

Guide pratique pour **une restauration collective bio et locale**



DOSSIER
d'EXPERTS

|||||

Delphine Duceurjoly
Célia Dupetit

territorial éditions

Guide pratique pour une restauration collective bio et locale

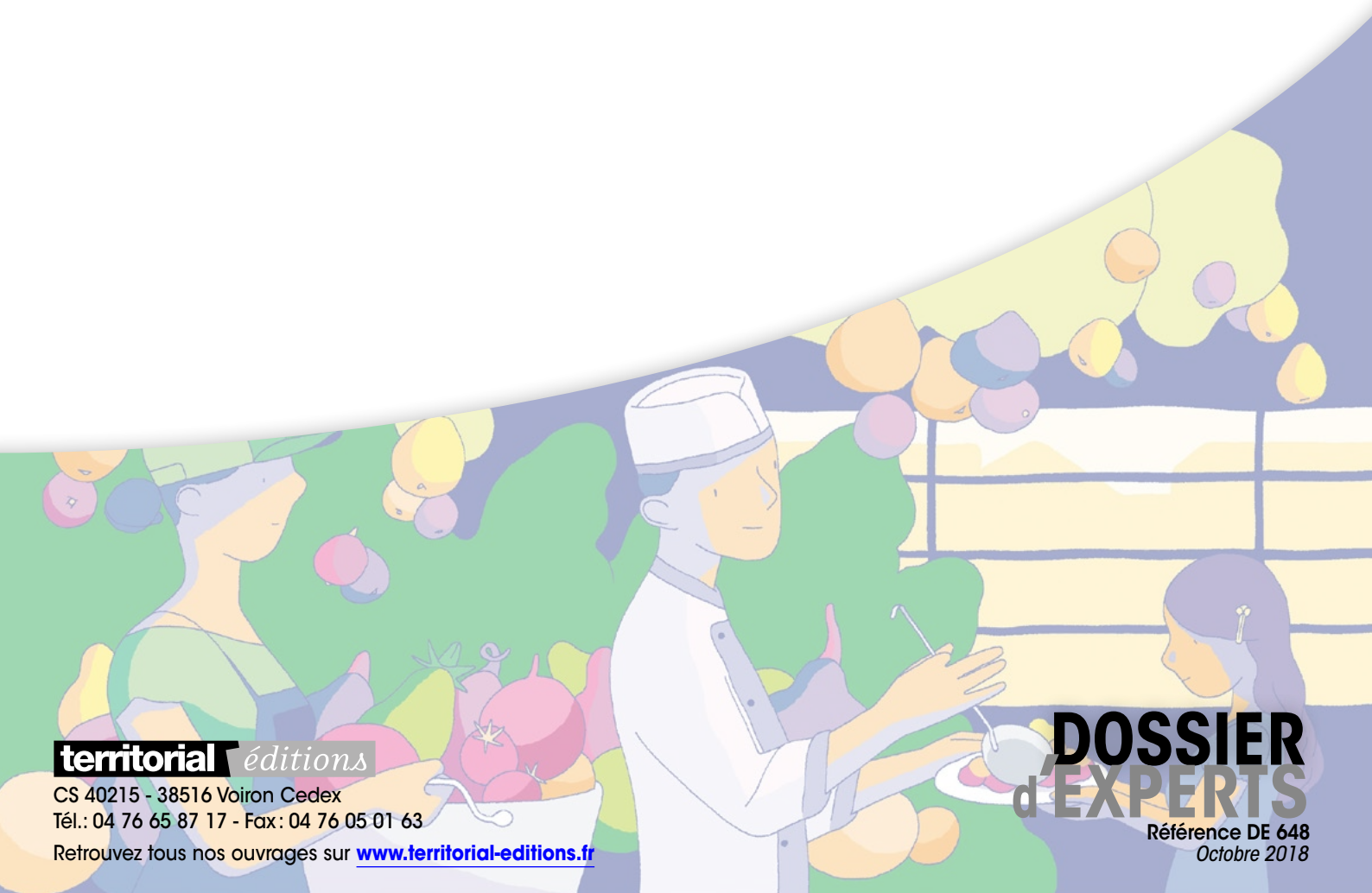


Delphine Ducœurjoly

Ingénieur-conseil - Filières agricoles durables
et circuits alimentaires de proximité

Célia Dupetit

Ingénieur-conseil et communication
pour le développement d'une agriculture durable



territorial éditions

CS 40215 - 38516 Voiron Cedex
Tél.: 04 76 65 87 17 - Fax: 04 76 05 01 63

Retrouvez tous nos ouvrages sur www.territorial-editions.fr

**DOSSIER
d'EXPERTS**

Référence DE 648
Octobre 2018

**Vous souhaitez être informé
de la prochaine actualisation
de cet ouvrage ?**

C'est simple!

Il vous suffit d'**envoyer un mail**
nous le demandant à :

jessica.ott@territorial.fr

Au moment de la sortie de la nouvelle édition de l'ouvrage,
nous vous ferons une **offre commerciale préférentielle**.

