générations FUTURES

FICHE

# CANTINES BIO :

## UNE MULTITUDE DE RESSOURCES POUR RÉPONDRE A VOS QUESTIONS ET VOUS AIDER À CONVAINCRE !

**Si le bio à la cantine se développe,** nous sommes encore loin des 20% en 2020 prévus par le Grenelle de l'environnement.
Demander à sa commune, son département, sa région ou directement à son établissement d'introduire des produits bio à la cantine c'est souvent se heurter à un mur. C'est pourquoi cette fiche vous aiguillera vers toutes les ressources nécessaires pour répondre à vos questions et pour vous aider à convaincre que des cantines 100% bio - et parfois même local – c'est possible!


page 1 Une cantine bio c'est bien mais comment faire?

Créer une régie municipale ? Par où commencer ?

page 2 Nous sommes en gestion concédée et notre fournisseur n'a pas de produits bio, comment faire ?

Comment ne pas augmenter le prix du repas en passant au bio ?

page 3 Comment faire quand c'est le local qui est privilégié et non le bio ?

page 4 Comment former les cuisiniers qui ne connaissent pas les spécificités du bio ?

Comment convaincre un Maire d'introduire du bio quand on est parent d'élève?

page 5 Je suis parent, comment je m'y prends pour pousser le bio à la cantine ?

page 6 Si d'autres l'ont fait, c'est que c'est possible !

page 7 Les sites utiles

page 8 Annexe : lettre type pour inviter son maire à mettre en place la cantino bio

# Petit argumentaire pour aider à convaincre

## UNE CANTINE BIO C'EST BIEN MAIS COMMENT FAIRE?

Pas de panique, vous n'êtes pas seul(e), le bio à la cantine c'est avant tout un projet collectif qui doit englober tous les acteurs (élus, établissements, producteurs, personnel, parents d'élèves...) ! De nombreux guides et contacts existent pour vous aider à réfléchir à un projet global d'introduction de bio en restauration collective !

### VOUS POUVEZ CONSULTER :

- Le mémo bio de l'Agence bio : http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/5_Communication/ppt-le_memo_bio.pdf
- Le guide d'introduction de produits bio en restauration collective de l'Agence bio : http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/3_Espace_Pro/guideintro_restauration_collective_bio_mai2015.pdf
- Le répertoire des solutions d'approvisionnement en bio et local pour la restauration collective de la FNAB : http://www.repasbio.org/sites/default/files/2016_fnab_repertoi-reapprorhd.pdf
- La page de l'Agence bio dédiée à la restauration collective : http://www.agencebio.org/sengager-en-restauration-collective
- Le Kit collectivité de la campagne « Zéro phyto 100% bio » qui décrit toutes les étapes à suivre et vous donne des contacts et ressources pour vous lancer : http://0phyto-100pour-100bio.weebly.com/uploads/9/7/2/9/9729204/kit_%C3%A9lu_2016_final.pdf
- Quelle est la démarche à adopter ? : http://www.repasbio.org/quelle-demarche-adopter
- Les clés de la réussite selon la FNAB : http://www.repasbio.org/les-cles-de-reussite

## CRÉER UNE RÉGIE MUNICIPALE ? PAR OÙ COMMENCER ?

Passer en régie municipale vous pensez que c'est impossible ? Pourtant certains l'ont fait : http://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2015/02/Fiche-technique-UPB-r%C3%A9gie-agricole.pdf

## NOUS SOMMES EN GESTION CONCÉDÉE ET NOTRE FOURNISSEUR N'A PAS DE PRODUITS BIO, COMMENT FAIRE ?

Lorsqu'un restaurant est en gestion concédée, il est tout à fait possible d'imposer au prestataire d'introduire des produits bio. **C'est une requête à inscrire dans l'appel d'offre**. En effet, demander, dans le cadre de son marché public, un approvisionnement en produits bio locaux ne constitue pas une entrave à la liberté d'accès à la commande publique puisque toute société de restauration collective est capable de contractualiser, via un contrat de droit privé, avec les acteurs bio locaux.

Vous trouverez ici plus d'informations ainsi que des guides pour la rédaction de vos appels d'offres avec introduction de produits bio : http://www.repasbio.org/rediger-son-appel-doffres

## COMMENT NE PAS AUGMENTER LE PRIX DU REPAS EN PASSANT AU BIO ?

Certes, certains produits bio coûtent plus cher comme produire en bio demande plus de main d'œuvre. Cependant, il est tout à fait possible d'introduire du bio sans que le prix du repas augmente. Il faut pour cela travailler en amont pour réduire les coûts. Plusieurs exemples concrets montrent qu'en réduisant le gaspillage, en introduisant des repas moins carnés, voire 100% végétaux, en favorisant des produits frais et de saison etc. Il est tout à fait possible de maîtriser et de maintenir son budget.

