

Réponses aux questions du webinaire Agence BIO du 22 juin 2022 « Loi EGAlim : une solution pour agir avec la bio ! »

Rappel du thème du webinaire :

Dans le cadre de la loi Agriculture et Alimentation dite « EGAlim » adoptée en 2018, la restauration collective devait introduire au minimum 20 % de produits biologiques dans ses achats alimentaires au 1^{er} janvier 2022. Avec seulement 6,6% des achats de produit bio HT en 2021 et malgré tous les efforts déployés, force est de constater qu'il nous reste encore du chemin à parcourir.

Pour atteindre cet objectif, l'**Agence Bio** en partenariat avec le réseau des Interbio Régionales a organisé un **second webinaire**, résolument repositionné sur les fondamentaux de la BIO pour à la fois

1° Rappeler les enjeux derrière la BIO au-delà d'EGALIM. La BIO apporte des réponses aux défis environnementaux, sanitaires et économiques auxquels sont confrontés les territoires et les acteurs locaux. Le Webinaire présente dans un premier temps les grandes lignes de ce mode de production agricole et agroalimentaires : respect des cycles naturels, lien au sol, qualité de l'eau, préservation de la biodiversité, limitation des facteurs de risque pour la santé, création d'emplois...

2° Démontrer son niveau d'exigence en matière réglementaire. La Bio repose sur une réglementation européenne spécifique solide et un cahier des charges rigoureux qui fixe aujourd'hui ses règles de production, de transformation et de distribution. Ce webinaire vise à présenter dans un second temps le rôle joué par l'INAO dans l'application et l'évolution de cette réglementation, les spécificités du cahier des charges de la BIO et enfin l'organisation, la fréquence et le coût de son système de contrôle.

3° Montrer que mettre du Bio dans ses cantines, c'est possible. Enfin, au-delà de l'atteinte de l'objectif fixé par EGAlim, ce Webinaire aborde les motivations qui ont amené aujourd'hui certaines collectivités à introduire des produits bio dans leur restauration et a œuvré pour dépasser l'objectif fixé dans la Loi de 20% de produits bio en valeur d'achat dans la restauration collective.

Retrouvez le replay du webinaire ici : <https://www.youtube.com/watch?v=99UAH8KuMRo>

Retrouvez le support de présentation du webinaire ici :

[Loi EGAlim une solution pour agir avec la bio.pdf](#)

Les animateur.rices :

Julien Picq, chargé de mission Restauration Hors domicile à l'Agence BIO

Groupement d'intérêt public (GIP)

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

N° SIRET 187 512 553 000 46 - code APE : 7022 Z

TVA intracommunautaire n° FR 42 187512553 acquittée sur les débits

12, rue Henri Rol Tanguy - 93 100 Montreuil - Tél : 01 48 70 48 30

www.agencebio.org

Astrid Joubert, coordinatrice Restauration collective à Interbio Nouvelle Aquitaine,
a.joubert@interbionouvelleaquitaine.com
Agathe Le Gall, Chargé de développement restauration collective Bio, Initiative Bio Bretagne,
restoco@bio-bretagne-ibb.fr

Les intervenants :

Jean François Deleume, médecin et membre de l'association Eaux et rivière de Bretagne,
jfdeleume@gmail.com
Olivier Catrou, responsable du Pôle AB de l'INAO, o.catrou@inao.gouv.fr
David Mazeau, Directeur de la cuisine Centrale de Saint Julien restauration@saint-junien.fr (en raison des intempéries, la présentation de Monsieur Mazeau a été réalisée par Astrid Joubert)
Jean Louis Demois, Maire d'Ecuillé, Vice-Président d'Anges Loire Métropole chargé de déchets
Président de la SPL Anjou TriValor

N'hésitez pas à les contacter directement pour plus d'informations !

Table des matières

| | |
|--|----|
| Les enjeux de l'AB dans la LOI EGALIM..... | 3 |
| 1. Une meilleure santé : La relation entre Obésité et BIO | 3 |
| 2. Une meilleure santé : Quelles sont les différentes références utilisées ? | 4 |
| Le Label BIO et son règlement..... | 6 |
| 3. Un système de contrôle solide..... | 6 |
| 4. Des différences entre Etats Membres..... | 6 |
| 5. Sur les dérogations : | 9 |
| 6. Sur les sanctions : | 10 |
| Des collectivités engagées dans le BIO..... | 11 |
| 7. Sur l'approvisionnement local : | 11 |
| 8. Sur les marchés publics : | 15 |
| 9. Sur les dispositions EGALIM : | 17 |

Groupement d'intérêt public (GIP)

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique
N° SIRET 187 512 553 000 46 - code APE : 7022 Z
TVA intracommunautaire n° FR 42 187512553 acquittée sur les débits

Les enjeux de l'AB dans la LOI EGALIM

1. Une meilleure santé : La relation entre Obésité et BIO

- **Vous mettez en avant un lien entre un risque d'obésité et une faible de consommation de produits bio. Est-ce-que ce lien n'est pas plutôt lié au milieu social des consommateurs.rices ou à une prise de conscience plus globale d'une autre manière de consommer ou à une plus grande activité physique?**

Si l'on regarde le niveau des diplômes des consommateurs bio, il est en moyenne sensiblement plus élevé, mais le niveau de revenu est comparable. Dans leurs habitudes, les consommateurs bio fument également moins que la moyenne. Sur les données liées aux habitudes alimentaires, les consommateurs bio consomment plus de produits végétaux que la moyenne des Français et moins de produits carnés. Aussi, leur bilan calorique est beaucoup moins important que le bilan calorique moyen de l'ensemble des Français. Les consommateurs bio consomment également plus de produits bruts que la moyenne des Français. L'impact des aliments ultra transformés est très important dans l'alimentation industrielle. Il a été démontré que les produits ultra transformés et leur lot d'additifs ont un impact sur l'obésité, le diabète...

