

ACTES

9^e Rencontres nationales professionnelles
de l'agriculture biologique

L'agriculture biologique à l'école :
quelle place dans l'enseignement et la
formation?

MERCREDI 14 SEPTEMBRE 2016

Paris



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE

Agence
BIO
www.agencebio.org



AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Table des matières

Ouverture	3
Introduction et mise en perspective	4
La Bio dans la formation professionnelle	5
Le programme Ambition Bio 2017	5
La Bio dans la formation agricole	6
Les formations agricoles à orientation bio ou spécialisées et présentation de démarches remarquables	8
<i>Echanges avec la salle</i>	11
La Bio dans la formation aux métiers de bouche : la prise en compte des spécificités bio dans les référentiels de diplôme des métiers de bouche.....	13
La Bio dans les établissements hôteliers.....	13
Vers une prise en compte de la Bio dans les formations des diététiciens et nutritionnistes ?	15
<i>Echanges avec la salle</i>	16
Comment sensibiliser à l'agriculture biologique les enseignants et les élèves de la maternelle jusqu'au lycée ?	18
Retour d'expériences et présentation de démarches exemplaires.....	18
La Bio dans le cadre de l'éducation à l'alimentation durable	18
La place de l'agriculture biologique dans les programmes des collèges et lycées	19
<i>Echanges avec la salle</i>	20
Comment sensibiliser les élèves ?.....	22
Les actions menées par l'Agence Bio	22
Des démarches innovantes dans les établissements à l'initiative des enseignants et des animateurs en périscolaire.....	23
Exemples d'animations pédagogiques proposées dans les structures scolaires.....	24
<i>Echanges avec la salle</i>	25
L'introduction des produits bio en restauration collective, une démarche globale de sensibilisation	25
La campagne « Fais bouger ta cantine », les parents demandent du bio, témoignages et retour d'acteurs.....	25
Des initiatives exemplaires développées en Ile-de-France.....	26
<i>Echanges avec la salle</i>	28
Conclusions et fin des rencontres	30

Avant-propos

Les Rencontres nationales professionnelles de l'agriculture biologique du 14 septembre 2016 ont été organisées par l'Agence BIO dans le cadre d'un programme de communication cofinancé par l'Union européenne.

Les rencontres visent à tirer des enseignements de l'expérience acquise, à donner les clés du succès. Cet événement constitue un véritable rendez-vous permettant à tous les professionnels, ainsi qu'à tous ceux qui souhaitent et soutiennent le développement de l'agriculture biologique, de se rencontrer et de débattre.

Les 9e Rencontres nationales professionnelles de l'agriculture biologique ont été consacrées à la place de la Bio dans la formation professionnelle et dans l'enseignement primaire et secondaire, avec une présentation d'actions entreprises ou à venir permettant de sensibiliser les enseignants et les élèves à l'agriculture biologique. Elles ont réuni un large public : acteurs impliqués dans la formation, l'enseignement et l'animation, collectivités, professionnels de la Bio, représentants de parents d'élèves, diététiciens, milieu associatif, journalistes etc.

En introduction de la journée, Didier Perréol, Président de l'Agence BIO, et Florent Guhl, Directeur, ont rappelé la dynamique du secteur bio en France, de la production à la consommation. Ils ont également souligné le rôle important de l'Agence BIO en matière d'information sur le mode de production et l'intérêt des produits bio. L'Agence BIO met en œuvre différentes actions d'information et de sensibilisation, notamment auprès du jeune public et du personnel enseignant à tous les niveaux.

La journée s'est articulée autour de trois temps forts :

- le rappel des grandes orientations données par l'Etat : le plan "Ambition bio 2017" et son axe spécifique "enseigner autrement", suivi de témoignages d'acteurs de terrain de l'enseignement agricole ;
- la présentation des dernières avancées et réflexions relatives à l'introduction des notions sur l'agriculture biologique dans les formations professionnelles des métiers de bouches et de la diététique, ainsi que des exemples d'actions tournées vers les établissements hôteliers ;
- la sensibilisation des enseignants, des enfants et des jeunes à l'agriculture biologique et ses produits pendant et en dehors du temps scolaire.

Pour en savoir plus sur la Bio, le développement du secteur ainsi que les outils et actions pédagogiques proposés par l'Agence BIO, rendez-vous sur www.agencebio.org. L'ensemble des présentations des intervenants est également disponible sur le site Internet de l'Agence BIO.

Ouverture



Didier Perréol, Président de l'Agence BIO

L'Agence BIO est très heureuse de vous accueillir aux neuvièmes rencontres nationales professionnelles de l'agriculture biologique.

Nous relevons depuis quelques mois la progression spectaculaire (+20 %) de la vente de produits biologiques en France, tous circuits confondus. Cette tendance nous engage à entreprendre une réflexion sur la façon de répondre à la demande des consommateurs et d'inciter davantage d'agriculteurs à se convertir à l'agriculture biologique. Une telle conversion nécessite des efforts en termes d'accompagnement et de formation à destination des jeunes agriculteurs.

Nous remercions Elisabeth Mercier qui, pendant plus de onze ans, a œuvré pour la reconnaissance de l'Agence Bio. Florent Guhl lui a succédé et nous lui souhaitons de réussir à ce poste de direction. Je lui cède maintenant la parole.

Introduction et mise en perspective



Florent Guhl, Directeur de l'Agence BIO

Nous accueillons aujourd'hui des intervenants qui aborderont l'ensemble des problématiques de formation relatives à l'agriculture biologique, de la production à la transformation des produits.

Je vous annonce que nous consacrerons les Assises du 14 novembre à l'essor du marché des produits biologiques, aux façons d'accompagner cette tendance et à la recherche de nouveaux leviers de développement. Cette journée sera l'occasion, comme l'a précisé Stéphane Le Foll, d'enclencher la réévaluation du programme Ambition Bio 2017 au regard de l'accélération du développement de ce secteur. Le Forum Avenir Bio aura lieu au cours de la même journée.

La dynamique positive de cette filière transparaît dans le baromètre de perception et de consommation des produits bio Agence BIO, selon lequel 89 % des Français ont consommé des produits biologiques en 2015. Ce chiffre témoigne de l'élargissement de la base des consommateurs.

Sur un plan plus personnel, j'ai le plaisir de diriger l'Agence BIO en bénéficiant du travail réalisé par Elisabeth Mercier que je tiens ici à remercier. Je remercie aussi l'équipe de l'Agence BIO qui s'est beaucoup impliquée dans l'organisation de cette journée.

La Bio dans la formation professionnelle

Le programme Ambition Bio 2017



Françoise Simon, Adjointe à la sous-directrice de la compétitivité à la Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (DGPE) du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Tout d'abord, je rappelle que ce programme est issu d'un grand travail de concertation avec l'ensemble des acteurs de la filière bio, de la profession agricole, du ministère de l'Écologie et de l'administration, tant au niveau national que régional. Des réunions nationales ont abordé en parallèle des thématiques transverses (formation, réglementation, recherche ou encore structuration des filières) à un niveau supra régional.

Ce programme poursuit l'objectif de doubler la part des surfaces en agriculture bio à fin 2017 tout en préservant le développement harmonieux de la filière.

Le programme d'actions associé s'articule autour de six axes. Le premier axe est le développement de la production, notamment à travers les dispositifs incitatifs (160 millions d'euros par an en moyenne entre 2015 et 2020 dans le cadre de la PAC pour les aides à la conversion et au maintien qui ont vu dans l'ensemble leur montant unitaire augmenter) et en favorisant l'accès au foncier pour les agriculteurs bio grâce à la loi d'avenir de l'agriculture. Il s'agit aussi d'accompagner les agriculteurs à l'aide de formations et de disposer de références concernant les différents systèmes de production.

Le deuxième axe est la structuration des filières qui a identifié deux priorités : à court terme les projets relatifs au développement des grandes cultures et à plus long terme le développement des oléoprotéagineux avec pour objectif l'indépendance protéique pour l'alimentation animale.

Dans ce cadre, la dotation pour le Fonds Avenir Bio a été augmentée de 3 à 4 millions d'euros de manière à aider davantage de projets destinés à structurer les filières, y compris des projets encore en gestation. Un Club des financeurs nouvellement créé permet en parallèle de mieux partager l'information sur la connaissance de ce secteur.

Le troisième axe consiste à développer la consommation et conquérir les marchés. Sur ce point, un nouveau programme de communication de l'Agence BIO a été établi. Plusieurs partenariats ont été conclus, notamment avec la Ligue de l'Enseignement et France 5.

De nouveaux publics sont également ciblés (hôpitaux, universités, hôtels). Par ailleurs, l'application mobile « La Bio en Poche » de l'Agence BIO, téléchargeable sur App store et Google play, permet de repérer les acteurs de la Bio à proximité.