Avertissement de l'éditeur:

La lecture de cet ouvrage ne peut en aucun cas dispenser le lecteur
de recourir à un professionnel du droit.

| | |
|---|---|
|  <p>DANGER LE PHOTOCOPIAGE TUE LE LIVRE</p> | <p>Il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement la présente publication sans autorisation du Centre Français d'exploitation du droit de Copie. CFC 20, rue des Grands-Augustins 75006 Paris. Tél. : 01 44 07 47 70</p> |
|---|---|



© Territorial, Voiron

ISBN: 978-2-8186-1470-9

ISBN version numérique: 978-2-8186-1471-6

Imprimé par Reprotechnic, à Bourgoin-Jallieu (38) - Novembre 2018

Dépôt légal à parution

Sommaire



| | |
|---------------|-----|
| Préface | p.9 |
|---------------|-----|

| | |
|--------------------|------|
| Introduction | p.11 |
|--------------------|------|

Partie 1



Produits bio, locaux et labels : quelle qualité dans nos assiettes ?

Chapitre I

| | |
|---------------------------------------|------|
| L'agriculture biologique | p.15 |
|---------------------------------------|------|

| | |
|-----------------------------|------|
| A - La réglementation | p.15 |
|-----------------------------|------|

| | |
|--|------|
| 1. Principes et objectifs généraux | p.15 |
|--|------|

| | |
|---|------|
| 2. Les textes en vigueur et les logos | p.16 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| 3. Les principes agronomiques de l'agriculture biologique | p.17 |
|---|------|

| | |
|--|------|
| 4. Les règles de la transformation | p.18 |
|--|------|

| | |
|---------------------------------------|------|
| 5. Les règles pour l'étiquetage | p.18 |
|---------------------------------------|------|

| | |
|--|------|
| 6. Les règles pour l'importation | p.19 |
|--|------|

| | |
|-------------------------------------|------|
| 7. Le contrôle des opérateurs | p.20 |
|-------------------------------------|------|

| | |
|------------------------------|------|
| 8. La question des OGM | p.21 |
|------------------------------|------|

| | |
|--|------|
| B - Panorama de l'agriculture biologique en France | p.22 |
|--|------|

| | |
|---|------|
| 1. Un marché en pleine croissance | p.22 |
|---|------|

| | |
|--------------------------------------|------|
| 2. Des surfaces en progression | p.23 |
|--------------------------------------|------|

| | |
|--|------|
| 3. Des filières qui s'organisent | p.23 |
|--|------|

Chapitre II

| | |
|--|------|
| Les autres labels et démarches de qualité | p.27 |
|--|------|

| | |
|---|------|
| A - Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine | p.27 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| B - Les autres démarches de qualité | p.28 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| 1. Les mentions valorisantes et certification de conformité | p.28 |
|---|------|

| | |
|--|------|
| 2. HVE et autres cahiers des charges de production | p.29 |
|--|------|

| | |
|--------------------------------|------|
| 3. Le commerce équitable | p.30 |
|--------------------------------|------|

| | |
|---------------------------------------|------|
| 4. L'écolabel « Pêche durable » | p.31 |
|---------------------------------------|------|

| | |
|------------------------------------|------|
| 5. Les marques territoriales | p.31 |
|------------------------------------|------|

Chapitre III

| | |
|--|------|
| Qu'est-ce qu'un produit local ? | p.34 |
|--|------|

| | |
|--|------|
| A - Une définition à géographie variable | p.34 |
|--|------|

| | |
|---|------|
| B - Une qualité non garantie pour les produits locaux | p.35 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| 1. Appréhender la qualité des produits par une lecture attentive des étiquettes | p.36 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| 2. Une approche globale par l'analyse du cycle de vie | p.36 |
|---|------|

| | |
|--|------|
| 3. Des pesticides aussi à côté de chez soi | p.37 |
|--|------|

| | |
|---|------|
| 4. Consommer des produits de saison | p.39 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| C - Circuits courts vs circuits alimentaires de proximité | p.39 |
|---|------|

| | |
|--|------|
| 1. La définition officielle des circuits courts et ses limites | p.39 |
|--|------|

| | |
|---|------|
| 2. Intérêt des circuits alimentaires de proximité | p.40 |
|---|------|

| | |
|--|------|
| D - Quantifier la part du local en restauration collective ? Pas si simple | p 41 |
| 1. Produit local ou entreprise locale ? | p 41 |
| 2. L'information sur les produits | p 41 |

Partie 2

Les produits bio locaux en restauration collective : des enjeux multiples

Chapitre I

| | |
|--|------|
| Les enjeux environnementaux | p 45 |
| A - Fertilité des sols | p 45 |
| 1. Le constat de l'agriculture conventionnelle | p 45 |
| 2. Les intérêts de l'agriculture biologique | p 45 |
| B - Ressources en eau | p 46 |
| 1. Le constat de l'agriculture conventionnelle | p 46 |
| 2. Les intérêts de la bio | p 47 |
| C - Biodiversité | p 48 |
| 1. Le constat de l'agriculture conventionnelle | p 48 |
| 2. Les intérêts de l'agriculture biologique | p 49 |
| D - Valeur paysagère | p 50 |
| 1. Le constat de l'agriculture conventionnelle | p 50 |
| 2. Les intérêts de l'agriculture biologique | p 50 |

