

# Lettre d'infos

## Resto Co & Bio

numéro 15  
mai 2016



• FRAB •

Les Agriculteurs Bio de Champagne-Ardenne

**Chiffre: En 2015, 105 établissements de restauration collective se sont approvisionnés en produits bio de la région. (source MBCA, 2016)**

## Sommaire

### A la Une

Nouvelle arrivée à la FRAB en restauration collective

p.1

### Infos en région

> Entretien avec Martine Guillet, productrice bio à Juniville

p.2

> Moins de gaspillage, plus de bio dans les Centres hospitaliers

p.3

### Infos au national

> Scandale des abattoirs : les producteurs bio réagissent

p.4

> Loi Brigitte Allain : suppression de l'objectif des 20%

p.5

> Réforme de la commande publique et restauration collective

### Agenda

p.6

## À la Une

### Nouvelle arrivée à la FRAB en restauration collective - Claire VIDIE

« Avant d'arriver à la FRAB Champagne-Ardenne, j'ai réalisé mes études à l'école d'ingénieurs VetAgro Sup, ancienne ENITA de Clermont-Ferrand. Avant cela, j'ai passé deux ans à l'université et suivi des cours d'écologie, ce qui m'a sensibilisée à l'agriculture biologique et à la préservation de l'environnement.

J'ai réalisé mon stage de fin d'étude à la FRAB Bretagne sur les perspectives des fermes laitières bio en Bretagne. Arrivée depuis début février, je remplace Marina GALY pour ses missions au sein de la cellule Eau et je travaille également aux côtés de Samuel MARTIN pour la restauration collective.

Pour mes missions en restauration collective, je donne suite au travail de Samuel sur le développement de l'introduction de produits biologiques dans les lycées et les collèges, et également leur proposer un accompagnement dans leurs démarches. Je suis très heureuse de rejoindre le réseau et d'œuvrer au développement de la bio en région aux côtés des producteurs! »



## Info en région

### Entretien avec Martine Guillet, productrice bio à Juniville (08)

Martine Guillet travaille avec 3 associés, Pascal Guillet, Gilles Guillet et Florence Guillet au sein de quatre structures, la SARL Ferme de l'Alsontaine, la SCEA Ariane, la SCEA des Cazes et l'EARL Alsontaine à Juniville dans les

## Lettre d'infos Resto & bio n°16

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN : T : 03 26 64 85 12 | @ : s.martin@biochampagneardenne.org

Claire VIDIE : T : 03 26 64 90 20 | @ : c.vidie@biochampagneardenne.org



Ardennes. Les produits de ces fermes sont commercialisés sous le nom de la SARL Ferme de l'Alsontaine.

La structure en quelques mots :

- Engagement en bio en 2002

- Emplois: Au niveau de la production (dans les champs) : 4 emplois permanents + 20 saisonniers par an pour le désherbage et la récolte.

Au niveau du conditionnement/transformation et la commercialisation : 2 emplois permanents + 3 à 5 saisonniers suivant les périodes

- SAU : 400 ha (dont 340ha en bio) dont:

Céréales (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, etc.)

Oléo-protéagineux (colza, tournesol, lentillon, luzerne, etc.)

25 ha de pommes de terre

2-3 ha de carottes

3 ha d'oignons

1-2 ha réservés aux betteraves rouges, panais et radis noirs

- Transformation à la ferme et vente en circuits de commercialisation diversifiés (vente directe, magasins spécialisés bio, épiceries, grossistes bio, etc.)



Depuis 2006, suite à une demande de la ville de Charleville-Mézières, la famille Guillet et quelques producteurs se sont lancés dans la restauration collective. Pour répondre à cette attente, et en partenariat avec la FRAB Champagne-Ardenne, ils se sont regroupés pour créer la plateforme Manger Bio en Champagne Ardenne, qui a vu le jour en 2008. Cette association leur permet de s'organiser afin de proposer une large gamme de produits (viande, légumes, produits laitiers, fruits, miel, épicerie, etc.) aux collectivités, lycées, restaurants d'Etat, d'entreprises, etc. Le témoignage de Martine Guillet ci-dessous permet d'apporter des réponses à plusieurs interrogations liées au débouché de la RC.