L'étude a choisi des consommateurs qui ont le profil le plus proche des consommateurs bio. Des études statistiques épidémiologiques ont été réalisées afin de corriger et d'éliminer les différents biais statistiques et ne garder que le paramètre alimentaire. Ce paramètre alimentaire apparaît comme étant l'un des déterminants de la moindre obésité chez les consommateurs bio.

- **Moins de cancer lié à l'exposition aux pesticides, c'est compréhensible. Mais quels rapports avec le bio qui utilise moins de produits chimiques et l'obésité qui est plutôt liée aux matières grasses et aux sucres ?**

L'obésité est une maladie multi-factorielle qui n'est pas forcément liée à une mauvaise alimentation trop grasse et/ou trop sucrée. Les contaminations chimiques ont un impact dans l'obésité. Les contaminations chimiques correspondent aux pesticides chimiques de synthèse et aux perturbateurs endocriniens. Nous les retrouvons dans notre quotidien. Par exemple, certaines molécules de perturbateurs endocriniens ont un rôle dans les dérèglements hormonaux, facteur d'obésité. Pour être utilisable en AB un additif doit être autorisé au règlement (CE) n°1831/2003, et être autorisé en agriculture biologique conformément à l'annexe II Partie B du règlement (UE) n° 2021/1165. La liste des additifs autorisés en AB est restrictive. Ainsi, la réglementation 2021/1165 du 15 juillet 2021

autorise l'utilisation de 56 additifs en bio alors que le nombre d'additifs alimentaires autorisés dans le règlement (CE) no 1333/2008 est de 496.

La réglementation relative à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques RUE2018/848, indique que la production de denrées alimentaires biologiques transformées repose, en particulier, sur les principes spécifiques suivants:

- Produire des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques;
 - Restreindre l'utilisation des additifs alimentaires, des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel ou à des fins nutritionnelles particulières; => liste limitative (RUE 2021/1165)
 - Exclure les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur quant à la véritable nature du produit;
 - Transformer avec soin les denrées alimentaires biologiques, et recourir de préférence à des méthodes biologiques, mécaniques et physiques;
- **Sur combien de patients ces études ont-elles été faites ? Et pendant combien de temps?**

Tous les détails et les articles publiés dans le cadre des études BioNutrinet et Nutrinet-Santé sont disponibles sur les sites suivants : <https://etude-nutrinet-sante.fr/> - <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34661620/>

L'étude sur l'obésité a inclus 50 000 personnes dont la consommation bio a été évaluée. Elles ont été suivies pendant 5 ans. La cohorte Nutrinet santé comporte actuellement environ 270 000 adultes de plus de 18 ans inscrits comme Nutrinautes.

2. Une meilleure santé : Quelles sont les différentes références utilisées ?

Référence à Nutrinet et BioNutrinet <https://etude-nutrinet-sante.fr/>
Etude ATMO France (pour la qualité de l'Air) <https://atmo-france.org/pesticides-dans-lair>

Groupement d'intérêt public (GIP)
Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique
N° SIRET 187 512 553 000 46 - code APE : 7022 Z
TVA intracommunautaire n° FR 42 187512553 acquittée sur les débits

Expertise collective INSERM <https://inserm.fr/expertise-collective/pesticides-et-sante-nouvelles-donnees-2021> et <https://inserm.fr/expertise-collective/pesticides-effets-sur-sante> (expertise 2013)

Groupement d'intérêt public (GIP)

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

N° SIRET 187 512 553 000 46 - code APE : 7022 Z

TVA intracommunautaire n° FR 42 187512553 acquittée sur les débits

12, rue Henri Rol Tanguy - 93 100 Montreuil - Tél : 01 48 70 48 30

www.agencebio.org

Le Label BIO et son règlement

3. Un système de contrôle solide

- **Que signifie DCC et DCS ?**

Les DCC sont les Dispositions de Contrôle Commune. Plus d'informations ici :

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/INAO-DEC-CONT-AB-1.pdf> . Les DCC correspondent au plan de contrôle unique pour la certification des produits biologiques. Ces dispositions qui doivent être appliquées par l'ensemble des organismes de contrôle agréés pour l'AB ont été mises en place afin de mieux harmoniser le contrôle et la certification en Agriculture biologique, tout en prenant en compte les obligations du nouveau règlement.

Les DCC fixent, entre autres, les processus de certification, la fréquence des contrôles, l'évaluation des risques, les points de contrôles, ainsi que le traitement des manquements.

Des dispositions complémentaires peuvent être définies par l'organisme certificateur dans son plan de contrôle en tant que dispositions de contrôle spécifiques (DCS) au sens de l'article L.642-2 du Code rural et de la pêche maritime. Ces dispositions de contrôle spécifiques doivent être approuvées par le directeur l'INAO et ne peuvent pas être moins disantes que les DCC.

- **Est-ce que toute la filière est contrôlée ?**

Les contrôles sont réalisés sur l'ensemble de la filière (de la semence à l'assiette) par les 11 organismes certificateurs, agréés par l'INAO, qui audient plus d'une fois par an les 86 000 opérateurs de la filière.

