

COMPTE - RENDU

Conférence Alimentation Bio - Santé

Contexte / cadre de la rencontre

En introduction de cette rencontre qui a rassemblé plus d'une cinquantaine de participants (restaurants hospitaliers, sociétés de restauration, fournisseurs de la restauration collective, représentants des consommateurs, diététiciennes, élus, collectivités...), Nathalie Bodiguel, administratrice d'Initiative Bio Bretagne et Manger Bio 56 a rappelé les capacités d'approvisionnement du territoire breton en produits Bio, présenté le plan ambition Bio 2017 pour le volet restauration collective, la charte restauration collective "Il fait bio dans mon assiette" en Bretagne, et le programme d'actions vers les restaurants administratifs, inter-administratifs et hospitaliers (RA-RIA-RH) de Bretagne soutenu par la DRAAF et la SRIAS Bretagne. Celui-ci s'articule autour des 3 axes suivants :

- Axe 1 : Sensibiliser les convives des restaurants à l'intérêt de manger Bio, mutualiser les expériences des restaurants les plus avancés vers ceux qui débudent la démarche d'introduction des produits Bio, organisation de réunions départementales inter-restaurants et d'animations au sein des RA-RIA, et formation des cuisiniers.
- Axe 2 : Accompagnement individuel personnalisé des RA-RIA-RH par le réseau GAB - MAB (de 28 à 32 restaurants suivis et accompagnés en 2014)
- Axe 3 - actions de structuration de la filière : organisation de porte-ouvertes dédiée à la restauration collective, de rencontres entre acteurs de la R.C, sensibilisation des restaurants hospitaliers à l'intérêt des produits Bio cf. lien alimentation santé (qualité nutritionnelle des produits Bio), rencontres société de restauration et fournisseurs de la restauration collective...

L'objectif de ce programme est de tendre vers les préconisations du Grenelle de l'environnement d'introduire 20% de produits Bio en valeur dans la restauration publique. Cet objectif a été réaffirmé par le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt dans le programme Ambition Bio 2017.

Focus Ambition Bio 2017 :

Le programme Ambition Bio favorise le regroupement de l'offre et le développement d'outils de commercialisation notamment collectifs, encourage le développement de la consommation Bio dans les hôpitaux par la sensibilisation et l'information du personnel médical, notamment les diététiciens et les nutritionnistes sur les spécificités des produits Bio. Il propose également d'expertiser les possibilités d'approvisionner ces structures en fonction de leur organisation en termes de volumes et de supports logistiques et également de mettre sur la restauration collective d'Etat en promouvant les projets exemplaires dans chaque région avec un dispositif de suivi et d'accompagnement individuel pour atteindre 20% de produits Bio et en développant les formations pour les acteurs (gestionnaires de cantines, cuisiniers, convives, élus...).

Focus Charte régionale « il fait Bio dans mon assiette » :

Initiative Bio Bretagne a développé une charte régionale pour développer la restauration collective Bio en Bretagne. Elle formalise un cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio (fournisseurs) et ceux de la restauration collective, pour l'intégration progressive et régulière de denrées Bio dans les repas.

<http://www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer/il-fait-bio-dans-mon-assiette/charte-regionale/>

L'approvisionnement bio disponible en Bretagne :

La Bretagne compte aujourd'hui près de 1800 producteurs Bio. Elle occupe la 1^{ère} place française pour la production de légumes frais Bio, et d'œufs Bio, la 2^{nde} place pour l'approvisionnement en lait de vache Bio et est une des premières régions productrices de viandes Bio... Elle regroupe également 1000 opérateurs à l'aval de la filière dont 760 préparateurs Bio (laiteries, collecteurs, transformateurs...) et 266 distributeurs (156 distributeurs détaillants et une centaine de distributeurs grossistes, intermédiaires de commerce, expéditeurs...). Parmi eux, une centaine (groupements de producteurs, transformateurs, grossistes...) fournissent régulièrement la restauration collective en produits biologiques.

