

La restauration collective relève le défi du bio !



Contact presse

Frédérique Wikrzak

Service Communication

Courriel : frederique.wikrzak@mairie-charlevillemezieres.fr

Tél : 03.24.32.41.28

Ville de  Charleville
Mézières

Avant-propos

La ville de Charleville-Mézières a aujourd'hui relevé le défi du développement du bio dans la restauration collective. Depuis trois ans, 60 000 repas biologiques ont été servis dans les restaurants scolaires.

Cette initiative novatrice et exemplaire est à l'origine de la création d'une filière d'approvisionnement bio en Région Champagne-Ardenne. Cette démarche a notamment permis de créer des emplois locaux.

La protection de l'environnement est une préoccupation qui est intégrée dans toutes les actions de la Ville de Charleville-Mézières.

Elle est prioritaire dans de nombreux projets : Charte de l'environnement, éclairage public, démarche HQE (Haute Qualité Environnementale) pour la construction des nouveaux équipements tel que le restaurant scolaire Rouget de Lisle qui ouvrira à la rentrée 2009, sans oublier l'acquisition de véhicules propres et de vélos à assistance électrique, etc.

Pour tout le monde, proposer des repas bios est synonyme de « bien se nourrir ». Mais ce n'est pas là le seul enjeu : l'enjeu est aussi social, environnemental et économique !

L'introduction de produits bios dans la restauration collective est la preuve d'un véritable engagement de la collectivité.

Face aux enjeux du Grenelle de l'environnement, le bio constitue aujourd'hui 9.5 % des produits utilisés en restauration collective à Charleville-Mézières.

En 2009, la Ville de Charleville-Mézières passe à la vitesse supérieure en introduisant des produits bios à chaque repas, en plus du menu mensuel désormais traditionnel.



Des restos toujours plus bios

L'histoire du bio à Charleville-Mézières



En 2005, la municipalité de Charleville-Mézières sollicite la FRAB Champagne-Ardenne pour l'appuyer dans l'étude de faisabilité de repas biologiques. La mairie souhaite des produits biologiques qui soient également de proximité. La FRAB contacte l'ensemble des producteurs bio de Champagne-Ardenne pour évaluer leur intérêt dans cette démarche. Un groupe d'une demi douzaine de producteurs se constitue.

Pour répondre à cette demande nouvelle, les producteurs vont devoir s'adapter : en moins d'une année, ils vont se former sur les normes spécifiques à la restauration collective (démarche HACCP, normes CE, etc.), ainsi que sur les règles des marchés publics, puis monter ou mettre aux normes des ateliers de transformation qui permettront de produire des denrées adaptées aux cuisines centrales.

Dès 2006, la municipalité de Charleville-Mézières lance un marché public de produits biologiques à destination de sa cuisine. Afin de permettre aussi aux producteurs régionaux de répondre, le marché est réalisé sous la forme d'un MAPA avec des lots comportant des denrées qui se produisent toutes en région. Face à d'autres concurrents, les producteurs régionaux remportent le marché. Une réunion est alors organisée pour mettre en place une planification des menus à l'année, qui tient compte notamment de la saisonnalité des produits. Cela permet aussi aux producteurs de faire du sur-mesure et de coller au mieux aux attentes de la municipalité.

Conjointement avec les fournisseurs, le rythme d'un repas bio par mois est arrêté, ce qui représente un total de 22500 repas sur l'année. En 2006, cela constitue près de 90% du débouché des producteurs bio en restauration collective.

L'expérience se renouvellera en 2007 puis en 2008, avec deux appels d'offres annuels, chaque fois remportés par les producteurs régionaux.

Dans le prolongement de la démarche avec Charleville-Mézières, les producteurs bio vont s'organiser pour mettre en place une filière régionale d'approvisionnement de la restauration collective. De nombreux acteurs sont sollicités, tant du milieu institutionnel (collectivités territoriales, collèges, lycées) qu'économique (abattoirs, transformateurs, transporteurs, etc.). Grâce à cette dynamique, plus de 35 000 repas sont servis en 2007 et la barre des 100 000 devrait être franchie en 2008. La planification, institutionnalisée par Charleville-Mézières, est restée le maître mot. Toujours plus de producteurs s'intéressent à ce débouché et de plus en plus de collectivités jouent le jeu. Une association a été créée courant 2008 pour mener à bien ces projets et professionnaliser la filière. Elle devrait évoluer en Société Coopérative d'Intérêt Collectif dès 2009 et rassembler dans un espace démocratique l'ensemble des acteurs souhaitant agir pour relocaliser l'approvisionnement et développer ce nouveau type de relations : durables, responsables et équitables.

