



Produire et manger bio en PACA

I – PRESENTATION ET DESCRIPTION DE L'ACTION :

1- Ses objectifs



Piloté par le Conseil Régional, le programme «Produire et manger bio en PACA» affiche un double objectif : développer l'agriculture biologique sur le territoire régional pour maintenir et développer une agriculture durable en PACA, et améliorer la qualité des repas servis en collectivité pour répondre aux préoccupations actuelles de santé publique.

Les fondements de cette initiative proviennent du constat de différentes problématiques qui touchent la région PACA :

- Trouver des alternatives à la dure concurrence de l'agriculture internationale en «re-territorialisant» notamment l'agriculture régionale et en développant les circuits de proximité au sein de son territoire
- Endiguer l'érosion des terres agricoles liée notamment à l'envol des prix du foncier : les installations en agriculture sont très difficiles en PACA, et les terres agricoles disparaissent au profit de la construction d'habitats.
- Diminuer la pollution de l'environnement en favorisant le développement d'une agriculture durable qui respecte les sols et l'eau, qui n'utilisent pas de pesticides et d'engrais de synthèse.

Faire face aux problèmes de santé qui touchent la société française et qui n'épargnent pas la population de la région PACA : développement des allergies alimentaires, de l'obésité chez les enfants, problème de santé de nos agriculteurs...



2- Les cibles visées

Les lycées, gérés par la Région, sont un bon moyen d'ouvrir de nouveaux débouchés de proximité à une agriculture de qualité. Le développement de l'agriculture biologique profitera au territoire régional à tous les niveaux : protection de l'environnement, préservation de l'eau, économies d'énergie, maintien du tissu rural...

3- Les territoires concernés

Région Provence – Alpes – Côte d'Azur.

4- La période choisie

Année scolaire 2005-2006

5- Les productions concernées

Productions biologiques de la région



II – LA MISE EN ŒUVRE DE L'ACTION

1- Les messages mis en avant

Pour les lycéens, l'alimentation biologique est l'occasion de manger autrement, de découvrir la diversité des produits locaux, et plus globalement de réfléchir à son mode de consommation (équilibre alimentaire, qualité des aliments et des repas...). Place à la prévention et à l'éducation au goût, à l'environnement...



2- Les actions mises en œuvre

Il ne s'agit pas d'un programme événementiel.

L'objectif est bien de pérenniser les repas bio dans les collectivités. Depuis début 2005 une quinzaine de lycées rejoignent chaque année le programme : 13 lycées pionniers en 2005, 14 ont rejoint le programme en 2006, une quinzaine feront de même en 2007 et ainsi de suite l'objectif étant que les 313 lycées publics et privés de la région PACA mettent en place des repas bio régulièrement. Le programme fait déjà des émules, et les demandes des crèches, écoles et collèges abondent. Des programmes dans les collèges calqués sur le programme régional émergent dans quasiment tous les départements de la région.

Répondre à ces demandes par des produits biologiques importés n'est pas dans la logique du programme. L'approvisionnement local et régional est donc en train de s'organiser pour répondre à cette nouvelle demande permettant le développement de la production locale biologique.

Construction du programme

Fin 2004 le Conseil Régional s'est mis en relation avec le réseau Bio régional fédéré par Bio de Provence et avec Un Plus Bio pour relever le défi de l'introduction de repas biologiques dans les lycées.

Deux directions du Conseil Régional sont impliquées dans le projet pilote : la direction de l'agriculture et la direction des lycées. Afin de prendre en charge le surcoût des repas bio, le Conseil Régional finance aux lycées 1 euro par repas bio et par convives.



Pour répondre à cette commande politique c'est l'ensemble du réseau des producteurs Bio de la région s'est mobilisée : chaque association biologique départementale a mobilisé un animateur et des producteurs pour coordonner l'approvisionnement et les animations lors des repas Bio avec les équipes enseignantes des lycées. Bio de Provence en tant que fédération régionale coordonne les différents acteurs du programme: Conseil Régional, associations biologiques départementales (Agribio Var, Agribio 04, Agribio Vaucluse, Agribio 06, Agribio 05), Un Plus Bio.



