

Lettre d'infos

Resto Co & Bio

numéro 12
Mars 2015



Sommaire

A la Une :

Repas bio local au lycée Clémenceau et le lancement de la charte des lycées

p.3

Retour sur le colloque de la FNAB concernant la restauration collective d'Etat

p.4

Manger bio, local ou équitable : Comment faire les bons choix ?

p.5

Une Reconnaissance officielle du lien entre glyphosate et cancer

Chiffres: 376 000 euros est la somme réinjectée dans l'économie locale sur la période 2012 - 2014 pour une alimentation et une agriculture durable en Champagne-Ardenne grâce aux lycées et CFA engagés dans la charte d'engagement sur l'introduction de produits bio locaux.

À la Une: Repas bio local au lycée Clémenceau le 28 janvier dernier

Le 28 janvier dernier le lycée Clémenceau de Reims accueillait la rencontre régionale sur l'introduction des produits bio locaux aux niveaux des lycées. Cet événement co-organisé par le Conseil Régional, le lycée Clémenceau et la FRAB a réuni près de 62 personnes !

Les objectifs de cette rencontre étaient multiples. Il s'agissait de rassembler les établissements et les producteurs de la région pour faire le bilan des initiatives prises sur les circuits de proximité bio locaux vers la restauration collective et relancer la dynamique pour la période 2015-2018.

Cette rencontre a mobilisé l'ensemble des acteurs concernés par la charte : 3 proviseurs, 18 gestionnaires, 17 cuisiniers, 9 agriculteurs et 10 représentants des administrations territoriales (Conseil Régional, Conseils Généraux,...). Cette rencontre a mobilisé plus de 25 établissements de la région.



Crédit photo: Conseil Régionale Champagne Ardenne

Lettre d'infos Resto & bio n°12

FRAB Champagne-Ardenne - www.biochampagneardenne.org

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : s.martin@biochampagneardenne.org



Renée Gillet, éleveuse de bovins et présidente de MBCA, **Michel Delval**, chef de cuisine du lycée Clémenceau et **Sébastien Faiherbe** gestionnaire du CREPS de Reims ont témoigné à tour de rôle sur leurs expériences dans le dispositif. A partir de ces témoignages les participants ont pu poser leurs questions mais aussi faire part de leur expérience dans leur établissement. **Ces échanges constructifs entre les établissements et les producteurs se sont poursuivis durant le repas soigneusement préparé par l'équipe de cuisine du lycée Clémenceau.**



Crédit photo: Conseil Régionale Champagne Ardenne

Le menu 100% bio local a été particulièrement apprécié par les participants. Michel Delval et son équipe ont conquis l'assemblée avec notamment leur recette de bœuf au chocolat pour le plat principal.

Les questions d'approvisionnement ont été au cœur des discussions, Renée Gillet et les producteurs présents ont notamment souligné que pour être en capacité de répondre à la demande d'approvisionnement de la restauration collective, les producteurs se sont organisés en créant l'association Manger Bio en Champagne-Ardenne (MBCA). Cette association compte aujourd'hui près d'une vingtaine de producteurs (produits laitiers, œufs, farine, viandes, fruits, légumes,...) sur les 4 départements. **MBCA a pour objectif de faciliter le travail des gestionnaires et des cuisiniers en offrant un interlocuteur unique pour les commandes, les livraisons, la facturation**

mais aussi en apportant conseils et recommandations sur la construction des menus avec la compétence diététique de Céline Van Daele. MBCA vise à engager les établissements dans une démarche de planification pour une meilleure visibilité pour les producteurs et pour les établissements. L'objectif commun est de maintenir et créer de l'emploi sur les fermes et dans les structures associées (abattoirs, ateliers de découpe, logistique,...).



Crédit photo: Conseil Régionale Champagne Ardenne

Il est important que les cuisiniers, gestionnaires, proviseurs des établissements poursuivent la dynamique de cette journée. Beaucoup d'informations ont été transmises et des questions peuvent rester en suspens la FRAB est là pour apporter les réponses à ces interrogations. **La FRAB Champagne Ardenne est investie pour accompagner les établissements dans leur projet donc n'hésitez pas à contacter Samuel Martin au 03 26 64 85 12 ou par mail s.martin@biochampagneardenne.org.**

Lettre d'infos Resto & bio n°12

FRAB Champagne-Ardenne - www.biochampagneardenne.org

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : s.martin@biochampagneardenne.org

Retour sur le colloque de la FNAB concernant la restauration collective d'Etat

La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique a organisé le lundi 12 janvier 2015 à Paris une journée de séminaire national avec les acteurs de la restauration collective d'Etat.

