



Focus

Vers un nouveau cercle vertueux

Isabel Gutierrez

Mars 2012

Thématique Alimentation bio et durable

Vers un nouveau cercle vertueux

En choisissant une alimentation plus respectueuse de l'environnement, de la santé et de l'économie locale, les professionnels de la restauration collective s'engagent dans une démarche où tous les acteurs se re-professionnalisent et réapprennent à travailler ensemble.

Le développement durable est-il l'issue à la crise protéiforme que nous traversons actuellement ? Nombre de politiques, d'acteurs de la filière de la restauration collective mais également de producteurs semblent le penser. D'ailleurs le développement durable fait maintenant partie intégrante des programmes scolaires. Encore faut-il s'entendre sur les mots, le sens qu'on leur donne et les applications qu'il sous entend. Dans la deuxième édition de son guide de la restauration collective responsable, la Fondation pour la Nature et pour l'Homme de Nicolas Hulot revient sur l'importance des choix d'une assiette responsable sur notre environnement en orientant les systèmes de production et les circuits de commercialisation vers plus ou moins de durabilité. Le développement durable est une réponse à un cercle vicieux ouvert par l'intensification des modes de production agricole, la délocalisation dans un cadre de mondialisation des marchés. Et les conséquences sont nombreuses comme l'utilisation massive d'engrais chimiques de synthèse et de produits phytosanitaires, l'allongement des circuits de transformation et de distribution des aliments, mais aussi l'augmentation du cycle de transformation des aliments, du conditionnement, du transport... L'alimentation représente plus d'un tiers de notre empreinte écologique. Dans les pays industrialisés, les dépenses directes et indirectes (culture, transformation) liées à l'alimentation constituent 15% des dépenses totales en énergie. Un yaourt à la fraise voyage 9000km si l'on tient compte de tous ses composants, une tomate espagnole voyage en moyenne 3000km dans toute l'Europe! Résultat, des menaces importantes sur la biodiversité, la pollution des eaux, une contribution active au changement climatique, une érosion et une perte de fertilité des sols, un appauvrissement de certains aliments en nutriments, un impact sur la santé humaine et un gaspillage. Et que dire des effets pervers sur l'économie locale ou la perte de la notion de saisonnalité!

Le bio tisse sa toile

Dans un tel contexte le bio s'est posé comme la première alternative environnementale et économique puisqu'elle est un levier de développement et de revalorisation de l'emploi. Selon un rapport de la Fnab Datar, l'agriculture biologique générerait au niveau agricole environ 30% d'emplois en plus. Mais si l'introduction du bio en restauration collective s'intensifie (tableau ci-dessous) ce sont moins de 0,45% des repas qui intègrent des produits biologiques et à peine 1,5% en restauration scolaire. Ces faibles avancées sont directement liées à la faiblesse historique de l'offre en produits de qualité et en particulier des produits biologiques. En 2010, les surfaces consacrées à l'agriculture bio ne représentent en effet que 3,09% de la surface agricole utile française. Mais le bio progresse. Les exploitations bio représentent 4% du total, les surfaces certifiées bio devaient augmenter de plus de 15% en 2011 et plus encore en 2012. L'organisation des circuits de commercialisation et de distribution se structurent sur quasiment toute la France. Des nouvelles plateformes d'achats fleurissent comme en Ile de France où le Groupement des Agriculteurs (GAB) d'Ile de France et la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) travaillent sur un projet de plateforme interrégionale d'approvisionnement avec des produits bio locaux franciliens et des régions limitrophes. En Champagne-Ardenne pour s'organiser et faciliter les achats des restaurants collectifs, les producteurs ont créé une association Manger bio Champagne-Ardenne qui leur permet de mieux gérer leurs relations avec les collectivités qui passent ainsi par un interlocuteur unique pour les facturations et les commandes. La FNAB compte une vingtaine de groupements de producteurs bio (6 millions d'euros) aux contours encore très hétérogènes selon les régions. Quant au problème d'inadéquation entre l'offre et la demande, il s'agirait plutôt, selon Julien Labriet, chargé de mission restauration collective circuits courts à la FNAB, d'un problème de rencontre. «Les groupements sont en demande de commandes et d'activité, souligne-t-il. Ils sont largement en mesure de fournir assez pour la restauration collective». En fait, le vrai problème selon lui, vient d'un manque d'information. «Les professionnels de la restauration collective ont souvent peur de ne pas bien faire leurs appels d'offre, ils ne savent pas s'il leur faut ou non une légumerie...» Et d'après l'agence Bio un établissement sur quatre exprime le besoin d'en savoir plus sur les produits biologiques, les filières d'approvisionnement et sur les formations pour le personnel de cuisine. D'où l'importance vitale de l'information et de la formation. Et là encore de très nombreuses opérations se déploient sur toute la France. La Fondation pour la Nature et pour l'Homme de Nicolas Hulot Fondation organise par exemple des journées en régions pour réunir les acteurs d'un territoire, impulser des dynamiques et mettre en relation des filières qui n'ont pas l'habitude de travailler ensemble. Elle va proposer bientôt une plateforme collaborative sur Internet en association avec Agro campus Ouest (qui travaille sur un calculateur d'empreinte écologique) afin que tous les acteurs soient informés et puissent partager leur expérience.