4. Des différences entre Etats Membres

- **Quelles principales différences faites-vous entre le cahier des charges AB français et d'autres cahiers des charges bio européen ?**

Dans 99% des cas, les règles de l'agriculture biologique entre Etats Membres de l'UE sont les mêmes. Il existe néanmoins quelques différences à la marge entre Etats membres dont la principale réside dans

l'existence de marges de manœuvre pour certaines filières de production spécifiques. C'est le cas par exemple pour des élevages d'espèces animales qui ne sont pas détaillés dans la réglementation bio européenne RUE 2018/848 qui encadre les règles de production en AB. Dans ce cas, chaque Etat membre rédige son propre cahier des charges au niveau national. En France, c'est l'INAO qui explicite le cahier des charges bio pour la France pour ces productions spécifiques (escargots, cailles de chair, autruches, lamas et alpagas).

- **Avec l'élargissement européen, ne risque-t-on pas d'aligner les évolutions vers le bas, avec des règles moins exigeantes ?**

Non, car les nouveaux entrants doivent récupérer l'« acquis communautaire », c'est-à-dire que ce sont à eux de s'aligner sur la réglementation bio européenne.

- **Le label "AB" est-il un label uniquement Français ?**

Depuis le 1er juillet 2010, le logo européen (appelé parfois "Eurofeuille") assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'UE. Il est obligatoire pour tous les produits préemballés dans l'UE. Propriété du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, la marque AB de certification, comme le logo bio européen, identifie des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés. Elle peut être utilisée indépendamment de la provenance du produit (FR, UE ou pays-tiers). La marque "AB", et c'est la principale différence, est cependant toujours facultative et peut être apposée en sus du logo Eurofeuille. Le Label AB français bénéficie d'une forte notoriété dans la population française ce qui explique son utilisation encore très répandue.

Plus d'informations ici : <https://www.agencebio.org/vos-outils/utiliser-les-logos/>

- **Qu'entendez-vous par HVE ?**

La certification HVE ou « Haute valeur environnementale » a été créée en 2010 suite au Grenelle de l'Environnement pour reconnaître « les exploitations agricoles engagées dans des pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement ». Elle est constituée de 3 niveaux, dont seul le 3ème permet l'usage de la mention valorisante « Haute valeur environnementale » (HVE) sur les produits issus de l'exploitation. Cette mention est encadrée par les pouvoirs publics français au niveau d'une « exploitation » qui souhaitent atteindre des indicateurs de performance environnemental en améliorant la maîtrise de leur stratégie phytosanitaire, de la gestion de fertilisation et d'irrigation et de protection de biodiversité.

Référence du rapport de l'IDDRI "institut du développement durable et des relations internationales" qui pointe les nécessaires mesures pour que la HVE puisse contribuer à l'amélioration des performances environnementales de l'agriculture française : [La certification Haute Valeur Environnementale dans la PAC : transition agroécologique ou greenwashing ? \(iddri.org\)](https://www.iddri.org/fr/rapport/la-certification-haute-valeur-environnementale-dans-la-pac-transition-agroecologique-ou-greenwashing)

- **Quelles sont les principales différences entre HVE « Haute Valeur Environnementale et le Label BIO ?**

La BIO est un signe de qualité encadré par un cahier des charges défini au niveau européen et qui peut porter sur un produit brut ou transformé contrôlé à tous les stades de la semence à l'assiette. A une échelle macro, la BIO se positionne sur une approche filière beaucoup plus contraignante donc avec des pratiques plus contraignantes en termes de respect de l'environnement, du climat et de la biodiversité.

En mars 2022, La commission Européenne a réalisé un certain nombre d'observations relative au plan national stratégique (PNS) pour bénéficier des aides de la PAC présenté par la France. Elle a relevé que la rémunération du niveau supérieur pour service environnemental prévu dans l'éco-régime était la même pour l'agriculture biologique et la certification HVE alors que le cahier des charges de cette certification est beaucoup moins contraignant. La Commission prenait note que la certification HVE était en cours de révision, mais demandait à la France de tenir compte du niveau de la contribution plus élevée des producteurs engagés en Agriculture Biologique à l'atteinte des objectifs environnementaux par rapport aux producteurs engagés dans une certification « HVE » et de différencier les niveaux de rémunération des aides entre les deux. C'est maintenant chose faite puisque la France vient de proposer de rehausser le niveau de l'aide pour les Bio de 30€ par hectare par rapport au HVE.

Comme la HVE, la Bio valorise des modes de production respectueux de l'environnement. Cependant, la Bio s'interdit d'utiliser des pesticides et des engrais de synthèse et proscrit l'utilisation d'OGM. Elle inscrit aussi le changement des pratiques sur une durée plus longue (période de conversion) avec un risque de perte plus élevé les premières années et se soumet à des contrôles plus fréquents (un contrôle physique au moins une fois par an), des contrôles inopinés sur 5% min des opérateurs et des contrôles complémentaires analytiques avec prélèvement en cas de suspicion de l'organisme certificateur.

Enfin, la HVE ne prévoit pas de clauses sur le bien-être animal alors que la BIO interdit l'élevage hors sol et prône une alimentation 100% bio.

S'engager dans la Bio est donc plus contraignant et permet d'atteindre une performance environnementale plus élevée.