Dans le cadre du Plan Ambition bio 2017, l'objectif de développement de la consommation bio en restauration hors domicile a été réaffirmé « en se donnant en particulier les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits bio dans la restauration collective d'Etat ».

Alors que 6 français sur 10 souhaitent pouvoir manger bio sur leur lieu de travail (source : Agence Bio), des expériences montrent la faisabilité des projets et leur intérêt en matière de développement économique local.



Crédit photo: FNAB

Pour repérer les obstacles et les leviers, la FNAB a rassemblé lors d'une journée de séminaire national les acteurs de la restauration collective d'Etat.

Cet événement, réalisé sous le haut patronage du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et en collaboration avec le ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, a réuni une centaine de participants : acteurs des restaurants administratifs, hopitaux, universités et armées, mais également des conseillers du réseau FNAB et des partenaires nationaux.

Grâce à un format d'animation original et participatif, cette journée a permis à chacun de travailler sa situation et d'échanger sur les difficultés et les réussites. Les interventions des ministères de l'agriculture et de l'écologie ont contribué à rappeler que l'introduction de produits bio locaux dans la restauration collective d'Etat était inscrite dans les politiques nationales (Plan Ambition Bio 2017, circulaire Etat exemplaire à venir, etc.). En attendant la publication des actes, vous pouvez visionner les captations vidéos de ce séminaire en cliquant sur les liens suivants :

- > L'exemple du restaurant inter-administratif de Strasbourg avec l'association de gestion AGRICAS
- > L'exemple de l'hôpital de Lannemezan
- > L'intervention de Jean-Guillaume Bretenoux, conseiller technique du ministre de l'Agriculture
- > L'intervention d'Alexandra BONNET, adjointe du chef de service économie et évaluation du développement durable au Commissariat général au développement durable (CGDD)

La FRAB Champagne-Ardenne était présente à cet événement ainsi que les présidents de l'AGRIA de Châlons-en-Champagne et de Chaumont. Ces deux restaurants sont pleinement investis dans l'introduction de produits bio locaux dans leurs services.

Lettre d'infos Resto & bio n°12

FRAB Champagne-Ardenne - www.biochampagneardenne.org

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : s.martin@biochampagneardenne.org

Manger bio, local ou équitable : Comment faire les bons choix ?

Note réalisée par la FNAB et la Plate forme pour le commerce équitable en février 2015

Le « bio », le « local » et « l'équitable » sont 3 notions différentes et non opposables :

Le « **bio** » fait référence à une agriculture contrôlée par un cadre rigoureux et exigeant (règlement européen). Les grandes lignes du cahier des charges sont la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM. L'agriculture biologique est basée sur l'équilibre entre le sol, les animaux et les cultures. Dans leurs pratiques, les producteurs bio privilégient ainsi les rotations longues et variées, l'autonomie alimentaire de leurs troupeaux (lien au sol), l'économie d'intrants, la prévention des risques tant pour la santé des animaux que pour l'état sanitaire des cultures ou la maîtrise des adventices.

La notion de **commerce équitable**, elle, renvoie à des cahiers des charges qui apportent des garanties économiques et sociales aux petits producteurs (notamment le paiement d'un prix juste, des contrats commerciaux pluri-annuels ou encore l'octroi d'une prime de développement) et s'accompagnent de pratiques environnementales exigeantes (interdiction des OGM, réduction des impacts environnementaux, gestion durable des ressources naturelles, etc...).

Le « **local** » renvoie seulement à la notion de proximité, souvent objective, du lieu de production (à ne pas confondre avec le « circuit-court » qui caractérise un circuit faisant intervenir un ou zéro intermédiaire). Malgré la confusion souvent entretenue, un produit local n'apporte pas de garantie en termes d'environnement, de santé et de social. En effet, contrairement à ce que l'on croit, l'impact environnemental des produits agroalimentaires dépend plus du mode de production que du transport. L'impact environnemental au cours de la phase de production agricole est prédominant dans le cycle de vie, comme l'explique une étude de 2013 du CGDD . Cela joue en faveur du bilan environnemental des produits agro-écologiques et plus particulièrement des produits bio qui ne requièrent ni engrais ni pesticides de synthèse (dont la fabrication génère d'importantes émissions de gaz à effet de serre) et préservent la qualité de l'eau et la biodiversité.

Le **label Bio** (reconnaisables par le logo «eurofeuille», éventuellement accompagné du logo AB) garantissent que la ferme, le transformateur et le distributeur ont tous été contrôlés, au minimum une fois par an, par un organisme certificateur reconnu par l'état. De plus, les principes de l'agriculture biologique encouragent l'autonomie des fermes, avec notamment un pourcentage minimum d'alimentation produite sur la ferme ou, à défaut, dans la région (c'est la règle du « lien au sol »).