Au chapitre de la communication, la sensibilisation du jeune public est fondamentale. En matière de consommation, l'objectif de 20 % de produits bio dans la restauration collective d'État a été réaffirmé et le MAAF a mis en place des outils pour favoriser l'approvisionnement de produits locaux et de qualité dont la Bio en restauration collective.

Le quatrième axe a trait au renforcement de la recherche, de son pilotage et de la diffusion

des résultats. 9 enjeux de recherche ont été définis avec les acteurs de la recherche et de l'expérimentation et les acteurs des filières biologiques. Une action transversale dédiée à l'agriculture biologique dans le CASDAR vise à améliorer l'articulation et la cohérence entre les différents programmes. L'articulation et la coordination entre les différents projets sont recherchées.

Le cinquième axe est la formation, à travers notamment une meilleure intégration des spécificités de la filière bio dans l'enseignement technique agricole et les métiers de bouche.

Les travaux engagés avec le ministère de l'éducation nationale pour introduire les spécificités de la production biologique dans les référentiels de diplômes des métiers de bouche ont à ce stade abouti concernant les diplômes de niveau IV et V de bouchers-charcutiers-traiteurs/ boulangers-pâtisseries/poissonniers. La sensibilisation des métiers de diététicien et nutritionniste à l'agriculture biologique constitue une autre piste à explorer.

La prise en compte de l'agriculture biologique dans les filières de formation supérieure est aussi un enjeu majeur dans lequel nous allons progresser avec un travail initié pour cette fin d'année sur le sujet.

Par ailleurs, de nombreuses fiches pédagogiques étant déjà proposées aux enseignants, il convient de référencer celles relatives à l'agriculture biologique dans les programmes scolaires. La sensibilisation des éditeurs de livres scolaires est également un sillon à creuser.

Enfin, le sixième axe relève de l'adaptation à la réglementation avec un enjeu fort avec la négociation du règlement communautaire relatif à l'agriculture en cours actuellement. Nous avons aussi réfléchi sur la manière dont la réglementation générale pouvait mieux prendre en compte les spécificités de l'agriculture biologique. Nous avons par exemple eu des avancées en matière de prise en compte des substances de base en agriculture biologique

La Bio dans la formation agricole



Joëlle Guyot, Adjointe au sous-directeur des politiques de formation et d'éducation de la Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER) au ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

L'intégration de l'agriculture biologique dans les référentiels de diplômes du ministère de l'Agriculture a été engagée dès 2008, puis confortée en 2011 dans le cadre du plan « Agriculture biologique horizon 2012 ». À cette occasion, une note de service sur les approches pédagogiques à privilégier a été adressée à la communauté éducative de l'enseignement agricole des établissements publics et privés.

Depuis 2014, le plan « Enseigner à produire autrement » décline le projet agroécologique du ministère au sein de l'enseignement agricole. Il s'articule autour de quatre axes :

- rénover les référentiels des diplômes et les pratiques pédagogiques pour intégrer l'agroécologie :
 - adapter les enseignements à la complexité des systèmes de production et de décision ;
 - prendre en compte l'incertitude des changements permanents (changement climatique, par exemple) ;

- opter pour une approche comparative, plutôt qu'une connaissance de modèles prédéfinis ;
- mobiliser les exploitations agricoles et les ateliers technologiques des lycées agricoles ;
- renforcer la gouvernance régionale (élaboration de plans régionaux « Enseigner à produire autrement ») ;
- former les personnels des établissements de l'enseignement agricole/élaborer des ressources.

Le plan « Enseigner à produire autrement » ne vise pas simplement à changer le contenu des référentiels, mais aussi les méthodes pédagogiques. En effet l'agroécologie est une notion complexe qui invite à privilégier une démarche d'observation, d'analyse de la situation, du milieu avant l'action et l'intervention elles-mêmes et par voie de conséquence réinterroge les façons d'apprendre, d'enseigner. L'agronomie est replacée au cœur des enseignements, car l'entretien des sols, perçus comme des organismes vivants, constitue un savoir indispensable.

L'intégration de l'agroécologie a été réalisée dans le cadre de la rénovation du CAP agricole en 2014. Ainsi, le référentiel professionnel du diplôme intègre désormais une partie spécifique développant le concept de l'agroécologie, insistant sur le changement de posture des salariés et des exploitants, et le développement de démarches collectives. L'agriculture biologique y est valorisée au sein du référentiel professionnel du CAP agricole, ce mode de production étant « *respectueux de l'environnement, avec des normes élevées de bien-être animal, contribuant à la préservation de la qualité de l'eau, au maintien de la fertilité des sols, à la préservation, la restauration, le renforcement et la valorisation de la biodiversité.* »

En outre, le CAP agricole insiste dorénavant sur l'observation, l'appréciation de l'état des cultures et des élevages avant toute intervention phytosanitaire. L'utilisation de techniques de lutte ou de protection intégrée est privilégiée.

L'agroécologie a également été intégrée dans le cursus des BTSA options Analyse conduite et stratégie de l'entreprise et développement de l'agriculture des régions chaudes. Le principe de la triple performance (économique, environnementale, et sociale pour les exploitants a été inscrite dans les référentiels.

Il convient également de signaler la rénovation du baccalauréat professionnel « conduite et gestion de l'exploitation agricole » et du brevet professionnel « responsable d'exploitation agricole » à la rentrée 2017. Cette rénovation a pour objectif d'adapter l'enseignement à la complexité des systèmes conjuguant composantes agronomiques, zootechniques et écologiques cette rénovation Elle se traduit par la fusion des deux options du baccalauréat professionnel CGEA, l'une à dominante « élevage » et l'autre à dominante « culture ».

Enfin, le plan « Enseigner à produire autrement » s'appuie sur des relais locaux à travers des référents régionaux en agroécologie formés pour accompagner les équipes des établissements à la transition agroécologique. Agrocampus Ouest a également reçu pour mission d'encourager l'émergence des pratiques pédagogiques innovantes appropriées à l'enseignement de l'agroécologie.

Les formations agricoles à orientation bio ou spécialisées et présentation de démarches remarquables



Jean-Marie Morin, Coanimateur Réseau agriculture biologique de l'enseignement agricole Formabio

Le réseau que j'anime avec Bertrand Minaud aide les établissements agricoles à développer des formations sur l'agriculture biologique. La note de service, évoquée précédemment par Joëlle Guyot, préconise l'intégration de l'agriculture biologique dans l'ensemble des formations par une approche comparative, systémique et technique.

Les établissements ont également la possibilité de proposer une mention spécialisée agriculture biologique. Dans ce cas, notre réseau intervient en appui de la constitution du dossier. À ce jour, une centaine de formations sont homologuées, du CAPA à la licence professionnelle en passant par le BTS.

Le Brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole (BP REA), d'une durée d'un an et destiné à un public adulte, souvent dans le cadre d'une reconversion, est proposé dans toutes les régions de France.

Nous rencontrerons prochainement le CNPR (Centre national de promotion rurale) pour discuter de la possibilité d'enrichir leur catalogue de formations orientées vers l'agriculture biologique dans les formations à distance.

Ces formations sont proposées dans 117 établissements publics locaux disposant d'exploitations parmi les 200 répartis sur le territoire français. Au 1^{er} janvier 2016, 17 % des surfaces des établissements publics étaient en agriculture biologique. Une trentaine d'établissements possèdent des exploitations entièrement dédiées à l'agriculture biologique. Les établissements qui effectuent ce choix considèrent que l'agriculture biologique constitue une option économique viable.

Les interventions suivantes présenteront des cas concrets de formation à orientation bio.



Maurice Chalayer, Proviseur du lycée agricole Le Valentin, à Valence

L'exploitation de notre lycée est certifiée bio depuis 2013. Nous comptons des formations dans le domaine de la production agricole, de l'agroalimentaire et de la commercialisation des produits agricoles.

Dès 2006, le lycée Le Valentin a entamé sa conversion à l'agriculture biologique pour surmonter les défis sanitaires (notamment la sharka sur pêchers), économiques (crise laitière, par exemple) et environnementaux (exploitation située en zone vulnérable). Sur ce dernier point, notre lycée représente un poumon vert au milieu d'un environnement urbain. Nous avons progressivement transformé notre système d'agriculture intensive, hérité des lois d'orientation des années 60, en un système diversifié axé sur la commercialisation en circuits courts.

Nous disposons sur site d'un point de vente collectif. Il s'agit d'un groupement d'intérêt économique rassemblant 14 producteurs et une quarantaine de dépôts-vendeurs. Tous les produits vendus sont issus des circuits courts, dont beaucoup certifiés « agriculture biologique ».

En outre, nous possédons un atelier agroalimentaire dans lequel nous produisons du jus de pomme à partir de fruits bio de deuxième choix. Cet atelier permet également à des exploitants agricoles extérieurs d'effectuer des recherches sur de nouveaux produits.