20 000 repas biologiques servis par an dans les restaurants scolaires

Aujourd'hui la Ville propose un repas entièrement bio chaque mois, généralement le jeudi. Le prochain sera composé d'un potage poireaux pommes de terre, d'un sauté de porc accompagné de lentillons de Champagne, d'un yaourt et d'une pomme.

En moyenne, chaque année, la cuisine centrale prépare 25 000 repas biologiques, 20 000 sont servis dans les restaurants scolaires. Les invités semblent apprécier la cuisine bio. En effet, le jour du bio les déchets alimentaires issus des restaurants scolaires sont de 2 à 5 fois moins élevés que pour les repas conventionnels.

Le bio à quel prix ?

Préparer et faire manger des repas biologiques dans les restaurants scolaires a un coût. Il est vrai que la plupart des produits sont plus chers que leurs homologues classiques. A titre d'exemple, il faut compter 1,80 € de denrées alimentaires sur le repas conventionnel d'un enfant contre 3,50 € en moyenne sur un repas biologique. Actuellement, le surcoût engendré pour la mise en place des repas biologiques est entièrement absorbé par la ville, sans aucune incidence sur le budget des familles. L'action n'est pas non plus subventionnée par l'État ou une autre collectivité.

Le bio, bon pour l'économie locale

La politique d'approvisionnement biologique des restaurants municipaux de la ville a entraîné la création de plusieurs emplois dans le département. Au total plus de 8 postes ont été créés dans les exploitations des différents producteurs régionaux. Le développement du bio a également profité à l'ensemble de l'économie départementale et régionale, puisque l'approvisionnement en filière courte permet de conserver la valeur ajoutée à l'intérieur du département et de faire travailler de nombreux acteurs locaux (les abattoirs, les transporteurs et les marchands d'animaux).

Généraliser la consommation des produits bio toute l'année

Pour 2009, en plus du repas bio mensuel la ville généralise l'utilisation de certains produits biologiques tout au long de l'année, à tous les repas. Ainsi, les pommes de terre, les yaourts, les compotes et les lentillons de Champagne seront invités de manière encore plus régulière dans les assiettes faisant ainsi passer le pourcentage de produits bio en restauration collective municipale à 9,5%.

(le Grenelle de l'environnement fixe à 20% le pourcentage des denrées biologiques dans la restauration collective pour 2012).

Donnons la possibilité aux enfants futurs gestionnaires de notre planète de saisir tout l'intérêt et les enjeux que représente l'utilisation de produits respectueux des hommes et de la nature.



Frédéric MONIOT L'atelier de transformation laitière du GAEC Mont fossé à Rouvroy sur Audry alimente la ville en Yaourts, beurre et lait.

C'est quoi un produit biologique ?

Un produit bio c'est un aliment issu de l'agriculture biologique. Il est produit dans les conditions naturelles c'est à dire sans pesticides, herbicides chimiques, fertilisants artificiels ou hormones de croissance et dans le respect du rythme de vie des animaux.

Par an quel est le volume de yaourts consommé par la ville ?

En 2008, ce sont 17 500 yaourts qui m'ont été commandés. Pour 2009, et suite à la volonté de la ville de généraliser les produits bio à tous les repas, je passe à 35 000 yaourts. Je propose 11 gammes de yaourts (le nature, le nature sucré, les aromatisés et ceux aux fruits).



Philippe PROT, les Vergers de Cousancelles à Cousances les Forges (55) approvisionne la ville en fruits et compote

Y a t-il des critères pour répondre aux marchés des collectivités ?

Oui, pour pouvoir répondre aux marchés lancés par les villes, il est nécessaire de déposer un dossier auprès des services vétérinaires afin d'obtenir un agrément européen.

Quelles sont selon vous les propriétés d'un produit biologique ?

La première c'est un produit sain pour le corps c'est à dire un produit naturel sans produits chimiques de synthèse, manger bio fait du bien à l'intérieur, la deuxième c'est un produit respectueux de l'environnement, et la troisième c'est une produit social comme il requière plus de main d'œuvre il est générateur d'emplois. Pour preuve, nous sommes passés de la taille familiale à la taille artisanale et nous nous orientons vers la semi industrielle.

