



LA SOURIS VERTE DE RENNES

AL LOGODENN C'HLAS ELUS ROAZHON

« Du Bio dans nos RU »

projet initié en 2007 par La Souris Verte Rennes

La Souris Verte de Rennes
sourisverterennes@gmail.com
<http://sourisverterennes.free.fr/>

Sommaire

Introduction : Plaidoyer pour une valorisation de l'agriculture biologiquep 3

1^{ère} Partie. Pourquoi manger bio au RU : d'avantages

environnementaux à une démarche d'économie sociale et solidairep 4

1. Le bio : des principes pour mieux protéger l'environnement.....p 5

2. Le double défi d'une relocalisation de l'économie.....p 7

3. La responsabilité du CROUS vis à vis des étudiants.....p 9

2^{ème} partie. Les expériences en coursp 13

Entretien avec Robert PACE.....p 13

Notre analyse.....p 18

3^{ème} partie. Comment mettre en place un repas bio au RU ?.....p 20

Nos soutiensp 22

Plaidoyer pour une valorisation de l'agriculture biologique

Le document que vous avez entre les mains est à la fois un argumentaire et un mode d'emploi sur la mise en place d'un repas bio au RU Métronome à Villejean. Il a pour objectif de démontrer que la mise en place d'un repas biologique au RU Métronome est possible et cela aurait un intérêt à la fois environnemental, économique et social permettant la promotion d'une agriculture écologiquement plus viable, de soutenir un processus de relocalisation économique et de participer au renforcement de cette filière tout en rendant accessible aux étudiants une alimentation de qualité. Cette démarche a pour intérêt de faire en sorte que le Bio ne demeure pas une « niche » de marché accessible seulement aux consommateurs aisés et d'engager le CROUS localement à un mouvement qui, nous l'espérons, n'en est qu'à ses débuts. La mise en place de repas biologique dans la restauration collective, œuvre ainsi à la démocratisation de cette façon de produire.

Ce dossier s'articule en trois parties principales :

- ◆ Une première vient sensibiliser le lecteur aux avantages de la démarche biologique et cherche à le convaincre que la démarche de valorisation du bio, en plus de s'inscrire dans une démarche environnementaliste, est aussi un moyen de penser autrement le rapport au territoire et de se réinvestir dans une démarche citoyenne qui soit respectueuse à la fois du producteur et du consommateur.
- ◆ Une seconde partie tend à relater les expériences de repas biologiques en restauration collective, cela afin de démontrer qu'un tel projet n'est pas une utopie. Dans un souci d'intégrité, nous essaierons de voir aussi les difficultés auxquelles elles sont confrontées.
- ◆ Une troisième partie sera l'occasion d'avancer des propositions sur la façon de mener une expérience du genre au RU Métronome à l'université de Rennes 2. Les informations apportées concerneront tant la mise en place du repas que la mise en place d'une campagne de communication sur ce thème, dont la Souris Verte serait la première volontaire à y participer.

1^{ère} Partie.

Pourquoi manger bio au RU : d'avantages environnementaux à une démarche d'économie sociale et solidaire

Nous pensons que qualifier de « biologique » un mode d'agriculture est une tautologie. En effet, la nature même du « biologique » est de voir le monde végétal pousser et donc produire. Le bio qui devrait être le mode de production traditionnelle, conventionnelle est en effet minoritaire au sein de l'agriculture française et européenne. L'agriculture de façon générale a subi des incitations au développement de techniques productives, ce qui était compréhensible dans une logique d'après-guerre où il fallait relancer la production pour nourrir les populations. Or aujourd'hui, on ne connaît plus ces problèmes.

La surproduction qui a été encouragée par la PAC a provoqué une chute des prix agricoles qui sont désormais entretenus artificiellement par les aides, celles-ci étant en outre inégalement réparties : les producteurs « biologiques », par exemple, ne bénéficient pas de leur part du gâteau (en octobre 2006, ceux-ci avaient d'ailleurs entamé un jeûne collectif pour dénoncer l'inégale –et inéquitable– répartition des aides européennes). Les gros exploitants sont très largement favorisés par ce système, encore après la réforme qui a eu lieu courant 2006: on estime que 80% des aides vont à 20% des exploitants agricoles. Les modes de production intensifs continuent d'être encouragés alors que nous devrions désormais entrer dans une nouvelle optique, celle du chemin vers une production de qualité, plus soucieuse de l'environnement. Nous verrons dans un premier point l'urgence environnementale impose de repenser nos modes de consommation, notamment alimentaires.

L'activité agricole occupe une place importante dans la vie économique bretonne ; elle a été un des facteur de développement de la région depuis les années 1950. La Bretagne a été l'une des première a moderniser son secteur agricole (mécanisation de l'agriculture, recours au chimique,...). Elle a, à ce titre, servi de modèle de développement à de nombreuses autres régions en France. Ce schéma est aujourd'hui remis en question, notamment du fait de l'état environnemental (problèmes de pollution des nappes phréatiques, souci de conservation du littoral,...). Des pratiques agricoles nouvelles

émergent peu à peu, qui cherchent à promouvoir une agriculture soutenable et respectueuse de l'environnement. En multipliant ces expériences, la Bretagne, aux côtés d'autres régions, doit continuer d'encourager la propagation de telles pratiques. Nous feront un rapide tour d'horizon de l'état actuel des exploitations labellisées « biologiques » en Bretagne.

