

## Saveur | Du bio dans les cantines des fonctionnaires



**La loi Grenelle 1 du 3 août 2009 prévoit qu'en 2012, 20% des achats alimentaires dans la restauration collective d'Etat soient des produits bios. A l'heure actuelle, ils ne représentent en moyenne que 0,6 % des achats. Afin de mettre en perspective les objectifs de la loi, les outils et les pistes pour y parvenir, ARBIO (l'association professionnelle bio) a organisé ce 25 novembre, un forum régional sur l'« introduction des produits bios en restauration collective ». L'occasion d'un exemple précurseur en la matière : le restaurant inter-administratif d'Agen.**

Si l'état actuel des choses paraît loin des 20% escomptés par la loi Grenelle 1, certains démontrent pourtant que ces objectifs sont atteignables et cela dès 2010. Pour preuve, le restaurant inter-administratif (RIA) d'Agen, projet pilote régional d'introduction du bio. Ce RIA qui fournit 350 repas par jour est « à 15 % de produits biologiques dans ses commandes, et atteindra vraisemblablement les 20% dès 2010 » annonce fièrement Jean Louis Coureau, Président de ce RIA modèle. Un des objectifs avoués de l'introduction de produits biologiques dans les menus du RIA était de favoriser le plus possible un approvisionnement bio local et régional. « Un quart des agriculteurs bio d'Aquitaine est dans le Lot-et-Garonne, c'est d'ailleurs le premier département de France en terme de production de fruits et Légumes Bios, et un des cinq premiers sur les produits transformés biologiques. Ca aurait été plus que dommage de ne pas en profiter ! »

### Une "conversion" en 10 mois

Si aujourd'hui le RIA fait trois propositions de menus bios par semaine et que la totalité des fruits et du pain proposée chaque jour est bio, la « conversion » du restaurant collectif ne s'est pas faite du jour au lendemain. "Notre objectif, se rappelle Jean-Louis Courreau, était d'être capable d'avoir des résultats significatifs. Mais pour cela il nous a fallu en tout 10 mois pour tout mettre en place." Première étape: passer une convention pour établir des partenariats notamment avec la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Aquitaine, la Chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne, et ARBIO. Il a ensuite fallu « mener des actions de sensibilisation auprès des usagers pour expliquer la différence de prix, mettre en place des signalétiques, former les cuisiniers et le personnel de service,... »

### "L'augmentation du prix n'est pas un frein"

Pour autant, le Président de ce RIA ne regrette pas cette étape de sensibilisation. « Les convives du RIA d'Agen

sont pour la plupart des fonctionnaires qui ne touchent pas 2000 euros par mois. Pourtant on s'aperçoit que, grâce à cette pédagogie sur le prix, l'augmentation de 20 à 30% sur le coût du repas n'est pas un frein à l'introduction du bio. Nous avons même été victime de notre succès, car d'un jour de bio par semaine, nous sommes passés à trois ! » A croire que désormais dans le bio, il n'y a vraiment pas que l'étiquette qui compte...

Solène Méric

*crédit photo: Le boisé Desbois*



Solène Méric

*Crédit Photo : Le boisé Desbois*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 26/11/2009*

*[Url de cet article](#)*