**Il est parfois même moins cher de manger bio** : dans la ville de Mouans-Sartoux (06) qui fournit 1 200 repas 100% bio par jour à l'école primaire, un repas coûte 1,86€ par jour et par enfant pour les parents. A Barjac où la cantine de l'école, gérée directement par la Mairie est 100% bio et sert 230 repas par jour, un repas coûte 2,50€ par jour et par enfant. Au contraire, dans une commune rurale du 60 qui passe par un prestataire extérieur, le repas non bio coûte aux parents 3,70€ sans distinction de revenu. Retrouver ici une plaquette pédagogique sur la maîtrise du budget en bio : http://www.repasbio.org/une-plaquette-pedagogique-pour-maitriser-son-budget

Si vous n'êtes pas convaincus vous pouvez également lire la partie « idées reçues » du kit citoyen de la campagne « Zéro phyto 100% bio » http://www.youblisher.com/p/827569-Kit-Citoyen-campagne-0-phyto-100-bio-dans-ma-commune/ ainsi que le guide des biosceptiques de Corabio : https://www.corabio.org/images/News/guide%20bio%20web.pdf

## COMMENT FAIRE QUAND C'EST LE LOCAL QUI EST PRIVILÉGIÉ ET NON LE BIO ?

**ATTENTION** : L'amalgame entre un produit bio et un produit local est souvent entretenu mais attention, **manger local n'est PAS synonyme de manger bio**. En effet, un produit peut provenir de votre voisinage mais avoir été produit avec autant de pesticides chimiques de synthèse qu'un même produit qui viendrait de plus loin. Cela ne vous apporte donc aucune garantie quant au mode de production, de stockage ou de transformation utilisés même par un agriculteur voisin. **Aujourd'hui, le seul moyen de se protéger de l'exposition aux pesticides par l'alimentation c'est de manger bio.**

La bio connaît un réel essor tant côté consommateurs que producteurs. E**n 2016, les producteurs bio ont augmenté de 12% par rapport à 2015 et 89% des parents sont intéressés par des produits bio en restauration scolaire**. Il existe donc une offre bio nationale et locale de plus en plus grande. Les producteurs s'organisent aussi depuis plusieurs années pour pouvoir répondre à la demande, notamment celle des collectivités pour la restauration collective.

Si vous pensez qu'il est impossible de faire du bio et du local, voilà quelques bonnes pistes à suivre :

- Le répertoire des solutions en bio et local pour la restauration collective de la FNAB : http://www.repasbio.org/sites/default/files/2016_fnab_repertoireapprorhd.pdf
- Les organisations économiques au sein du réseau FNAB : http://www.repasbio.org/les-organisations-economiques-de-producteurs-bio-dans-le-reseau-fnab
- L'association « Manger bio ici et maintenant » réseau national d'approvisionnement bio local pour la restauration collective : http://www.mbim.fr/

**Introduire des produits bio à la cantine, c'est également l'occasion de convaincre des agriculteurs locaux de se convertir au bio et de leur garantir un revenu juste sur plusieurs années.**

## COMMENT FORMER LES CUISINIERS QUI NE CONNAISSENT PAS LES SPÉCIFICITÉS DU BIO ?

S'approvisionner et cuisiner avec des produits bio – souvent frais et moins transformés que des produits en conventionnel – c'est un savoir-faire particulier car on ne peut cuisiner de la même manière. Cela demande donc aux cuisiniers et aux gestionnaires de cantines de se former pour cela. Heureusement, il existe des formations – en formation continue – pour facilement s'initier à la préparation d'aliments bio / ou s'approvisionner en produits bio.

**Pour cela vous pouvez consulter :**

- Les formations réalisées par l'association Un plus bio ici : http://www.unplusbio.org/category/nos-formations/
- Les formations réalisées par le réseau FNAB : http://www.repasbio.org/etre-accompagne-se-former
- Au niveau régional, les GRAB (groupements régionaux d'agriculture bio) ont pour la plupart également développé des modules de formation spécifique pour les cuisiniers et les gestionnaires de cantines.
  *N'hésitez pas à contacter votre GRAB* : http://www.fnab.org/images/files/contacts_du_reseau_fnab-maj_fev17.pdf