L'université de Rennes II travaille à l'écriture d'une « Charte du Développement Durable » sur le campus ; il nous a paru intéressant d'allier cette dynamique à notre proposition d'instaurer un repas biologique au restaurant universitaire le Métronome. Les deux initiatives se situent sur une même ligne de réflexion : l'agriculture biologique est une alternative solidaire socialement, écologiquement, et sur le plan intergénérationnel ; elle favorise la participation et une responsabilisation des acteurs.

1. Le bio : des principes pour mieux protéger l'environnement.

La production bio est un choix du producteur. La conversion d'une ferme en bio peut prendre plusieurs années (jusqu'à 3ans). Le producteur doit suivre un cahier des charges particulier et il est contrôlé par un organisme certificateur indépendant au minimum une fois l'an, **ECOCERT**, ce qui permet l'obtention d'un label « AB ».

Les conditions d'une labellisation en bio vise à remplir plusieurs objectifs.

Une des règles de base de l'agriculture biologique est de n'utiliser ni produits chimiques ou de synthèse, ni engrais solubles. La non utilisation de produits chimiques est compensée par une bonne gestion des différentes pratiques mises en œuvre sur l'exploitation. Par exemple, les désherbants chimiques peuvent être remplacés par des méthodes de désherbage mécanique ou par une bonne gestion de rotation des cultures, limitant ainsi les risques d'enherbement.

Elle cherche à préserver les équilibres naturels du sol et des plantes. Ainsi, le producteur choisit les espèces végétales et animales adaptées aux conditions naturelles afin de préserver au mieux la biodiversité et de valoriser, en les intégrant à l'exploitation, les espaces boisés (haies,...). La biodiversité s'exprime au sein des exploitations biologiques (surtout **biodynamiques**) par la présence de plusieurs espèces animales, de nombreuses

cultures, de prairies à flore variée, etc. Elle est également maintenue au niveau d'un territoire par le choix de races locales par exemple.

Une exploitation bio tente au maximum de revaloriser les déchets via la pratique du compostage, qui permet en outre de réduire le volume des déchets en les ré-intégrant à la terre. On tend ainsi à avoir un bilan équilibré des éléments exportés et des éléments importés sur les parcelles, tout en participant au renouvellement de la matière organique (la ressource sol). On travaille ainsi à maintenir la fertilité des sols sur le long terme (on nourrit le sol avant de nourrir la plante).

La gestion de l'exploitation agricole passe avant tout par la prévention et l'observation. En cas de maladie, l'agriculteur doit être capable de comprendre cette manifestation avant d'éviter par la suite sa réapparition.

Le bio ne se limite pas à la production de végétaux. Les animaux doivent être nourris avec des aliments naturels, sains, variés et équilibrés. Un système agricole bio passe par la recherche de l'autonomie, notamment dans l'alimentation des bêtes. Les aliments doivent donc être produits au maximum sur la ferme, assurant un lien entre l'animal et le sol. La limitation des **intrants** entre dans la même logique d'autonomie.

Pour mettre en valeur le bio, il est nécessaire de le comparer à d'autres modes d'agriculture. La comparaison de **l'impact de l'agriculture conventionnelle sur la qualité des eaux**, enjeu de taille en Bretagne, par rapport à celle de l'agriculture biologique est par exemple éclairante : la teneur en nitrates de l'eau du bassin Loire-Bretagne ne cesse d'augmenter depuis 20 ans. En 2004, 22% des mesures réalisées dans les rivières bretonnes indiquaient un taux dépassant la norme de 50 mg/l¹. Cette dégradation de la ressource « eau » est le fait du recours aux produits phytosanitaires (herbicides, fongicides, insecticides), d'une fertilisation azotée excessive et du pâturage intensif. De plus, ces pratiques favorisent l'érosion du fait de la diminution des prairies, de la suppression des haies, du non recouvrement des sols en hiver. Tout ceci a pour effet d'augmenter la **turbidité** de l'eau. Les conséquences actuelles concernent chaque citoyen. En terme de santé, les eaux de consommation sont de plus en plus affectées par des molécules toxiques. L'utilisation de phosphores pollue les réserves et favorise le développement des cyanobactéries (toxines) extrêmement mauvaises pour la santé. Le bassin d'alimentation en eau de la ville de Rennes est notamment très sujet aux cyanobactéries (les retenues sur le Couesnon et sur la Rance ont des taux supérieures aux normes autorisées en période estivale, période où le manque d'eau se fait ressentir).

¹ Source : Agence de l'eau Loire Bretagne- DIREN et DRASS Bretagne.

Du point de vue économique, *les traitements de potabilisation augmentent le coût de l'eau*. Au niveau environnemental, les milieux aquatiques sont dégradés, le risque d'inondations est plus grand.

Avoir une agriculture soutenable suppose en outre *d'avoir moins recours à l'importation* ; ceci suppose donc une diversification de la production locale. C'est pour cette raison qu'il faut aujourd'hui un système de diversification et de rotation des cultures, clef de la fertilité des sols. Il faut en effet rappeler que l'agriculture telle qu'elle se pratique en majeure partie aujourd'hui répond à une logique de court terme : sur la durée, l'utilisation d'engrais, la culture hors sol, et la monoculture, pour ne citer que ces exemples, ne sont pas tenables. Elles provoquent, notamment, un appauvrissement des sols et des pollutions. Rappelons également qu'en France et en Europe, un quart des émissions de gaz à effet de serre est dû à l'activité agro-industrielle. Les engrais chimiques, pesticides et autres intrants agricoles sont fortement tributaires de la pétrochimie (or l'or noir, outre que son utilisation est très polluante, est une ressource en voie d'épuisement...). L'agrobiologie est beaucoup moins friande en énergies, et s'inscrit donc dans la durée...

