Compte-rendu de la journée de création du Club européen

« TERRITOIRES ALIMENTATION BIO »

MOUANS-SARTOUX (FRANCE)

25 janvier 2018

Les collectivités fondatrices

Cavalaire-sur-Mer (83), **Correns** (83), **Dolus-d'Oléron (17)**, **Dijon** (21), Département de la **Drôme**, **Fundao** (Portugal), **Grenoble** (38), **Le Rouret** (06), **Mollet Del Valles** (Espagne), **Mouans-Sartoux** (06), **Moussy-le-Neuf** (77), **Nîmes Métropole** (30), **Pays des Condruses** (Belgique), **Pernes-les-Fontaines** (84), **Rosignano-Marittimo** (Italie), **Sodertalje** (Suède), **Strasbourg** (67), **Troyan** (Bulgarie), **Victoria** (Espagne).

Matinée : présentation des partenaires

Ouverture par Pierre Aschieri (ag.), maire de Mouans-Sartoux et Gilles Pérole (à d.), président d'Un Plus Bio (avec Jostein Hertwig)

Södertälje (Suède)

Ville représentée par Jostein Hertwig (ci-dessus), agriculteur et avocat, président de la fondation Beras qui a accompagné pendant dix ans la ville dans le projet « Diet for a green planet ».

Södertälje est une ville leader dans les cantines avec 60 % de bio. Depuis dix ans, la ville franchit les étapes pas à pas pour améliorer l'alimentation dans les cantines. Elle est investie dans la réduction de la consommation de viande : en manger moins, mais de meilleure qualité. Promeut une **approche systémique comme voie d'amélioration**. Les petites initiatives sont très importantes car si elles sont fédérées, elles peuvent changer les choses.

Aujourd'hui, les élus sont heureux de voir que le bio est au rendez-vous et qu'il existe une vraie politique nutritionnelle. Pour eux, le plus important fut d'**oser se lancer.**

Pays des Condruses (Belgique)

Situation particulière car en Belgique les cantines ne sont pas obligatoires, les écoles en comptent donc très peu. Le GAL Pays des Condruses est un regroupement de sept communes : 30 000 habitants. Articulé avec le CDIP (Centre direct d'insertion professionnelle). Ils voient le maraîchage comme une **véritable opportunité de développement économique pour le territoire**.

Un député européen partenaire, représenté par Catherine Driesmans : Pour notre projet de restauration associatif, nous avons un chef, deux chauffeurs, et cinq stagiaires qui sont des emplois en insertion, un directeur et une animatrice. Des bénévoles dans les écoles servent les repas, encadrés par l'association. 150 repas par jour, 70 % bio, 100 % viande bio et 50 % légumes qui sont à 90 % locaux et à 10 % pour l'huile d'olive. Un repas végétarien par semaine, un repas du monde chaque mois.

Sensibilisation des enfants aux légumes : visites exploitations, nutrithérapeutes, collaboration avec les enseignants. Réduction du gaspillage alimentaire (les enfants pèsent les déchets retour assiette, se servent seuls, 13 % déchets au début et 6,43% aujourd'hui. S'ils se resservent, ils doivent terminer l'assiette !

La filière agricole est en mutation : projet bio avec structuration des filières de A à Z, de la formation d'agriculteurs jusqu'au marché !

Strasbourg (France)

Françoise Buffet: **Politique agricole depuis 2008 visant à recréer une ceinture maraichère** autour de la ville, afin que la ville puisse retrouver autonomie et souveraineté.

La cantine est vue comme un levier d'action important. Marché en délégation. Des cuisiniers, un cahier des charges très exigent avec préférence locale, un effort porté sur la réduction des GES (- 3 % par an). Aujourd'hui, l'insertion du bio, de 16 à 18 % selon les sites, plafonnerait selon les élus à 30 % de bio et local : la volonté de changement est à conjuguer avec les possibilités régionales, encore limitées.

Un tiers du territoire de la métropole est agricole mais ce sont essentiellement de grandes productions céréalières et non une production nourricière. Il est donc difficile de stimuler le bio malgré les efforts entrepris pour favoriser son développement : achat de terres, aides, transformation de terres urbanisées en terres agricoles dans le PLU (250 hectares).