La déferlante du local

L'approvisionnement en produits locaux (bio, en cours de conversion ou non bio) est en plein essor. Il favorise l'économie régionale tout en respectant l'environnement et la saisonnalité. Le décret du 25 août 2011 laisse penser qu'il sera possible d'intégrer des critères de proximité dans les appels d'offres. Mais les professionnels attendent les décrets d'application. En fait, l'alimentation durable est par définition globale. Elle favorise d'autres types d'agriculture qui ont un niveau d'exigence environnemental accru et encourage les signes et appellations de qualité (lire encadré). Il faut par exemple y intégrer la pêche raisonnée Marine heawardship Concil (MSC). Compass Group France a déjà certifié 5 de ses restaurants avec des produits éco labellisés MSC et communique auprès de ses consommateurs. Dans le cadre du «plan climat», la ville de Paris prévoit d'arriver à 30% d'alimentation durable d'ici 2014. Les démarches durables ont toujours un effet boule de neige. C'est le cas de la démarche Bleu Blanc Cœur qui favorise une alimentation riche en lin pour les animaux en vue d'avoir une viande plus riche en oméga 3. Mais une vache alimentée ainsi polluera aussi 37% moins qu'une vache standard. Compass Group France en décidant l'an dernier de supprimer l'huile de palme dans l'huile de friture a agi d'un point de vue environnemental et nutritionnel. Même discours global chez Max Havelaar, un des pionniers du commerce équitable Nord/Sud, bien implanté en restauration collective via les boissons chaudes (café, thé, chocolat) et certains fruits comme la banane ou les céréales, le quinoa et le riz et qui plaide en faveur d'une alimentation bio équitable durable et de saison. Le label privé projette de mettre en place un observatoire des marchés publics courant de l'année pour recenser l'ensemble de l'offre et de la demande en produits équitables.