Le bio est donc aujourd'hui la façon de produire des aliments la plus à même de répondre à un défi majeur de notre époque : faire face à la crise écologique.

2. Le double défi d'une relocalisation de l'économie.

Notre démarche entend également promouvoir, autant que faire se peut, une agriculture *locale*. Tout d'abord, il paraît indispensable, au regard de l'état environnemental actuel, de réduire les transports (de marchandises notamment, c'est de cela dont il est question ici), gourmands en énergies non renouvelables et en voie d'épuisement. Le ré – encastrement de l'économie dans son territoire local permet en outre de donner un autre sens à l'activité économique, en subordonnant celle-ci aux besoins –réels- des populations locales, et ceci dans le respect des modes de vie et des cultures.

Cette perspective oblige ensuite à repenser les rapports nord-sud, et à ne plus envisager les territoires à travers une unique dimension économique.

L'agriculture biologique, en essayant au maximum de travailler avec les producteurs locaux, réduit les coûts liés aux transports, et établit un principe de juste rémunération des producteurs, politique que n'a pas toujours (!) la grande distribution...

Le développement d'une économie locale est également un outil pertinent d'aménagement du territoire. Plutôt que la mise en place de politiques d'aménagement, souvent coûteuses, peu ou mal adaptées au schéma régional, il faut rendre possible le déploiement d'un tissu social rural. La lutte contre l'abandon des terres, la réorganisation du paysage rural,... passent par de telles initiatives. Les activités économiques doivent s'exercer en fonction des données sociales, politiques, écologiques du territoire ; or c'est particulièrement à cette échelle (nationale ou locale : l'Etat ou les collectivités locales) que ces données se concrétisent via l'exercice du pouvoir politique et de la démocratie. Redonner au territoire un poids économique (et donc politique) paraît être un enjeu majeur pour le considérer comme une entité ayant un fonctionnement et une finalité propre reconnus localement et globalement, et non plus comme une sous division d'un ordre global dont le but lui échapperait. Pour autant, il ne faut pas l'appréhender comme un organe isolé et autonome : il y a toujours articulation avec le global. C'est cette articulation précisément qui doit être repensée.

L'agriculture conventionnelle favorise la concentration des cultures aux mains de quelques grands exploitants. Dans un souci purement économique d'augmentation du rendement des terres et de la productivité, on a eu recours depuis une trentaine d'années au regroupement des exploitations (exemple typique : la Beauce). Ceci revient à confier la gestion du patrimoine rural à quelques uns. Ce fonctionnement encourage la spécialisation des espaces régionaux et s'oppose à une agriculture diversifiée, valorisant l'ensemble des richesses locales. Or il nous paraît important d'adapter l'exploitation des ressources aux spécificités régionales en cherchant avant tout à répondre aux besoins locaux.

Relocaliser l'économie répond aussi à un souci de faire évoluer les rapports que le monde occidental –et particulièrement l'Europe- entretient avec les pays dits « du Sud », en particulier avec les continents asiatique et africain.

On explique les délocalisations des pays « développés » vers les pays « du Sud » par les coûts de revient moins importants offerts par ceux-ci. Ces procédés contribuent à une mise en concurrence des systèmes économiques, sociaux et environnementaux, et alimentent la course au moins-disant social. En profitant de bas coûts de main d'œuvre, de systèmes de protection sociale, de droit du travail et des travailleurs moins développés que dans nos pays, les producteurs ne contribuent pas au développement des régions exploitées (contrairement à ce qui est souvent laissé entendre). Derrière ces propos, il est entendu que le développement d'un pays ne se mesurerait qu'à la croissance de son produit intérieur brut

Selon nous, il revient aux collectivités publiques de soutenir les acteurs économiques locaux ayant des pratiques éthiques et respectueuses de l'environnement. Le nombre limité

des paysans en exploitation biologique est dû en grande partie à la difficulté de mener à bien de tels projets. Les subventions européennes peu avantageuses (et c'est un euphémisme : cf. les revendications de la Confédération Paysanne vis-à-vis de la P.A.C., citées plus haut), et un manque de débouchés pour l'écoulement de la production freine la multiplication des initiatives en bio. Un exemple frappant : en Bretagne, du lait biologique est régulièrement vendu en lait conventionnel par manque de débouchés...

Ces initiatives ont besoin du soutien des services publics. En revoyant ses appels d'offre, et en y intégrant le plus possible des producteurs biologiques, le CROUS peut contribuer activement au développement d'une agriculture locale et respectueuse de l'environnement. S'il a une mission sociale vis à vis des étudiants, il semble intéressant de développer une action ayant des impacts positifs tant pour les étudiants que les acteurs locaux.

3. La responsabilité du CROUS vis à vis des étudiants.

On met souvent à charge de l'agriculture biologique le prix élevé de ses produits. Rien d'étonnant dans cela en effet, quand on constate que les exploitants ne reçoivent que très peu d'aides, comparativement aux exploitants dits conventionnels : il est bon de rappeler que les bas prix des produits issus de ce type d'agriculture s'explique en grande partie par les subventions européennes. Lorsque l'on considère ce que paie les contribuables (qui sont aussi consommateurs), on s'aperçoit que le prix payé pour une agriculture non respectueuse de l'Homme et de l'environnement est nettement supérieur à celui de l'agriculture biologique. A noter également qu'un exploitant en bio devra payer lui-même les contrôles pour avoir la certification « AB ». Les calculs proposés ne prennent en compte qu'une partie restreinte des coûts engendrés par l'activité agricole conventionnelle. Un calcul plus global fait apparaître que les charges non supportées par les entreprises privées capitalistiques sont, pour une part non négligeable, externalisées et supportées par la collectivité. On peut citer à titre d'exemple la construction et l'entretien du réseau routier, nécessaires aux activités de transport, les coûts de plus en plus important de dépollution, l'assainissement des eaux,...Rappelons aussi que les dépenses de santé arrivent en deuxième position des budgets des ménages et des collectivités publiques...Il n'est pas aberrant d'y voir un lien avec l'évolution de nos habitudes alimentaires : on remarque depuis les années soixante que l'obésité, le diabète, les maladies cardio-vasculaires,...sont en constante augmentation. Les populations les moins favorisées sont, plus que les autres, touchées par ces maux.

