

Agriculture biologique et circuits courts en restauration collective

Les expériences municipales d'approvisionnement de la restauration collective par des filières courtes, en agriculture biologique, mettent en évidence l'apparition d'une nouvelle gouvernance des questions environnementales et sociétales en lien avec le secteur agricole. En repensant leurs modes d'approvisionnement, ces municipalités s'inscrivent dans des démarches capables d'intégrer enjeux environnementaux, sociaux et économiques, pour assurer le développement de filières locales d'alimentation de qualité, sans forcément augmenter le coût des repas fournis.

Lors d'une conférence organisée par la FNAB, le maire de Lons-le-Saunier a témoigné de la possibilité de fournir l'ensemble de la restauration publique collective en produits biologiques à un prix équivalent à celui payé pour des produits issus de l'agriculture conventionnelle, soit environ 1,80 € par repas, pour un volume annuel de 1,2 million de repas, répartis sur 50 communes et leurs diverses institutions : écoles, hôpitaux, maisons de retraite, administrations. Cette expérience est propre à bousculer certaines idées reçues concernant le prix de l'alimentation issue de l'agriculture biologique. Moins médiatisées, les démarches toulousaines et stéphanoises d'introduction du bio dans les cantines permettent de tirer des enseignements similaires. Il est donc intéressant d'analyser les mécanismes et les conditions qui ont permis ces réalisations afin d'envisager leur transfert à d'autres territoires ou d'autres filières de distribution.

Le passage par des circuits courts de distribution permet d'éviter les intermédiaires, de limiter les transports et de réduire les coûts, ou à défaut de limiter leur nombre, et compense ainsi une partie du surcoût lié au mode de production biologique. Si cette piste est séduisante, elle nécessite un important travail de terrain pour parvenir à assurer et sécuriser un approvisionnement constant des cantines. Dans le cas de Lons-le-Saunier, la mise en place de filières successives de produits « bio » (d'abord le pain, puis les produits laitiers et la viande et enfin une partie des légumes), a pu se faire grâce à la relation nouée par la commune depuis la fin des années 1980, avec les agriculteurs des environs, en vue de la protection des captages d'eau potable. De son côté, Toulouse passe par des appels d'offre portant sur de petits volumes pour permettre à des groupements de producteurs locaux d'y répondre sans prendre le risque de ne pas honorer leurs engagements et sans enfreindre le code des marchés publics. En effet, la réglementation européenne limite l'assouplissement des procédures de passation de marché, dont les contraintes sont souvent invoquées pour expliquer la faible part d'approvisionnement en produits de proximité dans les cantines. Toutefois des solutions existent, à commencer par le fractionnement des appels d'offre en fonction des produits, en respectant un accord-cadre passé préalablement. Ces solutions ont fait l'objet d'échanges

dans le cadre du réseau rural national¹ et sont au cœur d'un guide méthodologique rédigé par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes².

La prévention des coûts de traitement de l'eau destinée à la consommation humaine par une incitation à la mise en place de pratiques agricoles adéquates est assez ancienne et répond, le plus souvent, à des préoccupations environnementales et économiques. L'originalité des démarches plus récentes tient à leur prise en compte d'enjeux sociaux, tant du point de vue des producteurs (en sécurisant leurs revenus et leurs débouchés) que de celui des consommateurs et notamment des publics sensibles (enfants, malades et personnes âgées), en leur offrant une alimentation de qualité sans surcoût. L'idée d'un approvisionnement « bio » et local en restauration collective, comme vecteur du développement durable, est ainsi mise en avant dans la charte de restauration collective bio de la région Centre³.

La recherche de produits de base issus de l'agriculture biologique, pour la restauration collective, peut être considérée comme une forme de « groupement de consommateurs », qui permet de sécuriser un volume de débouchés suffisant et régulier aux agriculteurs lors de leur conversion à ce type d'agriculture. Alors que les politiques agricoles incitent de longue date les producteurs au regroupement de leurs efforts de commercialisation ou de certains moyens de productions, au travers des CUMA, c'est l'idée d'une demande groupée et contractualisée qui est intéressante. Cette notion se retrouve derrière un ensemble de modes d'achats « alternatifs », tels que les AMAP, et peut contribuer à sécuriser les efforts des agriculteurs pour se lancer dans une démarche de qualité et/ou de circuit court. La mise en place du Programme national pour l'alimentation fournit un nouveau cadre d'intervention pour induire, par le biais de la demande, des changements dans les orientations de productions des exploitations agricoles.

Alors que les interventions publiques zonées sont parfois soupçonnées de viser uniquement une forme de redistribution entre territoires, ce type de démarches fournit un exemple de ciblage géographique à même de faire émerger une logique de projet⁴. C'est une alternative à des modes d'action moins consensuels, où la protection des captages est imposée par une entreprise ou par les pouvoirs publics, avec les solutions qu'ils définissent unilatéralement, sans se préoccuper des débouchés des productions agricoles.

Ces démarches sont des exemples intéressants de développement durable alliant ses trois piliers constitutifs, avec tout à la fois préservation des ressources naturelles, qualité de vie et viabilité économique, bien-être de la population et prise en compte des attentes sociétales, maîtrise des dépenses des collectivités et garantie d'un revenu pour les producteurs. Les outils et les cadres d'accompagnement de telles initiatives existent déjà à différents niveaux.

Guillaume Millot, Annie Soyeux
Centre d'études et de prospective

1. http://www.reseaurural.fr/agriculture_et_alimentation

2. <http://alimentation.gouv.fr/guide-de-la-restauration>

3. [http://www.bio-centre.org/userfiles/files/RHD/Charte RC bio 4p MAJ09.pdf](http://www.bio-centre.org/userfiles/files/RHD/Charte_RC_bio_4p_MAJ09.pdf)

4. J. Bertrand, S. Gamri et S. Monteillier, 2009, *L'agriculture biologique peut-elle être une réponse adaptée aux enjeux territoriaux et environnementaux de qualité de l'eau ?*, Rapport de TGE, MAAP-AgroParisTech.