



● **CIVAM Bio 09** ●  
Le groupement des Agriculteurs **BIO** de l'Ariège



**COMMUNAUTÉ de COMMUNES**  
**du SÉRONAIS - 117**

## **- DOSSIER DE PRESSE -**

### **Pour une restauration collective locale ET biologique** **Le CIVAM Bio 09 et la Communauté de Communes du** **Séronais reçoivent** **Madame la Députée Frédérique Massat**

#### Sommaire

<b>Le CIVAM BIO 09, référent départemental des démarches de restauration locale et biologique depuis plus de 10 ans !</b>	<b>page 2</b>
<b>Loi Allain : Eléments de réponse aux arguments discutés au Sénat</b>	<b>page 3</b>
<b>Informations complémentaires sur le CIVAM Bio 09 et la bio en Ariège</b>	<b>page 4</b>
<b>La démarche « Bien Manger Ensemble en Séronais »</b>	<b>page 5</b>

*En partenariat l'association Act'En Scene, le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises  
Avec le concours financier du Conseil départemental et du Conseil Régional*



• CIVAM Bio 09 •

Le groupement des Agriculteurs BIO de l'Ariège



COMMUNAUTÉ de COMMUNES  
du SÉRONAIS - 117

## Le CIVAM Bio 09, accompagnateur de restaurants collectifs bio locaux depuis plus de 10 ans

Depuis quelques temps la question de la consommation locale en restauration collective est omniprésente en témoignent la discussion actuelle sur un projet de loi en ce sens, la mobilisation de du Ministère de l'Agriculture et la réunion départementale organisée par la Préfecture en septembre 2015. Le Réseau FNAB et FRAB, dont fait partie **le CIVAM Bio 09, se réjouit de cette mobilisation qui re questionne l'impact de nos choix alimentaires sur notre société**, préoccupation par ailleurs étudiée et encouragée depuis de nombreuses années au sein des filières biologiques. En effet, le CIVAM Bio 09 et ses partenaires nationaux proposent des **outils d'accompagnement des démarches de restaurants collectifs** (pour des collectivités territoriales, des maisons de retraite, des hôpitaux, des centres pénitenciers...) pour la concrétisation de repas biologiques et dans lesquelles la dimension « locale » est intégrée comme une évidence.

Au-delà de la mise en relation commerciale, la question des approvisionnements biologiques et locaux nécessite le déploiement de différentes étapes permettant d'ajuster le projet aux besoins et aux attentes de chaque territoire. C'est pour cela que le CIVAM Bio 09 propose de se baser sur un premier **diagnostic** puis de déployer l'ensemble des **outils techniques** dont nous disposons (*grille de menus, analyse de coûts, formation de personnel, appui à la mise en place de marché public adapté, accompagnement du volet pédagogique...*) en fonction de ce constat et de **manière concertée et progressive**. En Ariège, les expériences du Séronais puis de la commune de Pamiers furent les premières et ont été suivies depuis quelques temps par de nouveaux territoires, notamment la commune de Laroque d'Olmes, la commune du Fossat que le CIVAM Bio 09 a suivi en 2013 et 2014.

### Notre Engagement

#### Manger bio et local en restauration collective pour :

- proposer une nourriture saine aux convives
- créer plus d'emplois et soutenir l'économie agricole du département
- sensibiliser à une consommation responsable et œuvrer pour un profond changement dans l'agriculture et l'alimentation
- mettre en place un projet collectif de territoire
- protéger l'environnement

*Le bio et le local ne s'opposent pas, bien au contraire ils se complètent. La consommation de denrées alimentaires produites localement réduit le nombre d'intermédiaires, diminue les transports polluants et contribue activement à renforcer la vitalité économique de nos territoires. Toutefois les méthodes de production de ces aliments locaux ont également un impact sur l'environnement. Manger bio c'est faire le choix d'une alimentation de qualité qui garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ni OGM.*



● CIVAM Bio 09 ●

Le groupement des Agriculteurs **BIO** de l'Ariège

## Loi Allain : Eléments de réponse aux arguments discutés au Sénat

1) « Les filières bio françaises ne pourront pas satisfaire 20% de bio en restauration collective et les opérateurs devront recourir à des importations ». Or :

