

Concilier cantine bio et agriculture locale, les voies possibles

Christine Aubry

Les cantines bio peinent souvent à concilier produits bio et circuits courts. Face au risque de « dilution de l'esprit pionnier », des expériences récentes montrent que le recours à des intermédiaires dans la chaîne agroalimentaire peut constituer une voie de diffusion du bio dans les cantines.

L'approvisionnement local : une solution problématique

Dans un article récent, Leïla Kebir (2012) souligne fort justement le « glissement du bio vers le local », signifiant qu'il est plus aisé pour les cantines de limiter les distances parcourues par les aliments que de satisfaire au cahier des charges bio. Cependant, cette « dilution de l'esprit pionnier » vers le « local » pose aussi problème pour les cantines.

Une première difficulté est que, à l'inverse du « bio », le « local » n'est pas réglementairement défini. En conséquence, les acceptions du terme « local » (une distance géographique au lieu de production, une entité administrative – canton, région, nation –, un terroir connu, etc.) varient dans les cantines selon les produits, comme le montre la récente étude menée en Île-de-France (DRIAAF 2012)¹. Ainsi, les responsables de 1 673 cantines franciliennes considèrent que le pain est « local » s'il est acheté dans la commune ou l'arrondissement pour Paris, sans référence à l'origine, régionale ou non, du blé. Fruits et légumes sont « locaux » s'ils proviennent d'exploitations situées à moins de 100 km et/ou en région Île-de-France et départements limitrophes. Viande et poisson, notoirement moins fréquents localement, voient leur rayon « local » largement dépasser les frontières régionales (Sorteix 2011 ; Ait Ahmed Si 2011).

Une seconde difficulté est liée aux producteurs. En Île-de-France, moins de 300 maraîchers professionnels se répartissent en deux catégories :

- 1) des maraîchers spécialisés dans une culture dominante (par exemple, de la salade), dans des structures importantes (plus de 20 ha de légumes en rotation avec des céréales), et vendant sur le marché d'intérêt national de Rungis ;
- 2) des maraîchers diversifiés sur une petite surface (de 50 à plus de 100 espèces différentes sur moins de 10 ha), orientés vers les circuits courts² comme les marchés forains, la vente à la ferme, les diverses formes de paniers, etc.

Aujourd'hui, aucun de ces deux types de producteurs n'est intéressé par la restauration collective, même en conventionnel, notamment parce que celle-ci peut difficilement rivaliser avec les circuits existants en termes de prix et d'organisation logistique. Les maraîchers bio, qui sont une cinquantaine en Île-de-France, sont déjà tous en circuits courts et les récentes installations de nouveaux maraîchers bio, soutenues par la Région, se font en circuits courts de type privé ou associatif ([Amap](#)).

¹ En 2010-2011, la Direction régionale interdépartementale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRIAAF) a mené avec l'INRA (Institut nationale de la recherche agronomique) et TECOMAH (École de l'environnement et du cadre de vie) une caractérisation de la demande en produits locaux de la restauration collective en Île-de-France.

² En 2010, deux tiers des légumes produits en Île-de-France étaient vendus en circuit court (Agreste 2012).

C'est pourquoi les Chambres d'agriculture franciliennes visent à développer la production de légumes bio de plein champ (carottes et pommes de terre) pour la restauration collective, en s'adressant d'abord aux céréaliers franciliens. Contrôlant 94 % des surfaces et plus de 70 % des exploitations, ces derniers sont soucieux de se diversifier dans la perspective de la restructuration de la Politique agricole commune en 2014. Ce projet démarré en 2011 se heurte, cependant, à de nombreuses difficultés : techniques (irrigation, équipement), économiques (résistances à passer au bio au moment où les prix en conventionnel s'envolent), mais aussi logistique (dispersion sur le territoire).

Du côté des cantines : du produit local brut au produit local transformé, une demande évolutive

Le produit bio ou local engendre de grosses difficultés pour les cantines s'il est présenté en brut, « sorti de champ ». Celles-ci sont alors confrontées à deux inconvénients: l'absence ou l'inadaptation des matériels et équipements, dont les légumeries³, et le manque de main-d'œuvre associé au manque de compétences de cette main-d'œuvre pour traiter des produits bruts. En effet, comme depuis des années l'essentiel des produits reçus dans les cantines est quasiment prêt à l'emploi (il appartient aux 4^e voire 5^e gamme des produits transformés⁴), (ré-)introduire des produits bruts entraîne un surcroît de travail, une modification forte des habitudes culinaires du personnel et une révision des équipements, que seules certaines cantines motivées et soutenues politiquement peuvent engager.