Pour plus d'informations (page 6 et 7 du document suivant) :

https://drive.google.com/file/d/1q2SFqCioGjGw_EWmGITKu7TgZ8CO6aL_/view

- **On peut lire, sur certains emballages (fruits et légumes), la mention 0% de résidus de pesticides sans pour autant que le label bio y figure. Que penser de ces produits ?**

Le cahier des charges BIO porte une obligation de moyen, alors que 0% de résidus de pesticide est une obligation de résultat, ce qui est très différent en termes de pratiques agricoles. Ce qui fait bouger les pratiques, c'est l'obligation de moyen qui est poursuivi par la BIO en s'interdisant d'utiliser des pesticides de synthèse. Le 0% de résidu de pesticide est porté par un collectif de producteurs qui s'engage à ne pas dépasser une certaine concentration de pesticides dans un produit.

Pour plus d'informations sur Zéro Phyto :

[Le Collectif Nouveaux Champs, pour le "Zéro Résidu de pesticides"... \(nouveaux-champs.fr\)](http://nouveaux-champs.fr)

5. Sur les dérogations :

- **Pourriez-vous préciser des éléments sur la fin des dérogations qui est programmée ?**

Groupement d'intérêt public (GIP)

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

N° SIRET 187 512 553 000 46 - code APE : 7022 Z

TVA intracommunautaire n° FR 42 187512553 acquittée sur les débits

12, rue Henri Rol Tanguy - 93 100 Montreuil - Tél : 01 48 70 48 30

www.agencebio.org

L'article 53 du Règlement (UE) 2018/848 prévoit des dérogations sur l'utilisation de matériel végétal de reproduction et d'animaux reproducteurs bio, sur l'autorisation d'aliments protéiques non biologique pour les volailles et les porcins. La fin de toutes les dérogations est programmée pour janvier 2036 et se fera par étape en fonction des thèmes :

- Alimentation 100% bio chez tous les monogastriques : 2026
- Origine bio des animaux 2035
- Une liste des ingrédients non bio non disponible 2024 (actuellement dérogation collective de 6 mois, renouvelable)
- Règle de conformité des OC Pays Tiers : 2027
- Utilisation de matériel végétal non bio (semences et plants) 2036

Plus d'informations sur les dérogations ici : [Dérogations en agriculture biologique - INAO](#)

- **Pouvez-vous préciser le coût moyen ou par type d'exploitation de la certification annuelle en Bio (en ordre de grandeur) ?**

Le coût de la certification biologique dépend de la surface, des systèmes de production en place et de l'OC. Plus un opérateur est diversifié et plus sa SAU est élevé, plus cela lui coûtera cher. En moyenne, le coût de la certification d'une ferme bio française se situe entre 500 et 1000€ par an.

6. Sur les sanctions :

- **Au bout de combien de "récidives", puis-je perdre l'usage du logo (au-delà d'autres sanctions) ?**

La réglementation européenne l'article 41, paragraphe 4 du R(UE) 2018/848 prévoit que chaque Etat membre établisse un catalogue national des mesures à prendre en cas de constat de non-respect de la réglementation par les opérateurs.

En France ce catalogue est établi à l'annexe 3 des de la décision INAO - DEC - CONT - AB- 4 fixant les dispositions de contrôle communes relatives à la certification selon le mode de production biologique. La nature du manquement ainsi que sa récurrence déterminent la mesure de traitement associée, qui peut aller de la seule vérification de remise en conformité jusqu'au retrait de certificat de l'opérateur.

Groupement d'intérêt public (GIP)

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

N° SIRET 187 512 553 000 46 - code APE : 7022 Z

TVA intracommunautaire n° FR 42 187512553 acquittée sur les débits

12, rue Henri Rol Tanguy - 93 100 Montreuil - Tél : 01 48 70 48 30

www.agencebio.org

Des collectivités engagées dans le BIO

7. Sur l'approvisionnement local :

- **La bio est idéale sur le principe, mais il est nécessaire de sécuriser les circuits de production et les volumes. Or dans les élevages, les pandémies se multiplient et les abattages de précaution diminuent, de fait, les quantités disponibles. Qu'en est-il dans les circuits bio?**

Comme pour tous les éleveurs de volaille, les éleveurs Bio sont confrontés au même risque d'exposition à une pandémie comme la grippe aviaire et donc aux mêmes règles d'abattage parfois même en préventif comme cela a été le cas en Vendée en début d'année.

Outre la transmission par des espèces sauvages, ces pandémies tirent aussi leur origine d'un niveau d'immunité des volailles domestiquées moins fort que celui des espèces sauvages et cette fragilité est accentuée par une faible diversité génétique dans les élevages. Ces espèces sont donc plus fragiles au risque de contagion dans le cas d'une pandémie.

Les élevages bio privilégient des races rustiques mieux adaptées aux conditions de production locale et plus résistantes à certaines maladies. Les élevages sont également un peu moins intensifs ce qui réduit les risques de propagation. Enfin, l'accélération des échanges de poussins est un facteur d'aggravation de la pandémie.

En valorisant des espèces plus rustiques avec des élevages de plus petites dimensions, on limite le risque de propagation des épidémies.