### **Pourquoi s'être lancé dans la restauration collective ?**

**Martine Guillet** : Si on a choisi la restauration collective, c'était principalement pour répondre à la demande de la ville de Charleville-Mézières, mais on avait aussi envie de proposer aux générations de demain des produits sains dans leurs assiettes. Nous avons passé beaucoup de temps au démarrage pour lancer le projet et le faire vivre économiquement. Nous sommes toujours dans cette dualité d'offrir nos produits bio de saisons au plus grand nombre tout en préservant un équilibre économique viable et durable de nos structures. On sait aussi que ces personnes sont nos clients de demain, alors on veut leur apprendre à bien manger !

Et puis MBCA nous a permis de proposer de nombreux produits aux établissements. Aujourd'hui, MBCA reste encore en recherche de nouveaux produits et veut augmenter la gamme de certains produits, notamment en fromage, maraichage, ou encore légumes secs (haricots, etc.). L'important est de mutualiser les productions afin de suivre la demande.

### **Quelles ont été les adaptations nécessaires pour la RC dans vos structures ?**

**Martine Guillet** : Un exemple parmi d'autres, pour répondre à la demande des consommateurs, on a choisi des variétés spécifiques de pommes de terre résistantes aux maladies (le mildiou) et qui ont du goût. Pour nous, le goût est un élément primordial pour satisfaire nos clients, on ne choisit pas seulement une variété pour sa productivité. On fait 8 variétés de pommes de terre différentes pour répondre aux besoins de nos différents circuits de commercialisation.



## **Lettre d'infos Resto & bio n°16**

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN : T : 03 26 64 85 12 | @ : [s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)

Claire VIDIE : T : 03 26 64 90 20 | @ : [c.vidie@biochampagneardenne.org](mailto:c.vidie@biochampagneardenne.org)

## Entretien avec Martine Guillet (suite)

De plus, une activité de transformation en 4ème gamme a été développée afin répondre aux besoins des collectivités et cela nous permet de valoriser les pommes de terre qui ne répondent pas aux critères du frais sur les calibres notamment.

### Quelles sont les compétences nécessaires pour travailler dans la restauration collective ?

**Martine Guillet** : Il faut avoir de la rigueur. En restauration collective, il faut calibrer les produits, savoir les conditionner et les présenter afin de satisfaire nos clients. De plus, il faut anticiper et planifier sa production et savoir bien communiquer auprès des établissements. Il faut aimer le contact, vouloir partager son travail et savoir accueillir les clients sur sa ferme. Moi ce que je préfère dans les animations, c'est le contact avec les enfants de primaires. C'est un public intéressé et curieux avec qui il est facile d'échanger et discuter sur les produits bio.

Mettre en place des projets d'approvisionnement dans la restauration collective via les producteurs bio, comme la famille GUILLET, permet le développement économique du territoire en relocalisant les échanges alimentaires et ainsi contribuer à la préservation de notre environnement et aux externalités positives de l'agriculture biologique.

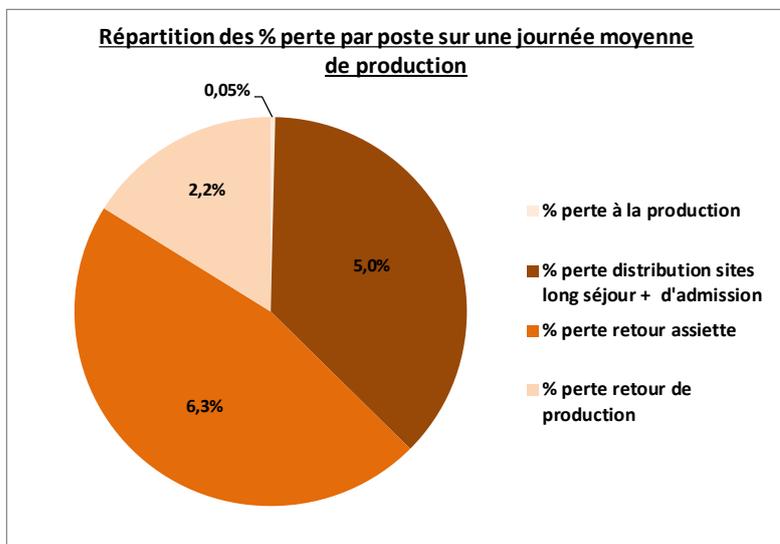
## Moins de gaspillage plus de bio dans les Centres Hospitaliers