• **Témoignage du Silgom sur l'introduction de denrées en restauration hospitalière**
par Annaïg Louboutin, chargée des achats et des relations fournisseurs

Le Syndicat Interhospitalier de Logistique du Golfe du Morbihan (SILGOM) est un établissement public implanté à Saint-Avé, avec 42 établissements adhérents du secteur santé/social. Il travaille à l'échelle du Morbihan sur différentes activités : blanchisserie, élimination des déchets médicaux et restauration collective.

Le SILGOM prépare 2 100 000 repas /an sur le site de St-Avé (5 jours de production/semaine). Avec son équipe de 130 agents, il approvisionne, en liaison froide, les hôpitaux de Vannes, Saint-Avé et Auray, les maisons de retraite vannetaises (MAREVA), certains sites de l'ADAPEI du Morbihan, ainsi que des foyers de vie, des crèches, et assure un service de portage de repas à domicile... L'activité « restauration » génère un chiffre d'affaires de 12.5 millions d'euros. Un cycle de menus de 6 semaines a été mis en place avec une saisonnalité été et hiver. La complexité du service restauration s'illustre par 22 régimes traités, 5 textures et des populations livrées différentes (maisons de retraite, crèches, ...).

La Bio au SILGOM :

De 2010 à 2012 : 4 déjeuners 100% Bio par an

- soit 55 000 plats BIO servis en 2012 : seulement 0.66% des éléments servis aux convives.
- Pour 0.83% du budget alimentaire
- Coût repas conventionnel : 1.80€
- Coût repas Bio : 3.81€
- un surcoût de 111% entre le conventionnel et le Bio, dû au volume d'achat important, non anticipé, non local, et occasionnant des difficultés d'approvisionnement pour les fournisseurs.

En 2013, Le SILGOM a fait le choix de passer d'une démarche d'introduction de produits Bio ponctuelle (4 repas Bio / an) à un projet plus régulier, pérenne et construit en lien avec les producteurs Bio locaux via Manger Bio 56. Une simulation financière a été faite avec le GAB56 afin de mieux préciser le projet Bio de l'établissement. Ainsi, pendant la saison de production, des potirons et des tomates Bio sont servis chaque semaine, et les yaourts Bio artisanaux sont proposés toute l'année.

Cette démarche d'achats Bio par ingrédients a certes augmenté le budget alimentaire de 0,96%, mais a permis :

- D'intégrer des ingrédients Bio tout au long de l'année,
- De servir 2.67% de produits Bio, contre 0.66% en 2012 (en termes de fréquence)
- De consommer 3 fois plus de produits Bio dans l'année pour un surcoût inférieur à 30%. Cela représente 1% du budget alimentaire, contre 0.8% en 2012.
- D'avoir une meilleure rentabilité pour certains produits et de faire certaines économies
- D'anticiper des achats
- De ne plus rencontrer de difficultés d'approvisionnement pour les volumes importants, car ils sont désormais lissés sur l'année.
- De créer un partenariat avec les producteurs locaux
- De proposer plus de variétés / diversité dans les plats ?
- De mieux communiquer auprès des clients et adhérents sur l'engagement du SILGOM à leur proposer des produits Bio (très bon retour des clients et adhérents, notamment des maisons de retraite sur les produits locaux Bio)
- De créer de l'emploi dans les fermes Bio voisines,
- De répondre aux attentes des consommateurs (nouveaux contrats gagnés grâce à la présence du Bio dans nos menus)
- De rendre possible pour les producteurs fournisseurs de présenter leur produits aux convives des restaurants (800 pers/jour)

Le SILGOM s'inscrit donc dans une démarche qualité incluant l'apport progressif d'aliments Bio dans ses menus. Grâce à la politique d'achats de masse mise en place sur certains produits par le groupement des services restauration de Bretagne Sud, la marge budgétaire engendrée sera partiellement réinvestie dans l'accroissement de la part des produits bio dans les menus.

Ce témoignage a généré de nombreuses questions des participants, notamment sur le choix des produits Bio et sur le surcoût.