## COMMENT CONVAINCRE UN MAIRE D'INTRODUIRE DU BIO QUAND ON EST PARENT D'ÉLÈVE ?

Pas de panique, vous pouvez consulter le guide des parents réalisé par l'association Un plus bio afin d'aider les parents d'élèves à convaincre les chefs d'établissements et élus à passer le pas du bio : http://www.unplusbio.org/cantines-bio-telechargez-guide-pratique-parents/

Si vous souhaitez convaincre sur l'intérêt et l'importance de la bio, vous pouvez également lire la partie « idées reçues » du kit citoyen de la campagne « Zéro phyto 100% bio » http://www.youblisher.com/p/827569-Kit-Citoyen-campagne-0-phyto-100-bio-dans-ma-commune/ ainsi que le guide des biosceptiques de Corabio : https://www.corabio.org/images/News/guide%20bio%20web.pdf

KIT CITOYEN
DES OUTILS POUR S'INFORMER ET AGIR
ZÉRO PHYTO 100% BIO
Villes et villages bio et sans pesticides

# JE SUIS PARENT, JE FAIS QUOI?

**1** **J'identifie les acteurs concernés :** les associations de parents d'élèves, les élus, les organismes de producteurs bio, les réseaux professionnels (chambres d'agriculture), le gestionnaire de cantine, le personnel de cantine, les infirmières, nutritionnistes et enseignant(e)s

**2** **Je me renseigne sur la gestion de ma cantine :** est-elle en régie publique ou en délégation de service public ? Y-a-t-il une cuisine centrale, une légumerie ? Quelle est la part de produits bio ? Quel est le coût matière d'un repas ?

**3** **je mobilise d'autres parents** et crée un petit groupe prêt à s'investir

**4** **Je mets les différents acteurs** (voir point 1) **autour de la table** pour discuter et définir un projet d'introduction de produits bio (quand, combien, comment...) en ayant les bons arguments (grâce à ce document) pour convaincre. A noter qu'il est important de prévoir qu'un(e) nutritionniste soit présent(e) dans la cantine pour assurer l'équilibre des repas.

**5** **Je m'informe sur le bio dans ma région** (de nombreuses pistes sont dans ce document) et je rencontre la filière bio (voir les GAB/ GRAB)

**6** **J'organise des temps forts** pour sensibiliser et convaincre les acteurs : projections de film (Zéro phyto 100% bio par exemple), conférence sur le thème de l'alimentation, repas entre adultes à la cantines, visite de cuisines exemplaires sur le même territoire, visite de producteurs...

**7** Je pense à prévoir, avec tous les acteurs, un **volet de sensibilisation** important : temps pédagogique autour du bio pour les enfants, formation du personnel de cuisine etc...

De nombreux établissements scolaires, et ce dans des villes de toute taille et de tout bord politique, ont déjà mis en place des produits bio voire des menus 100% bio et local.

Il existe d'ailleurs plusieurs labels dont le label « En cuisine » mis en place par Ecocert http://labelbiocantine.com/ (organisme certificateur de produits bio). Le label « En cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio qui impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des établissements de la restauration collective en 3 niveaux de labellisation. Plus de 600 établissements sont déjà labellisé sur l'un des trois niveaux.

En Cuisine
Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE
On veut du bio à la cantine !

**Voici plusieurs liens d'exemples concrets réussis pour vous aider à passer le pas :**

- Le site restauration bio.org qui recense les diverses expériences menées en France et permet l'échange d'expériences entre les différents acteurs : http://www.restaurationbio.org/
- Le Manifeste des cantines rebelles de l'association Un plus bio : http://www.unplusbio.org/tout-savoir-sur-le-manifeste-quand-les-cantines-se-rebellent/
- Des témoignages pour comprendre : http://www.repasbio.org/sites/default/files/livret_rc_bio_bcas.pdf
- Le label « En cuisine » d'Ecocert : http://labelbiocantine.com/

## LES FILMS UTILES

- Les vidéos de la campagne « Zéro phyto 100% bio » : http://0phyto-100pour100bio.weebly.com/videacuteos1.html
- Le film « Zéro phyto 100% bio » de Guillaume Bodin : http://www.dahu.bio/films/zero-phyto-100-bio/presentation
- "Nos enfants nous accuserons" de Jean-Paul Jaud

Pour plus de films sur les thèmes de l'agriculture, des alternatives aux pesticides et de la santé, consultez le guide des films de la Semaine pour les alternatives aux pesticides: http://bit.ly/2wAwgOu

