



Région/Aquitaine

Structurer la filière bio locale en Aquitaine

Isabel Soubelet

Avril 2013

Structurer la filière bio locale en Aquitaine

Arbio Aquitaine organise le 10 avril la 3^e édition des Rencontres Professionnelles de la Restauration Hors Domicile Bio en Aquitaine à Bordeaux. Cette manifestation est l'occasion de faire le point avec Jérôme Cinel, directeur de la structure, et Antoine Vergier, chargé de mission restauration collective, sur les objectifs et les programmes en cours. Au-delà des ambitions, les initiatives dans la région ne manquent pas. Elles s'inscrivent dans la durée pour faire vivre la filière bio locale de manière pérenne.

Créer un lieu collectif d'échanges pour l'ensemble de la filière biologique en Aquitaine et chercher à la structurer de l'amont à l'aval, c'est le point de départ de l'association », explique Jérôme Cinel, aux commandes d'Arbio Aquitaine depuis 2004. Née en 2002 à l'initiative des opérateurs régionaux, cette association interprofessionnelle a depuis pris de l'ampleur. Elle compte 105 organisations adhérentes soit 1 700 producteurs qui se retrouvent dans trois collèges : les organismes de développement, les coopératives, les entreprises privées (transformateurs). « Nous englobons l'ensemble des professionnels, de la production à la transformation, en passant par la collecte et la mise en marché, souligne le directeur. Nous disposons de commissions par filière de production et de deux commissions transversales, promotion-communication et restauration collective ». Pour agir, l'association dispose d'un budget annuel de 800 000 euros. Il est constitué des cotisations des adhérents bien sûr mais aussi de financements multiples : l'Etat, l'Europe, le Conseil régional d'Aquitaine, les Conseils généraux de Gironde et du Lot-et-Garonne. Un budget qui sert à parts égales (50 %) au fonctionnement et aux actions collectives de promotion de la filière bio. Pour avancer, Arbio Aquitaine établit un plan stratégique. Le prochain, 2013-2017 veut coller à celui du ministre Stéphane Le Foll, Ambition bio 2017. « La bio a un règlement strict et public. Chaque personne qui s'engage dans la démarche se soumet à un contrôle. Alors qu'en ce qui concerne l'agro-écologie, nous n'avons pas de définition. Le doublement de la Surface agricole utile en bio doit se faire dans le cadre d'une communication claire », commente Jérôme Cinel.

La restauration collective, un levier essentiel

Tout est parti d'une étude qui montrait que les achats de produits biologiques représentaient 7,4 millions d'euros HT sur un total d'achats de denrées alimentaires de 331 millions d'euros HT, soit 2,2 %. Et 64 % des restaurants collectifs d'Aquitaine déclaraient introduire des produits biologiques. Mais seuls 10 % de ces produits venaient d'opérateurs régionaux. « Notre souhait était de développer la part des produits bio régionaux, explique Antoine Vergier, chargé de la restauration collective au sein d'Arbio Aquitaine. Pour y parvenir, nous travaillons sur trois axes : la structuration de la filière pour la restauration collective, l'accompagnement des collectivités qui souhaitent introduire des produits bio locaux, et la communication et la promotion des produits bio locaux pour la restauration collective. » Lors des actions menées, Arbio Aquitaine passe des conventions ou des partenariats avec les Conseils généraux ou régionaux. Quant à l'accompagnement, il s'effectue selon trois modalités : un diagnostic, des ateliers de formation avec l'association Un plus Bio (maîtrise du budget, équilibre nutritionnel, pratiques culinaires...) et une méthodologie d'achat dans le cadre des marchés publics. Antoine Vergier ajoute. « Nous avons 1000 références de produits bio régionaux disponibles pour la restauration collective et notre objectif est de développer la filière, au niveau de la région. Aujourd'hui, 90 établissements pilotes sont engagés dans une démarche. Le principal frein, c'est le manque de connaissance de l'offre or la filière régionale est structurée et existe. Elle est même en attente de pouvoir vendre davantage à la restauration collective. Ensuite, vient le prix, mais là aussi, souvent de manière a priori. »

Témoignage de Benoît Granger, directeur de la SCA Le Pré vert

« Valoriser 100 % de l'animal en bio »

« Nous sommes une société coopérative agricole (SCA) qui regroupe 50 éleveurs 100 % bio dans les départements de la Dordogne, la Corrèze, la Haute-Vienne, le Lot-et-Garonne, et la Gironde. Depuis 2009, nous avons démarré une activité avec la restauration collective. Notre marché est établi pendant quatre ans pour le veau avec le SIVU de Bordeaux-Mérignac ce qui nous permet de planifier la production. Cela représente sur une année la découpe de 350 veaux. Nous disposons d'un outil d'abattage et de première transformation (découpe, mise sous vide, congélation) et nous fournissons des rôtis et des sautés de veau. Au final, nous réalisons un équilibre matière et nous valorisons 100 % de la carcasse. Cette année, la restauration collective représente 40 % de notre chiffre d'affaires et notre volonté est de développer ce marché. »

Témoignage d'Audrey Villain, commerciale Manger Bio Sud Ouest

« Développer le travail en direct »