• **Intervention de Denis Lairon, directeur de recherche émérite à l'INSERM¹, biochimiste et nutritionniste**

Denis Lairon est impliqué depuis de nombreuses années dans la recherche en Agriculture Biologique. Il a participé à l'élaboration du PNNS (Plan National Nutrition Santé), lancé en 2001. Ses travaux l'ont conduit notamment à coordonner le groupe de travail et la rédaction d'un rapport sur la qualité nutritionnelle et sanitaire des aliments Bio, commandité par l'AFSSA en 2003. En 2012, il a co-écrit le livre "Manger Bio, c'est mieux" faisant le point des connaissances scientifiques internationales sur le sujet. Denis Lairon participe également au volet "Bio" de l'Etude NutriNet-Santé qui constituera la plus grande étude jamais réalisée dans le monde sur la consommation des aliments issus de l'Agriculture Biologique, ses déterminants et son impact nutritionnel, économique, environnemental et toxicologique : l'étude BioNutriNet, dont l'objectif est de mieux comprendre qui sont les consommateurs de produits Bio et les liens entre la consommation d'aliments Bio et la santé.

Intervention intitulée « **qualité nutritionnelle et sanitaire des produits Bio et impact de leur consommation sur la santé** »

La présentation est disponible sur demande : goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr ou 02 99 54 03 23.

Denis Lairon a commencé par décrire l'alimentation des français, caractérisée par une sous consommation de fruits, de légumes et de féculents et par trop d'apports en lipides (acides gras saturés/produits animaux), en glucides simples (sucres) et en sel et par des manques en apport en fer, calcium, vitamines et en fibres. Il a rappelé que les enjeux de santé publique dans lesquels les facteurs nutritionnels sont impliqués sont très nombreux : maladies cardiovasculaires, cancers, obésité, ostéoporose, diabète, ... Ainsi, les objectifs nutritionnels prioritaires identifiés par le PNNS (Plan National Nutrition Santé) visent à modifier les habitudes alimentaires et notamment à augmenter la consommation de fruits et légumes, de calcium, de glucides et à baisser la moyenne des apports lipidiques totaux et la consommation d'alcool.

M. Lairon a ensuite mis en évidence les qualités nutritionnelles et sanitaires des produits biologiques, à partir de données scientifiques reposant sur plus d'une centaine d'études internationales et dont les résultats sont incontestables et validés par la communauté scientifique. Quelques éléments à titre d'exemple parmi ceux évoqués dans sa présentation :

- davantage de matière sèche, de magnésium, d'acides gras phénoliques/flavonoïdes, d'acides gras polyinsaturés,...dans les produits Bio,
- une teneur plus élevée en acides gras poly-insaturés oméga 3 et un meilleur rapport N-3/N-6 dans le lait Bio.

Un volet important de l'exposé de Denis Lairon a également concerné la contamination des aliments par les pesticides et leur impact sur la santé.

Une conclusion sur l'influence de la consommation des produits Bio sur la santé et autour des premières conclusions du programme de recherche Bio NutriNet Santé a amorcé le débat avec la salle.

La présentation de Denis Lairon a suscité un long débat et de nombreux questionnements. Parmi les sujets ayant particulièrement mobilisé les questions :

- les carences (fer, calcium, en fibre...) constatée sur la population,
- le lien entre les mauvaises habitudes alimentaires, l'obésité et la chute de l'espérance de vie aux Etats-Unis notamment,
- les allergies alimentaires en développement,

¹ Institut national de la santé et de la recherche médicale

- la problématique de la sélection des variétés et des races ne tenant pas assez compte des qualités nutritionnelles mais davantage des critères de rendement,
- la teneur en éléments nutritifs selon le mode de production et selon le mode de transformation (pain au levain/pain fermenté par des levures) et enfin,
- la contamination des aliments par les pesticides et les effets de ces derniers sur la santé.

Goulven Oillac d'IBB a conclu l'après-midi en remerciant le Conseil Général du Morbihan de la mise à disposition de la salle et a rappelé que cette conférence fait partie d'un programme plus large soutenu par la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt et par la SRIAS Bretagne. Il a invité les restaurants administratifs, inter-administratifs et hospitaliers à participer aux rencontres départementales inter-restaurants et aux journées portes-ouvertes dédiées à la restauration collective Bio qui seront proposées dans le courant de l'année 2014.

GO/IBB/avril 2014