

CHARTRE NATIONALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIOLOGIQUE

1. Les principes fondamentaux de la bio

L'éthique de l'agriculture biologique, telle que définie par IFOAM (Fédération mondiale des mouvements d'agriculture biologique), recouvre trois approches fondamentales, « pour l'équilibre de la terre et la santé de l'Homme » :

- une approche écologique
- une approche sociale et humaniste
- une approche économique.

1.1/ Approche écologique

L'agriculture biologique s'inscrit dans la durabilité : pensée globalement, elle tend à respecter des équilibres naturels complexes. Elle évite gaspillage et pollution, au stade de la production comme sur toute la filière. Elle préserve voire reconstitue les sols et l'humus, tend à favoriser des pratiques générant plus d'énergie qu'elles n'en consomment, prend en compte les besoins éthologiques en productions animales, préfère l'action préventive.

Elle s'inscrit dans un territoire, un paysage, un contexte environnemental.

Elle fournit des aliments sains.

Elle est ouverte et encourage les démarches évolutives.

1.2/ Approche sociale et humaniste

L'agriculture biologique se doit d'être solidaire : solidarité entre les acteurs de la bio, solidarité avec les pays du Sud, solidarité avec les consommateurs... Tout au long de la filière comme au stade de la production, elle met en oeuvre la coopération au lieu de l'affrontement. Elle a pour finalité d'occuper le territoire, de maintenir des paysans, de partager l'emploi.

1.3/ Approche économique

L'agriculture biologique a notamment pour finalité l'organisation du marché visant à permettre des prix équitables et concertés. La filière est amenée à accueillir de nouveaux acteurs, encourager des entreprises à taille humaine, favoriser le partenariat local, régional, national et international. Elle favorise la distribution de proximité.

2. Quatre objectifs de qualité

Conformément aux principes énoncés ci-dessus, l'introduction de produits biologiques en restauration scolaire fait appel à une approche durable, concertée, inscrite localement dans un contexte territorial et économique et susceptible d'apporter des réponses aux attentes de la société.

2.1/ Une Qualité Ecologique

- Un approvisionnement au plus proche du lieu de consommation ;
- Des produits de saison ;
- Des produits frais ;
- Des variétés locales contribuant au maintien de la biodiversité végétale et animale ;
- Des emballages aussi réduits et écologiques que possible.

2.2/ Une Qualité nutritionnelle

- Des produits bio certifiés : avec la non utilisation d'OGM et de produits chimiques de synthèse, la Bio propose des aliments d'une haute valeur nutritionnelle avec ses taux élevés de matières sèches ;
- L'utilisation privilégiée des produits frais peu transformés, naturellement riches en vitamines et en protéines non dénaturées, apportera un gain de qualité nutritionnelle ;
- La préférence aux variétés végétales et animales adaptées aux conditions locales plutôt que l'usage des variétés standards ont aussi une conséquence importante sur la composition et la qualité des aliments biologiques ;
- Des menus équilibrés : il serait incohérent de servir des repas biologiques s'ils n'étaient pas correctement élaborés et équilibrés avec l'aide de diététiciens ou nutritionnistes.

2.3/ Une Qualité territoriale

- Un ancrage local : les projets Bio en restauration collective doivent avoir un impact positif sur le développement et l'organisation de la production et des filières bio locales. La mission des structures qui accompagnent ces projets doit être alors de mobiliser les ressources locales, d'œuvrer pour une adaptation de l'offre à la demande des collectivités, et d'aller vers un volume et une fréquence significatifs des repas bio pour dépasser la simple action symbolique, nécessaire mais pas suffisante.
- Une dynamique concertée avec les acteurs locaux, dans l'esprit de susciter des dynamiques locales entre les établissements scolaires, les parents d'élèves, les élus, les acteurs de la filière bio, etc. Les structures de développement de l'agriculture biologique s'engagent à apporter un accompagnement adapté aux établissements tout au long de leur projet : diagnostic, élaboration des menus, recherche d'un équilibre financier, formation des cuisiniers, accompagnement pédagogique... En aucun cas elles ne se substitueront aux compétences existantes mais elles auront pour objet de renforcer les dynamiques locales autour de ce projet

2.4/ Une Qualité pédagogique

- Un accompagnement éducatif : l'introduction d'aliments bio en restauration collective est l'occasion de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement et l'alimentation. Elle est en capacité de renouer un lien citadins – ruraux, consommateurs – agriculteurs... Manger n'est pas un acte anodin. Ce n'est pas seulement un acte vital qui doit apporter les éléments dont nous avons besoin pour nous développer, c'est aussi un temps structurant d'échanges et de détente qu'il importe d'associer à une notion de plaisir. L'occasion d'éveiller les enfants ou de faire prendre conscience aux adultes de l'importance d'une alimentation saine, du plaisir des saveurs et des goûts variés notamment en utilisant une large palette de variétés anciennes et nouvelles. L'objectif concret est ici d'associer les repas bio à des animations pédagogiques, des visites, des temps d'échanges... En milieu scolaire, ces actions peuvent se faire tant au moment du repas que dans celui de l'enseignement. et doivent être concertées avec les membres de l'éducation nationale. Elles peuvent faire appel à des associations compétentes dans le domaine éducatif (associations d'éducation à l'environnement par exemple).
- Un programme d'Information – Formation : l'ensemble des acteurs de la restauration collective doit pouvoir participer à l'action. Un projet réussi est conditionné par une information large des personnes concernées : intendants, gestionnaires, personnels de cuisine, enseignants, parents d'élèves... Cette information est la condition première d'une véritable concertation et de la mobilisation de chacun.