Les enseignants utilisent notre exploitation comme support pédagogique aidant à la prise de décision dans un système complexe. Le restaurant scolaire est aussi un support éducatif de première importance. J'ajoute que nous accueillons chaque année 2 000 enfants de 4 à 12 ans dans le cadre de notre ferme pédagogique.



Jacques Pior, Responsable dossiers bio à l'APCA, coorganisateur du salon Tech&Bio

La formation en agriculture biologique, mais aussi plus généralement dans le domaine agricole, représente un enjeu capital pour l'avenir, en particulier sur le renouvellement des générations.

Le salon Tech&Bio, dont la première édition s'est tenue en 2007, a reçu 16 000 visiteurs en 2015, dont 2 500 élèves et étudiants, ainsi que 275 exposants en provenance de 17 pays.

Organisé tous les deux ans sur le site de l'exploitation du lycée Le Valentin, ce salon constitue un carrefour des techniques les plus innovantes. À cette occasion, des experts européens présentent leurs pratiques de l'agriculture biologique dans leurs pays respectifs.

Tech&Bio a été conçu comme un outil pédagogique permettant d'opérer du transfert de savoir-faire, de pratiques et de connaissances au sein de la filière bio, mais aussi à l'extérieur auprès du monde conventionnel.

En parallèle, nous avons lancé une opération appelée « Talents Tech&Bio » qui s'appuie sur une grille d'évaluation des performances techniques, économiques, environnementales et sociales des exploitations bio. 15 « talents » sont ainsi sélectionnés sur la base de leurs résultats.



Célia Bordeaux, Chargée de mission Agriculture biologique à la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire

Le projet initial piloté par la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, consistant à concevoir une mallette pédagogique pour favoriser l'enseignement de l'agriculture biologique en milieu scolaire, a été rapidement abandonné au profit de la création d'un groupe « Pédagobio » constitué d'enseignants.

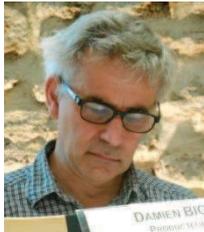
L'une de ses missions consiste à organiser des débats sur des questions de fond, par exemple « Peut-on nourrir la planète avec l'agriculture biologique ? ». Ces débats, qui ont lieu tous les deux ans, aident les enseignants à surmonter les préjugés sur l'agriculture biologique et montrer toute la complexité du sujet.

Par ailleurs, « Pédagobio » organise des groupes d'échanges de pratiques entre enseignants et formateurs afin d'encourager l'acquisition de nouveaux savoir-faire.

D'autres événements, intitulés « Quoi de neuf sur la Bio ? », servent à informer les enseignants sur l'actualité réglementaire, les aides, le contexte régional des filières ou encore les nouvelles références.

Des supports pédagogiques ont par ailleurs été conçus, permettant de conduire des animations ou travaux dirigés dans les classes. Par exemple, des cas concrets très fouillés avec diverses questions posées aux étudiants sont très appréciés par les enseignants.

Enfin, une animation appelée « Bio ou pas Bio ? » consiste à soumettre aux étudiants un panel de photos afin qu'ils déterminent si le paysage ou la pratique observés sont à associer à un mode de production en particulier (bio ou conventionnel). Ce type d'exercice permet une nouvelle fois de déconstruire les préjugés.



Damien Bignon, Producteur d'Ile-de-France, responsable des questions liées à l'enseignement et la formation à la FNAB

Je suis paysan bio dans les Yvelines, près de Versailles-Grignon, et référent pour l'enseignement auprès de la Fédération nationale des agriculteurs bio (FNAB). Les paysans bio n'ont pas toujours le temps de mener un travail d'observation, par exemple le comptage du nombre de pieds de blé. Voilà pourquoi nous avons eu l'idée de réunir des producteurs, des élèves, des enseignants et des chercheurs dans une optique de coopération et de répartition efficace de tâches habituellement fragmentées.

Ces actions de terrain permettent de dépasser les débats idéologiques et de rapprocher les acteurs de l'agriculture biologique, paysans, enseignants, élèves et chercheurs. La FNAB a joué un rôle essentiel pour coordonner ces actions et lancer en partenariat avec l'INRA le programme de recherche adapté. Cet exemple montre une nouvelle fois qu'il ne peut exister de coordination sans coopération. Nous avons donc besoin de permanents salariés qui assurent ce travail de coordination.

En outre, cette coopération ne devait pas rester une action sans lendemain. Par conséquent, il était important de la pérenniser à travers une convention signée par le lycée agricole de Sully à Magnanville et le GRAB (Groupe Régional d'Agriculture Biologique). La convention prévoit ainsi d'associer le réseau de fermes de démonstration, d'organiser des stages courts et d'intervenir sur la parcelle bio du lycée Sully.

De surcroît, nos réunions techniques d'agriculteurs invitent systématiquement les enseignants. La formation doit s'imposer comme un élément incontournable de tous nos projets. Bien entendu, les paysans occupent une place prépondérante dans la transmission des savoirs. Sur ce point, un groupe de travail réfléchit actuellement au rôle que peuvent jouer les paysans dans les dispositifs de formation.

Échanges avec la salle

Stéphane Bellon, *INRA*

Je considère que l'écologie, et non l'agronomie classique, occupe une place centrale dans l'agriculture biologique. L'idée de réintroduire les questions d'énergie comme une composante à part entière d'un projet agricole me plaît beaucoup. De mon point de vue, le projet agroécologique se construit dans l'interdisciplinarité.

Il est important de décloisonner les disciplines et de les hiérarchiser. Par exemple, il est aberrant de commencer par apprendre des statistiques de manière théorique avant d'obtenir des données concrètes du terrain.

L'agronomie n'est donc pas le seul levier de la filière bio. Ce serait réduire les ambitions du projet agroécologique que de le penser.

Joëlle Guyot

Vous avez raison de le rappeler. Nous attachons beaucoup d'importance à l'interdisciplinarité. L'agronomie n'est pas le seul pilier du plan « Enseigner à produire autrement ». La place de l'écologie a d'ailleurs été renforcée dans le BTS. J'ai voulu souligner dans ma présentation que les fondamentaux de l'agronomie étaient mis en valeur. Nous essayons de sortir des itinéraires stéréotypés pour les adapter au terroir et amener les élèves à réfléchir sur des situations concrètes.

Lilian Lebœuf, Ex-administrateur de France Nature Environnement et membre du comité de pilotage du Plan régional santé environnement de Bretagne

J'aimerais formuler quelques propositions pour le programme Ambition Bio :

- développer des zones périurbaines agroécologiques, à l'image du lycée Le Valentin, dédiées à l'approvisionnement de qualité et de proximité, notamment à destination de la restauration collective ;
- renforcer la recherche sur l'évaluation de la qualité nutritionnelle des produits issus des différents modes de production ;
- renforcer la recherche au sujet de l'impact sanitaire sur la population en fonction des modes d'alimentation.

Je signale que les premiers résultats publiés de l'étude Nutrinet Santé montrent l'intérêt de l'agriculture biologique pour éviter le surpoids et améliorer les apports nutritionnels du consommateur.

Françoise Simon

Le programme Ambition Bio 2017 a aussi pour objet d'aider de nouveaux exploitants bio à acquérir du foncier dans des zones périurbaines. Différents projets existent sur ce sujet et un travail mené avec les fonds de garanties apporte des solutions. Parmi les enjeux de recherche définis dans le cadre du programme ambition bio, développer des recherches sur la qualité nutritionnelle des produits issus de l'agriculture biologique a bien été identifié.

Myriam Loloum, Coordinatrice des filières chez Unébio (opérateur économique regroupant 2 500 éleveurs en France)

Nous nous félicitons de l'intérêt croissant des producteurs pour l'agriculture biologique. Voilà pourquoi nous nous efforçons de proposer des débouchés à tous les agriculteurs qui se convertissent. À cette fin, nous avons mené un travail de sensibilisation auprès des conseillers techniques d'accompagnement dans une optique de structuration des filières (cf. axe 2 du programme Ambition Bio 2017).

En revanche, quelle est la place dans l'enseignement des opérateurs économiques qui assurent la pérennité des productions bio en France ?

Jean-Marie Morin

L'intégration des opérateurs économiques dans les cursus scolaires est réalisable. En effet, les approches économiques de filière sont abordées dans les programmes du bac professionnel et des BTS. Des contacts directs peuvent être noués avec les établissements d'enseignement agricole. Formabio peut servir d'intermédiaire.

La prise en compte des spécificités bio dans les référentiels de diplôme des métiers de bouche



Eric Lefeuvre, Inspecteur de l'Éducation nationale Académie d'Orléans-Tours, pilote du groupe de travail de la 7^{ème} Commission consultative professionnelle Alimentation du ministère de l'Éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche

Sur sollicitation du ministère de l'Agriculture, l'Éducation nationale a mis en place un groupe de travail rassemblant les différents partenaires économiques des branches professionnelles (ministères de l'Agriculture, de l'Écologie, l'Agence Bio, la Confédération française de la boucherie et de la boulangerie-pâtisserie, la Fédération des fromagers, ainsi que la Confédération générale de l'alimentation de détail).