En 2015, la FRAB Champagne-Ardenne a mené en partenariat avec l'EPSMM et la Cuisine Inter-Hospitalière de Châlons-en-Champagne une étude sur le gaspillage alimentaire au sein des services de soins et du self du personnel. Cette action s'est inscrite dans le cadre du Plan National de l'Alimentation et a reçu le soutien de la DRAAF et de l'ARS Champagne-Ardenne.

Les objectifs de cette étude étaient multiples, il s'agissait en effet :

- > D'identifier les postes sources de gaspillages et analyser les écarts entre production et consommation, pour engager les établissements dans une démarche responsable et durable
- > De proposer des pistes d'amélioration pour diminuer la production de biodéchets
- > De dégager des marges potentielles pour pouvoir augmenter la part des produits issus de l'agriculture biologique locale grâce aux économies réalisées sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

Afin de répondre aux objectifs, des pesées régulières des biodéchets, générés de la fabrication jusqu'au retour en assiette dans les services, ont été réalisées. Pour compléter cette approche quantitative une étude qualitative auprès des convives des selfs a été conduite. L'analyse des pesées successives, de l'entrée en stock au niveau de la cuisine centrale jusqu'au retour assiette dans les services, a permis d'identifier les principaux pôles, sources de gaspillage (voir le graphique ci-contre).



Sur les 530 Kg de production moyenne jour les deux principales pertes sont :

- > Les retours assiettes = 33 Kg soit 6,3% de la production journalière de la CIH
- > Les pertes à la distribution = 27 Kg soit 5% de la production journalière de la CIH

Les pertes à la distribution correspondent aux écarts entre les plateaux produits/livrés sur les sites et ceux réellement consommés dans les services. Cette source de gaspillage est

## Lettre d'infos Resto & bio n°16

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN : T : 03 26 64 85 12 | @ : [s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)

Claire VIDIE : T : 03 26 64 90 20 | @ : [c.vidie@biochampagneardenne.org](mailto:c.vidie@biochampagneardenne.org)

## Moins de gaspillage plus de bio (suite)

particulièrement importante. L'impact financier de ces pertes est estimé entre 75 000€ et 94 000€ par an soit près de 6% du budget alimentaire total de l'EPSMM.

A partir de l'étude et des différents constats, le groupe projet a mis en avant une douzaine d'actions et préconisations pour limiter les pertes.

A l'issue de ce projet, ce constat chiffré montre que la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements est une solution concrète pour dégager des marges de manœuvres réelles pour introduire des produits bio locaux.

La FRAB Champagne-Ardenne remercie l'EPSMM et la Cuisine Inter Hospitalière de Châlons-en-Champagne pour son implication dans le projet. La FRAB tient à poursuivre ses actions auprès de ces établissements en 2016 pour la mise en œuvre des actions préconisées.



## Info nationale

### Scandale des abattoirs : les producteurs bio réagissent

Source : FNAB, <http://www.repasbio.org>

Après la diffusion d'une nouvelle vidéo montrant des actes de cruauté envers les animaux dans un abattoir, les agriculteurs bio de la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) dénoncent et condamnent très fermement ces actes inqualifiables.