Avez-vous en tête des slogans marquants pour inciter les consommateurs à manger bio ?

Lorsqu'on me dit le bio c'est cher, je répond oui le bio est cher à mon cœur ou encore non c'est une assurance vie pas chère. Je pense que la santé de nos enfants et de la planète est primordiale et que le bio n'a pas de prix.

La famille GUILLET, L'EARL de l'Asontaine à Juniville fournit la ville en pommes de terre, huile de colza, pain, lentillons de champagne et oignons.



Vous parlez de « lentillons de Champagne » pouvez nous donner la définition?

Le lentillon de Champagne est une variété ancienne de lentille. C'est une petite lentille de couleur saumonée qui se sème avec le seigle qui lui sert de tuteur. Elle est récoltée en même temps que le seigle à la moisson. Ensuite on trie le seigle et le lentillon de champagne. Le lentillon de Champagne est un produit riche en protéines qui peut se servir seul ou accompagné de viande.

Que répondez-vous lorsqu'on vous dit « le bio c'est bon mais c'est cher » ?

Oui, c'est vrai les produits biologiques sont un peu plus chers que les autres produits. Mais cette différence est liée au mode de production des produits qui en réduit la quantité. Le conseil pour pouvoir consommer du bio c'est de changer ses habitudes alimentaires, en choisissant des produits bio de saison et de proximité.

Annexe

Bilan réalisé par la FRAB sur l'approvisionnement en produits bio régionaux mis en place par la mairie de Charleville-Mézières

1. Du côté des producteurs : une organisation renforcée, une plus value économique et des emplois créés

Grâce à cette expérience, les producteurs ont pu s'organiser et mettre en place des outils pour gérer ce nouveau débouché : catalogue de produits bio, système centralisé de commande/devis/transport, propositions de menus à coûts modérés, Charte d'Approvisionnement de la Restauration Collective, achat et élaboration d'outils de communication et d'animation, etc.

Des partenariats avec d'autres institutions d'utilité publique ont été entrepris dans le but de construire un projet global autour de l'alimentation et l'environnement. Des rencontres se sont notamment déroulées avec le CODES des Ardennes, l'Agence Locale à l'Energie, etc.

D'un point de vue économique, le projet a permis de consolider l'activité d'exploitations biologiques, très peu favorisées par ailleurs par le système général d'aides agricoles. En effet, s'il existe des aides à la conversion, il n'existe pas jusqu'à présent d'aide au maintien pour les exploitations biologiques.

Cette consolidation a été d'autant plus importante que le département des Ardennes a été placé en périmètre interdit lors de la crise de Fièvre Catarrhale Ovine (FCO) qui sévit depuis deux ans. Ceci a lourdement entravé le commerce interdépartemental des animaux et l'approvisionnement de la cuisine centrale, comme filière courte, a constitué un débouché essentiel pour les élevages bio.

Le projet a montré la viabilité économique de ce débouché et attiré de nouveaux producteurs : d'une demi douzaine à l'origine, ils sont près d'une vingtaine aujourd'hui souhaitant fournir la restauration collective.

Ce projet a permis de créer des emplois. Il a favorisé l'investissement dans des structures d'élaboration de produits transformés adaptés à la restauration collective et contribué à viabiliser de nombreux projets. A titre d'exemple, dans la région :

L'atelier des Eleveurs à Vrine aux Bois est né en 2006. Très rapidement l'activité bio de l'atelier a grandi, grâce notamment au marché de la cuisine centrale de Charleville-Mézières pour de la viande bovine et ovine aux normes CE. Le nombre de bêtes abattues a doublé depuis début 2007 et un boucher supplémentaire a été recruté. Cet atelier a déjà acquis une renommée interrégionale puisque des éleveurs bio d'autres régions viennent y faire découper leurs animaux.

L'atelier de transformation laitière du GAEC Montfosse à Rouvroy-sur-Audry, a approvisionné en laitages la plupart des repas réalisés, permettant de viabiliser ce nouvel

outil de production aux normes CE, d'investir dans du matériel plus adapté (de plus grande capacité) et au final de réaliser de créer des emplois. Depuis 2006, quatre salariés ont été embauchés.