L'alimentation comprend 21 diplômes différents. Il a été décidé de rédiger deux arrêtés, l'un pour les diplômes de niveau 5, l'autre pour ceux de niveau 4.

Nos travaux ont débuté en septembre 2014. Il s'est avéré difficile au départ de convaincre les métiers de l'artisanat (pâtisserie, charcuterie, par exemple) de l'intérêt du bio.

Les référentiels techniques n'ont pas été modifiés, mais un savoir supplémentaire (baptisé « S zéro ») concernant la production biologique a été ajouté. Ce « S zéro » se décline en une présentation de la filière, un examen de la production bio en lien avec le développement durable et une analyse de la réglementation.

Le débat sur l'agriculture biologique est tout autant passionné chez les professionnels de l'alimentation que chez les apprentis dans les centres de formation. Il est important que les formateurs possèdent des arguments à même de convaincre leurs élèves, notamment sur la question des contraintes et la viabilité économique de la filière biologique. En effet, beaucoup de boulangers se convertissent au bio dans un premier temps pour augmenter leurs revenus et non par conviction sur les bienfaits de la filière.

Les arrêtés bio du 26 avril 2016 sont applicables à compter de la session d'examen 2017 pour les niveaux 5 et 2018 pour les niveaux 4.

La Bio dans les établissements hôteliers



Nathalie Legoupil, chargée de communication Agence BIO

Compte tenu du développement de l'agriculture biologique et de la demande croissante de produits bio dans la restauration (79% des Français se disent intéressés par des repas intégrant des produits biologiques dans les restaurants, contre 54% en 2014 - selon le Baromètre Agence BIO / CSA 2015) l'Agence BIO a mis en place depuis 2009 des actions de sensibilisation des chefs :

- diffusion d'outils d'information (création de deux numéros du magazine *Chef&Bio* – édités à 50 000 exemplaires – diffusés notamment via un partenariat avec la revue

« Hôtellerie-Restauration », présentations numériques de la Bio pour les formateurs et réalisation d'un film court *La Minute Bio* diffusé sur M6) ;

- création en 2015 d'un concours de cuisine intitulé « Les trophées Bio des jeunes chefs » qui a bénéficié d'une bonne participation et d'une excellente couverture médiatique, et lancement de la deuxième édition en septembre 2016 ;
- lancement d'actions spécifiques auprès d'établissements hôteliers partenaires :
 - sensibilisation des équipes et des élèves : organisation de conférences, mise à disposition d'outils d'information, expositions, vidéos ;
 - organisation d'événements conjoints : animation culinaire sur le stand de l'Agence BIO au salon de l'agriculture, déjeuners de presse, repas et banquets bio, organisation de la finale du concours « Les Trophées Bio des Jeunes Chefs ».

Le partenariat développé depuis 2014 avec l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie (EPMTTH) en fournit un excellent exemple.



Ismaël Menault, Directeur général de l'EPMTTH (École de Paris des Métiers du Tourisme et de l'Hôtellerie)

Ce partenariat a débuté en 2014 sous la forme d'un banquet bio dans le cadre de la quatrième édition de la Fête de la gastronomie, grâce à l'aide de Jean Montagard, chef, conseiller culinaire et formateur. Une vingtaine d'apprentis se sont chargés de l'organisation de ce premier banquet bio en présence de Stéphane Le Foll et de Carole Delga. Les entreprises accueillant des apprentis étaient partie prenante dans cette opération. Les jeunes ont montré beaucoup d'enthousiasme.

Puis, l'Agence BIO et l'EPMTTH ont participé conjointement au Salon Natexpo de 2015. À cette occasion, les apprentis ont assuré des démonstrations en chocolaterie et les prestations culinaires sur l'espace de restauration éphémère Bio. En mars 2016, 36 élèves en formation cuisine ou service à l'EPMTTH ont participé à l'animation culinaire et au service de l'espace VIP du stand de l'Agence BIO au Salon de l'agriculture.

Le 23 septembre 2016, l'EPMTTH organisera le troisième banquet bio de la Fête de la Gastronomie mis en œuvre par les élèves et les professeurs de l'EPMTTH avec l'accueil prévu de 120 invités (personnalités, journalistes, professionnels).

L'EPMTTH souhaite poursuivre son partenariat avec l'Agence BIO dans les années à venir, poursuivre le référencement des produits bio, et mettre en œuvre de nouveaux projets pédagogiques, notamment intégrer la Bio et le local dans le projet de l'établissement, proposer des interventions aux classes d'apprenti et organiser des visites de la nouvelle halle bio de Rungis.



Anouk Boissonnat, Élève en deuxième année de BTS à l'EPMTTH, option art culinaire et art de la table

Je tenais à remercier Messieurs Menault, Ploquin et Blini. J'adresse des remerciements particuliers à l'Agence BIO, au chef Montagard et à toute son équipe.

Très tôt, j'ai été initiée par mes parents à l'agriculture biologique. Pour le grand public, agriculture biologique rime avec « hors de prix » et « manque de choix », autant d'idées reçues à déconstruire par les artisans, les producteurs et les élèves.

Le stand animé par l'Agence BIO et l'EPMTTH au salon de l'agriculture remplissait ce rôle à travers les démonstrations culinaires, l'atelier de dégustation et l'espace plantes et jardinage.

J'assistais personnellement le chef dans la confection de plats spécialement élaborés pour l'évènement, permettant de sensibiliser les visiteurs à la démarche biologique. Cette expérience m'a beaucoup enrichie et je serais ravie d'y participer de nouveau.

Vers une prise en compte de la Bio dans les formations des diététiciens et nutritionnistes ?



Valérie Jacquier, Formatrice diététicienne nutritionniste

La formation au métier de diététicien, n'est pas suffisamment axée sur la qualité globale des aliments. Rapidement après ma formation initiale j'ai pris le parti de promouvoir exclusivement les qualités d'une alimentation biologique et éthique.

Le métier de diététicien consiste à conseiller et orienter tous les publics vers le modèle d'alimentation qui leur convient le mieux. La prise en compte de la qualité des produits proposée est donc essentielle.

Les matières enseignées au cours de la formation initiale des diététiciens reposent sur trois thématiques principales : la connaissance des aliments, les technologies culinaires et les besoins nutritionnels des différents profils de personnes rencontrées : enfants, adultes, personnes bien portantes ou personnes malades. L'objectif du conseil nutritionnel étant d'optimiser l'alimentation pour préserver ou restaurer un bon état de santé mais aussi une bonne vitalité pour tous.

La formation initiale de diététicien repose beaucoup sur l'utilisation de données et de critères techniques et mathématiques (calories, grammages, ratios, etc.). L'attention est peu ou pas du tout portée sur les ingrédients qui composent un aliment transformé (additifs) ni même sur leur provenance, ou la manière dont ils ont été obtenus (AB ou conventionnel). En pratique on est donc très éloigné des attentes des consommateurs qui sont intéressés surtout par ces questions au moins aussi fondamentales que la valeur nutritionnelle des aliments.

Le diététicien explore exclusivement l'alimentation conventionnelle. Toute sa formation est fondée sur des données chiffrées qui proviennent exclusivement de tables de composition des aliments conventionnels. Aucune base de données n'existe concernant les aliments biologiques qui ont pourtant tendance à avoir une composition nutritionnelle différente dans leur teneur en acides gras, fibres, polyphénols, par exemple.

S'agissant des technologies culinaires, il est intéressant de travailler à faire connaître les modes de cuisson permettant de préserver les qualités nutritionnelles et gustative des aliments (cuissons "douces" par exemple). La valorisation des protéines végétales (légumineuses, céréales, oléagineux,) et leur utilisation dans des recettes innovantes est aussi une approche à développer.

Autre point important à considérer : la qualité nutritionnelle d'un aliment dépend de la présence ou non de constituants indésirables (pesticides, nitrates, métaux lourds, additifs chimiques, etc.). A titre d'exemple, on peut trouver dans un rayon alimentaire un même dessert appelé " île flottante" ; Celui fabriqué de manière industrielle, peut contenir 17 ingrédients dont 11 additifs et pas d'œuf alors que l'île flottante biologique sera le plus souvent composée de 4 ingrédients simples et compréhensibles par tous : œufs, sucre, lait et vanille naturelle... Aucune comparaison possible et pourtant le tableau des valeurs nutritionnelles peut afficher des valeurs proches...

Le diététicien doit donc être bien formé pour être capable d'évaluer la qualité réelle des aliments et surtout leur potentiel nutritionnel. Aujourd'hui c'est principalement encore la qualité hygiénique qui est mise en avant, le goût, la juste rémunération des producteurs la préservation de la planète sont des préoccupations encore trop secondaires parce que mal connues ?