Des producteurs locaux qui s'adaptent

En région, les collectivités locales qui se lancent dans des approvisionnements bio et locaux dans les restaurants créent une dynamique. C'est le cas de cet éleveur de vaches laitières champenois qui s'est diversifié en créant un atelier de transformation. 60% des yaourts vont à la restauration collective et 5 emplois (non dé localisables) ont été créés. Son modèle de production où le coût de la main d'œuvre représente 45% du coût de revient n'a rien à voir avec celui d'un industriel pour lequel ce taux ne serait que de 15%. Mais ce modèle à taille humaine est viable et permet une redynamisation locale. Renée Gillet, éleveuse de bovins bio à l'origine du projet Manger bio Champagne, planifie sur un an les approvisionnements avec la cuisine centrale de Charleville Mézières (08), elle peut ainsi adapter sa production et réserver l'atelier de découpe des éleveurs, atelier créé par les éleveurs des Ardennes pour répondre aux exigences de la restauration collective. Cet atelier a obtenu un agrément pour les steaks hachés et des produits sous vide pour la restauration collective. Il emploie six personnes et a permis de garder l'abattoir avec un bon bilan carbone. «Tout le monde en profite même un petit collègue comme celui de Vouzier qui n'a besoin que de petites quantités (15kg)», se réjouit Renée Gillet. Les producteurs locaux souvent semi artisanaux ou artisanaux s'adaptent aux besoins de la restauration collective. Nathalie Carthouet d'Auvergne distribution explique «nous avons une terrine divine, mais très chère. Le producteur a adapté la recette pour mieux correspondre aux critères économique de la restauration collective.»

L'affaire de tous

Ainsi, l'alimentation durable incite tous les acteurs à s'inscrire dans un cercle vertueux. L'engagement de tous les acteurs de la filière est nécessaire, producteurs, diététiciennes, cuisiniers, personnels des cuisines centrales, responsables locaux, acheteurs, gestionnaires de cantine doivent apprendre à travailler ensemble. En Champagne-Ardenne sous la houlette de la Fédération Régionale d'Agriculture Bio (FRAB), Samuel Maignan, chargé de mission, n'a pas hésité à amener le personnel de cuisine plusieurs années de suite dans les fermes pour créer une émulation de groupe. Chaque métier doit se remettre en question. A la cuisine centrale de Charleville Mézières on ne se contente pas d'assembler des produits tout faits mais on redécouvre le plaisir de cuisiner des produits frais et de saison. Pour cela il a fallu investir et installer du matériel pour découper, cuire les viandes, confectionner des potages et conditionner les repas. Le personnel a été formé par le réseau de l'institut de FORMation de l'environnement (IFOE) et le travail a été revalorisé dans les tâches quotidiennes. Travailler des produits frais demande plus d'organisation. Mais pour Emmanuel Picard, chef de cuisine de l'Association des Usagers du restaurant interministériel (AURI) «c'est aussi le plaisir de voir les assiettes revenir vides». Arrivé il y a un an, il a choisi d'apporter son expertise de cuisinier et de s'orienter vers un axe bistrot et terroirs. Pour lui, un seul crédo compte, les produits frais, le respect de l'environnement et la mise en avant des producteurs. «Le goût et la qualité passent par le terroir français et il faut lier terre, assiette et santé». Le restaurant travaille avec les viandes de Christian Valette, des vaches Aubrac, signées Bleu Blanc Cœur (grillades, abats et steaks hachés proposés deux fois par mois attirent 750 personnes par service). Les œufs proviennent de chez Michel Autret à Plounevez, il a augmenté de 1,5 la consommation des omelettes. Emmanuel Picard a mis un mois à trouver un intermédiaire pour transporter le lait Cantovelot. Servir du porc Bleu Blanc Cœur, élevé en plein augmente de 30% la consommation. Si le jeune chef reconnaît que les produits Bleu Blanc Cœur occasionnent un surcoût de 5%, il assure que cela n'a pas vraiment d'impact. Rappelons qu'un produit bio ou de qualité a une teneur en matière sèche supérieure de 30% aux produits conventionnels. Ce qui permet d'utiliser des volumes moindres. L'alimentation durable passe donc par une cuisine durable. La créativité technique des cuisiniers permet de faire des économies importantes avec des cuissons basses températures. Travailler avec des produits bruts de qualité demande aux cuisiniers de renouer avec certains aspects de leur formation initiale, de la même manière, il est nécessaire que les intendants et gestionnaires de mettre en place des politiques de développement durable. Même soucis d'excellence chez les diététiciens qui sont d'accord pour dire qu'il est possible de respecter le GERCN et le PNNS avec une alimentation durable mais qu'il est indispensable de prodiguer une formation aux équipes. L'alimentation durable c'est avant tout l'avènement de vrais gestionnaires, de vrais cuisiniers et de vrais fournisseurs et bien sûr d'élus motivés.

