui regroupe des plateformes de producteurs bio locaux pour la restauration collective

🌿 Les commandes doivent s'adapter pour développer l'offre

Pour pouvoir se développer et se consolider, ces filières ont désormais besoin **d'engagements forts de la part des restaurants et adaptés à une production locale**. Les commandes doivent notamment être **progressives, régulières et planifiées**. De cette manière seulement, **la demande stimule le développement de l'offre...** Cela suppose donc un changement de pratiques de la part des acheteurs de la restauration collective, souvent habitués à commander auprès de grossistes généralistes, dont les contraintes sont différentes de celles d'un producteur local. En travaillant avec du « vivant », les acheteurs sortent de la relation classique « clients-fournisseurs » pour devenir des « développeurs du territoire ». Le dialogue entre producteurs locaux et établissements est une clé de réussite indéniable. Ce changement de posture nécessite donc une volonté politique forte au sein des établissements.

Quelques exemples d'établissements montrent que c'est possible :

- Dans la commune de **Langouët, en Ille et Vilaine**, la cantine est 100% bio depuis 10 ans, le coût de revient des repas a diminué et « ce sont les producteurs qui font les menus ! ». la commune s'appuie notamment sur le groupement de producteurs bio Manger Bio 35.
- Le **lycée Janson de Sailly à Paris**, propose 40% de bio dans les 3000 repas servis chaque jour. Pour y parvenir, le gestionnaire a dialogué avec les producteurs bio franciliens et a ainsi commencé avec les produits les plus disponibles : fruits puis produits laitiers, et ainsi de suite...
- Dès les années 90, la municipalité de **Lons Le saunier, dans le Jura**, confrontée à des problèmes de qualité de son eau potable, a décidé d'agir de manière préventive, en incitant les agriculteurs à proximité du captage à modifier leurs pratiques plutôt que d'investir dans une usine de dépollution, solution onéreuse. Elle a ensuite proposer le débouché de sa cuisine centrale (5000 repas par jour). La viande de bœuf, les yaourts et le pain sont 100% bio et de proximité. Une légumerie bio a également été inaugurée en 2015 afin de poursuivre cette démarche de développement local.
- Plus de 100 autres exemples sont à retrouver sur www.restaurationbio.org



La proposition de Loi sur l'ancrage territorial, incluant un objectif de 20% de bio, constituerait un signal fort et encourageant pour les acteurs de la restauration collective.