L'association Un Plus Bio en tant «qu'experte» de ce type de projet a formé le réseau d'animateurs bio à l'équilibre alimentaire, au métier de la restauration collective, à l'accompagnement éducatif et forme chaque année les nouveaux gestionnaires et cuisiniers des lycées sur la maîtrise technique et la maîtrise des coûts des repas bio.

Début 2005, une fois le canevas d'accompagnement technique du programme établi, le Conseil Régional a sélectionné une quinzaine de lycées pilotes volontaires (stratégiquement ont été choisis des lycées agricoles et hôteliers qui forment aux métiers de la terre et de la bouche) pour se lancer dans l'aventure (2 par département).

La mise en oeuvre avec les lycées

L'objectif établi par le programme est la mise en place d'un repas mensuel 100% biologique dans chaque lycée pilote de septembre à juin (10 menus bio).

Avant de se lancer dans l'aventure des repas bio, chaque lycée réalise avec un animateur bio et la diététicienne d'Un Plus Bio un diagnostic au cours duquel ils rencontrent le proviseur, le gestionnaire, le cuisinier et un enseignant relais. L'objectif est d'évaluer les problématiques techniques de la cuisine pour la mise en place des repas bio et d'évaluer les motivations de l'équipe du lycée.

Suite aux diagnostics des nouveaux lycées pilotes, sont organisées des sessions de formation destinées aux gestionnaires et cuisiniers. Ces formations se déroulent sur 2 jours. Une journée est consacrée à la découverte de l'agriculture biologique à travers le témoignage d'un agriculteur lors d'une visite de ferme, suivi d'un atelier sur l'équilibre alimentaire et la maîtrise du coût des repas bio réalisé par la diététicienne d'Un Plus bio. Une deuxième journée est consacrée à la mise en pratique des chefs par la réalisation d'un repas 100% bio dans un lycée avec l'appui du chef cuisinier expérimenté d'Un Plus Bio. Revaloriser le métier de cuisinier est l'un des objectifs du programme. Souvent habitués à cuisiner des produits déjà préparés (conserves, surgelés, fonds de sauces), les cuisiniers peuvent retrouver le plaisir de leur métier avec les repas biologiques. Mais cela nécessite plus de travail, et parfois de nouveaux équipements.





Suite aux sessions de formation, le réseau d'animateurs bio PACA et la diététicienne d'Un Plus Bio établissent à partir d'un calendrier régional des produits bio de saison et à partir des propositions des chefs des nouveaux lycées, 2 menus bio mensuel de septembre à juin afin de planifier la réalisation des repas et l'approvisionnement. Les lycées sont alors prêts pour commencer en septembre le premier repas bio.

Des produits locaux et de saison

Organiser un approvisionnement bio et local des restaurants collectifs, ça ne s'improvise pas ! Un défi de taille que le Conseil Régional et les agriculteurs biologiques de PACA ont décidé de relever à travers ce programme.

Depuis plusieurs années, des groupements bio départementaux accompagnent la mise en place de repas bio dans les restaurants scolaires. C'est le cas d'Agribiovar et d'Agribio 04, dont l'activité s'est accrue avec le soutien du Conseil Régional. Dans ces deux groupements, un animateur travaille à temps plein pour organiser l'approvisionnement local et régional en produits biologiques. Trouver des producteurs intéressés, faire le saisonnier des productions disponibles, préparer des menus de saison avec les cuisiniers, organiser la collecte et la livraison des produits... La tâche n'est pas aisée. Mais le travail porte ses fruits. Dans le Var, une plate-forme de producteurs a vu le jour en 2005 : «Agribio Provence, la bio de saison dans votre assiette», dans d'autres départements comme les Alpes de Haute Provence et les Hautes Alpes se sont les associations départementales bio (Agribio 04 et Agribio 05) qui jouent le rôle de plate-forme d'approvisionnement. Des partenariats avec des grossistes se sont mis en place pour fournir les produits manquants et assurer les livraisons.