Etat des lieux du bio

Les achats de produits bio en restauration collective sont estimés à 130 millions d'euros en 2010 ce qui représente 1,8% des achats alimentaires de la restauration à caractère social et près de 4% du marché des produits alimentaires bio.

Lorsqu'ils sont présents leur part est passé de 5% du montant total des établissements en 2008 à 11% en 2010 et à près de 20% pour ce qui concerne certains produits frais, le pain et les boissons.

9 établissements sur 10 ont enregistré un surcoût de 25% en moyenne tous modes confondus et de 30% par menu entièrement bio. 66% ont cherché à limiter ce surcoût en limitant le gaspillage 75%, en mettant en concurrence les fournisseurs 75%, en groupant les achats, en contractualisant avec les fournisseurs, en remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux en travaillant sur l'éducation alimentaire.

Une réglementation qui s'assouplit

- Un souffle d'air pour les appels d'offre. Depuis le 12 décembre 2011 (décret n° 2011-1 853 du 9 décembre 2011), le seuil de dispense de publicité et de mise en concurrence des marchés publics a été relevé de 4 000 à 15 000 euros. Cela devrait faciliter les démarches des petites et moyennes entreprises notamment en bio ou en alimentation durable qui ne sont pas toujours en capacité de faire face aux procédures de consultation.
- D'un point de vue officiel, la reconnaissance de la qualité des aliments ne sera plus seulement liée aux aspects nutrition et santé, mais inclura désormais les modes de production durables et donc l'impact de la production sur l'environnement. C'est ce que permet un décret récemment publié par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (Décret n° 2012-80, JO du 23/01/2012). Par ce texte, les pouvoirs publics s'engagent à reconnaître les accords collectifs fixant, pour toute une famille de produits, des objectifs en matière d'amélioration générale de la qualité de l'alimentation, suivant le Programme National de l'Alimentation (PNA).

Répartition des achats de produits bio par famille

Produits frais 58%

Epicerie 33 %

Produits surgelés 9 %

Source : étude CSA/Agence bio-2011

Les produits frais restent les plus achetés. Les fruits (89%), les produits laitiers (77%) et les légumes frais (71%), le pain (31%). A noter que 38% des établissements disent acheter des légumes surgelés bio et 5% de pain surgelé.

Les produits bio stars % d'établissements

Pommes 83

Yaourts 74

Carottes 63

Poulet 39

Pâtes et riz 34 et 31

Source : étude CSA/Agence Bio 2011

Bien choisir son bio

La manière la plus simple de commencer d'introduire les produits biologiques dans la restauration scolaire est de commencer par les aliments les moins chers et dont les caractéristiques se rapprochent de celles des produits classiques

Le pain :

est l'un des produits les plus fréquemment introduits. Il est parfois moins cher que les petits pains industriels. Sa richesse en fibres et sels minéraux en fait un aliment de qualité à prix abordable.

Les fruits et légumes :

un fruit ou un légume de saison peut être 2 à 3 fois moins cher qu'en hors saison. En outre, il fait moins de km qu'un produit hors saison qui doit être transporté.

La viande :

elle perd entre 20 et 30% moins d'eau à la cuisson qu'une viande conventionnelle ce qui permet de diminuer la portion de viande. Commander des « avants » que l'on proposera en semaine 1 et des « arrières » proposés en semaine 2. Cela permet un équilibre matière à un coût négociable et d'atteindre un prix franco de port.

Les protéines d'origine végétale :

elles se prêtent très bien à la substitution des protéines animales dans certains plats. Notamment avec des associations céréales et légumineuses.