# LES SITES UTILES

- Le site de l'Agence Bio : http://www.agencebio.org/
- Le site de la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB) dédié à la restauration collective : https://www.repasbio.org/
- La carte des établissements qui ont introduit des produits bio en restauration collective : http://www.restaurationbio.org/
- Le site de l'association Un plus bio : http://www.unplusbio.org/
- Le site de la campagne « Zéro phyto 100% bio » : http://www.0phyto-100pour100bio.fr/
- Le site du label Ecocert pour la restauration collective : http://labelbiocantine.com/
- Le site « Mon restaurant responsable » de la FNH : http://www.restauration-collective-responsable.org/
- L'étude 2017 de l'Agence bio « Mesure de l'introduction de produits bio en restauration collective » : http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/etuderc2017.pdf

# DES OUTILS POUR INTRODUIRE DES PRODUITS BIO ET LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE

- https://www.repasbio.org/sites/default/files/kit_bio_rc_etat_fnab_numerique2015.pdf
- Brochure sur le bio et local en restauration collective par le syndicat de la restauration collective + FNAB : https://www.repasbio.org/sites/default/files/brochure_bio.pdf
- Un projet inédit en restauration collective d'entreprise : Orange s'engage à faire des cantines 100% bio : http://www.repasbio.org/manger-bio-local-en-entreprise-orange-sengage

# ANNEXE : LETTRE TYPE AU MAIRE

**[Vos coordonnées]**

**[Adresse du destinataire**
**Nom du maire]**
**[Date, Lieu]**

**Objet** : Alimentation biologique dans les cantines

M./Mme le/la Maire,

Comme vous le savez, l'agriculture biologique est aujourd'hui en plein essor avec une augmentation de 12% des producteurs bio et de 16% des surfaces agricoles bio en 2016 par rapport à 2015 et les français souhaitent à 82% que l'agriculture bio se développe sur le territoire, notamment dans la restauration hors domicile. A l'heure actuelle, seul ce modèle agricole est capable de garantir une alimentation exempte de résidus de pesticides[1] dont les dangers sanitaires sont connus et admis par la communauté scientifique[2].

Cependant, loin des objectifs du Grenelle de l'environnement[3] et malgré une très forte attente citoyenne (89% des parents sont intéressés par les cantines bio[4]), la bio en restauration collective se développe lentement en France.

En tant que Maire de **[ajouter le nom de la commune]**, vous avez un rôle important à jouer pour protéger la santé et l'environnement des enfants de votre commune et cela passe notamment par le contenu de leur assiette.

Pourtant, à l'heure actuelle les cantines scolaires de **[nom de la ville]** ne proposent pas – ou pas assez – de produits bio pour nos enfants, qui se retrouvent ainsi exposé à des résidus de pesticides chimique de synthèse[5] etc.

C'est pourquoi, en tant que parent d'élève, je souhaite vous interpeller aujourd'hui pour savoir quelles actions concrètes vous comptez mettre en place pour augmenter la part des produits bio, et si possible locaux, dans les cantines scolaires de **[nom de la ville]** ?

Je ne doute pas que vous aurez à cœur de veiller à la protection de la santé et de l'environnement de vos concitoyens, c'est pourquoi je compte sur vous pour prendre de réelles mesures qui permettront de développer le bio dans les cantines et contribuerons au développement de l'agriculture biologique en France.

Sachez que de très nombreuses collectivités, de toutes tailles, ont déjà mis en place des cantines 100% bio et parfois même 100% bio et local[6]. Vous pouvez à ce sujet consulter le guide[7] et la campagne[8] mis en place par plusieurs associations nationales dont Générations Futures, association experte sur la question des pesticides.

Je vous remercie de l'attention que vous voudrez bien porter à ce courrier et je reste à votre disposition pour échanger de vive voix sur ce sujet qui me préoccupe beaucoup.

**[Nom prénom**
**fonction si représentant d'une ONG**
**et Signature]**

**CC à Générations Futures**
**179 rue Lafayette**
**75010 Paris**

[1] Contrairement aux aliments conventionnels https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/residus-pesticides-dans-denrees-dorigine-vegetale
[2] Pesticides : Effets sur la santé - Une expertise collective de l'Inserm – la recherche médicale française. A consulter sur : https://www.inserm.fr/actualites/rubriques/actualites-societe/pesticides-effets-sur-la-sante-une-expertise-collective-de-l-inserm
[3] 20% de bio dans les cantines d'ici à 2020
[4] « Baromètre de la bio 2017 » de l'Agence Bio
[5] https://www.anses.fr/fr/content/exposition-de-la-population-g%C3%A9n%C3%A9rale-aux-pesticides
[6] http://www.restaurationbio.org/
[7] http://0phyto-100pour100bio.weebly.com/uploads/9/7/2/9/9729204/kit_%C3%A9lu_2016_final.pdf
[8] www.0phyto-100pour100bio.weebly.com