Le CROUS offre chaque jour la possibilité à un très grand nombre d'étudiants de manger à très bas prix. Si les repas sont copieux, en tant qu'usagers du RU Métronome, nous pouvons être quelque peu critique quant à la teneur des repas servis. Une énumération des différents stands suffit à prendre conscience que l'objectif premier n'est pas d'éduquer les étudiants à une meilleure alimentation : Pizza- Pâtes- Grillades (et frites évidemment)- Cheeseburger(et frites)- Cuisines du monde (qui sert régulièrement des pâtes pour honorer la cuisine italienne). Seuls les stands « Plat du jour » et « Salades » vont dans le sens d'une alimentation plus verte. On ne peut pas critiquer en soi l'équilibre d'un repas en tant que tel au CROUS si l'on respecte le fait de prendre une entrée puis un dessert, ce qui n'est possible que si l'on prend le plat du jour. En effet, si l'on prend un autre plat, on ne peut plus prendre qu'un article supplémentaire. On choisit donc entre une entrée, un dessert ou une boisson gazeuse sucrée d'une marque internationalement connue. Il est alors difficile pour les étudiants de bénéficier d'un repas équilibré. De plus, il est extrêmement difficile, pour une personne faisant le choix d'avoir un régime végétarien, de faire un repas qui couvre l'essentiel des besoins alimentaires. Sans vouloir tomber dans la caricature, c'est une réalité que les étudiants, pour une grande part, ont tendance à manger « sur le pouce », et de consommer beaucoup de féculents.

De plus, le nouveau code des marchés publics offre aux institutions comme le CROUS de rentrer dans une démarche responsable. En effet, le décret du 7 mars 2001, dans son article 14 relatif aux conditions d'exécution d'un marché prévoit les dispositions suivantes : « La définition des conditions d'exécution d'un marché dans les cahiers des charges peut viser à promouvoir l'emploi de personnes rencontrant des difficultés particulières d'insertion, à lutter contre le chômage ou à protéger l'environnement. Ces conditions d'exécution ne doivent pas avoir d'effet discriminatoire à l'égard des candidats potentiels ». Le code des marchés publics offre la possibilité de prévoir des conditions sociales ou environnementales obligatoires dans le cadre de l'exécution d'un marché public. Ces dispositions nouvelles traduisent le souci d'intégrer dans le droit de la commande publique des préoccupations citoyennes importantes qui n'étaient jusqu'alors qu'imparfaitement prises en compte.

Nous estimons donc que le CROUS, en tant qu'il est une institution à mission de service public, doit s'efforcer de fournir des produits de qualité aux usagers des Restaurants universitaires.

Les aliments issus de l'agriculture biologique couvrent généralement mieux que des aliments « industriels » les besoins journaliers. Leur plus grande richesse en nutriments et en fibres (pour les aliments végétaux) provoque plus rapidement une sensation de satiété. Manger des aliments de qualité et plus de végétaux permet de mieux couvrir ses Apports Journaliers Recommandés tout en réduisant la quantité de nourriture ingérée.

Le tableau qui suit vient illustrer nos propos :

<i>Comparaison entre aliments bio et conventionnels selon différentes études</i>	
Aliments biologiques	Aliments conventionnels
<p>◆ <i>Etude ABRAC</i> (INSERM de Montpellier) : 25% de nutriment en plus dans les produits bio (fibres et antioxydants ; protéines et acides gras insaturés)</p>	<p>◆ <i>Etude SUVIMAX</i> (INSERM de Paris) : insuffisance en minéraux, antioxydants* et en vitamines B ; Carence en fibres alimentaires (moins de 50% de la ration normale)</p>
<p>◆ <i>Etudes internationales récentes</i> USA : 30 à 300% d'antioxydants dans les végétaux issus de production bio ; Danemark : 50% en plus de vitamine E, 75% en plus de bêta-carotène et d'oméga 3, 3 fois plus d'antioxydants dans le lait bio.</p>	<p>◆ <i>Conséquences</i> Fragilisation (immunitaire, fatigue,...) Vieillesse cellulaire accélérée (scléroses, troubles métaboliques et cancers facilités).</p>

Source : *Manger bio, c'est pas du luxe*, Lylian Le Goff , 2006.

On peut arguer que chacun est responsable de sa propre alimentation et qu'il revient à chacun de faire des efforts. Cependant, il est vrai qu'au Restaurant universitaire, le choix demeure plutôt limité malgré une apparente diversité.

Nous pensons donc que le CROUS se doit d'avoir une réflexion permanente afin de permettre une amélioration des conditions de vie des étudiants. Ceci passe notamment par une proposition de repas réellement plus diversifiés en matière d'apports nutritionnels. Il est du devoir des organismes publics d'éduquer aux pratiques alimentaires ; il ne serait pas choquant d'envisager l'ouverture d'un stand bio non carné : d'autres pays européens ont d'ores et déjà démocratisé le régime végétarien : en Allemagne, au Danemark, en Suède, il serait impensable de ne pas proposer un repas végétarien dans un Restaurant universitaire.