Plus de matières sèches ... moins de pesticides

Les produits bio contiennent plus de matières sèches, plus de fibres ... L'Agence française de sécurité sanitaire (AFSSA) reconnaît que les procédés de transformation utilisés préservent de façon optimale les qualités nutritionnelles des matières premières. En outre, les fruits et légumes, les céréales complètes et semi complètes riches en fibres issues de l'agriculture bio sont exempts de produits chimiques de synthèse. Le dernier rapport de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) stipule que les contaminations des fruits et légumes bio sont extrêmement rares. Seuls 2% des échantillons analysés par la France contenaient des traces de pesticides, sans que jamais les Limites Maximales en Résidus (LMR) ne soient dépassées. En comparaison, ce sont 37.74% des fruits et légumes issus de l'agriculture intensive analysés en 2009 qui contenaient des résidus de pesticides dont plus de 3.1% à des quantités supérieures aux LMR (3.8% en 2008) ! En moyenne, les consommateurs ont donc plus de 18 fois plus de risque de trouver un résidu de pesticide dans un aliment issu de l'agriculture intensive que dans un aliment bio !

L'Aquitaine met les bouchées doubles

Les deuxièmes Rencontres Professionnelles de la Restauration Collective Bio en Aquitaine, recentrées sur la restauration collective a réuni plus de 250 acheteurs autour d'une trentaine de groupements de producteurs, coopératives, transformateurs et distributeurs. Et si la première année a été une phase de découverte entre ces secteurs qui se connaissaient mal, la deuxième s'est avérée plus concrète. «Les gestionnaires savaient mieux ce qu'ils recherchaient et les échanges ont été plus concrets », observe Antoine Vergier, chargé de mission à l'Arbio Aquitaine. Cette année a également marqué l'arrivée de centres hospitaliers (Bordeaux, Libourne, Pau ...) avec des attentes spécifiques en matière de produits d'épicerie, surgelés et conserves. Globalement d'importantes demandes ont été formulées en matière de produits frais faciles à cuisiner. Si la profession a passé un cap en seulement un an, elle devrait également profiter de la création à l'initiative d'Arbio Aquitaine, de la plateforme, Manger Bio Sud Ouest (BMSO) destinée à répondre aux besoins des gestionnaires de la restauration collective. Cet outil de structuration de l'offre, opérationnel depuis le début de l'année 2012, associe une dizaine d'entreprises et groupements de producteurs bio régionaux, obligatoirement membres d'une des deux interprofessions régionales du Sud-Ouest (Arbio Aquitaine et Interbio Midi- Pyrénées). Rappelons que 64% des restaurants collectifs aquitains proposent du bio, 17 % quotidiennement et au moins une fois par semaine pour un tiers d'entre eux. Sur 331 millions d'euros d'achats de denrées régionales, le bio représente 7,4 millions d'euros (2,2%).

« Le bio est porté par la restauration collective »

En avant première pour Cuisine Collective et dans le cadre d'une étude récente, Sophie Porcarelli, directrice de SPConseils nous donne sa vision de la consommation de produits bio en restauration collective. «Cette étude, dont les premiers résultats sont en cours de dépouillement, est menée trois ans après une étude similaire réalisée par CHD Expert sur le sujet dans un contexte qui, en quelques années seulement, a vu défilier tout un jeu d'influences sur la restauration collective» nous précise Sophie Porcarelli. Il y a eu tout d'abord l'influence des «Grenelles de l'environnement»: de recommandations en préconisations, l'introduction des produits bio est encouragée et accompagnée par les pouvoirs publics. Ensuite, les nouvelles règles d'hygiène (HACCP) et nutritionnelles (GEMRCN-PNNS), sont devenues obligatoires et l'usage de produits bio s'inscrit dans cette tendance. Il faut noter aussi l'influence des collectivités territoriales qui, à toutes les échelles (région, département et municipalité), initient et expérimentent localement une véritable dynamique autour du bio, la région Rhône-Alpes en est une belle illustration. Enfin, les consommateurs dans leur engouement progressif pour la consommation de produits sains, influencent la définition des menus, même si les convives restent majoritairement captifs en restauration collective. «Les premiers résultats de cette étude confortent cette prise de conscience des produits bio avec une offre en forte progression par rapport à 2009: une offre plus construite, plus mature et moins orientée sur des phénomènes de mode, souligne Sophie Porcarelli. Cette offre est portée par des produits stars incontournables du bio qui représentent un passage obligatoire vers l'introduction d'autres produits bio. C'est le cas notamment des légumes.» Reste qu'en dépit d'un très gros potentiel de développement, on est encore loin des 20% de produits bio préconisés par le Grenelle de l'Environnement à l'horizon 2012. Et la directrice de poursuivre, «nous notons un dynamisme et une participation active de tous les acteurs de la restauration collective (distributeurs, institutions, presse professionnelle, qui concourent à la démocratisation de ces produits. L'usage de produits bio tend à devenir une évidence dans certains secteurs de la restauration collective! Une tendance plus évidente en restauration collective qu'en restauration commerciale!» Pour plus d'informations: www.spconseils.org