Enfin, nous avons besoin d'une information claire quant à l'impact des choix alimentaires sur la santé. Le discours en France est très modéré concernant les pesticides, les nitrates, les additifs alimentaires. Manger bon, sain, éthique et responsable c'est pourtant possible.

Échanges avec la salle

André Houguet, Formateur en boulangerie bio et en construction de four à bois

Vous avez parlé d'aliments bons et sains. J'ajoute qu'il est important de produire des aliments beaux.

Je regrette par ailleurs que les élèves suivent un cursus en CAP totalement déconnecté de leur future activité. J'appelle donc de mes vœux la création d'un CAP spécifiquement bio.

Eric Lefevre

Deux arrêtés introduisent l'agriculture biologique dans tous les diplômes de l'alimentation et, à ce titre, complètent le référentiel du CAP boulanger. Toutefois, sans présager de l'avenir, je ne pense pas qu'un diplôme spécifique au métier de boulanger bio sera créé. En effet, la création d'un nouveau diplôme nécessite que le public visé ne soit pas trop restreint.

Un participant présent dans la salle

La boulangerie aurait intérêt à reprendre des savoir-faire du bio pour améliorer la qualité du pain.

Bertrand Cusson

Jusqu'à quel point la technique des cristallisations sensibles est-elle connue et développée chez les diététiciens ?

Charles-Antoine Winter, diététicien nutritionniste

La cristallisation sensible, découverte par Rudolf Steiner, est une « photographie » de l'identité vibratoire d'un aliment. Cette technique permet ainsi d'examiner la constance énergétique d'un aliment, à l'instar du concept de « squelette énergétique » de la médecine chinoise. Grâce à la cristallisation sensible, il est possible de déterminer le caractère biocompatible d'un aliment sur le plan vibratoire.

Les diététiciens sont en quelque sorte des gardiens de l'art de bien-vivre et de bien-manger. Or nous sommes considérés en France comme des exécutants restreints par le PNNS (Programme national nutrition santé).

Ranio Noriko, Journaliste pour la presse japonaise

Existe-t-il des réseaux de diététiciens facilitant l'échange de connaissances sur l'alimentation bio ?

Valérie Jacquier

Je ne connais pas de réseau de diététiciens spécialisé en alimentation biologique, par contre nous sommes quelques diététiciens à s'être regroupés au sein d'un collectif qui s'appelle « Les pieds dans le plat ». Ce collectif est composé aussi de chefs de cuisine/formateurs spécialisés en alimentation biologique et durable avec lesquels nous organisons des formations sur mesure, des audits et prestations de conseil pour la restauration collective sur tout le territoire.

Comment sensibiliser à l'agriculture biologique les enseignants et les élèves de la maternelle jusqu'au lycée ? Retour d'expériences et présentation de démarches exemplaires

La Bio dans le cadre de l'éducation à l'alimentation durable



Anne-Sigrid Fumey, Chargée de mission à la direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

L'éducation alimentaire de la jeunesse constitue un des objectifs de la politique publique de l'alimentation et l'un des quatre axes du Programme National de l'Alimentation depuis 2010. Elle est également inscrite dans le Code de l'éducation depuis 2014 (article L.312-17-3 complété par la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire).

De surcroît, Najat Vallaud-Belkacem et Stéphane Le Foll ont envoyé un courrier à l'été 2015 aux recteurs d'académie dans le but de les sensibiliser à l'importance de l'éducation alimentaire dès le plus jeune âge et leur présenter les principaux programmes nationaux du ministère de l'Agriculture. Ce courrier les incitait également à nouer des partenariats avec les directions régionales de l'agriculture et les agences régionales de santé.

Depuis la rentrée 2015-2016, des ressources pédagogiques sur l'éducation alimentaire à destination des enseignants, des animateurs de temps périscolaire et des responsables de restauration scolaire sont disponibles en ligne sur le site Eduscol ou celui du ministère de l'Agriculture.

En parallèle, deux programmes de distribution de denrées aux enfants, « Un fruit pour la récré » et « lait à l'école », ont été lancés en bénéficiant d'un financement important en partenariat avec l'UE. Les produits issus de l'agriculture biologique sont particulièrement valorisés dans le cadre de ces programmes.

Par ailleurs, les « Classes du goût » à destination des élèves d'école primaire, initiées dans les années 70, ont été relancées par le ministère de l'Agriculture. Ce programme est confié à l'enseignant habituel de la classe après qu'il a reçu une formation adaptée. Les « Classes du goût » seront certainement étendues à l'avenir aux classes de maternelle et aux temps périscolaires.

Le Programme National pour l'Alimentation fait l'objet d'une labellisation. Néanmoins, peu de dossiers liés à l'agriculture biologique ont été présentés, ce qui est regrettable.

L'inscription de l'éducation alimentaire dans le Code de l'éducation est intervenue à un moment charnière marqué par les réformes des rythmes scolaires, des programmes et des cycles. Dans ce cadre, la formation des animateurs des temps périscolaires est un enjeu important à relever dans le futur.

La place de l'agriculture biologique dans les programmes des collèges et lycées



Sébastien Arrighi, Professeur de Sciences de la Vie et de la Terre au Lycée Charlemagne, à Paris

Le développement durable est inscrit depuis plus de vingt ans dans les programmes scolaires du secondaire. Toutefois, l'agriculture biologique n'est mentionnée que deux fois dans les programmes scolaires actuels, en histoire-géographie en classe de seconde (fil conducteur du programme de géographie) et en SVT en classe de première. D'après le programme de seconde d'histoire-géographie, *« le développement durable ne dit pas aux élèves ce qu'ils doivent penser du monde. Il leur propose un outillage intellectuel pour comprendre le monde et pour opérer des choix. C'est donc une éducation au choix. Ces derniers ne peuvent être opérés que dans une vision lucide de la réalité. »*

En pratique, les enseignants parlent très peu de l'agriculture biologique à leurs élèves. Tout d'abord, seul le développement durable est inscrit dans la partie « connaissances et compétences » du programme. Les enseignants sont donc obligés de parler de développement durable, mais pas d'agriculture biologique *stricto sensu*.

En outre, les enseignants ont peu de supports pédagogiques facilement accessibles en relation avec l'agriculture biologique. Les termes « agriculture biologique » n'apparaissent que dans un livre scolaire sur quatre. De plus, le temps pédagogique consacré à des thématiques en lien avec l'agriculture biologique est extrêmement réduit. Ces connaissances sont noyées dans un programme très lourd. Certains enseignants abordent donc la partie « nourrir l'humanité » de manière très succincte.

Pour remédier à cette situation, il faudrait proposer des supports adaptés aux enseignants pour la préparation de leurs cours. Certes, les élèves sont sensibilisés aux dangers que représentent certaines pratiques agricoles pour la biodiversité, mais l'agriculture biologique est délaissée dans les programmes.

Leurs connaissances sur l'agriculture biologique ne peuvent donc provenir que de l'entourage des élèves. Ces derniers sont ainsi perméables aux idées reçues qu'ils pourraient entendre.

Échanges avec la salle

Béatrice Brajeux, représentante de parents d'élèves

Au sein de l'école, les animateurs ont beaucoup de tâches à remplir et touchent en contrepartie une rémunération très faible. De plus, leur emploi du temps est difficilement gérable. Peu de personnes acceptent de tels horaires.

Claude Jourden, Président de l'association Bio Consom'acteurs

Un support, intitulé la « Bio en questions », est disponible sur notre site Internet. Il permet de définir l'agriculture biologique en 25 questions. Nous distribuons aussi des livrets gratuitement.

Par ailleurs, je suis dubitatif quant à l'emploi de la notion d'« agriculture raisonnée ». Les enseignants savent-ils ce que signifient ces mots ?

Sébastien Arrighi

Je ne le sais pas moi-même.

Nous avons suivi une formation scientifique et nous enseignons aux élèves une manière de penser scientifique. Ainsi, nous travaillons à partir d'expériences et de données. Par exemple, nous mesurons la biodiversité dans un champ donné en fonction de la quantité de pesticides utilisés. L'élève peut ainsi constater que la biodiversité diminue à mesure de l'augmentation des pesticides répandus.

Il est vrai cependant que les termes utilisés dans les programmes manquent parfois de clarté. Que signifie par exemple « la révolution doublement verte » ?

Luis Ivars, parent d'élèves FCPE

La FCPE avait salué l'introduction d'une logique de cycle et de l'interdisciplinarité dans les nouveaux programmes. L'agriculture biologique peut ainsi être abordée au collège dans le cadre des EPI (enseignements pratiques interdisciplinaires). Nous défendons beaucoup l'aspect éducatif de la restauration collective. En effet, nous estimons qu'il devrait exister un lien direct entre les projets d'établissement et les projets éducatifs de territoire afin que les élèves puissent saisir les enjeux associés à l'agriculture biologique et établissent une relation avec leur quotidien.

