

Objet : comment réussir à s'approvisionner en produits bio issus de l'agriculture locale, et rapprocher la demande et l'offre ?

Après la réunion d'Orsay qui a eu pour sujet principal les marchés publics et les moyens pour essayer de s'approvisionner en local via les marchés publics, l'objectif de cette réunion est d'envisager comment faire se rencontrer l'offre et les demande en local, en connaissant mieux les contraintes des producteurs comme des collectivités.

Julia Manaquin présente l'initiative du Parc naturel régional du Gâtinais Français (pas encore de nom pour l'opération, c'était un exemple) pour mettre en place un approvisionnement local dans les collèges de son territoire (aussi bien en Essonne qu'en Seine et Marne). Une quinzaine d'agriculteurs du territoire ont tout d'abord été rencontrés pour leur expliquer la démarche et recueillir leurs avis et attentes par rapport à ce projet. Ensuite les personnels des collèges (binôme cuisinier-gestionnaire des achats) ont été démarchés pour connaître de manière précise les besoins d'achat par saison. La démarche en est à ses débuts et c'est le Parc qui l'anime en lien avec les chambres d'agriculture. Parmi les trente producteurs intéressés (toutes production confondue) trois sont certifiés bio, l'objectif étant avant tout de valoriser les produits locaux véhiculant une image identitaire. De plus, l'offre en bio sur le territoire est insuffisante pour répondre à la demande.

L'enjeu est de comprendre de manière détaillée quelles sont les possibilités des uns et des autres pour permettre la rencontre entre l'offre et la demande.

Il faut d'abord connaître les producteurs, ceux qui sont intéressés pour essayer de travailler de cette manière.

L'accompagnement pédagogique doit être important. Des visites de fermes peuvent être envisagées. C'est un atout de pouvoir connaître et faire connaître les lieux de production.

Le collège de Perthes en Gâtinais qui s'est lancé en même temps dans l'introduction de produits bio a constaté une diminution des restes et des pertes après les repas.

Il faut uniquement travailler avec des produits de saison et donc il faut connaître les contraintes de travail que cela génère. Par exemple, il faut connaître plusieurs mois à l'avance les besoins en volailles fermières pour permettre au producteur d'intégrer la commande en amont (90 jours de croissance).

Une démarche progressive garantit plus de chance de réussite car elle donne le temps de se connaître et d'établir une relation de confiance. La régularité de la commande permet au producteur d'avoir une stabilité des débouchés et de mettre en place une organisation en conséquence.

Concernant l'élevage, l'organisation à mettre en place est encore plus difficile car dans les cuisines, il n'y a plus d'habitude de travailler les bas morceaux. Or un éleveur ne peut pas faire abattre un animal sans avoir une assurance dans les débouchés pour l'ensemble des morceaux.

Dans la mise en place de ce type de projet, il reste quelques interrogations comme par exemple les risques climatiques et les effets sur la production. Par ailleurs, en ce qui concerne le maraîchage, le plus fort de la production est en été, or les consommateurs dans les collèges sont partis ! Il serait intéressant d'envisager un projet de conserverie qui permettrait l'été de préparer des produits transformés à utiliser plus tard par les cuisiniers : coulis de tomates, soupes, ratatouille...ou de redéployer les achats pour les centres de loisirs...

Contact : essonne21@cg91.fr

Enfin et surtout, il ne faut pas chercher à reproduire le même mode de fonctionnement mais en local ou en bio : il faut construire autre chose et réinterroger largement ses habitudes de travail (dont l'importance du partage du projet et de la motivation collective)

Il faudrait envisager de commencer la mise en place d'un approvisionnement local en bio mais pas seulement, pour commencer à initier des filières locales en attendant que les conversions en agriculture bio et les installations permettent de répondre à la demande. Le foncier n'est pas le seul frein au développement de l'agriculture bio, il y a une logique économique et une dynamique historique de disparition des agriculteurs spécialisés qu'il faut réussir à inverser. Cela prendra du temps. La contractualisation avec les agriculteurs locaux est une des réponses à la crise historique que traversent les producteurs.

La première étape est de faire évaluer par les cantines leurs besoins de manière très précise, par mois, quantité et type de produits. C'est cette étape qu'il faudrait réussir à construire de manière collective afin de créer une dynamique.

Les estimations du GAB pour nourrir la restauration collective en IdF :

Pour nourrir la RC francilienne (environ 200 000 millions de repas/an) à hauteur de 20% de bio en volume, il faudrait environ :

- 156 ha de blé bio pour du pain → plus de 1000 ha bio actuellement cultivés, mais seulement une petite vingtaine d'ha tracés pour la filière pain « Bio d'Ile-de-France ®
- 103 ha pour quelques légumes (carottes, pommes de terre, concombre, courgette, salade) → surfaces dispo insuffisantes surtout en raison de la présence d'autres débouchés
- 44 ha pour les pommes → actuellement 35 ha bio et 48 ha en conversion toute arboriculture confondue
- 6 exploitations laitières bio → 1 seule actuellement ! (2 en conversion)

On peut dire qu'il faudrait donc environ 200 ha pour les quelques produits cités et trois autres exploitations laitières.

Les surfaces en bio et conversion en IdF étant actuellement de 5 673 ha (rappel : + 1600 ha bio, soit + 33% de surface en bio en 1 an entre mai 2009 et mai 2010)

Une proposition pour la prochaine réunion Réseau Cantine Bio

Pour la prochaine réunion, l'association SoliCités invite le Réseau Cantine Bio de l'Agenda 21 dans le cadre des 3èmes Rencontres des Acteurs du Développement durable en Essonne qui se tiendront au Théâtre de l'Envol à Viry Chatillon, les 6 et 7 octobre 2010.

Un atelier sur le thème "Le bio dans la restauration collective : pourquoi et comment développer l'accompagnement éducatif ?" est programmé le 7 octobre à 9h30.

Cet atelier sera porté par les deux réseaux essonniers Cantines Bio et EDD (éducation pour un développement durable), ce dernier étant animé par Guillaume Nénuphar de l'association SoliCités. D'ores et déjà, une commission EADD (éducation à l'alimentation pour un DD) se forme au sein du réseau EDD pour préparer cet atelier. Nous souhaitons que le réseau Cantines Bio se mobilise également pour nourrir cet atelier des retours d'expérience, des interrogations et des contributions en tous genres qui vous semblent convenir à cette séance de travail.

Contact : essonne21@cg91.fr

Avez-vous des témoignages précis :

- pouvant confirmer ou infirmer la nécessité d'un accompagnement éducatif dans l'introduction du bio en restauration collective ?
- illustrant le type de démarches pouvant être conduites dans ce sens ? avec quels moyens ? quels partenaires ? quels savoir-faire pédagogiques ?

Merci de contacter Guillaume Nénuphar au 01 69 56 50 31, Mél : guillaumenenuphar@solicites.org

Contact : essonne21@cg91.fr