GLOSSAIRE

La **Biodynamie** est une méthode agricole qui accorde une grande importance aux cycles naturels (lunaires, saisonniers,...). L'utilisation d'intrants y est très réduite, voire absente. Par contre, on y a beaucoup recours au compost naturel.

ECOCERT est l'organisme de contrôle et de certification qui intervient principalement dans l'agriculture biologique. Créé en 1991, il est issu du mouvement associatif bio européen.

Les **intrants** sont les différents produits apportés aux terres ou aux cultures. On y inclut les engrais, les produits phytosanitaires, les amendements (produits améliorant les propriétés du sol comme la chaux, la tourbe, le sable,...), les activateurs retardateurs de croissance,... Les semences, si elles proviennent de l'extérieur de l'exploitation, sont également considérées comme des intrants.

La **turbidité** d'un liquide est sa teneur en matière qui le trouble ; ici, en nitrates, produits phytosanitaires,...

2^{ème} Partie.

Manger du bio en restauration collective, c'est possible : les expériences en cours

Manger du bio au RU, c'est possible. Depuis 2002, Le Restaurant universitaire de Lorient a choisit de servir quotidiennement des produits issus de l'agriculture biologique, transformés ou non. En outre, les produits bios sont présents depuis 1998. Robert PACE, le chef-cuisinier, nous raconte sa démarche, en montrant les intérêts de celle-ci, et en s'arrêtant également sur les contraintes auxquelles lui et son équipe sont confrontés.

Entretien de Robert PACE (par Nina, de La Souris Verte Rennes)

Nina : Comment vous est venue l'idée de mettre du bio au RU de Lorient ? Est-ce une démarche militante ?

Robert PACE : L'idée n'est pas venue de moi spécialement. Même si, personnellement, j'ai toujours été orienté vers le bio, la nature, ce genre de choses en général. Je me suis toujours senti concerné...

Avant la mise en place du repas bio déjà, j'avais une démarche qualité, c'est-à-dire qu'on travaillait peu, du moins le moins possible, avec des produits élaborés. On essaye encore aujourd'hui de cuisiner. On évite les fonds de sauces, les bases industrielles... On ne travaille pas avec une cuisine centrale par exemple. On se situe dans une optique, disons, de défense du métier, on cherche à se faire plaisir...

Notre démarche, plus que militante, je dirais que c'est une démarche éthique...

Mais au départ, c'était une revendication étudiante. Des syndicats étudiants avaient inscrit ça dans leurs programmes.

Nina : Depuis quand est mis en place ce repas ?

Robert PACE : On a démarré en 1998. Mais ça a changé. Pendant des années, on a servi du bio tous les jours, à environ 70 personnes en moyenne. Mais on n'était pas toujours

satisfait. Par exemple, pour un repas végétarien, on servait 35-40 repas alors que quand on faisait des lasagnes ou un couscous, on pouvait faire jusqu'à 220 repas. C'était ingérable. Pour un menu complet, il fallait 1-2 personnes mobilisées, qui devaient en plus démarrer de bonne heure.... Maintenant on fait du bio généralement le jeudi. Et puis on le fait savoir... Demain par exemple, on aura du pain bio. Du pain bio, on en a pratiquement tous les jours. A côté de ça, on aura un entremet chocolat, on en fera plus de 200. On aura des pâtes avec une garniture. Et on servira aussi deux crudités. Donc après si on veut vraiment faire un repas bio, il faut choisir un entremet, avec les pâtes et prendre les crudités qui vont avec. Et sinon on essaie d'utiliser les produits un peu noyé dans la masse, c'est à dire qu'on présente le bio au côté des produits non bio. Le choix est libre.

Avant on avait un menu avec trois articles mais c'était pas vraiment gérable non plus... C'était une formule trop rigide. Si tu prenais le bio, tu n'avais pas vraiment le choix. Il fallait que le plat, l'entrée et le dessert te plaise en même temps.

Nina : Comment est-ce que vous avez mobilisé les usagers du RU? Avez vous fait des campagnes d'informations ?

Robert PACE : Là c'est pareil. Ce sont les étudiants qui nous ont sollicités au départ, ils devaient faire plein de choses. Ils proposaient de faire des « causeries », des « mini-conférences » où ils auraient donné de l'information aux usagers sur le sens de leur démarche. En fait, on n'a jamais pu faire ça. Ils en ont jamais fait. Je sais qu'après il y a eu deux-trois trucs avec le service de médecine préventive. Ils ont fait une journée sur l'équilibre alimentaire. Sinon en terme de sensibilisation, c'est moi-même qui le fait. Je fais moi-même des affiches. Je le signale au niveau du menu du jour et sur les rampes, je mets des petites étiquettes auprès des plats,...

Nina :Au niveau pratique, est-ce que vous avez eu besoin d'augmenter le personnel ?

Robert PACE : Le problème, c'est qu'il y aurait eu besoin de le faire. Si on voulait vraiment faire que du bio, on serait en galère. Au départ, surtout pour les pommes de terre, il fallait toutes les éplucher à la main. Pour faire peu de repas, on perdait beaucoup de temps donc ce n'était pas forcément rentable. Depuis, on a trouvé des légumes bio en surgelé pour les plats principaux. Autrement, on prend des légumes en provenance du CAT² local. C'est un de nos fournisseurs.

En fait, on fonctionne encore à l'ancienne. Dans les nouveaux RU, il leur faut forcément des légumes épluchés et taillés.

² Centre d'Aide par le Travail

Nina : Parce que pour faire du bio, cela nécessite forcément une légumerie...

