



Le bio dans la restauration collective à la Martinique

Une piste de développement à explorer

Quelques chiffres au niveau national

Les Français sont demandeurs de bio en restauration collective. (Agence Bio/CSA, 2015)

87% des parents souhaitent que des produits biologiques soient proposés à leurs enfants en restauration scolaire.

76% des Français sont intéressés par des produits bio dans les hôpitaux, et 73% dans les maisons de retraite

73% des actifs sont intéressés par une introduction de produits biologiques sur leur lieu de travail.

Début 2015, 95% des établissements de restauration collective proposent du bio à leurs convives (4% avant 2006).

191 millions d'euros HT d'achats en 2014, soit une progression de 11% en un an.

3,8% du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.

Qu'est-ce que la restauration collective ?

La restauration collective (RC) est une des branches de la restauration hors foyer. Avec près de 4 milliard de prestation services chaque année, elle représente plus de la moitié de la consommation hors domicile. C'est donc un secteur économique d'importance, basé sur :

- la diversité des publics et des collectivités (hôpitaux, écoles, maison de retraite...),
- la vocation sociale et de service,
- la dimension politique (gestion d'un service de restauration collective).

La restauration collective regroupe donc un certains nombres d'acteurs sur l'ensemble d'un territoire qui opèrent principalement auprès des écoles mais aussi des crèches, des hôpitaux, des maisons de retraites, des milieux carcéraux, etc. Elle a pour responsabilité d'offrir la possibilité aux enfants, aux patients des hôpitaux et aux personnes âgées d'avoir accès à une alimentation de bonne qualité.

Une perspective, des enjeux forts

- Encouragement des filières de production et agro-alimentaires biologiques et paysannes ;
- Amélioration de la santé par la consommation de fruits et légumes bio, de qualité et de saison ;
- Mise en valeur des territoires par la valorisation des produits du terroir, des variétés locales et rustiques ;
- Création et multiplication des emplois en zone rurale, dynamisme de l'économie locale ;
- Réduction des impacts climatiques par une diminution des transports.

Réglementation et directives

Le règlement (CE) n°834/2007 précise l'ensemble des règles de production, de transformation, de distribution, d'importation, de contrôle et d'étiquetage des produits biologiques. Il est complété par le règlement d'application (CE) n°889/2008.



Un cahier des charges concernant la restauration hors foyer à caractère commercial est entré en application le 1^{er} octobre 2012. La France a poursuivi son objectif de **20% de produits bio dans les cantines scolaires** dans le cadre de la mise en oeuvre du Plan Ambition bio 2017. Il s'intègre dans le Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Quelle présence du bio « de chez nous » en RC ?

Localement, l'augmentation des produits locaux au sein de la restauration collective est un défi. Un travail important est réalisé à ce niveau par le Réseau Rural Martinique et le Comité Régional pour l'Alimentation (CRALIM). L'introduction du Bio dans les menus semble toujours minime alors que la demande est réelle. Les produits bio, en dehors de quelques légumes, sont le plus souvent importés. Les approvisionnement se font soit auprès de grossistes soit auprès d'organisations de producteurs, actuellement au nombre de 3 : l'Association des Fermes et Producteurs Biologiques de la Martinique (AFPBM), Madinina Coop et la SICA bio Martinik.



Quelques premiers chiffres régionaux

Restauration collective : Une production bio absente dans une production locale déjà faible. (DAAF/SALIM, 2015)

En 2011, sur 3600 T de viandes produites, 20 T (0,6%) ont été livrées à la restauration collective. La viande bio est inexistante.

297 T de produits végétaux ont été livrés à la restauration collective, en 2011, par la principale coopérative (7% de sa production). Le bio y était inexistant.

Des difficultés à positionner le bio local en RC

- Méconnaissance des circuits par les agriculteurs ;
- Faible visibilité des fournisseurs sur les possibilités de financement concernant le stockage, la transformation des produits ;
- Difficulté pour les enfants d'accepter les légumes locaux, notamment les tubercules, besoins de sensibilisation ;
- Difficulté d'épluchage des légumes racines (manque d'infrastructures) ;
- Délais de paiement au producteur ;
- Difficultés d'approvisionnement : du fait des petites quantités produites et du manque de structuration des agriculteurs pour répondre à une demande de manière durable ;
- Surcoût lié à la qualité des produits (fruits et légumes 2 à 3 fois plus coûteux).

Une idée du potentiel en termes de marché en Martinique

Pour donner un ordre d'idée, pour une structure de restauration collective scolaire

qui produit 12 000 plats/jour soit 3 120 000 plats par an, il faut 231 115 tonnes de denrées. Avec un objectif de 5% de produits bio (loin des 20% prévus par la directive nationale) le potentiel de marché des produits locaux rien que pour cette structure est de 2 311 tonnes, soit plus de 7 fois la production totale bio estimée en Martinique. Le potentiel est donc bien réel. (Source : étude du marché du secteur de l'agriculture biologique. TJB ECOCONSEIL/Chambre d'Agriculture de la Martinique, 2015)

Une piste de démarche à entreprendre pour stimuler l'entrée du bio en RC

Dans un premier temps, compte tenu de la limite de l'offre au niveau local, il pourrait être intéressant de mener une initiative à l'échelle d'une commune possédant une cantine scolaire autonome.

Celle-ci pourrait, en partenariat avec un producteur ou un groupement de producteurs proches sur un plan géographique, proposer dans ses menus des fruits et légumes bio et locaux. La réussite d'un projet à petite échelle peut motiver toute la filière sur l'ensemble du territoire.



Quelques consignes pour réussir l'introduction du bio en RC

Etudier et impliquer son environnement

- Déterminer tous les acteurs concernés ;
- Mener une enquête pour connaître le taux de sensibilisation et les besoins ;
- Rencontrer la filière biologique locale ;
- Définir des objectifs avec les consommateurs et les agriculteurs.

Adapter les locaux

Disposer d'une véritable cuisine assortie d'une légumerie.

Maîtriser le surcoût (10-15% plus cher)

- Diminuer les quantités gaspillées ;
- S'approvisionner en aliments locaux et de saison ;
- Limiter les composants ;
- Une diminution de la part de la viande ;
- Une augmentation de la part des céréales et légumineuses.

Sensibiliser

- Éduquer au goût ;
- Faire redécouvrir l'origine des aliments, la relation entre agriculture et environnement, entre alimentation et santé ;
- Former le personnel aux nouveaux produits, aux techniques de cuisson adaptées et aux accommodements des aliments.



Pour de plus amples renseignements

Des statistiques nationales, des initiatives remarquables et des outils sur le bio en restauration collective :

Le site de l'agence bio : www.agencebio.org

Le réseau FNAB : www.fnab.org ; www.repasbio.org

Le SYNABIO : www.synabio.com

Restau'Co : www.restauco.fr

Le SNRC : www.snrc-site.com