- **400 000 hectares suffiraient à fournir 20% de bio** dans les 3 milliards de repas annuels de la restauration collective<sup>1</sup>. La bio représente aujourd'hui 1,3 million d'ha et 220 000ha ont été convertis l'an dernier<sup>2</sup>. L'Ariège détient 18% de surface agricole en bio
- **Les producteurs bio sont déjà organisés et en capacité de fournir davantage** (plate-forme Resto Bio Midi Pyrénées, association d'éleveurs bio d'Ariège La Source, plate-forme Terroir Ariège Pyrénées...)
- **Les établissements, eux aussi, peuvent être acteurs dans le développement des filières bio locales.** Offre et demande doivent avancer ensemble ! Les filières ne peuvent se consolider que si les pratiques des acheteurs de la restauration collective sont adaptées. Avec des producteurs locaux, les approvisionnements doivent être progressifs, réguliers et planifiés à l'avance. Il est conseillé aux établissements de commencer avec les produits les plus « faciles », c'est à dire ceux disponibles localement et qui n'induisent pas changement important en cuisine (pain, yaourt, pommes de terre pâtes, etc.), puis développer peu à peu de nouvelles gammes en concertation avec des producteurs.

2) « Ce sera une norme de plus pour les élus locaux ». Non, car :

- D'une part, **la proposition de loi n'est pas contraignante mais incitative** : elle fixe un cap pour l'ensemble des établissements de restauration collective, mais ne prévoit pas de sanction.
- D'autre part, si c'est la norme qui pose problème, **pourquoi conserver l'objectif des 40% de produits durables?** La définition du « durable » est floue et porte à confusion : elle intègre des produits sans garantie sur la durabilité du mode de production (« de saison », « en circuits courts », etc.). Cet objectif sera, par ailleurs très complexe à suivre et mesurer.

3) « Cela va coûter cher aux collectivités ».

- Les retours d'expériences de nombreuses collectivités montrent **qu'il est possible d'introduire des produits Bio sans augmenter le coût des repas!** La recette ? Ne pas se contenter de substituer les ingrédients habituels par des ingrédients bio, mais **opter pour une approche globale** : lutter contre le gaspillage alimentaire, réviser ses menus en fonction de l'offre bio locale, diversifier les apports protéiques, choisir de fournisseurs en circuits courts, former le personnel, élimination des produits coûteux sans intérêt nutritionnel (« nuggets », pâtisseries industrielles...), etc.
- Par ailleurs, **si l'on raisonne en coût global pour la Collectivité et donc les contribuables, c'est un bon calcul!** En effet, en développant des filières Bio territoriales on diminue les dépenses de dépollution de l'eau (1,1 et 1,7 milliard d'euros par an), de santé publique, d'emplois (l'AB emploie 60% de main d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle).



• CIVAM Bio 09 •

Le groupement des Agriculteurs **BIO** de l'Ariège

## Informations complémentaires sur le CIVAM Bio 09

6 route de Nescus - Cottes  
09240 LA BASTIDE DE SEROU  
05 61 64 01 60  
civambio09@bioariego.fr  
www.bioariego.fr



/civambio09



/civambio\_09

### Le CIVAM Bio 09

Le CIVAM Bio 09 est le **groupement des agriculteurs biologiques** de l'Ariège. Il a pour objectif de développer une agriculture biologique locale et équitable.

Son fonctionnement s'appuie sur une équipe de **9 administrateurs (agriculteurs ou transformateurs aux productions diversifiées)** et de 6 salariés pour **4,5 Equivalent Temps Plein** : Trois animatrices techniques spécialisées en conversion – cultures – fourrages/ productions animales / maraichage, une chargée de mission « Projets Alimentaires Territoriaux », et une coordinatrice appuyée par une comptable.

Le CIVAM Bio 09 appartient au réseau national des CIVAM (Centres d'Initiatives et de Valorisation du Milieu rural) et de la **Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB)**.