Robert PACE : Pour les légumes, oui, quand même.

Nina : Parce qu'on a pas forcément des légumes épluchés surgelés en bio ?

Robert PACE : Si, bien sûr, par la plate-forme ENGAM, mais ça coûte cher en bio. Le mieux est encore d'avoir une légumerie.

Nina : Est-ce que cela a nécessité une réorganisation de votre équipe ? Qu'est-ce que cela implique au niveau technique, de façon très concrète.

Robert PACE : Déjà il faut que l'équipe soit d'accord, c'est essentiel. Et l'adhésion du Chef aussi, bien sûr, sans quoi rien n'est possible. Et puis, en restauration universitaire, lorsque l'on doit proposer 36 choix, on ne peut pas mettre du bio partout. ... On ne fait ça qu'une fois par mois : un repas bio complet par mois. Ça demande une grosse organisation. Le plus évident, c'est de noyer ça dans la masse, c'est à dire de ne pas distinguer financièrement ce que coûte le bio de ce que coûte les autres produits.

Nina : Avec quels fournisseurs travaillez vous ?

Robert PACE : On travaille avec BIOCOOP pour tout ce qui est épicerie. Pour les légumes, on voit ça avec le CAT. Les légumes surgelés, c'est Aquitaine biologie, donc c'est produit dans le Sud-Ouest. On utilise de la viande hachée qui vient de Montfort Viande. Et il nous arrive de faire du poisson mais on ne peut pas dire qu'il est bio... il est simplement sauvage. Pour l'instant, on a plus de poisson frais donc on a du surgelé. Par contre, au niveau de la provenance, il ne vient pas de tout près. Par exemple, on a du Saumon Pacifique. Je sais que maintenant il y a du saumon d'élevage label bio mais on n'en a pas.

Nina : Est ce que l'offre en bio vous paraît suffisamment diversifiée ou encore trop restreinte par rapport au conventionnel ?

Robert PACE : Elle est plus restreinte, certes, mais c'est logique. C'est juste que les gens qui ne sont pas convertis ne trouvent pas ça logique de ne pas manger de tomates ou de haricots verts en plein hiver. Normalement en ce moment on devrait manger que des produits du terroir, que des légumes d'hiver. C'est à dire du céleri branche, des betteraves,

des choux... Vous voyez bien qu'on a pas trop le choix. C'est normal. Ça serait très bien si les gens mangeaient bien plus de légumes de saison.

Mais pour nous, l'incidence est faible étant donné que nous ne faisons pas de menus entièrement bio. On ne met que ce que l'on nous propose. Par contre, pour le reste, généralement pour les légumes, c'est du surgelé sauf pour les céréales que l'on peut conserver.

Nina : Au niveau de la logistique, est-ce qu'il y a des choses particulières ? Les légumes bio sont-ils stockés à part ?

Robert PACE : Normalement, il faut que ce soit séparé. Au niveau réglementation, je ne pense pas que cela soit une obligation. Je sais juste qu'il ne faut pas les mélanger. Cela me paraît une évidence. On a droit, je sais plus le chiffre exact à 60% minimum de produits bio pour qu'un plat soit considéré comme bio. Mais nous quand on fait un plat bio, si on voulait avoir l'agrément, il faudrait voir avec ECOCERT. Si on faisait des carottes bio, on pourrait pas avoir le même jour dans le même site des carottes non bio.

Nina : Sinon vous êtes satisfaits de vos fournisseurs ? On a entendu que sur la ville de Rennes , pour fournir des écoles en bio, les fournisseurs avaient régulièrement des soucis pour livrer en quantité suffisante ? Etes-vous confronté au même problème ?

Robert PACE : Oui, par exemple le conditionnement, au niveau des légumes et des surgelés, tous les cartons sont de 10 kg et à l'intérieur vous avez 4 sacs de 2,5 kg. C'est une norme qui est très bien faite. Pour les produits bio, des légumes comme les poivrons, c'est en sac en vrac de 10 kg donc si vous en avez besoin de moins, vous avez souvent besoin de reconditionner, donc c'est embêtant ou alors c'est de la « dînette », vous n'avez que des sacs de 400g , donc imaginez que vous ayez besoin de 10 kg, il vous faut tant de sacs de 400g. On le voit très bien dans les catalogues. Tout ça n'est pas encore très bien adapté. En moyenne, on fait 1200-1500 repas par jour donc on n'est pas énorme. Pour un repas bio, on va travailler pour 300-400 personnes. Alors qu'une très grosse structure, je reprend l'exemple de mon sac de poivrons, elle n'aura pas de mal à passer un sac de 10 voire de 20 kg. C'est pour cela que l'industrie qui travaille en bio, tout en bio, elle est mieux organisée, elle travaille en très grosse quantité et après elle fonctionne.

Nina : Et vous travaillez avec cette industrie qui fait du bio ?

Robert PACE : Non, par ce que c'est excessivement cher. A un moment, j'ai été contacté

par un institut, je ne me rappelle plus leur nom... ils envisageaient de mettre en place une réglementation pour faire du bio dans les restaurants d'entreprises. En fait, il m'ont demander de faire une étude pour voir les prix. Et j'ai vu qu'entre les prix du conventionnel et du bio, les prix peuvent aller du simple au double. Et si on veut faire du bio à moindre prix, il faut faire du végétarien, alors les gens, ils n'adhèrent pas. Au départ, il faut les sensibiliser à ça. C'est pour ça que je parle d'abord d'équilibre alimentaire avant de parler de végétarisme. Donc, oui, le bio coûte plus cher. Maintenant la question, c'est de savoir comment on fait pour en introduire dans les repas ? C'est en le noyant dans la masse qu'on arrive à équilibrer le budget. Si on voulait faire un repas bio pour tout le monde, ce n'est pas encore possible avec les prix qui se pratiquent à l'heure actuelle. C'est de la faute à personne mais on sait que l'agriculture conventionnelle est hyper aidée et subventionnée, et ce n'est pas le cas du bio. On ne reçoit pas non plus d'aides particulières pour le travail qu'on réalise.

