

Dossier de presse

Loi Egalim. 20% de bio en resto-co, un objectif collectif.





Loi EGalim, quelles conséquences en restauration collective ?

Quels objectifs ?

- **1.** Améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire, notamment en assurant la juste rémunération des agriculteurs.
- **2.** renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle «de la production».
- **3.** Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable. Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales.



Quel contexte ?

Le Plan National Nutrition Santé a pour vocation de garantir que l'alimentation permette d'améliorer la santé publique. En effet, depuis quelques années, la montée de l'obésité en France inquiète et induit de nombreuses pathologies. Le gouvernement s'est donc approprié depuis plus de 10 ans la qualité des repas servis en collectivités.

La qualité, plus que la quantité, est mise en avant dans les différentes recommandations destinées aux collectivités.

A qui s'adresse cette loi ?

A tous les restaurants collectifs publics.

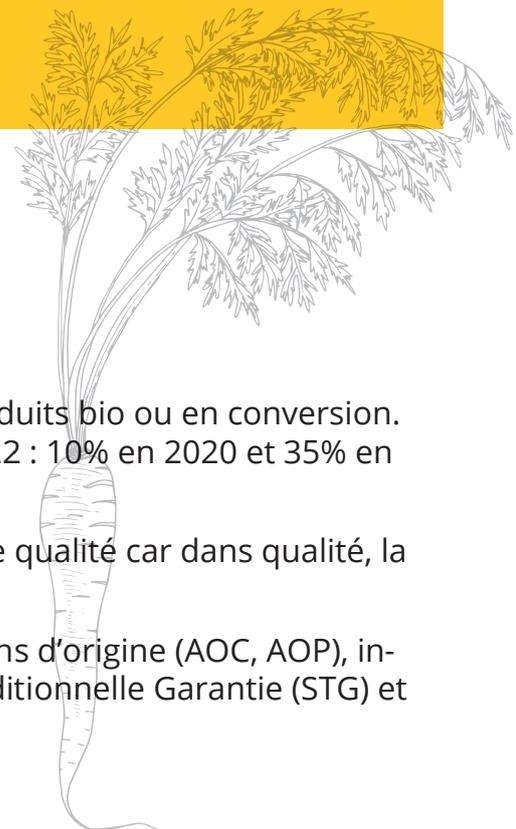
Qu'y trouve-t-on ?

● Approvisionnements

D'ici le 1^{er} janvier 2022, 50% d'aliments et de qualité, 20% de produits bio ou en conversion. Des objectifs intermédiaires sont ajoutés à celui de 50% d'ici 2022 : 10% en 2020 et 35% en 2021.

Les 20% de produits bio peuvent être inclus dans les produits de qualité car dans qualité, la loi EGalim entend :

- Les produits sous signe officiel de qualité : les appellations d'origine (AOC, AOP), indication géographique (IGP), Label Rouge, Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) et Agriculture Biologique
- Les produits issus de la pêche durable (écolabel)





- Les produits avec le logo « région ultra périphérique »
- Les produits issus d'exploitations avec des certificats environnementaux : « certification environnementale de niveau 2 » jusqu'au 31 décembre 2029 et « Haute Valeur Environnementale » à compter du 1^{er} janvier 2030
- Les produits avec un faible coût de cycle de vie, le calcul des externalités environnementales devant respecter le code de la commande publique

Ces pourcentages sont à calculer en valeur d'achats alimentaires sur une année civile.

● Nutrition - offre alimentaire

Un repas végétarien hebdomadaire pour tous les restaurants scolaires à compter du 30 octobre 2019 et pour 2 ans : expérimentation qui permettra d'évaluer le gaspillage alimentaire et le coût.

Les collectivités servant plus de 200 couverts par jour en moyenne sur l'année doivent construire un plan pluri-annuel de diversification des protéines.

● Environnement - Santé

- **Pour le 1^{er} janvier 2020** : fin des bouteilles plastique pour l'eau plate et arrêt des pailles, couverts, plateaux repas, saladiers, mélangeurs en plastique.
- **D'ici le 1^{er} janvier 2025** : arrêt de l'utilisation de contenants alimentaires (cuisson, réchauffe et service) en plastique pour les établissements scolaires et d'accueil d'enfants de moins de 6 ans.