Les **labels de commerce équitable** (FairtradeMax Havelaar, WFTO, SPP) sont « cumulables » avec le label BIO (on apose dans ce cas le label eurofeuille ou AB à côté du label équitable) et même parfois directement bio et équitables (Ecocert équitable, ou label bio équitable de l'association BioPartenaire). Cette tendance à la double labellisation est une tendance lourde : actuellement 67% des produits équitables alimentaires sont également bio et cette proportion ne cesse de croître. Certains labels de commerce équitable, comme FairtradeMax Havelaar, offrent une prime aux producteurs qui se convertissent à la bio.

Concernant les productions locales, il n'y a pas de cahier des charges relatif à l'emploi d'intrants chimiques ou d'OGM. Un aliment local sans signe de qualité peut donc, par exemple, être produit avec de l'engrais chimique importé d'Ukraine et/ou des produits animaux nourris avec du soja OGM sud américain.

A l'inverse un produit bio n'est pas forcément local. Toutefois, les circuits courts sont particulièrement bien développés en agriculture biologique : 1 exploitation bio sur 2 les pratique (contre 1 sur 5 en conventionnel) .

En conclusion : Pour être dans une démarche cohérente, il est important de s'informer sur les conditions de production, au-delà de la proximité de l'exploitation. L'idéal pour préserver l'environnement et soutenir les petits producteurs est de consommer bio et local, ou bio et équitable, selon que l'on trouve les produits près de chez soi (pommes, œufs, radis, viande, etc.) ou qu'ils poussent sous d'autres latitudes (café, thé, bananes, riz, chocolat...).

Lettre d'infos Resto & bio n°12

FRAB Champagne-Ardenne - www.biochampagneardenne.org

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : s.martin@biochampagneardenne.org

Une Reconnaissance officielle du lien entre glyphosate et cancer.

Extrait de l'article «Cancer et herbicides : Monsanto préfère s'en prendre aux scientifiques», auteur: Thibaut Schepman. Article paru dans l'Obs le 23/03/2015

«Vous ne connaissez pas le glyphosate ? En fait, si. C'est Monsanto qui a vendu le premier ce produit chimique, en 1974, via son célèbre Roundup. Depuis, le glyphosate est devenu l'herbicide le plus vendu au monde. Il est utilisé dans les champs mais aussi dans les jardins, les forêts, les rues, les cimetières.

Du coup, on en trouve dans l'air que l'on respire, dans l'eau que l'on boit et dans la nourriture que l'on mange, a rappelé ce vendredi [20/03/2015, ndlr] le CIRC (Centre International de Recherche sur le Cancer), l'agence internationale de référence pour la recherche sur le cancer, qui a été créée par l'Organisation Mondiale de la Santé et qui est basée en France, à Lyon.

Dans son évaluation – publiée après un travail d'un an mené par dix-sept experts internationaux indépendants qui ont recensé l'ensemble des études scientifiques sur le sujet – **le CIRC a classé ce produit comme « probablement cancérigène ».**

L'information est énorme, en France, un champ de blé sur trois est traité au glyphosate. En Europe, pas moins de 400 entreprises en commercialisent, à travers 30 désherbants différents. Ailleurs dans le monde, une bonne partie des maïs et soja OGM ont été conçus pour être « Roundup ready », c'est-à-dire résistantes au glyphosate.

Le CIRC, organisme international de référence, classe donc l'herbicide au rang de cancérigène probable, dans sa catégorie 2A. Pour comparaison, on trouve dans la même catégorie les formaldéhydes, ces produits chimiques biocides utilisés dans les colles, résines et dans le textile dont la mise sur le marché est interdite en France depuis 2012. Rappelons ensuite que jamais un agent classé cancérigène n'a ensuite été rétrogradé par le CIRC à un échelon de dangerosité inférieur.»

« Nos évaluations correspondent à une méthodologies très précise. Nous appliquons les mêmes méthodes de travail depuis 40 ans, et nos évaluations sont utilisées comme références depuis 40 ans par les gouvernements du monde entier » déclare Nicolas Gaudin, directeur de la communication au CIRC. Pour lire l'article dans sa version complète cliquer [ICI](#)»

La reconnaissance officielle d'un organisme tel que le CIRC sur la dangerosité du glyphosate pour la santé public doit interpeller les utilisateurs: monde agricole, particuliers et collectivités. Les solutions pour se passer de ce type de molécules existent, elles ne sont pas que techniques mais aussi sociales. L'agriculture biologique montre que c'est possible et apporte une solution cohérente et durable pour la collectivité, alors OSONS LA BIO !!! avec le soutien de :