Un accompagnement pédagogique

Lors du diagnostic, l'accompagnement pédagogique est aussi discuté. Un tel programme ne peut se concevoir sans éducation à l'alimentation, au goût, à l'environnement, à la citoyenneté... Les animateurs des groupements bio sont là pour accompagner la mise en place de projets pédagogiques auprès des enseignants, des élèves...



Lors des premiers repas bio, des animations – dégustations sont proposées pendant le temps du repas. C'est l'occasion d'une première prise de contact avec l'ensemble des élèves demi-pensionnaires. Ensuite, les enseignants et les élèves peuvent s'appropriier le programme dans le cadre des enseignements, du foyer des élèves, des clubs... C'est lorsque les élèves portent le message eux-mêmes qu'il est le mieux perçu par les lycéens.

Bilan

L'opération pilote a démarré en 2005. Voilà donc deux années que le programme a débuté, nous en sommes au lancement de la 3ème opération pilote intégrant une nouvelle vague d'une quinzaine de lycées au 27 précédents.

III – ANALYSE DES FACTEURS CLES DE SUCCES

Points forts

- Une bonne adhésion des lycées pilotes (notamment les équipes de cuisine et les gestionnaires qui sont la clé de voûte pour la bonne réalisation du programme) malgré quelques difficultés que soulèvent l'introduction de repas bio (charge de travail en cuisine plus importante, conditionnement des produits bio pas toujours adaptés à la restauration collective...) : en effet après la première opération pilote année scolaire 2005/2006, les 13 lycées engagés sont tous repartis en 2006/2007, pas de défection en cours de route.
- Une bonne adhésion de la part des lycéens : même s'ils disent parfois que ça bouscule leurs habitudes (le goût, les quantités ...), les premiers lycées pilotes ont remarqué une augmentation des effectifs le jour des repas bio.
- Moins de déchets lors des repas bio : la distribution du pain bio est raisonnée par les équipes de cuisine car il revient plus cher, on constate du coup moins de gaspillage.
- Une qualité générale des produits plus grande, différence surtout frappante sur la viande et le pain.



Difficultés et points à améliorer

L'organisation de l'approvisionnement en produits bio pour les cantines est un point clé, difficile à mettre en oeuvre d'une façon parfaite et qui reste à améliorer. Plusieurs contraintes se posent pour l'approvisionnement :

- l'approvisionnement doit être local avant tout : ce qui requiert pour le démarrage du programme une mobilisation des agriculteurs bio existant qui ont déjà leurs marchés soit en vente directe, soit en circuit de gros. Les quantités sont alors soit pour les uns trop importantes et les prix pas assez élevés et pour les autres les quantités ne sont pas assez importantes même si les prix sont adéquats. Plus les quantités deviendront importantes, plus cela pourra mobiliser d'une façon satisfaisante les producteurs bio susceptibles d'y répondre, et stimuler aussi de nouvelles conversions et installations. Car le débouché démarre juste et il aura son importance d'ici peu avec la multiplication du nombre de lycées, de collèges et d'écoles qui s'y mettent.
- Les produits d'épicerie des grossistes n'ont pas toujours le conditionnement adapté à la restauration collective : pâte, beurre, boîte de conserve 5/1 de concentré de tomate et de tomate pelées en cubes ..., aspect qui demande un temps supplémentaire de préparation à l'équipe de cuisine. L'offre de ce genre de produit est donc à améliorer.

IV – LES CONTACTS UTILES (personnes – sites)

Conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur

Hôtel de Région
27, place Jules Guesde
13481 Marseille Cedex 20
Tél. : 04 91 57 50 57
Fax : 04 91 57 51 51
region www.regionpaca.fr

Bio Provence
www.bio-provence.org