● Gaspillage alimentaire

Démarche à mettre en place dans toutes les collectivités pour lutter contre le gaspillage alimentaire et obligation d'un diagnostic partagé initial.





Un produit bio kezako ?

● La bio c'est pas du pipeau

Pour qu'un produit soit reconnu bio, il doit respecter un cahier des charges strict afin d'obtenir une certification agréée par les pouvoirs publics. Certains producteurs choisissent d'aller plus loin dans cette volonté de réduire leur impact environnemental. C'est le cas de Demeter ou Bio Cohérence qui deviennent acteurs du changement en imbriquant à cette question de l'agrobiologie les concepts du **social** et de l'**énergie**. Une forme d'adhésion concrète au développement des nouveaux **modes de vie durable**. Dans le cas de Bio Cohérence, les producteurs s'engagent dans une démarche de progrès au niveau de leur bilan énergétique et au niveau social.

● Une agriculture contrôlée

Les agriculteurs bio doivent déclarer leurs activités à l'Agence BIO. Des organismes certificateurs indépendants réalisent ensuite un contrôle annuel obligatoire ainsi que des contrôles inopinés qui garantissent le respect de la réglementation européenne et française en matière d'agriculture bio. En France, il existe 10 organismes certificateurs : Ecocert, Certipaq Bio, Bureau Veritas, Certisud, Certis, Alpes Contrôle, Qualisud, Biotek agriculture, Eurofins, Contrôle Union.

● Comment savoir si c'est bio ?

Les produits bio sont facilement reconnaissables grâce aux logos. Il existe deux sigles qui permettent d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique, le logo européen et le logo AB. Le consommateur doit vérifier que sur l'étiquette du produit figure au minimum le logo européen composé de l'origine de la matière première agricole accompagnée de la référence (FR-BIO-XX) qui est celle de l'organisme certificateur. Ces informations assurent que les produits ont été contrôlés et sont 100% bio ou composés à minima 95% de produits issus de l'agriculture biologique et offrent également un gage de traçabilité.

Et si c'est juste local, c'est bon ?

Le local n'est pas un signe de qualité, mais une notion de distance interprétable. Il faut rappeler que le mode de production représente à lui seul 57% du bilan carbone d'un produit («L'agriculture biologique pour nourrir l'humanité». Jacques Caplat). A cela, on peut rajouter les impacts des traitements chimiques sur la biodiversité, le climat, la qualité de l'eau, autant d'externalités négatives qui vont être prises en charge par la société (dépollution et traitement de l'eau, santé publique...).

La bio en Bretagne. Chiffres clés



3 080

fermes engagées en bio

11,5%

des fermes bretonnes

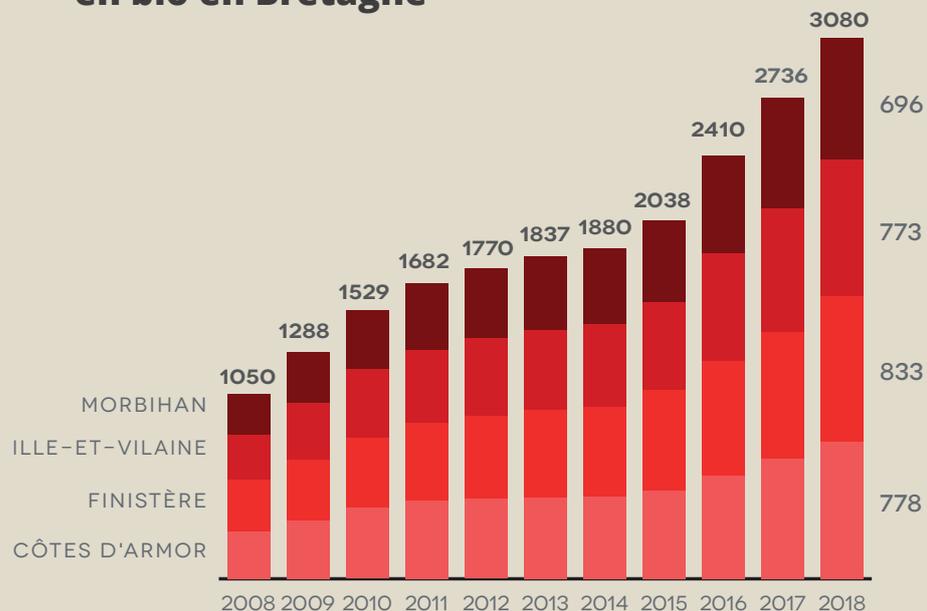
100 000

hectares engagées en bio

6,6%

le SAU bretonne

Évolution du nombre de fermes engagées en bio en Bretagne





Bio local à la cantine, c'est bon pour...