THÉMATIQUE Alimentation bio et durable

La pêche durable un enjeu majeur pour la restauration collective

Nous le savons, la ressource halieutique est dans une situation délicate, de nombreuses espèces de poissons sont menacées et une entreprise de restauration collective responsable se doit d'en tenir compte dans ses approvisionnements. Faisons le point sur cette ressource et ce qu'il est possible de faire pour avoir une démarche responsable.

Selon le rapport de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) «la situation mondiale des pêches et de l'aquaculture», l'offre de poisson de consommation par habitant vient d'atteindre un niveau record. Le secteur de la pêche et de l'aquaculture joue un rôle essentiel, il alimente des milliards de consommateurs, pour qui ces produits sont, à bon marché, une source de protéines animales de grande qualité. Une portion de 150 g de poisson fournit environ 50 à 60 % des protéines nécessaires chaque jour à un adulte. Le poisson est en plus une source de micronutriments essentiels, notamment de vitamines et de minéraux. Les pêches et l'aquaculture sont une source primordiale de revenus et de subsistance pour des centaines de millions de personnes dans le monde. Dans ce secteur la création d'emplois progresse plus rapidement que dans le reste de l'agriculture et que la croissance démographique.

Une consommation record de poissons

La consommation mondiale de poissons par habitant serait pour l'année 2010 d'environ 17 kg. Ce niveau record proviendrait des pays occidentaux et des pays asiatiques. Selon la FAO, la France avec plus de 36,2 kg en 2010 de produits aquatiques (24,5 kg de poissons et 11,7 kg de coquillages, crustacés et céphalopodes) est maintenant dans le peloton de tête des pays européens alors que dans les années 60, notre consommation annuelle n'était que de 18 kg de produits aquatiques. (Source : FranceAgriMer)

La FAO estime que tous les ans la pêche mondiale (marine et continentale) produit 145 millions de tonnes de poissons dont 55 millions de tonnes proviennent de l'aquaculture.

La ressource halieutique en danger

La FAO ne constate pas d'amélioration dans la situation des stocks halieutiques. Les trois quarts des populations de poissons de la planète sont, soit surexploitées, soit exploitées au niveau maximum. Plus près de nous, en

Atlantique Nord-est, près de 80% des stocks sont surexploités et plus de 15% sont épuisés. Le problème de la surpêche provient de la quantité pêchée mais également des méthodes de pêche employées. Ces méthodes, aujourd'hui principalement industrielles endommagent les fonds marins (dragues et chaluts de fonds). Elles sont aussi la cause d'un gaspillage monstrueux en prélevant des espèces non ciblées qui sont rejetées mortes à la mer, car non intéressantes commercialement.

De plus, pour beaucoup d'espèces, les tailles de reproduction ne sont pas respectées (la taille légale de commercialisation est souvent inférieure à la taille de reproduction). Beaucoup de poissons sont capturés avant d'avoir pu se reproduire. Et faute de moyens de contrôle suffisants, dans de nombreuses zones, la pêche illégale sévit.