Nina : Au niveau de l'équipe de la cuisine, comment cela se passe ? Réagit-elle au travail supplémentaire ?

Robert PACE : Non, je ne pense pas. L'équipe dans l'ensemble fait cela sans rechigner. Par contre, certains usagers considèrent que faire du bio est trop cher, que ce n'est pas bon. Je pense que faire du bio, pour des étudiants, c'est tard.

Nina : C'est tard ...?

Robert PACE : ça veut dire que les étudiants sont grands et qu'ils savent déjà ce qu'ils veulent ou non, s'ils ont envie de manger équilibré ou non. Si on commence dès la maternelle, avec des tout-petits, à faire découvrir par exemple différentes variétés de pommes ou des vieux légumes qu'ils ne connaissent pas, en réalisant des ateliers, petit à petit, on les sensibilise. Quand ils seront au collège, ils pourront peut être plus facilement en manger. Je crois que c'est tout une démarche. Avec les étudiants, on voit que c'est encore un âge critique. Je pense que dans un restaurant d'entreprise, avec des gens qui ont la trentaine, cela doit passer mieux. Par rapport au bio, on note que ce sont un peu plus les femmes, pas les gens de 18-20 ans mais les gens un peu plus âgés. C'est pour cela aussi que c'est bien d'en faire.

Nina : Y a-t-il des propositions, des retours des usagers afin de développer quantitativement ou qualitativement le bio ?

Robert PACE : Non, pas vraiment.... Mais lorsqu'il y a quelque chose qui leur plaît bien, il le

dise. Non, sinon, parfois on essaie de faire des actions. Là par exemple il va y avoir une semaine contre le racisme, on va faire des plats venant d'autres pays, on a aussi fait des journées sur le commerce équitable. Dans ce cas-là on des produits bio comme le quinoa, de chez Max Havelaar. Ah, et puis on a deux étudiantes qui sont venues nous voir, comme nous sommes sur deux étages, pour faire de la communication en bas afin que les gens savent qu'il y a du bio à l'étage.

Nina : Est ce que la demande a augmenté au cours du temps ?

Robert PACE : Au départ, c'est bien monté, ensuite ça un peu stagné mais le fait d'avoir changé la formule, de proposer quelque chose de moins rigide, ça a augmenté de nouveau. Maintenant, on fait plus de repas et tout part.

Nina : Vous êtes satisfait de cette expérience ?

Robert PACE : Ma foi, oui. Je recommencerais si c'était à recommencer !

Notre analyse...

L'expérience menée au Restaurant universitaire de Lorient montre que l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective est tout à fait réalisable. Bien sûr, il faut prendre en compte la différence importantes qui existe entre les deux structures en terme de nombre de repas servis.

Ce que nous demandons n'est pas la mise en place d'un repas bio complet (même si atteindre ce but serait pour nous très satisfaisant). L'exemple de Lorient nous prouve qu'il est possible d'envisager différentes modalités pour servir du bio. Dans un 1^{er} temps, on pourrait introduire des produits ne demandant aucune préparation sur place comme du pain, des fruits, des laitages,... Ainsi, la question d'ateliers séparés pour la préparation ne se poserait tout d'abord pas. InterBio Bretagne, une association réunissant les acteurs de la filière bio bretonne, et qui travaille au développement de la bio, a relayé sur son site Internet un article sur l'expérience lorientaise...

Au C.R.O.U.S. de Lorient, on mange bio !

Lorient, Décembre 2006.

Depuis 1998, le C.R.O.U.S. de Lorient, pionnier en la matière, sert aux étudiants de l'Université de Bretagne Sud des repas Bio. Jusqu'en 2004, il existait tous les jours deux chaînes, l'une avec des produits conventionnels et l'autre avec des produits 100% Bio. Cette dernière servait quotidiennement entre 50 et 80 repas. Début 2005, pour des raisons d'organisation, le CROUS a changé de méthode en supprimant la chaîne 100% Bio, mais en proposant à la totalité des convives (800 à 1000 étudiants / jour), une fois par semaine, un repas 100% Bio. De ce fait, la consommation de produits Bio a augmenté de 25 à 30%, l'organisation des repas s'est grandement simplifié et le nombre d'étudiants sensibilisés a été multiplié par 10 !

En parallèle, Mr Dombrowsky, le directeur du CROUS, a développé ses contacts avec les fournisseurs locaux pour valoriser les produits du territoire proche. Enfin, une communication particulière a été adaptée aux étudiants avec l'organisation d'une conférence par Cohérence et les étudiants de l'IUP "Aménagement du Territoire", tandis qu'à chaque repas Bio une signalétique particulière est mise en place. Pour autant, il reste encore des efforts à faire pour que l'information soit mieux diffusée. Gageons qu'en 2007, d'autres restaurants universitaires s'engageront dans la démarche.

Source : LTI n°4, Hiver 2006

De même, à Nuremberg, en Allemagne, le Restaurant d'une école technique a été labellisé bio à la rentrée 2007. Les étudiants se voient proposer, chaque semaine depuis Octobre, un repas 100% bio. Le projet a été initié par un groupe d'étudiants, et mis en place en collaboration avec l'école et des associations locales, notamment la « Bund für Naturschutz ».