Dans le second degré, il apparaît que les jeunes enseignants sont plus sensibilisés aux questions liées au bio. La FCPE espère que la formation continue des enseignants insistera sur cet aspect.

Sébastien Arrighi

Je ne suis pas convaincu que l'âge des enseignants soit un facteur déterminant. Je connais ainsi deux collègues, âgées de 57 et 59 ans, qui mangent exclusivement bio.

Les enseignants de matières scientifiques sont attachés aux preuves. Or la démonstration scientifique quant aux bienfaits de l'agriculture biologique est incontestable. Les enseignants de matières scientifiques n'ont donc pas besoin d'être plus convaincus qu'ils ne le sont déjà. En revanche, ils manquent de temps et d'outils.

Si les nouveaux programmes du lycée ressemblent à ceux du collège, alors les enseignants auront plus de liberté pédagogique pour aborder l'agriculture biologique.

Lolita N'Sonde, Animatrice au groupement des agriculteurs bio (GAB) d'Ile-de-France

Le GAB Ile-de-France a formalisé des outils et des modules de formation en direction des enseignants, mais nous rencontrons encore des difficultés pour les toucher plus largement.

Sébastien Arrighi

Oui, j'ai fait part dans ma présentation d'un problème d'accessibilité de ces outils.

Lolita N'Sonde

Nous souffrons en effet d'un problème de visibilité.

Charles-Antoine Winter, diététicien nutritionniste

J'ai appris que 12 millions d'euros seraient consacrés à des animations sur le lait, alors que les enfants ont parfaitement intégré que « *les produits laitiers sont leurs amis pour la vie* » selon le slogan publicitaire. Ont-ils vraiment besoin de suivre une éducation sur le lait pendant un an ? Pourquoi ne pas plutôt souligner les bienfaits des oléagineuses ou des céréales demi-complètes ? Beaucoup de messages importants sont oubliés.

Anne-Sigrid Fumey

Le but du programme « lait à l'école » n'est pas seulement d'encourager les enfants à la consommation des produits laitiers habituels afin d'atteindre les objectifs de consommation fixés par le PNNS, mais aussi de leur faire découvrir d'autres aliments, comme les fromages de terroir.

Un intervenant de la salle

Je rappelle que le projet de loi de Brigitte Allain, instaurant dans les cantines 20 % de produits issus d'agriculture biologique et 40 % de produits locaux, voté à l'unanimité par l'Assemblée nationale a finalement été rejeté par le Sénat. L'Agence BIO pratique-t-elle des opérations de lobbying ?

Didier Perréol

Oui, j'ai interpellé les journalistes à ce sujet lors de la dernière conférence de presse. Nous en reparlerons tout à l'heure lors de l'intervention de Stéphane Veyrat.

Comment sensibiliser les élèves ?



Les actions menées par l'Agence BIO

Cécile Bel, Agence BIO

La 1^e édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio » a été lancée en 2012. Ce concours, ouvert aux classes et aux ateliers périscolaires du CE1 au CM2, invite les enfants à réaliser un journal de quatre pages sur l'agriculture biologique. Ce concours permet de sensibiliser les enfants à une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et d'engager une démarche de développement durable dans l'école, avec une activité transdisciplinaire.

Le jury sélectionne les lauréats sur plusieurs critères, notamment : le choix du titre, la créativité du magazine, la compréhension de l'agriculture biologique, la clarté des textes et la qualité des illustrations. Les prix sont des ateliers culinaires animés par un chef ou des goûters bio, organisés en partenariat avec les relais régionaux.

Ce concours, labellisé « Programme National pour l'Alimentation », fait partie des projets exemplaires du Programme Ambition Bio 2017. Ce concours permet également de sensibiliser les parents et les autres classes ou groupes de l'école. La presse régionale se fait le relais de la remise des prix et des goûters bio organisés.

L'Agence BIO édite par ailleurs le kit pédagogique « Expliquer l'agriculture biologique aux enfants ». Créé en 2009, ce kit est régulièrement mis à jour et largement diffusé. Il a été conçu par une équipe d'enseignants et en partenariat avec les acteurs de la bio, en lien avec les programmes d'enseignement et l'éducation au développement durable. Nous avons rencontré cet été le haut-fonctionnaire au développement durable du ministère de l'Éducation nationale afin que ce kit soit validé par l'inspection nationale et plus largement diffusé.

L'Agence BIO propose des kits d'animation en restauration scolaire (affiches, dépliants, guirlandes, etc.), en accompagnement des nombreuses démarches mises en place au plan national ou local. Environ 3 000 kits sont distribués chaque année.

Les kits pédagogiques et d'animation sont téléchargeables et peuvent être commandés sur le site Internet de l'Agence Bio.

L'Agence BIO a également développé un partenariat avec La Ligue de l'Enseignement. Des supports spécifiques ont été diffusés pour des animations dans les centres de loisirs ayant reçu le label Citoyenneté-Environnement-Développement durable (CED) de la Ligue de l'enseignement. L'Agence BIO participe à des événements organisés par la Ligue (salons, rencontres nationales de l'éducation au développement durable,...).



Michel Le Jeune, Chargé de mission Restaurants d'enfants et de Jeunes de la Ligue de l'Enseignement

La quarantaine de centres labellisés CED en France accueille principalement des classes de découverte de septembre à mai-juin, puis des séjours vacances enfants et jeunes ainsi que des familles pendant les vacances. Les centres CED travaillent avec les artisans, les agriculteurs et les commerçants locaux, sans oublier d'autres enjeux plus globaux, comme le commerce équitable. L'agriculture biologique est appelée à gagner en importance dans ce cadre à condition d'être bien accompagnée.

Nous avons, par conséquent, rédigé une charte qui est orientée, au-delà du choix de denrées de qualité, vers des pratiques culinaires plus adaptées, une alimentation plus diversifiée et la sensibilisation des publics accueillis. Les animations organisées durant les temps de repas ou de séquences pédagogiques utilisent notamment les outils produits par l'Agence Bio. Pour renforcer l'effet de cette charte nous avons investi dans la formation des cuisiniers. Ces derniers, pour la plupart, baignent dans une culture professionnelle plutôt traditionnelle. Les formations concernent toute l'équipe des cuisiniers afin d'insuffler une culture commune sur l'agriculture biologique. Cette vision transversale est indispensable.

Les centres mènent une réflexion et des animations sur la variété des légumes, l'équilibre des menus, la réduction du gaspillage alimentaire ou encore la place de la viande. Certains centres, par exemple, ne servent pas de la viande tous les soirs, ce qui leur permet de choisir des viandes de grande qualité issues de l'agriculture biologique.

Des démarches innovantes dans les établissements à l'initiative des enseignants et des animateurs en périscolaire



Marie-Dominique Tatard-Suffern, Consultante en communication, expertise animations agriculture bio et membre du jury « Petits Reporters de la Bio »

L'essentiel de mon travail consiste à rétablir le lien entre l'alimentation et le produit d'origine. En effet, beaucoup d'enfants ne savent pas comment une carotte pousse, quelle est son apparence et quelle est l'utilité des fanes.

J'interviens dans les cantines pour montrer aux enfants des légumes tout juste sortis de terre. Leur première réaction est souvent de les trouver « sales », mais une fois qu'ils comprennent l'origine des produits, ils deviennent moins réfractaires à leur consommation.

Dans l'idéal, le producteur intervient sur place, ce qui impressionne favorablement les enfants. Il arrive souvent que des enseignants demandent à organiser des ateliers en classe.

Les enseignants ont besoin d'intervenants extérieurs sur les questions d'agriculture biologique, car les programmes de classes primaires sont déjà très chargés. Les enfants sont également plus attentifs de cette façon.

Les ateliers périscolaires offrent un complément pédagogique intéressant. En l'espace de 7, 10 ou 14 séances, nous parvenons à engager un travail éducatif parfois très poussé avec les enfants. Par exemple, j'ai développé un atelier appelé « Curieux de nature » dans lequel un module est entièrement dédié à l'agriculture biologique. Nous enseignons également aux

enfants les repères de saisonnalité et le principe de la photosynthèse qui n'est pas enseigné en primaire.

Quant à l'atelier « Mon journal bio », il sert en quelque sorte de travail préparatoire au concours des « Petits reporters de la bio ».

Enfin, la formation des animateurs, qui sont souvent les principaux relais auprès des enfants, revêt une importance capitale. Au sujet des outils, je signale – entre autres – l'application *Morphosis* en accompagnement du film de Jacques Perrin *Les saisons*, ou encore le documentaire *Guerre et paix dans le potager*.