On peut donc penser qu'une transformation au moins partielle des produits, bios ou locaux (lavés, râpés, coupés, précuits), pourrait permettre de les introduire plus largement dans les cantines. Aujourd'hui, les structures de transformation industrielle, dont celles qui peuvent traiter des produits bio, sont de grande taille et visent le marché des centrales d'achat de la grande distribution, des sociétés de restauration collective et des grossistes. C'est donc pour partie *via* ces acteurs que l'introduction du bio dans les cantines pourrait être facilitée, impliquant ainsi une « dilution » dans le « *mainstream* » agro-industriel.

Du point de vue de la transformation, le bio présente toutefois deux difficultés spécifiques. D'abord, son prix, car, transformé en 4^e ou 5^e gamme, il devient presque inaccessible à des cantines qui ne consacrent que 1,8 à 2 euros par repas pour le « coût matière » (DRIAAF 2012). Le marché de la restauration collective d'entreprise serait alors le seul à pouvoir avoir un accès fréquent à de tels produits. Ensuite, cela pose des questions sanitaires : le cahier des charges bio rejette le recours à l'eau de Javel, largement utilisée en cantines, pour la désinfection des produits, dont les légumes. Or, le lavage de produits au vinaigre (autorisé en bio) est peu envisageable à l'échelle semi-industrielle. Des pourparlers sont en cours au sein du monde du bio pour tenter de résoudre ce problème.

Deux modèles de relations des cantines au local

Aujourd'hui, deux modèles de relations cantines–producteurs existent en Île-de-France, qui se distinguent par le choix entre produit brut et produit transformé et par la nature directe ou *via* un intermédiaire des relations avec les producteurs.

³ Les légumeries, locaux dédiés à la préparation (lavage, épluchage, découpe) des légumes, sont souvent présentes dans les cantines, mais elles sont souvent de petite taille, peu fonctionnelles ou trop anciennes, car de fait fort peu utilisées dans la plupart des cantines.

⁴ Les 4^e et 5^e gammes sont des modes de transformation industrielle des produits. Les « 4^e gamme » sont des produits épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet plastique, parfois en atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération. Les « 5^e gamme » sont cuits, sous vide, pasteurisés, ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés par réfrigération ; les produits stérilisés se conservent plus longtemps que les produits pasteurisés. Ces produits sont soumis à une date limite de consommation.

Un modèle « direct et local » consiste pour une cantine à solliciter quelques producteurs voisins, à moins de 20 km, pour apporter des produits bruts de façon régulière, mais peu fréquente. Ce modèle existe à Nemours (Seine-et-Marne), où, une fois par mois, un repas entièrement local (dont une partie est bio) est servi aux 600 enfants des cantines. Le surcoût, correspondant à 1 euro par repas, soit 6 000 euros par an, est assumé par la mairie, tandis que le cuisinier et son équipe (qui disposent d'une légumerie petite mais fonctionnelle) acceptent un surcroît de travail à ce rythme mensuel. Pour les quinze producteurs concernés, cet approvisionnement ponctuel est négligeable en termes de chiffres d'affaires, mais symboliquement important (liens avec les urbains) : peu souhaitent, d'ailleurs, que le rythme d'approvisionnement augmente (Darly 2012).

Un second modèle implique une transformation locale des légumes. Ainsi, aux Mureaux (Yvelines), un groupe de cinq agriculteurs bio, faisant du légume de plein champ (carottes, pommes de terre, betteraves rouges) sur l'ex-site des usines Renault, gère, en coopérative d'utilisation de matériel agricole (CUMA), un atelier de transformation qui traite et conditionne environ 200 tonnes de légumes bio par an. C'est une société de restauration collective, partenaire de cantines franciliennes, qui assure, depuis l'atelier, l'approvisionnement régulier (à terme, quotidien) de plusieurs cantines. La volonté de quelques maires franciliens d'exiger de leur prestataire un approvisionnement en produits bios, le plus possible locaux, a joué un rôle majeur dans l'émergence de ce modèle. Le financement de l'installation des maraîchers et de l'atelier par la Région et un programme Leader de l'Union européenne a joué aussi un rôle déterminant.