Chapitre II

| | |
|--|------|
| Les enjeux économiques | p 51 |
| A - Pérenniser les entreprises agricoles | p 51 |
| B - Valoriser le tissu économique local | p 51 |

Chapitre III

| | |
|--|------|
| Les enjeux de santé publique | p 54 |
| A - Qualité et sécurité des produits biologiques | p 54 |
| B - L'impact des pesticides sur la santé humaine | p 56 |

Chapitre IV

| | |
|---|------|
| Un enjeu de revalorisation du service de restauration collective | p 59 |
| A - Promouvoir une restauration et une agriculture de qualité | p 59 |
| B - Démocratiser l'accès des produits bio locaux | p 60 |
| C - Sensibiliser les convives | p 60 |
| 1. La sensibilisation sur la question agricole | p 61 |
| 2. La sensibilisation sur le lien nutrition-santé | p 61 |
| D - Revaloriser les métiers | p 61 |
| E - Renouer le lien avec son territoire | p 62 |

Partie 3

Panorama de la restauration collective bio et locale en France

Chapitre I

| | |
|---|-------|
| Chiffres clés du marché des produits bio en restauration collective | p. 67 |
| A - Un marché de 229 millions d'euros en 2016..... | p. 67 |
| B - Les produits bio sont présents dans près de 8 restaurants scolaires sur 10..... | p. 67 |
| C - Des menus de plus en plus bio..... | p. 68 |
| D - Les produits frais majoritaires..... | p. 69 |
| E - Les approvisionnements locaux privilégiés..... | p. 69 |
| F - La bio en restauration collective, source de satisfaction..... | p. 70 |
| G - Le coût de l'introduction des produits bio maîtrisé..... | p. 70 |
| H - Les perspectives..... | p. 70 |

Chapitre II

| | |
|--|-------|
| Des incitations politiques fortes | p. 71 |
| A - Le projet de loi Agriculture et alimentation..... | p. 71 |
| 1. 50 % de produits « durables »..... | p. 71 |
| 2. Produits locaux et cycle de vie..... | p. 72 |
| 3. Des objectifs ambitieux mais atteignables..... | p. 73 |
| B - Le programme national nutrition santé 2017-2021..... | p. 74 |

Chapitre III

| | |
|---|-------|
| Quand les collectivités s'engagent | p. 76 |
| A - Des initiatives dans le secteur santé-social..... | p. 76 |
| 1. L'Ehpad du Romarin à Clapiers..... | p. 76 |
| 2. Le centre hospitalier de Lannemezan..... | p. 77 |
| 3. L'hôpital de Reims..... | p. 78 |
| B - Des initiatives dans le secteur scolaire..... | p. 80 |
| 1. La commune de Langouët..... | p. 80 |
| 2. La ville de Grande-Synthe..... | p. 81 |
| 3. L'opération « Je mange local au lycée »..... | p. 82 |
| C - Des initiatives dans le secteur du travail..... | p. 85 |

Partie 4

Comment réussir son projet d'introduction des produits bio et locaux dans son restaurant

Chapitre I

| | |
|---|-------|
| Les étapes du projet | p. 89 |
| A - La mobilisation des équipes..... | p. 90 |
| B - Le diagnostic du service de restauration..... | p. 90 |
| C - La mise en œuvre du projet..... | p. 91 |

| | |
|--|------|
| D - Suivi et évaluation | p.91 |
| 1. Exemples d'indicateurs de suivi | p.91 |
| 2. Des outils informatiques adaptés pour le suivi des achats bio et locaux | p.92 |
| E - Pour vous accompagner | p.93 |
| 1. Les associations du réseau de la FNAB | p.93 |
| 2. Le réseau des chambres d'agriculture | p.93 |
| 3. L'Agence BIO | p.94 |
| 4. Autres structures | p.94 |
| F - Conditions de réussite du projet | p.95 |

Chapitre II

| | |
|--|-------|
| La gestion des approvisionnements | p.96 |
| A - Connaître les filières locales | p.96 |
| B - Choix des produits | p.97 |
| C - Le partenariat avec les fournisseurs locaux | p.98 |
| 1. Se fournir directement auprès des producteurs et transformateurs locaux | p.98 |
| 2. Organisations collectives pour la livraison des cantines | p.101 |
| 3. Grossistes traditionnels et grossistes spécialisés | p.103 |
| 4. Cas de la restauration concédée | p.103 |
| D - Un changement dans les pratiques d'achat ? | p.104 |