En 2021, la bio a représenté 20% des élevages de poules pondeuses et 10% de poulets de chair. La filière bio reste moins concentrée géographiquement aussi bien sur la production en poulet de chair avec 25% de la production sur la Région Nouvelle Aquitaine (32% en Bretagne pour la production française), que sur les poules pondeuses avec 25% en Bretagne (42% en Bretagne pour la production française)

Les circuits de vente bio ont la spécificité d'avoir démarré à l'origine à une échelle très locale. La commercialisation en bio est toujours marquée par cette spécificité. En 2021, on estime qu'une ferme bio française sur deux (soit plus de 26 000 fermes) pratique de la vente directe contre une ferme sur quatre au niveau national. Les fermes bio se sont donc développées en démultipliant les circuits de distribution et en favorisant un maillage local plus dense (vente à la ferme, marchés locaux, revente par des artisans ou magasins de producteurs ...). Moins de flux et moins d'intermédiaires diminuent les risques de propagation.

- **Comment éviter les "fournisseurs locaux" qui peuvent s'approvisionner très loin et favoriser les "producteurs locaux" ?**

Un produit bio peut être vendu aussi bien en circuit long qu'en circuit court et donc parfois parcourir des milliers de kilomètres avant d'atterrir sur la table d'un convive. Un produit issu de l'AB garantit le respect d'un mode de production (pas de pesticide et d'engrais de synthèse, pas d'OGM, respect du bien-être animal,...) mais il ne garantit pas à lui seule son caractère local.

Favoriser l'approvisionnement Bio et Local, c'est avant tout identifier les bonnes pratiques et les bons acteurs. C'est créer des synergies et s'investir dans des projets alimentaires résilients. Des démarches comme Territoire Bio Engagée permettent de créer cette passerelle entre le BIO et local.

La volonté politique d'une collectivité est donc la clef de voûte de toute action de relocalisation. La première étape c'est donc l'engagement et la définition d'axes de développement. On peut citer par exemple les projets alimentaires territoriaux (PAT) qui ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines (PAT de la Communauté d'agglomération du Douaisis, PAT du Pays Lédonien, ...)

Pour Plus d'infos : [Carte / liste - RNPAT](#)

Ensuite, on pénètre dans l'opérationnel par le recours à des structures d'accompagnement pour évaluer son besoin et penser l'adaptation des outils et des pratiques.

Etablir des règles nouvelles de passation de marché sera déterminant. Allotissement, choix variétaux, saisonnalité, conditions d'abattage, économie sociale et solidaire, performance environnementale, commerce équitable, création d'emplois, animation terrain sont autant de critères permettant de

privilégier in fine une offre bio et locale. Certaines collectivités ont par exemple accompagné la mise en place de régies de maraîchers pour sécuriser un approvisionnement local. D'autres travaillent, dans le cas de marchés de gestion concédée, en partenariat avec les sociétés de restauration collective, pour sourcer des produits bio et locaux. Toutes ces actions favorisent les conversions et/ou garantissent un débouché pour des personnes qui se lancent dans la création d'activité de production et/ou de transformation. C'est une dynamique lente mais vertueuse.

Pour la formation, le CNFPT propose des formations : [L'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité | Le CNFPT - National](#)

- **Dans quel rayon autour de la cuisine centrale sont approvisionnés les produits bio ?**

La commune de Saint Junien(87) est partie d'une situation en 2020 où le Bio était complètement absent des assiettes. La part du bio a augmenté très vite pour atteindre 23% en octobre 2021. Cet approvisionnement est réalisé principalement chez des producteurs qui se situent à l'échelle régionale de Nouvelle Aquitaine.

Pour la commune d'Ecuillé (49), l'approvisionnement en produit bio représentait 34% en octobre 2021 en valeur d'achat. Le délégataire s'approvisionne en produits bio chez des producteurs situés dans un rayon de 150KM autour d'Angers

- **Ne faut-il pas faire une différence sur la qualité des aliments bio en fonction de leur provenance ? (France / Europe)**

La qualité est une notion complexe car elle peut renvoyer à des interprétations très différentes gustative, organoleptique, nutritionnelle et culturelle qui ne sont pas forcément propres au mode de production. Un producteur non certifié Bio peut proposer des produits de qualité.

Si l'on s'interroge sur le différentiel de norme entre la France et un autre Etat Membre, la réglementation Bio comme on l'a vu est la même entre chaque Etat Membre.

Si l'on aborde la provenance sous l'angle de la comparaison entre un circuit court et un circuit long alors là effectivement on peut s'interroger. Plus un circuit d'approvisionnement est long (supérieur à un intermédiaire) et complexe, plus les normes de qualité sont drastiques pour garantir le caractère sain, loyal et marchand d'un produit (condition de transport, de stockage, de conservation,). Ces différences ne sont pas forcément liées à l'origine même du produit mais plus à sa qualité propre d'adaptation à la distance parcourue et aux différentes manipulations réalisées à chaque nœud

logistique de regroupement et d'éclatement (résistance au choc par exemple). Le produit doit être adapté à ces contraintes techniques (sélection de variété qui résistent mieux au choc post récolte,).

Pour un circuit court, un produit brut pour lequel s'est écoulé moins de quelques heures entre sa récolte et sa consommation aura une saveur unique. C'est le facteur temps qui joue. Pour la qualité nutritionnelle du produit, c'est plus la question de la diversité des choix variétaux proposés qui peut limiter la qualité en termes d'accès à des produits qui ne supportent pas les longs trajets et les manipulations répétées.

- **Quel est le pourcentage du local dans la part de produits bio ?**

Actuellement il est difficile de répondre avec exactitude à cette question. Tout d'abord, la notion du local n'est pas clairement définie et est parfois confondue avec la notion de circuit court. Se référer à la dimension locale d'un produit est en outre interdit dans le code des marchés publics. La localisation du producteur ne peut donc pas constituer un critère d'attribution du marché. C'est donc une information qui est rarement prise en compte sinon à posteriori.

