

Pacte pour la transition

Mesure #4

Introduire au moins un repas végétarien par semaine, et progressivement et de façon régulière des produits locaux issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable, dans les menus de restauration collective

>> L'enjeu

Notre consommation de viande s'est fortement renforcée depuis 50 ans. Sur la planète, 70% des terres agricoles sont destinées à nourrir les animaux : cette pression sur les terres se traduit par de nombreux conflits fonciers (accaparement des terres) et une déforestation importante. D'après le GIEC, manger moins de viande serait le moyen le plus efficace pour réduire les émissions de gaz à effet de serre dans le secteur agricole.

Manger moins de viande, cela peut être aussi faire le choix de manger une viande de meilleure qualité, issue d'animaux élevés localement et nourris avec des aliments bio : de façon plus générale, l'enjeu est donc de faire évoluer notre alimentation vers des produits plus sains, plus équitables et plus respectueux de la planète. La restauration collective est un levier efficace sur les territoires pour engager cette démarche de réflexion, en rendant accessible à tous ces produits et en structurant les filières.

Le Grenelle de l'environnement avait fixé un objectif de 20% de bio dans les cantines et lieux de restauration collective d'ici 2012. Le Programme Ambition bio 2017 reprend ces objectifs.

>> En pratique

Il est assez simple de proposer au moins un repas végétarien par semaine : de nombreuses communes en font même un argument pour gérer les contraintes liées aux différentes restrictions de régime (pour des raisons religieuses ou d'allergies) et proposent une alternative végétarienne de façon systématique.

En revanche, en ce qui concerne le développement des produits issus de l'agriculture biologique dans les menus, il est préférable de raisonner en termes de volume plutôt qu'en nombre de repas : mieux vaut passer toutes les carottes ou le pain en bio (substitution totale d'une ligne de produits) ou encore raisonner par service (yaourts bio les lundi et jeudi) plutôt que d'organiser un repas 100% bio une fois par mois. Pour que cette politique d'approvisionnement entraîne une structuration des filières locales, la règle d'or est une introduction progressive, régulière et planifiée.

Plusieurs produits alimentaires du commerce équitable peuvent également être introduits dans la restauration collective (riz, pâtes, quinoa, épices, fruits, chocolat, boissons froides, chaudes...). Ils sont pour une large majorité certifiés biologiques.

Le respect des cahiers des charges du commerce équitable est contrôlé par des labels et systèmes de garantie.

Le nouveau code des marchés publics, édité en 2006, a facilité l'intégration des clauses éthiques dans leurs appels d'offre. L'article 14 du code des marchés publics relatif aux conditions d'exécution du marché : « *Les conditions d'exécution d'un marché ou d'un accord-cadre peuvent comporter des éléments à caractère social ou environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable en conciliant développement économique, protection et mise en valeur de l'environnement et progrès social(...)* ». Il faut rappeler également l'introduction du critère « circuits courts » par décret en 2011.

➤➤ **Aller plus loin**

Devenir un « Territoire de commerce équitable »

La campagne Territoires de Commerce Equitable (TDCE) est un engagement sur le long terme incitant le développement des achats publics responsables et favorisant la sensibilisation des citoyens et des acteurs des territoires aux enjeux du commerce équitable. Lancé en 2009, cette campagne est co-portée par Max Havelaar France, la Fédération Artisans du Monde, la Plate-Forme pour le Commerce Equitable et FAIR(E) un monde équitable. C'est une opportunité de fédérer, de rendre visible et de développer les initiatives en faveur du commerce équitable, et de concrétiser des engagements de développement durable sur le territoire.

➤➤ **Ils l'ont fait**

Plusieurs communes proposent des repas à base de produits biologiques et équitables, à l'instar des 40 collectivités engagées dans la campagne « Territoires de commerce équitable ».

Par exemple, la ville de Lyon intègre des produits bio et équitables dans ses cantines scolaires depuis 2010. Le Cahier des Clauses Techniques Particulières précise que 50% des volailles, fruits et compotes, pain, céréales, légumes doivent être bio et 50% des céréales doivent être issues du commerce équitable. Environ 340 000 repas avec des céréales équitables (riz, quinoa, pâtes de farine de quinoa) sont servis par an dans les cantines de Lyon.

La ville de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) a, quant à elle, intégré aux menus de ses cantines du chocolat équitable et des bananes équitables.

A Saint-Etienne, après une première étape pour atteindre un objectif 100 % bio en 2014, la mairie propose désormais, et de façon systématique, le choix entre un menu végétarien et un menu avec poisson ou viande : 200 familles (3 000 repas sont servis régulièrement) ont déjà opté pour le menu végétarien.

➤➤ **Ressources**

Pro-équitable, portail des achats et de l'offre équitables : <http://pro-equitable.fr>

Guide pratiques « Pour réussir ses achats professionnels équitable » (TDCE, 2014)
<http://www.commerceequitable.org/ressources/achats-publics-collectivites-territoriales-et-ce.html>

Guide des achats publics issus du commerce équitable (OEAP, juillet 2012)

http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/commerce-equitable/commerce-equitable.pdf

Pour les collectivités souhaitant s'engager dans le commerce équitable : www.territoires-ce.fr (label « Territoire de commerce équitable » et un réseau social)

Pour les collectivités qui souhaiteraient s'engager dans l'introduction ou le développement de produits bio en restauration publique : www.repasbio.org le site de la FNAB dédié à la RC bio

Un article de Libération intitulé « Treize raisons de lâcher le steak barbare » à propos de l'atlas de la viande des Amis de la Terre : http://www.liberation.fr/societe/2015/03/06/treize-raisons-de-lacher-le-steak-barbare_1215727

L'article de Basta Mag : « Des cantines scolaires avec des repas 100% bio et locaux, c'est possible ? » <http://www.bastamag.net/Des-cantines-scolaires-100>

➤➤ **Structure(s) ou personne(s) à contacter**

Godreuil Gérald – Délégué général – g.godreuil@artisansdumonde.org - 01.83.62.92.01

Portier Julie – chargée de mission alimentation et territoire – jportier@fnab.org