Chapitre III

| | |
|--|-------|
| Limiter le surcoût | p.105 |
| A - Le coût réel des produits bio et locaux | p.105 |
| B - Des leviers identifiés pour limiter l'addition | p.105 |
| C - La lutte contre le gaspillage, premier levier pour limiter le surcoût | p.106 |
| 1. Un manque à gagner colossal | p.106 |
| 2. Quantifier précisément : 1 ^{re} étape pour lutter contre le gaspillage alimentaire | p.107 |
| 3. Quelques pistes d'action et recommandations | p.107 |
| 4. Mettre en place des indicateurs de suivi | p.108 |
| D - Autres stratégies économiques pour mener à bien son projet | p.109 |
| 1. Introduire des produits bio locaux régulièrement plutôt que des repas 100 % bio | p.109 |
| 2. Faire le choix de la saisonnalité | p.110 |
| 3. Introduire des produits basiques | p.111 |
| 4. Bien choisir ses fournisseurs | p.111 |
| 5. Planifier et anticiper les commandes | p.112 |
| 6. Ajuster les grammages | p.112 |
| 7. Proposer des menus alternatifs et semi-alternatifs | p.113 |
| E - Vers une approche globale du prix d'un repas | p.114 |
| F - La qualité dans l'assiette, un choix politique | p.116 |

Chapitre IV

| | |
|---|-------|
| La sensibilisation des convives | p.118 |
| A - La mobilisation des équipes et la définition du projet | p.118 |
| B - Les actions éducatives à envisager | p.118 |
| C - Points de vigilance réglementaire pour bien communiquer sur les repas bio | p.120 |
| D - Outils et ressources | p.120 |

| | |
|------------------------------------|-------|
| Chapitre V | |
| La formation des personnels | p.122 |
| A - Les enjeux de la formation | p.122 |
| B - Outils et ressources | p.122 |

Partie 5

La commande publique, un levier incontournable

| | |
|--|-------|
| Chapitre I | |
| Enjeux, atouts et contraintes de la commande publique | p.127 |

| | |
|--|-------|
| Chapitre II | |
| Rappels réglementaires | p.129 |
| A - De nouvelles dispositions réglementaires depuis 2016 | p.129 |
| B - Les différentes procédures | p.130 |

| | |
|---|-------|
| Chapitre III | |
| Les leviers en faveur du bio et du local dans la commande publique | p.132 |

| | |
|--|-------|
| A - Les prérequis indispensables | p.132 |
| 1. Établir un rétroplanning | p.132 |
| 2. Assurer la mise en adéquation de l'offre et de la demande | p.132 |
| B - Les leviers rédactionnels en faveur des produits bio et locaux | p.133 |
| 1. Les leviers en gestion directe | p.133 |
| 2. Les leviers en gestion concédée | p.137 |
| 3. Cas particulier des groupements d'achats | p.139 |

| | |
|----------------------|-------|
| Chapitre IV | |
| Cas pratiques | p.141 |

| | |
|--|-------|
| A - Le groupement d'achats du lycée Voltaire à Wingles (Pas-de-Calais) | p.141 |
| B - La cuisine centrale de Valence Romans Sud Rhône-Alpes | p.142 |

| | |
|--------------------------|-------|
| Chapitre V | |
| Ressources utiles | p.143 |

| | |
|--|-------|
| A - Localim, la boîte à outils du ministère de l'Agriculture | p.143 |
| B - Les autres outils de référence | p.144 |

Partie 6

Vers une politique territoriale de l'alimentation

| | |
|--|-------|
| Chapitre I | |
| Les projets alimentaires territoriaux | p.147 |

| | |
|---|-------|
| A - Des projets multiacteurs | p.147 |
| B - L'appel à projets du programme national pour l'alimentation (PNA) | p.148 |
| C - Méthodologie d'action | p.150 |

| | |
|--|-------|
| Chapitre II | |
| Gestion de l'eau et question foncière | p.152 |
| A - La protection de la ressource en eau | p.152 |
| B - Les leviers d'action pour la gestion du foncier agricole | p.154 |
| 1. Les outils juridiques à la disposition des collectivités | p.154 |
| 2. Le rôle de la SAFER pour la gestion durable des terres agricoles | p.155 |
| 3. L'exonération de taxe foncière pour les agriculteurs bio | p.157 |
| 4. L'association Terre de liens, une initiative prometteuse pour faciliter l'accès au foncier des agriculteurs bio | p.157 |
| Chapitre III | |
| Retours d'expérience | p.159 |
| A - La communauté d'agglomération Seine-Eure | p.159 |
| B - La ville de Munich | p.159 |
| C - La ville de Lons-le-Saunier | p.160 |
| Conclusion | p.161 |

Pour vivre en bonne santé, notre nourriture doit être suffisamment diversifiée, avec une diète parfaitement équilibrée au cours de chacun de nos repas. Il nous faut combiner intelligemment divers ingrédients dans nos régimes alimentaires : glucides, lipides, protéines, vitamines, éléments minéraux, fibres, antioxydants, etc. Ainsi doit-on éviter les excès en sucres, alcools et acides gras saturés, pour prévenir l'apparition d'obésités, diabète et maladies cardiovasculaires. Ne pas exagérer non plus la consommation de viandes rouges et substituer à celles-ci des légumes secs riches en fibres : pois chiches, fèves, lentilles, etc. De même est-il souvent recommandé de manger cinq fruits et légumes par jour, de façon à ne pas manquer de vitamines, minéraux et polyphénols.

