

À l'étranger, les pouvoirs publics achètent des produits bio

En Suisse les produits bio continuent de vivre misérablement dans la restauration collective, mais un regard autour de nous montre que la politique peut faire changer ça.

En Autriche, la restauration des services publics doit déjà aujourd'hui utiliser au moins 30 pourcents de produits bio, et au Danemark de nombreuses villes ont déjà atteint 60 pourcents de bio dans l'alimentation publique, Copenhague allant même jusqu'à 90 pourcents.

Dans le contexte de la restauration collective, il y a aussi en Suisse des initiatives qui aimeraient sortir les produits bio de la niche où ils stagnent (voir page 18). Les plans d'action bio peuvent jouer ici un rôle central à condition de garder en vue l'ensemble des filières et d'inclure tous leurs acteurs. Cela permet d'encourager l'utilisation des produits bio à l'aide de mesures harmonisées entre elles. Dans le cadre du plan d'action bio argovien par exemple, les acteurs du secteur bio ont aussi reconnu le rôle important de la restauration collective: Bio Aargau démarre au printemps 2021 un projet intitulé «Le bio dans la restauration collective».

Vulgarisation pour les responsables des cuisines

La politique dispose d'une importante vis de réglage. Elle peut en effet imposer aux services publics des proportions de

bio concrètes. L'Allemagne, par exemple, poursuit le but que toutes les entreprises fédérales utilisent au minimum 20 pourcents de bio d'ici 2025. Et la France veut déjà atteindre cette proportion l'année prochaine. Il est alors important d'offrir aux collaborateurs des services d'achats publics une aide concrète pour qu'ils sachent comment faire pour mieux tenir compte des produits bio lors de l'achat de denrées alimentaires pour les diverses prestations alimentaires à disposition.

La restauration collective en mains privées est cependant aussi un groupe-cible intéressant, notamment parce que les processus décisionnels y sont plus courts. Une étude autrichienne datant de 2017 a ainsi pu montrer que beaucoup d'entreprises utilisent des produits bio sans y être obligées par la loi. Le facteur le plus important pour la prise en compte des produits bio sont d'après cette étude la qualité des produits, la conviction des responsables des cuisines et la philosophie des entreprises. Cela étant, les prix plus hauts et la disponibilité limitée des produits bio sont les obstacles principaux pour ces entreprises. C'est pourquoi la stratégie bio danoise préconise d'augmenter l'utilisation des produits bio sans pour autant augmenter beaucoup le budget d'achat des marchandises. Cela est rendu possible par le développement de nouvelles recettes avec une plus grande proportion de denrées végétales et une diminution des étapes de transformation et des déchets alimentaires, un élément central étant ici la formation de tous les acteurs impliqués et en particulier du personnel de cuisine. Il y a eu à Copenhague de 2007 à 2019 la «House of food» (Københavns Madhus) qui a conseillé et formé des entreprises



La restauration danoise rend son engagement bio visible. Le label d'or est octroyé pour 90 - 100 %. Photo: Claus Petersen / Organic Denmark



Ce logo français est aussi utilisé à l'entrée des localités. Ill.: territoirebioengage.fr

de tout le pays pour l'introduction de produits bio. Et les initiatives allemandes pour l'encouragement des produits bio «Bio kann jeder» et «Bio bitte» («Tout le monde peut [être, manger] bio» et «Bio s'il vous plaît») misent elles aussi sur la formation. Elles organisent des ateliers et éditent des fiches d'information compactes par exemple sur l'achat de denrées alimentaires bio ou sur la réduction des coûts superflus.

S'engager pour le bio – et le montrer

Il y a une autre possibilité pour maîtriser les augmentations de coûts: C'est la structure des prix elle-même. Un thème central est donc la déclaration de la proportion de bio et sa communication aux convives. Avec son logo à trois niveaux pour les cuisines bio, le Danemark a créé un outil de communication que même les entreprises avec des proportions de bio (encore) basses peuvent utiliser, et il offre en plus une stimulation pour aller plus loin. Très simple: Selon la proportion bio, c'est un logo de bronze, d'argent ou d'or qui est octroyé. D'autres pays comme la Suède et d'autres labels comme Bioland se sont inspirés de ce système de distinctions. Et en France, la proportion de bio dans la restauration collective est même signalée au niveau des communes et des villes: Celles qui atteignent 20 pourcents reçoivent un panneau supplémentaire «Territoire Bio Engagé» pour les entrées des localités.