Contraires aux règles qui régissent l'abattage des animaux, ils sont en totale contradiction avec l'engagement éthique de l'agriculture biologique en faveur du bien-être animal. Les agriculteurs bio de la FNAB souhaitent être auditionnés par la Commission parlementaire constituée à ce sujet, ils s'associeront aux démarches judiciaires engagées par le Syndicat National des Entreprises Bio (Synabio).

Pour en savoir plus, consultez notre communiqué de presse: **ICI**



## Loi Brigitte Allain : suppression de l'objectif des 20%

### Rappel sur le cheminement de la proposition de loi:

En début d'année, la proposition de loi sur l'ancrage territorial déposée par Brigitte Allain a été adoptée à l'unanimité par l'Assemblée Nationale. Cette loi propose notamment d'intégrer dans les restaurants collectifs publics (Etat, collectivités territoriales et établissements publics), 40% de produits durables dont 20% de produits bio d'ici le 1er janvier 2020. Comparativement au Plan Ambition Bio 2017, l'objectif des 20% de bio est réaffirmé clairement.

## Lettre d'infos Resto & bio n°16

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN : T : 03 26 64 85 12 | @ : [s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)

Claire VIDIE : T : 03 26 64 90 20 | @ : [c.vidie@biochampagneardenne.org](mailto:c.vidie@biochampagneardenne.org)

## Situation actuelle:

En mars, un amendement supprimant l'objectif des 20% de produits bio, a été adopté par le Sénat. Cet objectif chiffré est ainsi remplacé par une mention beaucoup plus floue : "Une proportion de produits correspondant aux capacités de production locale est issue de l'agriculture biologique."

Le réseau FNAB regrette ce recul, à contre-courant des attentes des citoyens et des politiques de nombreuses collectivités, dans un contexte où la bio se positionne comme une solution à la crise agricole... D'autant que les arguments invoqués par les sénateurs ne sont pas recevables. L'agriculture biologique est un levier indispensable pour un nouveau développement économique local et l'objectif des 20% a déjà été atteint dans de nombreuses collectivités.



En effet, **400 000 ha<sup>1</sup> suffiraient à fournir 20% de bio dans les 3 milliards de repas annuels de la restauration collective**. La bio représente aujourd'hui 1,3 million d'ha et 220 000 ha ont été convertis l'an dernier. Dans la plupart des territoires, les producteurs bio sont déjà organisés en « plateformes ». La FNAB dénombre aujourd'hui 22 organisations de producteurs bio en capacité de livrer la restauration collective sur 70% des départements. Les établissements sont eux aussi les acteurs majeurs du développement des filières bio locales. Les filières ne peuvent se consolider qu'avec une adaptation des pratiques des acheteurs de la restauration collective et une visibilité de long terme pour les producteurs.

De plus, **la proposition de loi n'est pas contraignante mais incitative** : elle fixe un cap pour l'ensemble des établissements de restauration collective, mais ne prévoit pas de sanction, au même titre que l'objectif des 40% d'alimentation durable. Les retours d'expériences de nombreuses collectivités montrent qu'il est possible d'introduire des produits bio sans augmenter le coût des repas. En effet, il convient d'amorcer une réflexion globale sur notre alimentation, vers un régime plus diversifié et équilibré, qui participe notamment à une réduction du gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, une approche globale et territoriale incite à considérer les nombreuses aménités environnementales offertes par l'agriculture biologique, notamment la préservation de la qualité de l'eau, mais aussi les intérêts économiques et sociaux, avec la réduction des coûts de dépollution de l'eau (**entre 800 et 2400€ par hectare d'agriculture conventionnelle par an<sup>2</sup>**) et la création d'emplois non délocalisables (**+60% d'emplois supplémentaires comparativement à l'agriculture conventionnelle<sup>3</sup>**).

## Réforme de la commande publique

Source : FNAB, <http://www.repasbio.org>

Une nouvelle réglementation de la commande publique est entrée en vigueur au 1er avril 2016. L'ancien code des marchés publics (en vigueur depuis 2006) est abrogé et les acheteurs doivent désormais se référer à l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 et au décret d'application. A terme, un nouveau code de la commande publique verra le jour.