Mais manger sain, c'est aussi éviter la présence de fipronil dans les œufs, de dioxine dans les poulets, d'antibiotiques dans la viande, d'hormones dans le lait et de perturbateurs endocriniens dans nos fruits et légumes ! Tels sont pourtant les contaminants auxquels nous sommes encore trop fréquemment exposés. Les produits alimentaires issus de l'agriculture industrielle ne sont pas sans effets délétères pour notre santé et il serait bien plus sage de manger davantage de produits labellisés « biologiques ». Mais plus artisanale et plus soignée, l'agriculture biologique est aussi plus exigeante en travail que notre agriculture industrielle, et donc plus intensive en emplois. Cela est plutôt réjouissant quand on connaît le taux de chômage dans notre pays.

Ce surcroît de travail représente cependant un coût et le paysan doit alors être correctement rémunéré en conséquence. Les produits sains issus de l'agriculture biologique apparaissent donc bien souvent plus chers sur les marchés et la question se pose légitimement de les rendre aisément accessibles aux couches sociales les plus modestes. Rien ne serait plus grave en effet que de concevoir une agriculture à deux vitesses, avec des produits bio réservés aux seuls « bourgeois bohèmes » et les résidus de pesticides de la malbouffe « fourgués » aux populations les plus pauvres ! C'est donc bien toute notre agriculture qui va devoir se reconverter vers des systèmes de culture et d'élevage plus respectueux de notre santé et de notre environnement.

Produire moins de produits bas de gamme vendus à vil prix et fournir des produits à toujours plus haute valeur commerciale, gustative, sanitaire et environnementale : tel devra bien être l'avenir de l'agriculture française et européenne. Mais encore faudra-t-il faire en sorte que nos paysans puissent être correctement rétribués pour la qualité de leurs produits et celle des services environnementaux rendus à la société tout entière. Le guide que vous avez entre les mains nous montre précisément que la restauration collective peut être un excellent levier pour favoriser une telle évolution, avec une commande publique d'aliments bio produits localement et payés à des prix équitables.

Le plus urgent, à coup sûr, est de commencer avec les cantines des écoles, des collèges et des lycées ; car chacun sait que l'exposition prolongée aux perturbateurs endocriniens chez les plus jeunes, depuis *in utero* jusqu'à la fin de leur croissance, risque d'avoir de très graves conséquences, avec une moindre espérance de vie en bonne santé du fait de l'apparition précoce de cancers hormono-dépendants (lymphomes, cancers du sein et de la prostate, etc.) et de maladies neurodégénératives (Alzheimer, Parkinson, etc.). Mais il ne faudra pas exclure pour autant la restauration collective des hôpitaux, des Ehpad et des cantines d'entreprises.

Pourquoi ne réorienterions-nous pas les subventions actuelles de la Politique agricole commune (PAC) de l'Union européenne pour les affecter aux institutions en charge de la restauration collective afin que le surcoût du produit bio ne soit pas imputable aux parents d'élèves et aux usagers des cantines, et n'accroisse pas les impôts locaux ? Ces organismes pourraient se ravitailler auprès de paysans locaux à qui on assurerait des achats à un prix suffisamment rémunérateur, avec la mise en place de petites plates-formes logistiques pour la collecte de produits bio et de terroir en quantités suffisantes. Ces paysans n'apparaîtraient plus comme des mendiants qui demandent des aides et subventions pour survivre mais comme des producteurs correctement rémunérés pour la qualité de leurs produits et de leurs services environnementaux ! Dans de telles conditions, le passage de notre agriculture industrielle à l'agriculture biologique serait considérablement accéléré.

Concilier bio, local et équitable, c'est l'idéal. Delphine Ducœurjoly et Célia Dupetit nous montrent ici que c'est possible. La restauration collective peut être un parfait levier pour ce faire. Qu'est-ce qu'on attend ?

Marc Dufumier,
Agronome, professeur honoraire d'AgroParisTech

Introduction

Longtemps considérée comme un phénomène de mode, l'alimentation biologique n'est plus réservée à une poignée de convaincus et tend aujourd'hui à se démocratiser. Cela se traduit par une croissance très soutenue du marché alimentaire des produits biologiques depuis plus de dix ans. Les raisons tiennent à la fois aux garanties qu'apporte le cahier des charges vis-à-vis de la protection de l'environnement et du bien-être animal, et aux exigences croissantes de la population en ce qui concerne la qualité sanitaire et nutritionnelle des aliments. Parallèlement, les consommateurs se tournent de plus en plus vers les produits locaux. Ils sont à la recherche de garanties sur l'origine et la traçabilité des produits qu'ils consomment et veulent soutenir les entreprises de leur territoire.