Il existe donc, au niveau européen, diverses initiatives en restauration collective qui mettent en avant l'agriculture biologique.

3^{ème} partie.

Comment organiser un repas bio dans un RU de Rennes ?

Cette partie comprend un ensemble de propositions pratiques pour pouvoir réaliser un repas bio. En acceptant d'entrer dans cette démarche, le CROUS ne sera pas seul. Les acteurs de l'agriculture biologique, conscients du rôle que peut jouer la restauration collective dans le développement de leur activité, se sont organisés afin de proposer des solutions aux collectivités.

Elle présente par exemple la démarche du Groupe Inter Economique « Manger bio en restauration collective » qui s'est constitué en Ille et Vilaine ainsi que les actions de InterbioBretagne, association qui réunit tous les acteurs de la chaîne du bio, allant du producteur au consommateur.

Le GIE Manger bio en restauration collective

Ce groupe est un rassemblement de professionnels de filière bio qui s'organisent afin d'apporter des réponses pour faciliter l'intégration du bio en restauration collective. Il est animé par la FD CIVAM (Centre d'Initiatives et de Valorisation de l'Agriculture et du Monde rural). Des producteurs bio d'Ille-et-Vilaine y sont réunis et adaptent leurs propositions aux besoins de la restauration collective. Il constitue donc une structure d'approvisionnement pour des démarches différentes comme la restauration des écoles de Langouët où tous les jours sont servis des repas 100% bio dans une structure de taille petite ou celles des écoles de la ville de Rennes où sont réalisés des repas bio de façon non régulière lorsqu'il est possible d'avoir des approvisionnements en grande quantité.

Contact : Manger bio 35 (Sophie Jeannin) : 02.99.67.91.89.

Pour accompagner ce projet, une démarche collégiale a été mise en place : « Bien manger en restauration collective », qui réunit différentes associations (FD CIVAM 35, Accueil Paysan, « Les cuisine du quotidien »...) et des personnes qualifiées sur les domaines de la santé publique, la diététique,... Son objectif principal est « d'amener chacun à s'interroger sur son alimentation, de mettre en place des actions concrètes allant dans le sens d'une cuisine de qualité dans le respect des principes du développement durable,

d'aider les acteurs locaux à mener à bien leurs projets dans ce domaine ». Il organise différentes activités :

- ✓ Information des élus, sensibilisation du grand public.
- ✓ Animations en classe et à la ferme.
- ✓ Des formations de cuisiniers et d'animateurs.

Interbio Bretagne

InterBio Bretagne est l'interprofession du secteur agrobiologique breton. Comme toute organisation interprofessionnelle, c'est une structure de concertation et d'échange entre les différents maillons de la filière agrobiologique. IBB nous apporte son soutien en matière de connaissance économique du secteur agrobiologique breton, concernant notamment l'état de l'offre, les fournisseurs potentiels,... Il a notamment publié un Annuaire des opérateurs bio en Bretagne qui recense en particulier tous les opérateurs ayant une offre pour la restauration collective.

InterBio Bretagne a sélectionné ses produits sur la base de 2 critères : les ingrédients doivent tout d'abord être disponibles en région Bretagne en quantité suffisante ; ils doivent en outre être compétitifs pour le marché de la restauration collective.

IBB intervient également sur l'accompagnement des personnels. Il s'agit d'une démarche pédagogique visant à expliquer la démarche « bio », et d'accompagner les éventuels changements dans l'organisation du travail. L'association serait par exemple en mesure de venir en aide au CROUS sur des questions telles que la réglementation sur l'utilisation de produits bio,...

IBB s'engage, après accord du CROUS, à mettre celui-ci en contact directement avec des fournisseurs et distributeurs de la filière bio.

Pour cela, ainsi que pour le volet « accompagnement pédagogique », contacter Virginie FASSEL : virginie.fassel@interbiobretagne.association.fr ou au 02 99 54 03 23.

Boutik Etik

Pour ce qui concerne les produits « exotiques » (thés, cafés, jus, bananes,...), la centrale d'achat Boutik Etik met à disposition de la restauration collective un catalogue de produits bio et équitables. Il serait également envisageable de proposer des produits Bio dans les cafétérias : par exemple des biscuits, jus de fruits, cafés ou thés, éventuellement avec un surcoût, justifié par, d'une part, la qualité supérieure du produit par rapport aux produits « standards » (comme c'est le cas actuellement pour certains cafés, pour le jus d'oranges

pressées,...), et d'autre part du fait de l'impact positive (ou moins négative) de la consommation du produit sur l'environnement.

Appro Bio

Cette organisation fait du « consulting » à destination des associations, entreprises, ou collectivités qui souhaitent se lancer dans une démarche bio ou développer un projet déjà en place. Hervé LEFEUVRE, son directeur, nous a fait part de sa volonté à venir faire des interventions auprès des usagers du RU pour expliquer la démarche bio. Ainsi, l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique pourrait être valorisée.

Nous pensions éventuellement travailler en collaboration avec la médecine préventive de l'Université sur des campagnes d'information sur l'alimentation...

Nous soutiennent dans ce projet :

- ❖ La CNT, syndicat étudiant ;
- ❖ Le SLB, syndicat étudiant ;
- ❖ Ar Vuez, association étudiante ;
- ❖ InterBio Bretagne ;
- ❖ Le groupe des élus Verts du Conseil municipal de Rennes ;
- ❖ Les Verts, parti politique ;
- ❖ ...Et de nombreux étudiants et usagers du RU (cf. Pétition) !