Les élus insistent sur le besoin de nouvelles politiques et des plans d'action pour amener les producteurs au bio. Autres projets : un grand magasin de 1 500m² qui va ouvrir au centre-ville pour accueillir les producteurs locaux, avec l'amorce d'une réflexion sur la baisse des prix pour les produits végétariens.

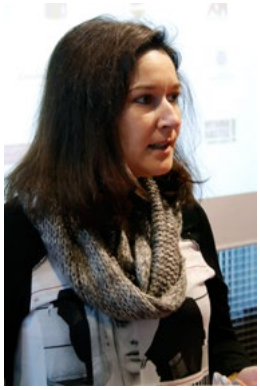
Pernes-les-Fontaines (France)

10 500 habitants. Laurence Monterde : une cuisine centrale alimente des cuisines satellites. Contrat passé avec un prestataire (le chef, la cuisine et le personnel sont municipaux) qui suit un cahier des charges strict.

La région agricole est riche de possibilités avec pas mal de bio. Dans la cantine : pain bio, cinq repas 100 % bio dans l'année, cinq repas sans viande également, et 16 à 18 % des repas en bio. Pour les élus, l'important réside dans le frais, la saisonnalité, le local et l'absence d'OGM.

Et également, le recyclage et la lutte anti-gaspillage. Label En Cuisine Ecocert niveau 1. Pas d'OGM. Pas de viande ou poisson reconstitués. Table de déchets à disposition.

Fundao (Portugal)



29 villages associés au centre du Portugal : 30 000 habitants en tout, 10 000 pour la ville elle-même. Situé en zone intérieure profonde et rurale.

Région célèbre pour son agriculture exportatrice, notamment cerise, huile d'olive, fromage, vin, fruits et légumes : qualité – club producteurs Fundao, développement d'un marketing à l'international pour plus de visibilité. Projet pilote en mars 2018 sur une école : fournir en local par des producteurs bio.

Le test vise à convaincre les autres écoles de la viabilité du projet, et pourquoi pas essaimer auprès des hôpitaux par la suite. Nota : **au Portugal, le choix d'un repas végétarien est proposé en alternative tous les jours dans tout le pays** depuis la rentrée 2017, et ça marche bien !

Dijon (France)

L'élu Patrice Chateau : Ville de 160 000 habitants, la cantine sert 7 500 repas par jour. Cuisine centrale en régie. 24 % des produits sont en bio en valeur dans les menus, et un repas végétarien par semaine proposé depuis la rentrée 2017, nouvelle initiative qui n'oppose visiblement pas de résistance. **La ville a divisé en 382 lots son marché alimentaire, un travail administratif énorme** mais qui laisse le choix. Part de produits locaux encore trop faible : un repas sur cinq comprend un produit de la région. Deux repas sur trois incluent un produit bio. Un projet de légumerie prévu pour 2019 pour favoriser le local.

Intention d'autonomie alimentaire du territoire à l'horizon 2030. Achat foncier de 160 hectares sur un plateau calcaire pauvre : pour y favoriser cultures de vigne et lentille. Coût matière 2,00 €, qui n'augmentera pas → détermination de marge de manoeuvre financière : réduire protéines végétales (incontournable pour l'humanité), avec éducation, et lutte contre gaspillage alimentaire, économie potentielle de 168 000 € sur un budget de 2,5 millions d'euros.

L'élue aux relations internationales Sladana Zivkovic : dans le cadre de la politique du tourisme, 2019 verra la création de la **Cité internationale de la gastronomie** : un quartier entier dédié (patrimoine mondial de l'Unesco), labellisé pour qualité du repas à la française. Le bio en fera partie ; tourisme durable en favorisant alimentation bio. Organisation d'événements internationaux à venir.

Correns (France)

Sébastien Geneuil, chargé de mission : 1 000 habitants, village situé dans la Provence verte. Quasiment **tous les agriculteurs sont en bio depuis la fin des années 1990**. Existence d'un centre intergénérationnel en écoconstruction possédant une cantine certifiée par le label **En cuisine niveau 3**.