Sous l'impulsion du Grenelle de l'environnement, l'offre en produits biologiques s'est développée dans le secteur de la restauration collective comme sur les autres segments de marché. Début 2017, 57 % des établissements de restauration collective déclaraient proposer des produits biologiques à leurs convives, contre seulement 4 % avant 2006. Toutefois, le bio ne représente encore que 2,9 % de la valeur totale des achats alimentaires en restauration collective.

2018 marque un tournant. La loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable » fixe un objectif ambitieux de 20 % de produits bio d'ici le 1^{er} janvier 2022 dans l'ensemble des restaurants collectifs du secteur public. Il s'agit d'un signal fort adressé aussi bien aux collectivités, pour qu'elles progressent encore davantage dans une démarche vertueuse pour une restauration responsable, qu'aux producteurs et aux entreprises agroalimentaires du secteur bio qui voient ainsi se concrétiser de nouvelles opportunités de débouchés pour pérenniser leur activité.

Pour les collectivités locales, l'introduction des produits bio locaux répond à plusieurs enjeux : améliorer le contenu des assiettes pour des convives en meilleure santé, promouvoir une alimentation diversifiée et gustative, et, enfin, soutenir localement une agriculture respectueuse des ressources naturelles et favorable à l'emploi.

La mise en place des projets de restauration collective bio est souvent complexe parce qu'elle réclame la mobilisation de compétences multiples et un travail en collaboration étroite avec de nombreux partenaires, du côté de la demande (élus, gestionnaires, cuisiniers, usagers, familles...) comme de l'offre (agriculteurs et entreprises agroalimentaires, organisations professionnelles agricoles). Elle est aussi rendue délicate par le fait qu'elle impose, dans certains cas, un virage à 180° par rapport aux habitudes de travail dans les services de restauration mais aussi par rapport aux habitudes de consommation des convives.

Ce guide pratique pour une restauration collective bio et locale a été conçu comme un outil d'aide à la décision qui permettra aux collectivités de bâtir des projets cohérents tenant compte à la fois des exigences organisationnelles des services de restauration, des problématiques spécifiques des filières agricoles biologiques et des objectifs fixés par les élus en matière de développement durable. Ce manuel pratique aborde l'ensemble des questions que se posent les porteurs de projet dans ce type de démarche : la formation des personnels, la rédaction des marchés publics, la maîtrise des coûts, la gestion des approvisionnements, ainsi que la sensibilisation des convives et les actions de communication autour des repas bio. Il traite également des questions liées à l'ancrage territorial et à la reconquête de la souveraineté alimentaire par le développement des circuits alimentaires de proximité et la maîtrise du foncier agricole.

Cet ouvrage est destiné à tous les prescripteurs de la restauration collective, au sein des institutions, des collectivités locales, de la société civile et du monde agricole. Il accorde une place importante aux retours d'expérience et aux témoignages et s'appuie sur l'expertise des deux auteurs dans le domaine du développement des circuits alimentaires de proximité, de la structuration des filières biologiques et de la conduite de projets en faveur des produits bio, locaux et de qualité en restauration collective.

Partie 1

Produits bio, locaux et labels : quelle qualité dans nos assiettes ?

Au début d'un projet d'introduction de produits bio et locaux en restauration collective, il est nécessaire que l'ensemble des personnes impliquées dispose d'un bon niveau d'information sur ce qu'est un produit bio. La connaissance du cadre réglementaire auquel sont soumis tous les opérateurs du secteur constitue un point de départ pour comprendre les garanties qu'apporte le logo AB aux consommateurs. Qu'entend-on par produit local ? Quelle est la signification des différents labels et autres signes de qualité ? Cette partie a pour objectif de clarifier ce qu'il y a derrière ces termes et ces étiquettes.

Chapitre I

L'agriculture biologique

A - La réglementation

1. Principes et objectifs généraux

L'agriculture biologique est un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal. Ainsi, l'agriculture biologique exclut l'usage des produits chimiques de synthèse et des OGM et s'appuie en priorité sur des actions préventives plutôt que curatives pour la conduite des élevages et le suivi des cultures.

Le mouvement de l'agriculture biologique se développe au début du xx^e siècle en opposition à l'agriculture intensive qui se généralise en Europe. Prônant le maintien d'une agriculture paysanne, ces principaux initiateurs revendiquent une approche globale basée sur l'importance du sol, l'observation et le respect des rythmes naturels.

Dans les années 70, les principales organisations nationales d'agriculture biologique dans le monde se regroupent au sein d'une fédération : l'IFOAM (International federation of organic agriculture movements). Une charte commune est rédigée pour mettre en valeur les principes fondateurs de l'agriculture biologique.

Le cahier des charges européen de l'AB découle de ces principes fondamentaux. Il s'agit avant tout d'un cadre technique, d'une assez grande complexité pour les néophytes, qui détaille les pratiques agronomiques pour la bonne gestion des cultures et des élevages, mais aussi les règles en ce qui concerne la transformation, la distribution, les importations, l'étiquetage et le contrôle des acteurs de la filière.