L'Agence Bio a réalisé en partenariat avec France Agrimer un baromètre de la RHD (collective et commerciale). La synthèse de la première vague qui a porté sur la collecte des données 2019 est accessible sur le site de l'Agence BIO. La part d'achat de produits locaux chez les répondants est évalué à 10%.

Source Agence BIO: [Présentation PowerPoint \(agencebio.org\)](https://www.agencebio.org)

- **Le local signifie accepter la saisonnalité. Est-ce que les parents d'élèves sont conscients de cela ?**

De plus en plus de parents sont sensibles à la dimension locale et saisonnière d'un produit. Les parents sont très sensibles à la bonne alimentation de leurs enfants et donc au bio. Sensibiliser les parents est essentiel car de plus en plus de citoyens sont éloignés de la terre et du vivant. Les questions de démocratie alimentaire et de reprise en main de son destin alimentaire sont des préoccupations qui ont émergé avec la crise de la Covid en 2020. L'accompagnement sur la saisonnalité d'un produit se fait souvent au travers des enfants et des équipes pédagogiques d'une école. A titre d'exemple A Pro bio Hauts de France utilise dans le cadre d'animations réalisées en classe L'Arbre des saisons qui entre dans son catalogue d'animation.

Le baromètre de consommation et de perception des produits bio donne quelques indications sur les attentes des consommateurs en matière de saisonnalité.

Source Agence Bio : https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2022/03/Barometre-de-consommation-et-de-perception-des-produits-bio-Edition-2022_VF.pdf

Source A Pro BIO : <aprobio-animations-hauts-de-france-bio.pdf>

- **Quels critères sont utilisés dans les marchés publics pour la relocalisation?**

Le code des marchés publics ne permet pas d'utiliser des critères locaux dans la passation des marchés. La localisation du producteur ne peut donc pas constituer un critère d'attribution du marché. C'est même une pratique interdite. Néanmoins, les acheteurs ont la possibilité d'introduire des indicateurs permettant de promouvoir des produits type AOP et AOC produit à proximité, de promouvoir certaines variétés ou certaines races de viandes, de travailler des produits comme des « yaourts fermier ». Il est également possible d'introduire des indicateurs en termes de performance en matière de développement durable comme la mise en place d'actions de sensibilisation des convives par des visites de fermes, de rémunération équitable des producteurs.

Les notions de traçabilité permettent également d'introduire une dimension locale dans son acte d'achat. En effet, une collectivité peut demander toute la transparence sur la traçabilité d'un produit. Plus un circuit est long et plus un produit peut être difficilement traçable.

- **Comment fait-on pour faire appliquer les circuits court, locaux et territoriaux à un grand groupe de restauration collective ?**

Il est possible d'allotir et/ou d'exiger l'introduction d'une offre plus locale en spécifiant des produits de saison bio, en définissant des choix variétaux que l'on a identifié chez des producteurs proches. C'est un moyen de créer des dynamiques et de positionner les sociétés de restauration collective sur des sources d'approvisionnement plus local.

8. Sur les marchés publics :

- **Avez-vous déjà réalisé un marché d'approvisionnement de denrées pour une alimentation 100 % bio . Comment avez-vous monté ce marché en respectant la commande publique des marchés ?**

Certaines collectivités ont la capacité de le faire comme la ville de Mouans Sartoux (Alpes Maritime) qui s'approvisionne à 100% en produits bio suite à la mise en place de sa régie municipale. Plusieurs facteurs peuvent favoriser l'atteinte de cet objectif (offre de produit locaux, volonté politique, nombre de repas à préparer qui peut être un facteur limitant pour des communes avec un nombre de repas important). Dans la majorité des cas, l'introduction de produits bio ne peut se faire que de manière progressive surtout si le nombre et la fréquence des repas proposés est importante.

Certaines collectivités ont la capacité de le faire mais d'autres doivent s'inscrire dans un processus plus long.

Pour construire le marché, il est important que la collectivité s'engage en définissant des axes de progression. Ce travail d'accompagnement nécessite d'associer pour définir la politique d'achat, l'ensemble des services en lien avec la politique alimentaire à savoir le service « marché public », le service de « restauration », le service de l' « enfance ».

- **Dans le cadre d'un marché public de restauration collective, quels indicateurs avez-vous mis en place pour vous assurer et vérifier que le % de bio exigé dans le cahier des charges était bien respecté ?**

Dans le cadre de Territoire Bio Engagé, les collectivités partenaires s'engagent à communiquer des factures concernées, un tableau de suivi de approvisionnements, un document comptable (type grand livre), la liste des fournisseurs bio. Pour vérifier que les produits sont bien bio, il est possible de demander dans les pièces à fournir le certificat de conformité délivré par l'organisme certificateur. Il est également possible de vérifier si un opérateur a bien fait sa notification à l'Agence Bio. Il est également possible de passer par des fournisseurs spécialisés bio. Elles peuvent également utiliser la calculatrice EGALim.

- **N'est-ce pas plus compliqué d'introduire des produits bio lorsque l'on est sur un marché de services en restauration scolaire que dans le cas où la fabrication des repas est réalisée dans le cas d'un marché de fourniture ?**

Dans un marché de prestation de service, l'acheteur peut ne pas allouer pour différentes raisons (manque de moyen pour assurer la coordination des marchés, ce qui rend difficile techniquement et

Groupement d'intérêt public (GIP)

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

N° SIRET 187 512 553 000 46 - code APE : 7022 Z

TVA intracommunautaire n° FR 42 187512553 acquittée sur les débits

12, rue Henri Rol Tanguy - 93 100 Montreuil - Tél : 01 48 70 48 30

www.agencebio.org

plus coûteuse l'exécution du marché). Dans ce cas, l'acheteur se prive d'un levier important. Néanmoins, l'acheteur peut tout à fait introduire dans ces critères l'atteinte des objectifs dans EGAlim.