Menus : 50 % bio, 30 % bio local, 20 % local en non bio (contractualisation avec le maraîcher conventionnel de la commune). Productions diversifiées. Deux repas végétariens / mois. Un repas du monde conduit par l'équipe pédagogique en lien avec le continent qu'ils étudient. Un menu terroir par mois avec recettes traditionnelles corrensoises. 70 repas par jour, cuisine dimensionnée pour 300, donc projet de regroupement avec villages voisins.

Travail conjoint avec les fournisseurs, Biocoop Restauration notamment. Problème transporteur (camion 39 tonnes, trop gros pour emprunter la ruelle menant à l'école). Agenda 21 associatif aux actions ciblées : jardins partagés, AMAP « bois », solaire, énergies renouvelables (3 500m² de panneaux sur équipements communaux).

Grenoble (France)

Salima Djidel, élue à la restauration municipale et à l'alimentation bio et locale. Délégation qui marque l'ambition politique, une des priorités du mandat. 12 000 repas / jour, quatre tonnes de denrées quotidiennes, 70 agents à la cuisine centrale. Les réceptions organisées par la ville sont 100 % bio et 80 % locales. Restauration des agents : réinvestissement des serres horticoles pour produire des légumes.

Restauration scolaire : **deux repas végétariens par semaine** pour les primaires et maternelles, trois repas sans viande pour les crèches, une position assumée politiquement en marge des recommandations du GEMRCN. 50 % bio et 30 % local. Présidente du MIN, Salima Djidel entend rééquilibrer l'offre des grands groupes alimentaires en faisant rentrer la plateforme Mangez Bio Isère par exemple. Mobilisation des collectivités et des entreprises : formation club inter-entreprises et collectivités qui s'engagent pour l'alimentation durable pour leurs agents. (dix entreprises partenaires : Orange, HP, etc.) - mettre en lien ce club avec le club Territoires Alimentation bio…

Incroyables comestibles présents à Grenoble. Gros travail sur le PLUI (plan local d'urbanisme intercommunal) pour« sortir des murs de Grenoble ». Jeune collectif Cultivons nos toits (proposer aux habitants de faire des plantations sur leurs toits). Défendre les territoires – rôle des élus en préfecture de dire non aux centres commerciaux par exemple.

Cavalaire-sur-Mer (France)

Ville représentée par Alexia Pedri. Golfe de Saint-Tropez, 7 000 habitants. Cantine scolaire en évolution, actuellement un prestataire livre les repas, « on partait de zéro ! ». Depuis deux ans, 40 % bio dans les assiettes, peu de local : *« Nous avons **plus de boîtes de nuit que de terres disponible**s pour produire de l'alimentation – essentiellement des vignes d'ailleurs »*. Tables de tri mises en place. Cuisine maison, proposition de deux repas végétariens par mois, très bien accueillis par familles et enfants, comme pour le bio. Mise en place des tables de tri qui ont eu un vrai succès. Les repas ont augmenté de 50 centimes avec ces changements.

Mollet del Valles (Espagne)

Antonio Martinez : commune de 2,5 km² dont la moitié en agricole. Mènent le projet en lien avec Södertälje « Diet for a green Planet ». 50 000 habitants, 300 ha en production bio. **Changement de modèle de nutrition dans les écoles en 2014**. La ville a en gestion directe trois crèches et un centre d'accueil pour handicapés. Les repas des cuisines des écoles sont délégués à une entreprise, préparation sur place dans chaque école. Système de contractualisation publique pour choisir les entreprises. La construction d'une plate-forme pour connecter production bio et cuisines est en cours. Nouvel objectif : mettre en place un système pour vérifier le travail du délégataire. Un repas bio végétarien par semaine avec introduction de produits locaux. A ce jour pas de ressources en personnel pour contrôler le travail.

Troyan (Bulgarie)

Elena Valcheva : 21 villages, 36 000 habitants. Depuis 1980, ville jumelée avec Pernes-les-Fontaines. Production régionale de prunes. Huit jardins d'enfants, 900 enfants en crèche dont la restauration est assurée par la ville. Neuf écoles, 2 700 élèves, restauration déléguée à une entreprise. Programme européen pour les fruits et le lait. **Surface agricole disponible de... 15 000 hectares !** Production locale de yaourts bio. Les points forts : éducation, accès aux cuisines pour les mères, alimentation équilibrée, enjeux de santé.

