



Comité de développement de l'agriculture biologique
Groupe de travail enjeu 2 « Consommation-commercialisation »
17 avril Vieille Eglise

Présents : Stéphane Leleu, sa stagiaire, Daniel Legrand, Marie-Hélène Taverne, Simon Hallez, Thibaut Georges, Thibaut Convain, Claire Sonzogni, Marie-Pierre Fauquemberg
Excusés : Jean Mouchon, Kaddour-Jean Derrar et Hervé Leclercq

1. Présentation de l'écopôle alimentaire

Intervention de Dominique Hays de terre d'Opale

L'exploitation comporte 5 ha de maraîchage biologique et de l'agroforesterie. Ce projet a été mis en place grâce au soutien financier de la Communauté de Communes de la Région d'Audruicq et à celui du Conseil départemental. 25 à 30 emplois y ont été créés avec une partie en insertion.

L'objectif est d'être une composante clef du système alimentaire du territoire.

3 ingrédients :

- Un lieu pour retrouver un avenir souhaité pour l'agriculture et pour l'alimentation
- Une plate-forme de production et de diffusion de produits biologiques : Terre d'Opale
- Une association d'éducation populaire spécialisée sur les questions alimentaires : Les Anges Gardins

En projet : un espace de transformation avec une légumerie et une cuisine qui permettra des travaux à façon pour les agriculteurs (gros investissement de la collectivité)

Visite de l'exploitation et de l'écopôle alimentaire

2. Témoignage de la ville de Grande Synthe

Intervention de Julian Mierzejewski, coordonnateur de l'université populaire de la ville de Grande Synthe

L'objectif de l'université populaire est de donner de l'information sur les grands enjeux aux citoyens, au personnel de la commune et aux élus.

En 2013, il y a eu un forum ouvert sur l'autonomie alimentaire locale. Cinq pistes d'actions ont émergé dont :

- Préserver le foncier agricole
- Fédérer (lien biodiversité /alimentation)
- Organiser l'accès aux citoyens aux produits locaux et bio (groupement d'achats)
- Orienter la commande publique vers les produits locaux et bios

La volonté politique est forte. Pour le maire de Grande Synthe, les pesticides peuvent devenir un problème aussi sévère que l'amiante dans les années futures. C'est important d'avoir les 2 approches : coûts directs et coûts induits. Il est nécessaire de communiquer sur les coûts induits et notamment celui de la dépollution de l'eau.

Pendant 3 ans, les marchés en restauration collective pour le bio ont été infructueux car aucun prestataire n'y a répondu. Le cabinet Ecozept et les Eaux du Dunkerquois sont venus voir Grande Synthe. Ecozept a

accompagné à rédiger un marché (marché pilote sur les fruits et légumes - des éléments Seront transmis pour savoir comment est écrit l'appel d'offre). Une contrainte forte est l'impossibilité d'introduire un critère géographique dans le cahier des charges de l'appel d'offre pour la provenance des produits du fait de la réglementation européenne. Une clause d'insertion avait été indiquée dans le cahier des charges. C'est pourquoi, l'atelier du littoral a pu être retenu comme prestataire. Aussi, depuis 2011, 450 repas servis par une ESAT et 160 repas en régie sont 100% bios. Un gros programme éducatif de sensibilisation auprès des enfants à consommer Bio est également mené.

Un travail avec l'Atelier du Littoral Dunkerquois est mené sur sa prestation. Un comité de suivi a été mis en place rassemblant le prestataire, le Gabnor, le service restauration de la commande publique. Les effets induits ont été de maximiser les produits de saison et de travailler dans l'écriture des menus.

Le coût du repas servi est de 8€ HT. Des économies sont réalisées sur le pain. C'est l'encadrant qui donne le pain et il est situé en bout de table. Le coût a augmenté de 37% pour passer de 50% bio à 100%..

3. Priorisation des actions avec les participants sur la restauration collective

Au préalable, différentes informations ont été échangées dont celle de la Communauté d'Agglomération du Boulonnais qui va faire réaliser par Aprobio un diagnostic sur les outils pour les acheteurs de la restauration collective. Le Gabnor et Aprobio ont mis en place une formation à destination des parents d'élève avec deux modules.

Avec les différents témoignages réalisés, une nouvelle action semble importante et est à ajouter : « Intéresser les élus pour que la question alimentaire devienne essentielle »

Résultats de la priorisation faite par les participants :

Augmenter le temps d'animation pour sensibiliser à l'utilisation de produits biologiques les collectivités ainsi que les élèves et les parents d'élève (atelier 1)	1 (30 points)
Intéresser les élus pour que la question alimentaire devienne essentielle	2 28 points
Creuser les pistes de mutualisation pour les communes rurales à l'échelle des collectivités (ex : cuisine intercommunale)	3 25 points
Mobiliser les communes rurales pour densifier la demande auprès des sociétés de restauration collective à introduire des produits biologiques	
Mettre à disposition des collectivités locales tous les outils utiles pour faciliter l'intégration dans les marchés publics de critères sur l'origine des produits	4 13 points
S'appuyer sur le diagnostic de la restauration collective réalisé par le Parc / le réactualiser avec les différents partenaires	
Favoriser l'interconnaissance entre la restauration collective et les producteurs bios (espaces de rencontre) (atelier 1)	

Les acteurs et partenaires vont travailler à la rédaction d'une fiche action sur la restauration collective.