L'EARL Viandes des Monts d'Argonne à Apremont a investi dans un atelier de découpe et transformation de viandes afin de pouvoir livrer la cuisine centrale en porc et charcuterie. Il a obtenu son agrément CE en 2008. Une embauche est à prévoir si l'activité des repas bio se développe.

L'EARL de l'Alsontaine à Juniville a développé ses superficies consacrées à la bio. Une nouvelle embauche a été réalisée sur l'exploitation, portant à huit le nombre de salariés. L'atelier de transformation légumière de l'EARL Mathieu à Broussy le Grand, produisant des légumes en 4ème et 5ème gamme, a été créé directement pour ce débouché. Premier atelier de transformation bio de ce type dans l'Est de la France, il a acquis une notoriété dans toute la région et au-delà. Un emploi a été créé et des investissements sont prévus pour suivre l'évolution de la demande.

Les Vergers de Cousances à Cousances les Forges (55), en bordure de la Marne, ont créé de nombreux produits spécifiquement pour ce débouché et réalisé des investissements leur permettant aujourd'hui de prospecter de nouveaux marchés. Un CDI à mi-temps a été créé sur l'activité RHD, qui s'ajoute au salarié à plein temps déjà présent et aux cinq saisonniers travaillant régulièrement sur l'exploitation.

Un producteur de volailles de Naives en blois (55) s'est aussi joint au projet : il a monté un atelier aux normes CE pour la découpe de volailles en 2008 et créé un emploi.

2. Un rayonnement économique sur toute la région

Outre les effets économiques dans le secteur de la production, le développement de la restauration collective a profité à l'ensemble de l'économie départementale et régionale, puisque l'approvisionnement en filière courte permet de conserver la valeur ajoutée à l'intérieur du département et de faire travailler de nombreux acteurs locaux. A titre d'exemple, les structures suivantes ont vu leurs activités consolidées par ce projet : Les abattoirs de Charleville-Mézières et de Reithel

L'usine de transformation Servilégume à Roizy, qu'un producteur a fait certifié en bio, a permis de diversifier ses activités. Des boulangeries locales, telles que Oudin à Reithel ou Limousin à Signy Montilbert. Le transporteur STRUBY qui a créé de nouvelles tournées pour la ramasse des produits des producteurs et la livraison des établissements.

Des marchands d'animaux, ainsi que de nombreux autres acteurs. Aujourd'hui, suite à la demande en pain bio de la mairie de Charleville-Mézières, une filière régionale, bio et équitable, est entrain de se mettre en place. Des producteurs, des meuniers et des boulangers de la région se sont rassemblés autour de la FRAB pour monter cette filière et les premières tonnes de farines bio locales seront produites au mois de novembre 2008.

3. Des bénéfices pour l'environnement visibles à plus long terme

Reconnus tant par les pouvoirs publics, les scientifiques que par les consommateurs, les bénéfices de l'agriculture bio sur l'environnement et la santé publique sont cependant diffi-

cilement chiffrables. Déjà, l'intérêt de nouveaux producteurs pour la restauration collective montre à tous que les débouchés existent en bio et sont rentables. Ceci permettra dans un avenir proche d'inciter à la conversion de nouveaux producteurs qui jusqu'à présent émettaient des craintes quant à la valorisation de leurs produits en bio. De plus, la communication faite autour des repas et les actions pédagogiques que nous pouvons entreprendre permettent de sensibiliser les enfants à des thèmes tels que l'environnement, le développement durable et le consommateur local.

4. Envisager l'avenir

Pour toutes les collectivités de la région, Charleville-Mézières a montré la voie et l'exemple à suivre. D'autres lui emboîtent désormais le pas, comme Reims, Epernay ou Châlons. Grâce au nouvel appel d'offres portant cette fois sur quatre années (2009-2012), les producteurs régionaux ont une vision à plus long terme, qui permet notamment de sécuriser de futurs investissements. L'augmentation sensible des volumes demandés va consolider les activités des différents ateliers et permettre de nouvelles embauches. Ce marché est également essentiel pour donner des bases saines et solides à la nouvelle organisation qui s'est mise en place en région : l'association Manger Bio Champagne-Ardenne (MBCA). A noter enfin, que l'approvisionnement de collectivités plus modestes, telles que les collèges et lycées, ne pourrait être envisagé sans la présence de marchés plus conséquents tel que celui de Charleville-Mézières.