« Manger Bio Sud Ouest a été créée en septembre 2011 pour répondre aux besoins de la restauration collective régionale en approvisionnement de produits bio locaux. Cette Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) réunit 12 adhérents, producteurs et transformateurs bio d'Aquitaine et de Midi-Pyrénées. Chacun signe une charte d'engagement qui stipule l'origine des produits bio ou transformés. Nous proposons un catalogue de 500 références sur l'ensemble des produits et nous disposons d'une plateforme de distribution à Port-Sainte-Marie (Lot-et-Garonne). Notre volonté est de stocker le moins possible, de travailler en direct afin de limiter les coûts de transport. »

Témoignage de Karine Le Calvar, responsable sécurité et hygiène alimentaire au CG 64, en charge du programme «Manger bio, labels et produits d'origine».
Conseil général des Pyrénées-Atlantiques (CG 64)

« Réinventer les codes »

« Lancé en 2010, ce programme s'inscrit dans l'Agenda 21 du département. Il se fait sur la base du volontariat et sans aide au surcoût à l'achat. Il a débuté avec 8 collèges pilotes, ils sont désormais 25. Le premier axe c'est la mise en relation des producteurs bio locaux avec les établissements scolaires. Nous avons recensé 2 producteurs bio en février 2010, ils sont 47 cette année. Le 2e axe, c'est l'accompagnement des équipes de cuisine. Le 3e axe concerne la sensibilisation des convives et de la communauté éducative afin de mener une action collective. Et le dernier point porte sur l'accompagnement juridique en formalisant les pratiques. A terme, l'objectif est que les 41 collèges dont le Conseil général 64 à la charge, entrent dans le programme. » Les résultats obtenus sont concluants. Le coût matière est passé en moyenne de 1,76 € en 2010, à 1,81 € en 2011 et 1,89 € en 2012 pour une proportion de produits bio respectivement de 4,7 % en 2010, 9,2 % en 2011 et 12,1 % en 2012.

Témoignages de Didier Iapichino, directeur du Sivu* et Jean-Pierre Teisseire, responsable du pôle qualité achats.
SIVU de Bordeaux-Mérignac

« Le bio est un travail de longue haleine »

« Le Sivu réalise 20 500 repas par jour en liaison froide pour le secteur scolaire et péri-scolaire, les seniors, le portage à domicile et la restauration des agents municipaux. Il emploie 94 personnes dont 42 sont affectées à la production. En 2011, nous avons 23,6 % du volume des denrées achetées en bio. Dans les appels d'offres européens, nous mentionnons des critères qualitatifs (nature du produit, labels). Notre politique est d'acheter le plus local possible afin de réduire les coûts et de maîtriser la filière. Passer au bio se prépare et se construit. C'est ce que nous réalisons avec Arbio et la Sca Le Pré Vert. Surtout, il faut s'engager dans le temps. Cela permet aux producteurs d'anticiper, au gestionnaire de connaître ses dépenses. Au final, nous favorisons la pérennité de la filière. »

* Le Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (Sivu) de Bordeaux-Mérignac pour la restauration collective a été créé par arrêté préfectoral le 4 avril 2000.

Témoignage d'Alain Quintard, gestionnaire du lycée
Lycée Jay de Beaufort à Périgueux (Dordogne)

« Agir sur la gestion »

« Nous avons introduit des produits biologiques et sous label de manière progressive. En 2012, nous étions à 25 %, et notre objectif est d'atteindre les 30 % en 2013. Pour respecter impérativement les tarifs scolaires encadrés, et sans aide du Conseil général comme le veut le programme, il faut jouer sur la gestion afin de réduire le coût de revient. Nous avons fait de gros efforts pour mieux connaître les effectifs des lycéens. Et nous avons optimisé les achats et diversifié les fournisseurs. » **Témoignage de Cédric Dubost, élu en charge de l'éducation, de l'enfance, de la petite enfance et de la restauration collective.**

Cuisine Centrale de Bègles (Gironde)

« La ville a fait le choix d'une alimentation durable »

« Pour la municipalité, choisir le bio, c'est opter pour une alimentation durable qui permet la sauvegarde des terres agricoles. En 2004, l'approvisionnement pour notre volume n'était pas possible. Mais à partir de 2008, le partenariat privilégié avec Arbio Aquitaine a dopé tout le secteur. En 2012, nous avons 7 à 10 % de surcoût par rapport au conventionnel avec 22 % de produits bio sur l'ensemble du tonnage. Pour 2013, je dois trouver des fonds. Pour cela, je travaille sur trois axes : le gaspillage en production, le gaspillage côté consommation, et la valorisation de déchets. Mon objectif est de dégager 30 000 à 50 000 euros par an. »

Et Nicolas Madet, directeur de la cuisine centrale.

« Nous réalisons 2 000 repas par jour en liaison chaude dont plus de 85 % pour la restauration scolaire. Nous achetons des produits les plus bruts possibles, environ 35 tonnes de fruits et légumes par an dont plus de 60 % en bio. Nous assurons 2 services de yaourt bio par mois dont un fermier, et une à deux fois par mois de la viande bio également. Les autres sont en race à viande. Et sinon les volailles sont labellisées. »