Pour plus d'infos : [Guide-prestation-de-service-mai-2022.pdf \(agencebio.org\)](https://www.agencebio.org/Guide-prestation-de-service-mai-2022.pdf)

9. Sur les dispositions EGALIM :

- **Comment peut-on accéder aux dispositions sur les marchés publics ?**

Le Conseil National de la restauration collective CNRC édite différents guides sur l'introduction des produits de qualité dans la restauration collective. L'Agence Bio au côté de l'association des Maires de France assure la co-Présidence du groupe de travail « accompagnement » du Conseil National de la Restauration Collective mis en place en 2019 suite à la promulgation de la loi EGALIM et dont le secrétariat est assuré par la DGAL. Une version actualisée de ce guide vient d'être validée en juillet 2022 et sera prochainement mise en ligne

Pour plus d'infos : [2001 Mesures-LoiEgalim BRO BD.pdf \(agencebio.org\)](https://www.agencebio.org/2001_Mesures-LoiEgalim_BRO_BD.pdf)

- **La Loi EGALIM ne concerne-t-elle pas d'autres secteurs que le scolaire ?**

La loi EGALIM concerne la restauration collective publique et privée. Les restaurants collectifs assurant un service public (crèches, restaurations scolaires, universitaires, établissements de santé, sociaux et médico sociaux, établissements pénitenciers,) doivent atteindre un taux de 20% de produits bio. Les restaurants collectifs dépendant d'établissements privés sans vocation de service public seront concernés à compter du 1er janvier 2024.

- **Est-il objectivement réaliste d'imposer 20% de bio et 50% de produits labellisés de qualité dans la restauration collective ? Les filières sont-elles capables dès aujourd'hui de répondre aux besoins des collectivités (écoles, collèges, lycées, EHPAD, etc.)?**

La Loi EGAlim n'impose pas ; elle fixe plutôt des objectifs ambitieux pour augmenter la part de produits de qualité et durables dans les assiettes. En ce sens, elle constitue un puissant levier pour le changement des pratiques.

L'Agence Bio relève une hausse constante et continue du nombre de producteurs (un peu plus de 57 000 producteurs en 2021(+10% par rapport à 2020) et de la SAU (2,77 millions d'ha, plus 9% par rapport à 2020).

Le nombre d'entreprises certifiées de l'aval (transformateurs, grossistes, détaillants) continue d'augmenter (29 220 opérateurs en 2021 (+13% par rapport à 2020).

L'agriculture biologique poursuit donc un développement continu avec des volumes de production croissant. Ce développement s'inscrit dans un projet plus large de transformation de notre agriculture. La restauration collective même dans un contexte inflationniste peut devenir un débouché intéressant pour une offre bio et locale.

Il est bon de rappeler également que l'Europe dans son pacte vert (Green deal) lancé en 2020, a fixé l'objectif de 25% de surfaces agricoles bio dans l'UE d'ici 2030. Avec une part de produit bio évalué à 6,6% en valeur d'achat dans la restauration collective en 2021, la marge de progression reste importante.

Les marchés publics sont parfois inaccessibles pour certains producteurs car trop énergivores en termes de préparation, trop complexe en termes d'organisation logistique et trop exigeant en matière de produits sur le plan nutritionnel (les hôpitaux par exemple). Certains producteurs privilégient d'autres circuits de vente. Il reste donc beaucoup de chemin à faire pour structurer les filières

Cependant, les filières ont commencé à s'adapter ou à se mettre en place pour sourcer les produits, aider au regroupement des produits et participer également au travail d'appui à l'augmentation de la part de produits bio dans ses achats. On peut prendre pour exemple la Métropole de Montpellier avec le projet « Ma Cantine Autrement » qui associe le MIN producteurs locaux, les villes comme Epinal qui travaille en gestion concédée avec une Société de Restauration Collective qui développe un sourcing local et bio et enfin des collectivités qui travaille en régie avec des collectifs de producteurs.

Ces développements s'observent principalement dans l'enseignement mais on observe des premiers développements dans d'autres types d'établissements médico-sociaux même si la part de bio y reste plus faible.

- **Y a-t-il des sanctions, lorsque qu'une collectivité n'est en pas en mesure de respecter les taux de produits de qualité et durables dans les menus proposés aux convives ?**

La Loi EGALim n'est pas coercitive. Elle a plutôt vocation à inciter et accompagner un mouvement vers et pour une alimentation de qualité et durable.

- **Comment est calculé le poids des matières premières dans les objectifs visés par EGALIM. Est-ce calculé en valeur d'achat ? en TTC ou en HT?**

L'obligation d'approvisionnement de 50% de produits dits "durables et de qualité" dont au moins 20% de produits bio est calculé en valeur d'achat (HT) sur une année civile.