### La BIO en Ariège EN CHIFFRES

Premier département de Midi-Pyrénées et **7<sup>ème</sup> au niveau national** en pourcentage de surface agricole consacré à la bio.

**24 017 ha engagés en bio** (certifiés ou en conversion) soit 18,4 % de la Surface Agricole Utile du département, la moyenne nationale étant de 5,11 % (chiffres 2015).

Fin 2014, **387 fermes certifiées** en agriculture biologique.

Des producteurs répartis sur tout le territoire.

Des productions diversifiées souvent transformées en Ariège en produits prêts à consommer.



• CIVAM Bio 09 •

Le groupement des Agriculteurs BIO de l'Ariège



COMMUNAUTÉ de COMMUNES  
du SÉRONAIS - 117

## La « démarche Bien Manger Ensemble en Séronais »

La démarche « bien ensemble en Séronais » est née **d'une volonté commune des parents d'élèves, élus, cuisiniers, animateurs, enseignants et producteurs** de la communauté de communes du séronais de sensibiliser les enfants à une alimentation de qualité et relocalisée. Ce projet, qui a vu le jour dans les années 2000 et qui a été **accompagné par le CIVAM Bio 09** (association des producteurs bio du département), a permis de développer des **approvisionnements bio locaux à la cuisine centrale** tout en accompagnant les enfants sur leur consommation via des **outils de sensibilisation développés par les équipes pédagogiques.**



### Quelques éléments clés :

- Cuisine centrale à l'échelle de la Communauté de Communes du Séronais
- Préparation des repas pour les enfants des 6 écoles primaires et de la crèche du territoire, les enfants du centre de loisirs en période de vacances scolaires, le portage des repas des personnes âgées du territoire, la crèche de Saint Girons et l'école de St Martin de Caralp
  - 56482 repas dont 23 257 repas bios, dont 42 983 pour les enfants (plus de 300 repas par jours). En plus des 2 repas bios du lundi et mardi, de nombreux produits bios sont servis tous les jours.

### Les résultats en termes de coûts et approvisionnements

En Séronais, le coût des approvisionnements pour l'année 2015 est de 1,69 € en moyenne sur l'ensemble des repas des enfants de la cantine scolaire. Concernant les repas bios, la moyenne est de 1,77 €/repas. L'évolution entre 2005 et 2015 est de +10 % sur le coût matière global et +3.5% sur le coût matière des repas bios. Ceci montre que des approvisionnements de mieux en mieux maîtrisés permettent de limiter l'impact budgétaire l'opération et même en bio !

Les approvisionnements proviennent à 53.4 % d'acteurs du département (dont 20 % du Séronais), c'est-à-dire directement auprès des agriculteurs ou artisans et petits commerçants locaux. Ces achats locaux s'élèvent à 33 % pour les produits conventionnels et à 50% pour les produits biologiques, l'impact territorial est donc un peu plus important pour les produits bios. Concernant l'appui de l'opération à l'agriculture locale, il est important de noter l'importance de l'agriculture biologique pour le tissu local puisque 35% des approvisionnements biologiques proviennent directement des fermes biologiques d'Ariège (pour les produits conventionnels, seulement 15% proviennent directement des fermes). Au total, ce sont 38 acteurs qui sont impliqués dans l'approvisionnement de la cuisine centrale, dont 32 du département, 19 agriculteurs (ou groupe d'agriculteurs) et 11 artisans, commerçants ou petits transformateurs. Ceci montre que l'opération Bien Manger Ensemble en Séronais a un impact non négligeable sur le dynamisme économique du territoire.

### Côté accompagnement...

La démarche a été lancée grâce à la mobilisation de tous les acteurs dès le début et animée par le CIVAM Bio 09 afin de faciliter la progression adaptée du projet au fur et à mesure de son avancement.

Par ailleurs, au côté des enfants, des animateurs professionnels présentent le territoire aux enfants à travers les déjeuners servis sur la pause méridienne. Des animations destinées aux jeunes « découvertes des métiers du territoire » s'invitent directement chez les producteurs locaux tout au long de l'année scolaire sur les temps périscolaires (temps ALAE) ou extra scolaire.