Objectifs : augmenter la production bio et diversifier les repas. Proposition de taxer les aliments mauvais pour la santé pour développer le bio dans les écoles. Approche sociologique des habitudes alimentaires des enfants, ainsi qu'attention sanitaire toute particulière. Sensibilisation à l'alimentation durable dès le plus jeune âge. **Faiblesses : manque de fournisseurs de qualité**. Nombreux ne sont pas motivés car les exigences demandées sont trop hautes et les prix pratiqués trop bas.

Moussy-le-Neuf (France)

Carole Anne : récupération de **quinze hectares de terrains agricoles** (en mettant fin aux conventions Safer), pour les exploiter soit en régie autonome, soit en partenariat avec des agriculteurs de la commune – projet de maraîchage. 3 000 habitants, 400 repas par jour, en délégation de service public, liaison froide. Travail sur la diminution du gaspillage alimentaire.

Mouans-Sartoux (France)

Gilles Pérole : **100 % bio depuis 2012, un repas de protéines végétales par semaine, 80 % réduction gaspillage alimentaire**. Travail qui a conduit à la création de la MEAD (Maison d'éducation à l'alimentation durable), 5 axes de travail : installation d'agriculteurs, construction d'un atelier de transformation, actions d'éducation à l'alimentation durable, recherches-actions pour évaluer et modéliser le projet, partage et essaimage du projet.

• Sont également signataires de la création du club mais non présents physiquement : le département de la **Drôme** (France), la communauté d'agglomération de **Nîmes-Métropole** (France), les villes de **Dolus d'Oléron** (France), **Rosignano-Marittimo** (Italie), **Vitoria** (Espagne) et **Le Rouret** (France).

Agence Bio

Établissement public porteur de moyens techniques et financiers pour aider aux transitions vers le bio. Florent Guhl, directeur, insiste sur l'importance de la mutualisation des projets pour améliorer leur financement. La gouvernance de l'Agence est partagée entre public et privé (Etat + représentants professionnels). Financement exclusivement public (État et UE).

Trois missions principales :

- collecter des données de l'AB (observatoire) de la production à la distribution (études de marché).

- structurer les filières, subvention (ministère agriculture) pour aider le développement de projets, notamment via la restauration collective démarche « Manger bio ici et maintenant », développer la part du bio dans cantines… 4 M€ / an de fonds pour promouvoir l'objectif. Géré par appel à projets.

- communication : financement UE, promotion produits agricoles bio en France, budget 1,4 M€/an, kits pédagogiques pour enseignants et pour la restauration... Concours les P'tits reporters de la bio.

Programme franco-français, projets pour l'étendre à la Pologne et la Bulgarie, « il faut encore défendre le projet à l'UE, pour développer la communication dans les pays autour de la bio, agriculture locale pour consommation locale. » L'Agence Bio est prête à aider le Club européen Territoires Alimentation Bio.

Groupe Ecocert

Aurélie Chauchard, chargée du développement du **label « En cuisine » : cahier des charges privé, avec 3 niveaux de label différents**. Ces niveaux sont basés sur quatre critères majeurs : + bio, + sain, + local, + durable. Auditeurs sur place en France et à l'international. Démarche globale, de la production à l'assiette des convives. Partenaire d'Un Plus Bio dans le recueil des données pour l'Observatoire de la restauration bio et durable.

Projet OFSP

Organic Food System Program (de IFOAM, Beras, FQH). **Approche holistique et systémique** pour faire évoluer la bio, création d'un réseau basé sur le lien et la communication pour faire essaimer les bonnes pratiques.

ITAB

Institut technique de l'agriculture biologique. Référent: **Bruno Taupier-Letage**.