Le premier modèle, proche de l'épure des « *alternative food networks* » (Dupuis et Goodman 2006) présente un intérêt social certain, mais une efficacité économique réduite et un faible impact sur l'évolution de la consommation dans les cantines. Le second vise explicitement l'efficacité économique et logistique. Il a, de fait, permis la diffusion fréquente de produits bios à partir de 2012 dans plusieurs cantines, en recourant à un intermédiaire industriel et commercial, la société de restauration collective. Ce système – qui, du fait de cet intermédiaire, s'éloigne de l'esprit pionnier des cantines bios – est peut-être, de fait, une voie d'avenir pour les développer ! Se pose ici le problème de la duplication possible de ce type d'expérience, au moins régionalement. La DRIAAF vient d'éditer un guide méthodologique pour répondre à ce problème.

Recourant aujourd'hui fortement à des produits importés, les cantines bios sont, de fait, sorties de l'esprit pionnier et de l'imaginaire des *alternative food systems* au sens de Renting *et al.* (2003), qui les pensaient appuyées sur un approvisionnement local et direct du producteur au consommateur. Aujourd'hui, pragmatiquement, la question se pose du ou des systèmes les plus efficaces pour développer du bio dans les cantines. Dans le cas des productions biologiques destinées aux cantines, retrouver ou construire « leur ancrage dans un local identifié », l'une des caractéristiques proclamées des *alternative food systems* (Tregear 2011), pose des problèmes ardu de production, de transformation et d'organisation logistique. Contribuer à les résoudre implique, semble-t-il, la réintégration, entre producteurs et cantiniers, d'acteurs capables de transformer et de livrer en volumes importants et avec une grande régularité des produits agricoles bios ou locaux. Outre les agriculteurs, des acteurs classiques de la restauration collective, sociétés et grossistes, pourraient prendre un rôle déterminant. Ces initiatives s'appuient sur des soutiens politiques et financiers forts, à différentes échelles spatiales (communes, intercommunalités, régions). Si elles se développent, elles témoigneront d'une réappropriation par le politique d'une gouvernance alimentaire locale multi-acteur, au prix d'une évolution possible du concept initial.

Bibliographie

- Agreste. 2012. *Agreste Île-de-France*, n° 117, février.
- Ait Ahmed Si, H. 2011. *La restauration collective comme levier de maintien de l'agriculture périurbaine. Le cas de 10^e arrondissement de Paris*, mémoire de fin d'études de master « Développement économique local », université de Poitiers.
- Darly, S. 2012. « Urban food procurement governance: a new playground for farm development networks in the peri-urban area of greater Paris region? », in Viljoen et Wiskerke (dir.), *Sustainable food planning. Evolving theory and practice*, Wageningen : Wageningen Academic Publishers.
- DRIA AF. 2012. *Caractérisation de la demande en produits de proximité de la restauration collective (scolaire, d'entreprise et d'État) en Île-de-France*. Synthèse des débats du colloque du 2 février 2012.
- Dupuis, M. et Goodman, D. 2006. « Just values or just value? Remaking the local in agro-food studies », *Research in Rural Sociology and Development*, vol. 12, p. 241-248.
- Kebir, L. 2012. « Les cantines bio : que reste-t-il de l'esprit pionnier ? », *Métropolitiques*, 27 février. URL : <http://www.metropolitiques.eu/Les-cantines-bio-que-reste-t-il-de.html>.
- Renting, H., Marsden, T. K. et Banks, J. 2003. « Understanding alternative food networks: exploring the role of short food-supply chains in rural development », *Environment and Planning A*, vol. 35, n° 3, p. 393-411.
- Sorteix, J.-B. 2011. *Filières locales d'approvisionnement et développement rural. Quelle contribution de la restauration collective à l'essor des circuits de proximité dans le Gâtinais français ?*, mémoire de fin d'études de master « Développement économique local », université de Poitiers.
- Tregear, A. 2011. « Progressing knowledge in alternative and local food networks. Critical reflections and a research agenda », *Journal of Rural Studies*, vol. 27, p. 419-430.

Christine Aubry est agronome, ingénieur de recherches hors classe à l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) au sein de l'UMR SADAPT (Sciences pour l'action et le développement : activités, produits, territoires). Après des travaux axés sur l'analyse de la gestion technique des exploitations agricoles, elle s'intéresse depuis une dizaine d'années aux diverses formes d'agriculture intra- et périurbaines, dans des pays du Sud et du Nord, et notamment aux répercussions des demandes urbaines sur l'évolution technique de ces agricultures.

Pour citer cet article :

Christine Aubry, « Concilier cantine bio et agriculture locale, les voies possibles », *Métropolitiques*, 17 septembre 2012. URL : <http://www.metropolitiques.eu/Concilier-cantine-bio-et.html>.