Soulignons que la réglementation européenne de l'agriculture biologique ne traite pas des questions plus larges liées au développement durable comme le commerce équitable, les conditions de travail dans les entreprises agricoles, la gestion des déchets ou encore la réduction des gaz à effet de serre. D'autres démarches et labels existent en France et en Europe pour valoriser les bonnes pratiques dans ces domaines.



Tous les textes réglementaires relatifs au mode de production biologique sont disponibles en ligne sur le site du ministère de l'Agriculture : www.agriculture.gouv.fr, ou sur le site de l'Agence BIO : www.agencebio.org, à partir de la rubrique « Espace Pro & Outils – Les textes réglementaires ».

Principes de l'agriculture biologique de l'IFOAM

Le principe de santé

L'agriculture biologique devrait soutenir et améliorer la santé des sols, des plantes, des animaux, des hommes et de la planète, comme étant une et indivisible.

Le principe d'écologie

L'agriculture biologique devrait être basée sur les cycles et les systèmes écologiques vivants, s'accorder avec eux, les imiter et les aider à se maintenir.

Le principe d'équité

L'agriculture biologique devrait se construire sur des relations qui assurent l'équité par rapport à l'environnement commun et aux opportunités de la vie.

Le principe de précaution

L'agriculture biologique devrait être conduite de manière prudente et responsable afin de protéger la santé et le bien-être des générations actuelles et futures ainsi que l'environnement.

Source : IFOAM.

2. Les textes en vigueur et les logos

La première réglementation européenne de l'agriculture biologique date de 1991. Elle a été révisée en 2009 dans le but d'harmoniser les pratiques entre les différents États membres et de simplifier la lecture des textes auxquels de nombreuses modifications avaient été apportées depuis près de vingt ans.

Depuis cette date, **les règles sont désormais communes à l'ensemble des pays de l'Union européenne.**

Si les pays n'ont pas le droit de mettre en place une réglementation nationale plus stricte ou moins stricte que la réglementation européenne, ils peuvent néanmoins conserver ou mettre en place des cahiers des charges privés, sous réserve que ces derniers présentent des niveaux d'exigence supérieurs par rapport à la réglementation européenne. C'est le cas, par exemple, en Allemagne où sept organisations indépendantes coexistent avec leurs cahiers des charges et leurs logos propres. En France, il existe également des cahiers des charges privés gérés par des mouvements indépendants tels que Nature et Progrès, Demeter (pour la biodynamie) ou encore Biocoherence.

Les deux principaux textes réglementaires qui encadrent le mode de production biologique au niveau européen sont les suivants :

- le règlement (CE) n° 834/2007 du 28 juin 2007 abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, qui donne le cadre général pour la production, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques ;
- le règlement (CE) n° 889/2008 du 5 septembre 2008 dans lequel sont décrites de façon très technique les règles de la production animale et végétale mais aussi de la transformation, de la distribution, de l'étiquetage et du contrôle.



Un nouveau règlement bio européen entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2021. Après trois années de concertation, les pays membres ont acté la révision du règlement relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Ce nouveau règlement reprend en grande partie le cahier des charges de 2009. Les principales modifications du règlement devraient concerner les points suivants :

- les modalités de contrôle des maillons de la filière. Les contrôles auront lieu tous les deux ans (tous les ans dans le précédent règlement) à partir du moment où trois visites de suite n'auront montré aucune faille dans la production ;
- des règles à l'importation plus strictes ;
- la réaffirmation de l'interdiction des cultures hors-sol ;
- l'étiquetage des produits sera clarifié. Il informera le consommateur sur l'origine des matières premières agricoles et l'identification de l'organisme de contrôle ;
- l'élargissement du règlement à de nouveaux produits comme les huiles essentielles ou la cire d'abeille ;
- une transition vers l'accessibilité à des semences 100 % biologiques pour tous les agriculteurs bio.

Le logo européen, l'eurofeuille, est obligatoire sur les produits certifiés en agriculture biologique. Il garantit aux consommateurs que les produits ont été élaborés dans le respect du cahier des charges européen. Le logo français AB, qui existait bien avant 2009, est très bien connu des consommateurs. C'est pourquoi, bien que facultatif, il est souvent apposé au côté du label européen. Toutefois, ces deux logos renvoient strictement à une seule et même réglementation qui est désormais européenne.

Savoir reconnaître les logos utilisés en France pour l'identification des produits biologiques



Logo européen de l'agriculture biologique, obligatoire et équivalent au logo AB présenté ci-après. 48 % des Français reconnaissent ce logo en 2016⁽¹⁾.



Logo français de l'agriculture biologique, propriété du ministère de l'Agriculture. Il renvoie à la même réglementation que la réglementation européenne. 97 % des Français déclaraient connaître la marque AB en 2016⁽²⁾.



Mise en place par l'association Demeter, la marque Demeter permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biodynamique dont les fondements ont été donnés par Rudolf Steiner.