Conférence de François Collart-Dutilleul

Enseignant chercheur en droit de l'alimentation, Président du comité d'experts d'Un Plus Bio

La gouvernance alimentaire relève du commerce international, au contraire des politiques de logement, santé et éducation, principaux besoins fondamentaux des citoyens qui, parce qu'ils ne sont pas délocalisables, relèvent des missions de service public prises en charge par chaque État.

Pourquoi un marché public alimentaire ne peut-il utiliser comme critère direct l'origine géographique des produits ? Parce que l'OMC l'interdit ainsi que, dans une suite logique, la loi européenne et la loi française. Du coup, en attendant de créer les nécessaires conditions d'une exception agricole comme il existe un régime d'exception culturelle, seuls les territoires qui cherchent à retrouver une forme de souveraineté peuvent rétablir le lien entre nature, agriculture et nourriture, par leurs choix politiques.

- A l'échelle internationale, il n'y a pas de gouvernance associant nature-agriculture-nourriture : la nature et la nourriture relèvent de l'ONU (Organisation des nations unies) alors que l'agriculture, par le biais du commerce, relève de l'OMC (Organisation mondiale du commerce).

- A l'échelle européenne, **la PAC finance et, donc, pilote l'agriculture**. L'alimentation est exclusivement considérée par le fait qu'elle doit être hygiénique (salmonellose, listeria...). La nourriture est absente de l'approche européenne de l'agriculture.

- A l'échelle nationale, la politique de l'alimentation est portée par le ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation (partagée avec santé et économie). Contrairement au logement, la santé et l'éducation, il n'y a pas de service public de l'alimentation. Et comme il n'y a pas de politique suffisamment forte pour dépasser les règles communautaires, ce sont les lois du marché qui dominent.

- **A l'échelle des territoires, on peut relier nature, agriculture et nourriture dans une même gouvernance** à travers les projets alimentaires territoriaux (PAT). La restauration collective peut être utilisée pour développer une politique alimentaire qu'on ne peut pas faire à d'autres échelles, et c'est un moyen de pression (car on ne peut pas facilement faire bouger la grande distribution mais la cantine et les élus, oui). C'est la bonne échelle pour une démocratie alimentaire, pour une souveraineté alimentaire individuelle et collective. *« Quand je mange je vote, jusqu'à trois fois par jour, et je veux savoir d'où provient le contenu de mon assiette ! »*

Pour que « ça marche », il faut se poser les bonnes questions :

> Gouvernance : question de l'innovation sociale, du territoire, de la démocratie alimentaire

> Nourriture : question de la responsabilité, de la qualité, de l'accès, de l'information

> Agriculture : question de la biodiversité agricole, des méthodes d'exploitation, des prix

> Nature : question de la protection des ressources, des normes

> Culture : question des savoir-faire, des pratiques, de l'éducation, de la citoyenneté

Valeurs partagées et actions à entreprendre

LES 5 VALEURS DU CLUB EUROPÉEN

- Rendre l'alimentation biologique accessible à tous
- Tisser des liens sur les territoires par des choix de restauration cohérents
- Rétablir des relations équitables entre les acteurs de la restauration collective
- Inscrire la protection de l'environnement au menu des cantines
- Agir sur la santé des convives à travers l'assiette

Les participants adhèrent globalement à ces valeurs, on pourrait retravailler certaines formulations en précisant le vocabulaire et chercher des formules plus courtes.

Remarques diverses :

- La question de l'endettement environnemental est importante. Nécessité de préserver la biodiversité pour notre génération et les futures.

- Notion d'adaptation aux territoires : le modèle n'est pas figé et s'adapte aux possibilités de chacun.

- Attention à ne pas amalgamer souveraineté alimentaire et autonomie alimentaire !

- Question du coût du bio à repenser : « accessible à tous » qui ne tient pas compte des petits producteurs. Peut être qu'il serait nécessaire d'inclure les producteurs dans la démarche, trop absents dans les valeurs.

- « Protection de l'environnement » au dos de la plaquette ne suffit pas ! Peut-être le remplacer par « protection de l'environnement et du vivant » pour y inclure le respect animal.