Les objectifs généraux sont de faciliter l'accès aux marchés publics pour les PME et de simplifier les règles. Les nouveaux textes permettent également de mieux prendre en compte les bénéfices sociaux et environnementaux.

<sup>1</sup> Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique

<sup>2</sup> Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable, des transports et Du Logement

<sup>3</sup> Agreste Primeur numéro 284, juin 2012

## Lettre d'infos Resto & bio n°16

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN : T : 03 26 64 85 12 | @ : s.martin@biochampagneardenne.org

Claire VIDIE : T : 03 26 64 90 20 | @ : c.vidie@biochampagneardenne.org

# Réforme de la commande publique (suite)

Concernant l'approvisionnement bio de la restauration collective, **les principales nouveautés se situent au niveau des critères d'attribution** (critères mentionnés dans le cahier des charges en fonction desquels les différents candidats sont évalués) :

> **Si l'acheteur fait le choix d'un critère d'attribution unique** (ce qui est rarement le cas pour les marchés de denrées ou de service de restauration), il est désormais possible de prendre en compte le « coût global » et le « coût du cycle de vie », et non plus seulement le critère prix. Ceci permet donc d'inclure, notamment, les coûts imputés aux "externalités environnementales" des prestations, à condition que leur valeur monétaire puisse être déterminée et vérifiée. Reste à voir donc, si, en pratique, cette disposition pourra être utilisée pour favoriser les produits issus de l'agriculture biologique.

> **Si l'acheteur inscrit plusieurs critères d'attribution**, de nouveaux critères sont désormais explicitement mentionnés :

- les conditions de production et de commercialisation,
- la garantie de la rémunération équitable des producteurs,
- le caractère innovant,
- la biodiversité,
- et le bien-être animal.

D'autres critères intéressants pour favoriser l'approvisionnement bio local sont maintenus : les performances en matière de protection de l'environnement et les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (équivalent à « circuit court »).

Par ailleurs, il faut noter que le « sourcing », c'est-à-dire la consultation préalable d'opérateurs économiques (candidats potentiels), est désormais officiellement encouragé (article 4 du décret). Cette disposition était jusqu'alors seulement conseillée et donc souvent pratiquée avec frilosité. Dans le cas d'un marché de denrées pour la restauration, cela signifie que les acheteurs sont autorisés et même encouragés à aller rencontrer les producteurs et leurs groupements en amont de la rédaction d'un marché, et ce, afin de l'écrire au plus juste en fonction des attentes et possibilités de chacun.

*A noter* : les deux réglementations vont être concomitantes pendant plusieurs années. Si la date d'avis de publicité du marché est antérieure au 1er avril 2016, il se base sur l'ancien code des marchés publics (par exemple un marché dont la publicité est envoyée en mars, attribué en juin et qui court jusqu'en 2019). Tous les marchés dont l'avis de publicité est publié après le 1er avril dépendent de la nouvelle réglementation.

> **Pour aller plus loin, consultez :**

Réforme de la commande publique (Ministère de l'Economie et des Finances - 12 pages): [ICI](#)

Note rédigée par l'association des Maires de France (20 pages): [ICI](#)

Note rédigée par Agores, partenaire de la FNAB (1 page): [ICI](#)

## Agenda

- **du 1er au 15 juin 2016**: Printemps bio, plus d'info en cliquant [ICI](#)
- **du 30 mai au 5 juin 2016**: Semaine Développement Durable
- **05 juin 2016**: Fête du lait, plus d'info en cliquant [ICI](#)

avec le soutien de :



## Lettre d'infos Resto & bio n°16

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN : T : 03 26 64 85 12 | @ : [s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)

Claire VIDIE : T : 03 26 64 90 20 | @ : [c.vidie@biochampagneardenne.org](mailto:c.vidie@biochampagneardenne.org)