Exemples d'animations pédagogiques proposées dans les structures scolaires



Julie Massa, Animatrice APROBIO Nord-Pas de Calais

J'ai été animatrice APROBIO pendant les six mois de mon service civique. APROBIO est une association interprofessionnelle fondée en 1994 qui agit en qualité d'interlocuteur régional de l'agriculture biologique. L'association regroupe ainsi tous les maillons de la filière bio : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, ambassadeurs de la bio, partenaires de biens et services.

Pour réaliser son objectif de promotion et de développement de la filière bio dans la région Nord-Pas-de-Calais, APROBIO s'appuie sur quatre axes stratégiques :

- être un outil au service de ses adhérents et des politiques publiques ;
- communiquer pour informer, sensibiliser et promouvoir la filière bio ;
- développer et structurer de façon harmonieuse la filière bio ;
- accompagner les territoires pour développer des plans biologiques territoriaux et une restauration collective durable.

Concrètement, nous organisons des animations en milieu scolaire. Par exemple, une de nos animations auprès des écoles primaires est appelée « les huit merveilles de la Bio ». Il se présente sous la forme d'un jeu de plateau de 40 cases réparties en huit « mondes » : céréales, fruits, produits laitiers, poules (élevage), abeilles, emballage, transformation et commerce. Ce jeu permet donc d'aborder l'agriculture biologique dans sa globalité.

Pour les lycéens, les animations sont construites dans une logique de progression pédagogique, tout d'abord avec un quizz de découverte de la bio, puis un jeu de rôle autour d'une problématique (« faut-il introduire des produits bio dans les cantines scolaires ? », par exemple) et enfin, la création d'un support de transmission. Les lycéens peuvent ainsi se forger un esprit critique sur l'agriculture biologique.

Nous avons également conçu des animations auprès du grand public pour combattre les idées reçues sur l'agriculture biologique.

Échanges avec la salle

Sophie Valleix, ABioDoc (Centre national de ressources en agriculture biologique)

Je vous signale l'existence du centre documentaire ABioDoc qui dépend du ministère de l'Agriculture. Sa mission consiste à effectuer une veille et un traitement de l'information pour l'agriculture biologique. Une base de données est accessible en ligne. De plus, une revue bibliographique à parution mensuelle permet de trouver facilement des informations.

Une intervenante (Delphine), Représentante de l'UNAAPE et professionnelle de l'agroalimentaire

Il est difficile de se renseigner sur l'agriculture biologique alors même que le grand public attend des explications claires. Je ne connaissais pas ABioDoc, mais je souhaiterais qu'il existe une base de données recensant tous les supports et les outils pédagogiques.

L'introduction des produits bio en restauration collective, une démarche globale de sensibilisation

La campagne « Fais bouger ta cantine », les parents demandent du bio, témoignages et retour d'acteurs



Stéphane Veyrat, Directeur de l'association « Un plus Bio »

En général, notre association, basée à Nîmes, intervient auprès des publics plus réfractaires que le vôtre à l'agriculture biologique. En écoutant les présentations sur les différentes démarches éducatives, je prends conscience du chemin parcouru depuis 1994, date à laquelle j'ai commencé à travailler sur le dossier de l'alimentation bio dans la restauration collective.

Le refus des sénateurs de voter la loi instaurant 20 % de produits bio et 40 % de produits locaux dans la restauration scolaire ne peut s'expliquer que par calcul politique. Il est à espérer un vote différent lors de la prochaine navette parlementaire.

Nous avons fondé le club des territoires « Un plus Bio » qui réunit des élus locaux souhaitant renforcer la place de l'agriculture biologique. Bien souvent, ces élus ne parviennent pas à concrétiser leurs ambitions en la matière pendant la durée de leur mandat. « Un plus Bio » permet de leur apporter une aide et être un accélérateur de leur processus.

Notre association, créée en 2002, avait pour objectif de regrouper les acteurs désireux de s'engager dans des démarches de qualité alimentaire en restauration collective. Malgré nos réussites en matière d'approvisionnement de cuisines et de réalisation de projets ancrés dans les territoires, les démarches éducatives sur l'agriculture biologique restent encore à un stade embryonnaire. L'agriculture biologique est inaperçue, voire même mal perçue.

La qualité d'un repas dépend des perceptions de chacun. Ainsi, un enfant, un gestionnaire ou un parent n'ont pas la même approche. Trop souvent ceux sont les spécialistes de

l'alimentation qui parlent. Un tel sujet ne peut pas être réservé aux spécialistes. Il est donc dommage que seules les voix considérées comme légitimes puissent s'exprimer. Cette situation nuit au dialogue et au changement. Il est important que les parents trouvent leur place dans l'éducation alimentaire.

En novembre 2015, nous avons publié un manifeste, *Quand les cantines se rebellent*, sur les villes qui avaient entrepris de changer leur politique alimentaire. Dans la continuité, nous avons lancé en février 2016 l'appel *Fais bouger ta cantine*. Il s'agit d'interpeller les parents sur la restauration collective des enfants et des personnes âgées et de les amener à formuler leur engagement pour changer les choses. Le mois suivant, nous avons entamé notre tour de France des cantines rebelles pour aller à leur rencontre et animer des temps d'échanges constructifs et fédérateurs.

Il existait déjà des collectifs de parents très impliqués dans l'alimentation de leurs enfants, n'hésitant pas à interpeller leurs élus, mais notre mouvement a permis de relancer le dialogue avec les mairies. Nous animons ainsi prochainement un débat public à Toulouse. Il est important que la question de la restauration parvienne à s'ancrer dans la durée et mobilise le maximum de personnes. Notre tour de France s'achèvera le 10 novembre à Paris par la remise des Victoires des cantines rebelles. Elles récompenseront à travers 10 victoires les démarches vertueuses qui auront marqué l'année 2016.

Des initiatives exemplaires développées en Ile-de-France



Lolita N'Sonde, Animatrice au Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France

Les missions du GAB consistent à accompagner les agriculteurs, défendre leurs intérêts et structurer les filières. L'Ile-de-France est le premier bassin de consommation des produits bio en France, mais moins de 5 % des agriculteurs de la région sont bio.

Beaucoup d'élèves considèrent que la bio est à la mode et ne comprennent pas l'utilité de notre démarche. Ils pensent que l'agriculture biologique est déjà très développée.

Le GAB travaille en partenariat avec le Conseil régional, le Conseil départemental de l'Essonne, les syndicats de restauration collective et les associations d'éducation à l'environnement. L'Agence BIO est un partenaire naturel du GAB.

Depuis 2011, l'offre bio s'est structurée autour de l'association Ferme Bio Ile-de-France qui a permis aux intendants des établissements scolaires de s'adresser à un interlocuteur unique pour s'approvisionner en produits bio locaux. Cette facilité de contact a également permis de programmer des interventions pédagogiques en lien avec les menus.

Au total, le GAB Ile-de-France intervient auprès de 59 lycées de la région et 12 cuisines centrales de collèges (soit 28 collèges). Aucune animation du GAB ne se déroule sans aliments à déguster. Les moments de dégustation sont aussi l'occasion pour les élèves de se documenter sur l'agriculture biologique. Le jeu de cartes vrai/faux, par exemple, permet aux élèves de se familiariser avec l'agriculture biologique.

Après une animation d'une heure et demie, les élèves peuvent co-animer la « table de découverte de la bio ». Cette formule s'avère très efficace pour diffuser l'information très

largement auprès des élèves.

Nous sommes souvent sollicités par les chefs de cuisine, les intendants, mais aussi par les infirmières, les enseignants, les CPE et parfois les parents d'élèves, bien que ces derniers ne soient pas habilités à programmer des actions dans les établissements. Bien entendu, il est aussi important d'intégrer toutes les équipes de cuisine dans cette dynamique.

Le lycée Liberté de Romainville en Seine-Saint-Denis a été l'un des premiers à expérimenter l'introduction de produits bio dans la restauration collective. Cette dynamique ne s'est jamais démentie jusqu'à présent. Aujourd'hui, 70 % des aliments des menus de la cantine sont bio. Le GAB Ile-de-France continue d'intervenir dans ce lycée au moins une fois par an. Nous bénéficions sur place du relais d'une enseignante d'alimentation auprès d'une classe de CAP Petite enfance.

Pourtant, les habitants de Romainville, en Seine-Saint-Denis, pourraient penser que le Bio n'est « pas fait pour eux ». Il en est de même pour les élèves de CAP Petite enfance. Ces élèves ont participé à la confection d'un menu en poursuivant l'objectif final de proposer des pizzas végétariennes bio à leurs camarades.

Quant au collège Fleming à Orsay, tous les élèves de 6^{ème} visitent la cantine et sont invités à confectionner un menu bio. Les expériences de lycéens ont d'ailleurs fait l'objet de deux films consultables sur *YouTube*.

Enfin, le GAB peut s'appuyer sur un réseau de partenaires relais qui prolonge ses actions de sensibilisation en les ancrant dans des dynamiques de territoire plus globales.