- **N'est-il pas surprenant de considérer que plus on achète de produits bio plus on respecte la Loi EGALIM ?**

Si l'on considère uniquement la variable prix, cela peut paraître surprenant. Cependant, plus la production française de produits bio va augmenter et plus les filières de transformation se développeront, et plus nous observerons une diminution de l'écart du prix entre le bio et le non bio. L'introduction de produits bio dans EGALIM répond à des enjeux qui dépassent l'objectif quantitatif de 20% comme ceux présentés par Monsieur Deleume. L'exemple récent de la concentration de pro-sulfocarbe enregistré dans l'air en juillet 2022 dans la plaine de l'Aunis dans l'agglomération de la Rochelle doit tous nous questionner. Plus on achète de produits bio, plus on fait du bien à notre santé et à notre planète et cela ça n'a pas de prix.

Ce qui est plus surprenant c'est d'être obligé de passer par une loi pour favoriser l'accès à une alimentation de qualité et durable et de la rendre accessible au plus grand nombre.

- **Quel impact sur l'appro bio d'une augmentation significative des prix ?**

L'augmentation générale des prix impacte l'ensemble des produits alimentaires et parfois à des niveaux plus élevés que la moyenne pour certains produits (viandes, pâtes, huile de tournesol...). Différentes causes expliquent cette inflation (déséquilibre structurel entre offre et demande, inflation par les coûts, spéculation sur une denrée, raréfaction des ressources...) L'augmentation du coût des matières premières et du transport avec l'envolée des prix de l'essence impacte l'ensemble des producteurs français. Les producteurs qui utilisent des intrants chimiques de synthèse voient leur facture augmenter. Mais produire bio reste plus coûteux financièrement, le risque aujourd'hui serait d'observer une substitution des produits bio par d'autres produits moins exigeants en termes d'impacts d'environnementaux. Les efforts doivent être poursuivis pour consolider la production

biologique française, structurer les outils logistiques à une échelle locale (plateforme, grossiste, ...) pour sécuriser les approvisionnements, repenser le mode de distribution alimentaire et enfin retravailler son acte de consommation alimentaire.

Sur l'accompagnement

- **Pouvez-vous apporter des précisions sur Territoire Bio Engagé ? Quelle est la distance maximale prise en compte ? :**

Territoire Bio Engagée (TBE) est un label créé en 2012 et déployé par Interbio Nouvelle Aquitaine en partenariat avec la DRAAF et La Région Nouvelle Aquitaine. Cet outil est étendu et déployé aujourd'hui par d'autres Interbio à d'autres régions françaises en relation avec les DRAAF et les Régions.

Il prend en compte deux critères principaux pour son attribution:

- Une part de SAU en bio sur une collectivité et/ou
- Une part de produit bio supérieur à 20% en valeur d'achat dans les approvisionnements

Les collectivités qui le souhaitent et les Interbio travaillent de concert pour mieux valoriser la production bio locale. Outre les outils utilisés pour enregistrer la traçabilité des produits, il existe différents niveaux de labellisation pour prendre en compte les niveaux d'introduction plus élevés de produits bio locaux. Ainsi, certaines collectivités comme dans le Sud-Ouest ont la possibilité de demander une mention spéciale si plus de 50% de leur appro en produit bio sont issus de circuit de proximité. L'obtention de cette mention est l'aboutissement d'un lent et long travail d'appui à la structuration de filière pour valoriser la production locale.

Pour plus d'information : [Territoire BIO engagé \(territoirebioengage.fr\)](http://territoirebioengage.fr)

- **Pour quels types de familles de produits bio est-ce le plus facile de commencer pour introduire de produits bio?**

Il existe une méthodologie pour réussir à introduire et développer la part de produits bio dans son service de restauration collective tout en maîtrisant les coûts. C'est ce que nous présenterons lors du prochain webinaire à l'automne. Néanmoins, si l'on s'arrête sur la dimension « produits bio locaux », il est intéressant de travailler des produits de conservation qui se stocke facilement. Pour le légume, on

peut partir par exemple sur des oignons, des poireaux, des betteraves, des pommes de terre, des carottes. Pour les laitages, les yaourts et lait conditionné sont également plus simple à introduire. Cela permet de maîtriser les prix tout. Toutefois, il est important d'avoir une approche globale pour activer les bons leviers à l'introduction des produits bio.

- **A propos de l'outil "calculette EGALim" Comment ça fonctionne ?**

La Calculette EGALim est un outil évolutif qui a été développé par Interbio Nouvelle-Aquitaine. Il est mis à disposition des établissements de restauration collective régionale dans le cadre d'un suivi personnalisé. Il est également utilisé par Interbio Nouvelle-Aquitaine dans le cadre de ses missions d'accompagnement notamment dans le cadre du label TBE. Il permet à un établissement de se situer par rapport aux objectifs EGALim (part de SIQO, de BIO,) et réaliser une analyse fine de ses approvisionnements (origine des produits bio...), entre autres, s'il ne dispose pas de logiciel. Cet outil est mis à disposition dans le cadre d'un partenariat avec Interbio Nouvelle-Aquitaine.

- **Que pensez de l'outil Ma Cantine.gouv.fr ?**

Ma-cantine est un outil déployé par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Il met à la disposition des acteurs de la restauration collective un espace pour pouvoir s'informer, échanger des bonnes pratiques et de disposer d'outils pour approfondir ses connaissances et . De nombreuses animations (webinaires, conférences,) sont proposées et permettent de répondre à l'ensemble des interrogations en fonction des secteurs d'activité et des problématiques rencontrées par les professionnels des différents segments pour atteindre les objectifs de la loi. Tout ce travail participe à l'atteinte des objectifs fixés par la loi et donc permet de valoriser la BIO.

Source : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>