L'économie

- La bio est créatrice d'emploi en milieu rural : seulement 5,7% de la SAU (surface agricole utile) nationale est bio mais elle représente déjà 10,8% de l'emploi agricole en France. L'agriculture bio emploie en moyenne 60% de main d'œuvre en plus. Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France. (Source : Agence Bio - 2017)
- En privilégiant les circuits courts et la transformation à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la valeur ajoutée est réinvestie localement.
- Par leur diversification les fermes bio participent à l'image d'un terroir et donc à son attractivité touristique.
- Le traitement des eaux induit par l'utilisation des pesticides et engrais chimiques engendre un surcoût de 7 à 12% sur les factures des usagers. La bio est donc une solution pour éviter les coûts de dépollution. (Etudes et documents, Commissariat au Développement Durable, septembre 2011)

La santé

- La bio, étant un mode de production fondé sur la non-utilisation de produits chimiques et d'OGM, peut prévenir les risques pour la santé de toute la population. Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes. Ainsi, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 comme maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides.
- La bio produit des aliments contenant 223 fois moins de résidus de pesticides.
- Les aliments bio ont une teneur plus élevée en matière sèche, en antioxydants en vitamine C, polyphénols, magnésium et fer. De même, des taux supérieurs en oméga 3 dans le lait bio ont été observés.
- 117 résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio.

Sources :

- Génération futures, 2010)

- 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique, FIBL. La qualité des produits de l'agriculture biologique, Denis Lairon, chercheur à l'INRA)

L'environnement

- L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les équilibres naturels.
- La bio préserve la ressource en eau tant en qualité, par la non utilisation des engrais chimiques et pesticides, qu'en quantité par l'adoption d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement.
- La bio conserve et accroît la fertilité physique et biologique des sols.
- La bio a une faible consommation d'énergie fossile en raison de la non-utilisation d'engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés.
- En bio, l'élevage hors-sol est interdit
- Les animaux bénéficient d'une alimentation bio ainsi que d'une litière en paille bio. Pour les soigner, on utilise en priorité les traitements alternatifs
- Les traitements antibiotiques sont tolérés mais limités. En cas de prise de médicament par un animal, le délai légal avant la commercialisation des produits animaux est doublé, ou à défaut, ceux-ci sont déclassés en conventionnel.

Une garantie du champ à l'assiette

L'agriculture biologique est le mode de production agricole le plus contrôlé en France

- Les organismes certificateurs apportent la garantie et la traçabilité nécessaire au consommateur quant à l'utilisation de pratiques de production respectueuses de l'environnement.
- Le logo « eurofeuille » obligatoire depuis 2010 dans tous les pays de l'Union Européenne permet une lisibilité au niveau européen et garantit aux consommateurs un contrôle de conformité au cahier des charges au moins une fois par an.
- Le sigle français AB, ainsi que d'autres sigles de certification privés, peuvent être apposés en complément.





Bio&local à la cantine.

Les clés de la réussite

Plusieurs clés de réussite sont préconisées par les conseillers du réseau FNAB car essentielles pour la réussite durable d'un projet d'introduction de produits bio locaux dans la restauration collective.

L'introduction de produits bio doit être :

● PROGRESSIVE ET RÉGULIÈRE

Commencer par substituer toute une ligne de produits à l'année en choisissant des produits « faciles » : pain, carottes, pommes, produits laitiers, etc. En effet, les opérations de repas 100% bio, si elles sont trop ponctuelles, ne structurent pas la filière agricole et risquent d'engendrer des surcoûts. Elles risquent également de déstabiliser les équipes en cuisine et les convives, qui ont besoin de temps et d'informations pour s'habituer à de nouvelles recettes.