La mention Nature et Progrès est délivrée aux opérateurs respectant la charte et le cahier des charges privé de l'association Nature et Progrès. Ce dernier prend en compte les dimensions sociales et éthiques de l'agriculture biologique définies selon l'IFOAM. La certification de la mention sont participatives : les adhérents professionnels et consommateurs réalisent les enquêtes via les systèmes participatifs de garantie (SPG).



Bio Cohérence est une marque française de filière portée par des producteurs, des transformateurs, des distributeurs bio et des consommateurs. Son cahier des charges, spécifique et exigeant, va au-delà du cahier des charges bio européen.

(1) Source : Agence BIO « Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques - Édition 2016 ».

(2) Idem.

3. Les principes agronomiques de l'agriculture biologique

a) Les règles de la production végétale

En agriculture biologique, les engrais chimiques, les pesticides chimiques de synthèse (herbicide, insecticide, fongicide...) et les OGM sont interdits. Les pratiques culturales reposent sur les principes suivants :

- **une bonne gestion des sols** afin de préserver ou d'augmenter la fertilité et la vie du sol par :
 - * des rotations de cultures longues et diversifiées,
 - * l'usage de fumier ou de compost pour la fertilisation et le maintien du taux de matière organique des sols,
 - * la culture de légumineuses ou d'engrais verts pour enrichir le sol en azote ;
- **une protection des plantes** contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes **basée sur le respect des équilibres naturels et des techniques préventives** :
 - * le choix de variétés adaptées,
 - * la lutte biologique (utilisation de prédateurs naturels comme la coccinelle),

- * la mise en place de rotations longues pour casser le cycle de développement des nuisibles et éviter leur prolifération,
- * le désherbage mécanique et le désherbage thermique remplacent le désherbage chimique pour lutter contre les mauvaises herbes,
- * l'utilisation de semences biologiques.

Une **période de conversion** est imposée sur les surfaces : c'est la période de transition entre un mode de production conventionnel et l'obtention de la certification « agriculture biologique ». Pendant cette période, l'agriculteur suit le cahier des charges de la production biologique mais n'a pas encore le droit de vendre en bio.

Pour les productions végétales, cette période est fixée à :

- deux ans pour les cultures annuelles (céréales, légumineuses...);
- trois ans pour les cultures pérennes (arbres fruitiers, vignes...).

b) Les règles de la production animale

La gestion de l'élevage en agriculture biologique repose sur une approche préventive plutôt que curative. Les techniques se traduisent par :

- le respect du bien-être animal :

- * les animaux doivent avoir accès à des parcours ou à des pâturages,
- * la densité d'élevage est limitée au sein des bâtiments et des pâtures pour éviter le surpeuplement et garantir le confort des animaux ;

- une alimentation de qualité :

- * les animaux doivent être nourris avec des aliments bio,
- * les aliments contenant des OGM sont strictement interdits contrairement aux élevages conventionnels ;

- le recours à une médecine alternative :

- * les produits phytothérapeutiques (à base de plantes) et homéopathiques sont utilisés en priorité. En cas d'inefficacité de ces traitements et dans des situations extrêmes, les traitements vétérinaires chimiques sont autorisés mais de manière restrictive. En cas de dépassement, les animaux ne peuvent pas être commercialisés dans le circuit bio,
- * le choix de races adaptées et rustiques, les bonnes conditions d'élevage et une alimentation de qualité permettent de limiter les maladies.

Pour les productions animales, la période de conversion est variable suivant les espèces, allant de 6 semaines pour les poules pondeuses à 12 mois pour les bovins et les équidés. La surface de l'exploitation destinée au pâturage ou à l'alimentation de ces animaux doit elle-même être certifiée en agriculture biologique.

4. Les règles de la transformation

Les principes de la transformation des produits bio reposent sur l'utilisation d'ingrédients biologiques, un emploi restreint d'additifs et auxiliaires de fabrication et le recours, autant que possible, à des procédés de transformation qui ne dénaturent pas la matière première.

Pour bénéficier du logo Agriculture Biologique, les produits transformés doivent respecter les règles suivantes :

- au moins 95 % (en poids) des ingrédients d'origine agricole doivent être issus de l'agriculture biologique ;
- des ingrédients non bio peuvent être utilisés uniquement s'ils ne sont pas disponibles en bio sur le marché et s'ils figurent sur la liste des produits autorisés en annexe IX du règlement européen n° 889/2008. Citons, par exemple, le poivre d'Amérique ou les algues marines ;
- seuls les additifs, arômes, minéraux, vitamines et auxiliaires technologiques bénéficiant d'une autorisation d'utilisation et figurant sur la liste positive en annexe VIII du règlement peuvent être employés. Il s'agit principalement de substances d'origine naturelle comme l'agar-agar, la gomme de guar ou l'acide citrique.

5. Les règles pour l'étiquetage

L'étiquette d'un produit bio doit comporter :

- le logo bio européen (le logo AB peut être apposé à côté du logo européen, mais il est facultatif) ;