Anne Chavagne, secrétaire générale adjointe FCPE

La promotion de l'agriculture biologique est une course de longue haleine. Voilà pourquoi la FCPE, lors de son Congrès national, a voté une motion à l'unanimité pour demander aux parlementaires d'adopter la proposition de loi introduisant 40 % de produits issus de l'alimentation locale, dont 20 % de produits bio et locaux. Nous étions d'ailleurs très mécontents du refus des sénateurs.

Les parents d'élèves sont membres à part entière de la communauté éducative. Ils occupent une place légitime dans les établissements scolaires et peuvent mener des combats, comme celui de la promotion de l'agriculture biologique.

Au sein de la FCPE, l'alimentation bio est un sujet régulièrement abordé, mais souvent relégué après des problématiques jugées prioritaires. De ce fait, les militants manquent de temps et de pugnacité dans leur défense de l'agriculture biologique.

Bien souvent, les élèves, obligés de manger précipitamment après beaucoup de temps passé dans la file d'attente, ne remarquent pas que des produits bio leur sont proposés régulièrement à la cantine. La FCPE milite donc pour que les élèves soient tous accueillis pendant le temps de restauration. Si la qualité d'accueil dans les cantines était au rendez-vous, le temps consacré à la promotion de l'agriculture biologique en serait considérablement accru.

Par ailleurs, les municipalités interpellées par des parents d'élèves objectent souvent du surcoût que représenterait l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique.

Certains parents craignent également l'augmentation du coût du ticket de cantine. Pourtant, des petites communes sont parvenues à introduire le bio dans les cantines.

Le temps de l'alimentation ne doit pas se résumer à la seule prise de repas. S'alimenter correctement revêt un sens important. Ainsi, il est dommage que le temps du repas à la cantine soit déconnecté du temps d'apprentissage. Le fil de l'éducation à l'alimentation en est rompu. L'éducation alimentaire doit au contraire être conçue comme un ensemble cohérent et donc s'inscrire pleinement dans le programme scolaire.

Stéphane Veyrat

Nous manquons aujourd'hui en France de référentiels crédibles sur le coût véritable d'un repas bio. Nous travaillons avec la société Ecocert et le label « En cuisine » pour fonder un Observatoire national sur les coûts de l'agriculture biologique.

Pour rappel, les matières premières ne représentent que 22 % du coût d'un repas. 60 % du prix d'un repas repose sur le travail humain. Il est donc important de revaloriser le statut du cuisinier en collectivité, aujourd'hui très mal payé. De même, un responsable de cuisine ne peut pas accéder au statut de cadre B. Malgré l'importance de leur travail, les responsables de cuisine ne sont pas rétribués à leur juste valeur. Par conséquent, beaucoup de cuisiniers se détournent de ce métier déconsidéré.

Échanges avec la salle

Luis Ivars, représentant de parents d'élèves FCPE

S'agissant de la légitimité des parents en restauration scolaire, nous avons appris récemment que la Ville de Paris engageait un projet de réforme des caisses des écoles. Paris est subdivisé en vingt caisses des écoles correspondant aux vingt arrondissements de la capitale, ce qui signifie vingt réseaux d'approvisionnement et échelles de salaires différentes. Selon les arrondissements, la part du bio est infinitésimale ou atteint au contraire presque 100 %.

La FCPE a donc décidé de rédiger une charte de qualité de la restauration scolaire qui accorde une grande place au bio et aux circuits courts. Certains établissements disposent de cuisines locales, tandis que d'autres font appel à des cuisines éloignées.

Les parents sont donc parfaitement légitimes en matière de restauration scolaire et doivent prendre les devants pour encourager les changements.

Marie-Dominique Tatard-Suffern

En réponse à Anne Chavagne, j'aimerais préciser que chaque ville qui décide de transformer son temps de repas en pause méridienne obtient systématiquement de l'argent de la CAF pour financer des animateurs. Les municipalités ont alors l'obligation de préparer un projet pédagogique. Or ces projets pédagogiques sont en réalité inexistantes.

Pourtant, la sensibilisation des élèves à la relation entre alimentation et agriculture serait un véritable projet pédagogique à confier à des animateurs, à condition de les former. Les parents peuvent solliciter leur municipalité en leur proposant de monter des projets

pédagogiques en ce sens. S'agissant du surcoût du bio, il appartient aux villes de définir un cahier des charges pour structurer les filières.

Un intervenant

Avez-vous observé une augmentation des déchets dans les cantines qui ont introduit des aliments bio ? En effet, les aliments bio arrivent plus vite à maturation et leur aspect peut surprendre des enfants habitués à des produits calibrés industriellement.

Je suis moi-même éleveur dans une petite ville en Lozère et je récupère au minimum 300 kilogrammes de déchets de fruits et légumes par semaine pour mes cochons.

Lolita N'Sonde

Nous ne l'avons pas observé directement, mais les chefs cuisiniers nous expliquent que les élèves ont besoin de comprendre pourquoi les fruits et légumes bio n'ont pas le même aspect que les aliments conventionnels. Il convient donc de préparer les élèves à l'introduction dans leur alimentation de nouveaux produits bio.

En début de chaîne, un responsable peut par exemple expliquer aux élèves pourquoi les aliments n'ont pas le même aspect que d'habitude et ainsi limiter les déchets.

Généralement, quand un produit bio est introduit dans une cantine, nous laissons le choix aux élèves de prendre des aliments conventionnels afin de faciliter leur adhésion. En effet, l'absence de choix suscite souvent le rejet.

En outre, dans le cadre de projets de recyclage, les lycées mènent fréquemment des actions sur le gaspillage alimentaire en parallèle de l'introduction des produits bio.

Conclusions et fin des rencontres

Florent Guhl

À travers les sujets abordés au cours de la journée, nous nous confrontons à une dichotomie typiquement française, partagée entre un jacobinisme plus ou moins assumé et la volonté de laisser des initiatives se développer au plus près du terrain.

Je pense que nous devons continuer à naviguer entre ces deux pôles dans nos futurs projets. Il importe donc de promouvoir les expériences de terrain intéressantes en nous adressant dans un second temps à l'ensemble de la population française.

Sur ce point, une de nos missions consiste à aider les enseignants à s'emparer de la question du bio dans les programmes scolaires.

Je retiens de cette journée deux chantiers qu'il est essentiel de conduire dans les années à venir :

- plateforme d'échanges sur les expériences de terrain réussies ;
- travail avec les communautés éducatives au sens large sur la promotion du bio, afin de ne plus dépendre de la bonne volonté individuelle de certains enseignants isolés.

Didier Perréol

Le futur plan 2017-2022 devra se focaliser sur les moyens d'accompagnement des agriculteurs pour les aider à transformer leur activité en bio. Le monde agricole est encore parcouru de nombreux dogmes freinant la progression du bio. Il convient donc de rassurer les agriculteurs en leur donnant davantage de visibilité sur l'avenir. Nous pourrions ainsi parvenir à 10 % de surfaces agricoles en bio et 10 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Cet objectif, qui représente plus de 1 000 emplois créés, est réalisable. « A+B = vérité, valeurs et vitalité. »

Conclusions des Rencontres Professionnelles du 14 septembre 2016 et axes d'actions prioritaires

Cette journée a permis de présenter différentes démarches menées par les acteurs de la Bio et de dégager trois axes d'actions prioritaires :

1. Aider les enseignants et communautés éducatives à construire des séquences de formation et/ou de sensibilisation à partir de supports adaptés au programme d'enseignement. La communication autour des outils déjà existants (enseignement agricole, milieu scolaire...) doit être renforcée et le travail doit être étendu, notamment dans les domaines de la restauration, de la diététique et des métiers de bouche. L'Agence BIO pourra assurer la coordination des supports pédagogiques pour tous les niveaux d'enseignement.
2. Mettre en place une plateforme d'outils de communication et de sensibilisation, ainsi que des documents de référence sur l'agriculture biologique permettant de déconstruire les idées reçues.
3. Toujours mieux faire connaître les expériences d'introduction des produits bio dans la restauration hors domicile ainsi que les différents outils et supports d'information disponibles.

Plusieurs structures jouent aujourd'hui un rôle de centres de ressources mais l'arrivée de nouveaux acteurs, enseignants, parents d'élèves, gestionnaires de cantines ou élus, doit nous inciter à rendre les informations les plus accessibles possible.

La poursuite de la réflexion sur l'évolution du secteur bio et l'accompagnement de son essor aura lieu le 14 novembre lors des Assises Nationales de la Bio, à Paris.

L'Agence BIO prévoit de renouveler cette journée d'échanges sur la Bio à l'école dans les années à venir.



Agence Française pour le Développement
et la Promotion de l'Agriculture Biologique

6 rue Lavoisier – 93100 Montreuil

Tél : 01 48 70 48 30

communication@agencebio.org

www.agencebio.org