● PLANIFIÉE ET DANS LA DURÉE

Pour être cohérent, un projet d'introduction de produits bio en restauration collective visera au maximum un approvisionnement de proximité et donc structurant pour les filières locales. Pour cela, le restaurant doit tenir compte de la « temporalité agricole » et anticiper au maximum les commandes afin que les producteurs puissent planifier leurs cultures et/ou élevages en conséquence.

Par ailleurs, cette garantie de débouchés pendant une certaine période pour les producteurs ou leurs groupements (via un marché public par exemple) évitera une répercussion (du risque) sur le prix.

● ÉVALUÉE

Afin de suivre l'évolution du projet, il est intéressant de mettre en place des indicateurs d'évaluation, à la fois quantitatifs et qualitatifs. Une comptabilité analytique peut permettre de repérer les achats bio, les produits sous signe de qualité et les achats de proximité par exemple et d'afficher les chiffres au cours de l'année. Des pesées des déchets permettront de suivre et lutter contre le gaspillage. De plus, des questionnaires de satisfaction peuvent être proposés aux convives et au personnel. Dans le cas d'une restauration scolaire, le suivi et l'analyse de ces indicateurs peuvent être intégrés dans un projet pédagogique.





Bio&local à la cantine.

Les clés de la réussite

1 - Maîtriser le budget

L'exemple

Lycée du Mené à Merdrignac (22)
Service du pain en panière sur les tables
» Réduction du gaspillage de 40 %

2 - Tenir compte de l'offre locale

L'exemple

Morbihan
Planification de la consommation de légumes bio sur 8 lycées
» Achats de plants par les producteurs et mis en culture pour année scolaire N+1

3 - S'adapter aux moyens techniques / Surmonter les freins techniques

L'exemple

Lycée Marie-Lefranc, à Lorient
Commande de carottes bio épluchées et râpées encuisine
» Gain considérable en goût et en coût

4 - Valoriser les compétences de l'équipe. Oser l'innovation, exprimer sa créativité

L'exemple

EREA de Redon
Proposition de plats relativement surprenants (artichauts, foie de veau), mais qui passent bien auprès des lycéens.
» Le cuisinier s'appuie sur le fait que les goûts changent souvent et repropose donc régulièrement des plats s'ils n'ont pas marché une première fois

5- Communiquer

L'exemple

Lycée Benjamin Franklin à Auray (56)
Visite de fermes de producteurs bio locaux
» Meilleure interconnexion, implication de toute l'équipe et meilleure communication vers les convives.

Le réseau FNAB est formé et expérimenté pour accompagner les collectivités dans leurs démarches d'introduction de produits biologiques en restauration collective.

S'appuyant sur une connaissance des filières bio locales et sur un lien étroit de concertation et de construction des filières avec les producteurs bio locaux, les chargés de mission « restauration collective » du réseau sauront vous conseiller et vous guider dans votre projet, quel que soit votre degré d'avancement.

Cet accompagnement va en effet de la formulation du projet à la formation et la sensibilisation des convives, en passant par les étapes incontournables du diagnostic et de l'élaboration d'un plan d'action cohérent.

Vos contacts en Bretagne et au national :



• Agrobio 35 •
Les Agriculteurs BIO d'Ille et Vilaine

Agrobio 35

12 Avenue des peupliers
35510 Cesson Sévigné

02 99 77 09 46

agrobio35@agrobio-bretagne.org



• GAB 56 •
Les Agriculteurs BIO du Morbihan

GAB 56

ZA de Keravel
56390 Locqueltas

02 97 66 32 62

gab56@agrobio-bretagne.org



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE

FNAB

40 Rue de Malte
75011 Paris

01 43 38 38 69



artisans
agriculteurs
commerçants
consommateurs

29 Maison
de la Bio

MAB 29

Ecopole
29460 DAOULAS

02 98 25 80 33

maisondelabio29@agrobio-bretagne.org



artisans
agriculteurs
commerçants
consommateurs

22 Maison
de la Bio

MAB 22

2 av. du Chalutier Sans Pitié
BP332 / 22190 Plérin Cédex

02 96 74 75 65

mab22@agrobio-bretagne.org