Les impulsions politiques de ce genre manquent encore cruellement en Suisse. Certains cantons ont bien développé des plans d'action bio d'une nouvelle génération qui visent maintenant aussi l'augmentation de l'utilisation des produits bio dans l'alimentation hors domicile, mais leur mise en œuvre s'avère jusqu'ici difficile. Les administrations communales et cantonales manquent souvent d'un service de contact central et engagé qui fait avancer les projets. Sans compter que de nombreux politicien-ne-s se reposent sur les mécanismes du marché et évitent toutes prescriptions légales et mesures étatiques. Et les restrictions dues à la pandémie de covid donnent actuellement un coup de frein supplémentaire à ces plans d'action.

Régional et bio

Un autre facteur défavorable est que certaines initiatives dans le domaine de la restauration collective se concentrent sur la provenance géographique des produits et pas sur la manière de les produire, mais, au vu des actuels défis de politique environnementale et sanitaire, il est urgent de se concentrer sur le bio. Le rôle des produits pour la santé et la durabilité ainsi que la délimitation avec d'autres labels doivent donc être communiqués de manière plus claire. Il faut des projets quantitatifs pour des proportions bio

concrètes dans la restauration collective, et ils doivent idéalement être combinés avec une utilisation plus fréquente de denrées alimentaires végétales et saisonnières de production équitable et régionale.

Si on veut informer de manière plus efficace les cuisinières et cuisiniers et les responsables d'achats intéressés, il faut lancer une offensive de formation de base et continue. Et pour cela il faut des signaux et des objectifs clairs de la part de la politique, un engagement fort des personnes concernées dans les entreprises de restauration et un système simple de soutien par des spécialistes.

Il est important pour les mesures mentionnées que l'ensemble du système alimentaire soit pris en compte et que la disponibilité des produits bio soit améliorée pour la restauration collective. Il faut une bonne harmonisation des différentes mesures et une collaboration étroite et efficiente au sein des filières bio – des entreprises agricoles aux fournisseurs et aux grossistes en passant par la transformation. Des plans d'action bio régionaux peuvent soutenir le développement de tels réseaux et donc contribuer fortement à augmenter la proportion de produits bio dans la restauration collective. *Rebekka Frick, Robert Obrist, Otto Schmid, FiBL*



Régions bio modèles en Bavière

Le ministère bavarois de l'agriculture décerne depuis 2014 le titre de «Staatlich anerkannte Öko-Modellregion» (région bio modèle reconnue par l'État) aux groupements de communes qui encouragent l'agriculture biologique avec des projets et concepts novateurs. Il y a maintenant 27 régions qui ont reçu ce titre. Elles représentent le quart du territoire de la Bavière. Communes, agriculteurs-trices, entreprises agroalimentaires et consommateurs-trices œuvrent ensemble pour faire progresser les produits bio tout le long des filières de création de valeur ajoutée – et la restauration joue ici un rôle important.

 www.oekomodellregionen.bayern

Littérature

Danemark:

 www.oekologisk-spisemaerke.dk/horeca-en (en anglais)

Allemagne:

 www.oekolandbau.de/ahv (en allemand)


France:

 www.agriculture.gouv.fr >

Rechercher: Bio 2022 > 25/06/2018 >

Ambition Bio 2022 – Plan d'actions

Autriche:

 www.bio-austria.at > Suche: Gemeinschaftsverpflegung bewusst > 23. Juni 2017 > Gemeinschaftsverpflegung: Bewusstsein für Qualitätslebensmittel vorhanden, Einsatz ausbaufähig (en allemand)

Contact

Le FiBL conseille et aide pour la conception et la réalisation de plans d'actions bio.

→ Rebekka Frick, Systèmes alimentaires urbains, développement régional, FiBL
rebekka.frick@fibl.org
tél. 062 865 72 23