- Pas de discours végétariste au sein du Club, mais une attention à mettre en avant le besoin de changement de régime alimentaire. D'où l'intérêt des protéines végétales ! Mais attention aux dérives (cf. Florent Guhl de l'Agence Bio). Peut-être faudrait-il se positionner clairement. Idée : + de protéines végétales et - de viande, mais de meilleure qualité.

- Quelle définition pour le local ?

- Attention, il n'est pas toujours pertinent de se restreindre à une toute petite zone ! Et dans certains endroits (zones frontalières par ex.), le local peut être complexe à appréhender : normes, cultures, lois différentes...

- Selon Ecocert le local = région + départements limitrophes (même étrangers)

- Selon l'Agence Bio, si l'on veut travailler le local, il faut le faire sur toute la chaîne de production (regarder avec des produits de quelle provenance nourrir les animaux, etc…) : complexe !

- Selon François Collart-Dutilleul, le local peut être un piège. Local = frontières, exclusion. Néanmoins, le local est porteur de valeurs positives qui doivent être étendues à l'ensemble du système alimentaire (réduction des GES, plus de bio, qualité, lien social, intimité avec l'alimentation…). Du coup, concept de « territorial » mieux que « local » car plus abouti et moins restrictif : porte des valeurs locales, le soutien à l'économie et à l'environnement, sans fermeture. Le local est aussi un lien d'intimité avec celui qui produit et nous nourrit...

- Le local correspondrait plus au territoire d'approvisionnement dont on a besoin pour accéder à nos produits. Il faudrait fonctionner sur une loi de l'entente entre les ressources et les besoins (plutôt que de l'offre et de la demande).

- Le bio est porteur de beaucoup de on-dit. Il y a un vrai besoin de remotivation. Remettre en avant le fait que c'est la seule chose qui rassemble nature, environnement et alimentation.

Selon François Collart-Dutilleul, il faut souligner qu'une autre valeur du bio est le bio + : social, équité économique, santé… Des portes d'entrée au bio pouvant varier selon les territoires, et être complémentaires.

- Stéphane Veyrat : l'analyse qui est en général faite sur la portée du bio se limite à des comparaisons de chiffres. Or la bio a des effets qui vont bien au-delà des indicateurs classiques. A nous d'alimenter nos travaux avec d'autres approches, notamment en ouvrant l'Observatoire de la restauration bio et durable à des indicateurs de réussite plus qualitatifs : équité, bonheur au travail ?

- Si l'attente de la société semble forte en matière de qualité alimentaire en Europe, il pourrait être salutaire de définir les grands contours de l'alimentation bio. La restauration collective pourrait donner l'exemple en notant sa définition d'un modèle alimentaire bio dans les cantines.

- La force d'un collectif tel qu'un club est de porter à connaissance les études de chaque pays dans le domaine de l'alimentation bio et durable ainsi que les avancées capitales.

- Le club doit aussi être un lieu pour se remotiver et défendre le bio+ (on fait certes du bio mais aussi autre chose : lutte contre le gaspillage, installation agricole, éducation au goût, etc.)

Conclusions

À la lumière des échanges de la journée, la création d'un Club européen qui s'attache à éclairer les dynamiques de territoire prend tout son sens. Il est ainsi validé de :

- Fonder le Club européen « Territoires Alimentation bio » selon le modèle de fonctionnement français du Club des Territoires Un Plus Bio. Cela se traduit entre autres par le règlement d'une cotisation selon le nombre d'habitants.

- Se réunir deux fois par an avec une rencontre dans un des pays et une en novembre à Paris en amont des Victoires des cantines rebelles. Les rencontres permettent de se motiver collectivement et de se « nourrir intellectuellement » avec bienveillance et convivialité.

- Faire un retour sur les valeurs du Club.

- Engager un travail d'écriture sur notre définition de l'alimentation bio en restauration collective.

- Se mobiliser pour faire connaître le Club et inciter d'autres villes à le rejoindre.

CONTACTS
Gilles PÉROLE - *Président Un Plus Bio* **06 32 60 15 05**
Stéphane VEYRAT - *Directeur Un Plus Bio* **06 74 20 19 08**
Laureen TRACLET - *Chargée de mission Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD)* **06 45 52 36 22**
Mail : contact@unplusbio.org **www.unplusbio.org**