Un guide pour adapter son offre aux ressources halieutiques disponibles

Afin de contribuer à la préservation des ressources halieutiques, un professionnel peut adapter ses approvisionnements. Un restaurateur peut remplacer une espèce de poisson surconsommée et en danger par une autre dont les stocks sont sains. Les restaurateurs ont une responsabilité dans le choix des espèces qu'ils achètent auprès de leurs fournisseurs. Auprès des consommateurs ils peuvent adapter les menus en proposant des espèces « durables » dont les stocks sont en bon état et les techniques de pêche respectueuses de l'environnement. Sea Web / L'alliance des produits de la mer propose dans ce but un guide très bien fait : Le Guide des espèces à l'usage des professionnels : « Pour un marché des produits de la mer durable ».

Ce guide destiné aux acheteurs professionnels présente les principales espèces disponibles sur le marché français, sous l'angle de la durabilité: sa description, l'état des stocks par zone de pêche, les tailles de maturité sexuelle, les modes de pêche et des recommandations pour l'approvisionnement. Ce sont ainsi 46 espèces de poissons, 7 espèces de crustacés, 11 espèces de coquillages et mollusques qui sont passées au crible pour s'approvisionner durable.

Les grands opérateurs de la restauration collective s'engagent

Conscients de ces enjeux pour leur approvisionnement, les grands opérateurs de la restauration collective en France ont opté pour différentes stratégies qui contribuent toutes à une approche responsable de la pêche, ce qui est essentiel au regard des volumes en jeu. Plus de deux millions de tonnes de produits de la mer sont vendus chaque année en France, 30% en restauration dont une part significative est consommée dans la restauration collective.

Sodexo choisit l'aquaculture durable

Sodexo s'est engagé au plan mondial à référencer des produits de la mer issus des filières durables dans tous les pays où le groupe est présent d'ici à 2015. Cet engagement se concrétise pour la France et l'Europe par la création d'une filière « Produits de la Mer Responsables », qui s'inscrit à la fois dans le cadre de son « Better Tomorrow Plan », la feuille de route stratégique de développement durable du groupe et de son partenariat avec le WWF.

Cette stratégie de Sodexo repose sur 5 piliers indissociables :

- Maintenir une grande variété d'espèces dans ses catalogues et menus. Dans ce but, un « guide achats des produits de la mer », créé pour les acheteurs européens, présente pour 60 poissons, les techniques de pêche et les recommandations scientifiques.
 - Interdire 15 espèces menacées et mettre en œuvre des mesures de contrôle pour les autres. Ainsi Sodexo a retiré de ses menus : le sabre noir, la lingue franche/lingue bleue, la raie, l'anguille (Europe), la perche du Nil, le vivaneau, le grenadier, l'empereur, l'espadon, le flétan d'Atlantique, la dorade rose, le thon rouge, le flétan du Groenland, le requin - roussette, le thon obèse.
 - Mettre en place une filière d'achats responsables pour l'aquaculture. Pour continuer à servir du poisson de qualité tout en respectant l'environnement, Sodexo propose désormais à ses convives : Le panga et le tilapia. Ces espèces herbivores ont un faible impact environnemental et respectent la biodiversité marine. En effet, elles se nourrissent de végétaux et non de farines élaborées à partir d'autres poissons. Afin de garantir la sécurité de ses filières d'approvisionnement, l'entreprise a sélectionné ses fournisseurs pendant 2 ans et les audits de qualité réalisés sur place ont permis d'en retenir : un en Chine pour le tilapia et un au Vietnam pour le panga. Ces fermes d'aquaculture ont été choisies pour leur faible impact environnemental, leurs bonnes pratiques d'élevages (densité, propreté de l'eau...), la santé et la sécurité des travailleurs, la sûreté alimentaire (découpe dans des ateliers aux normes européennes, absence de résidus d'antibiotiques...).
- Les experts culinaires de Sodexo ont participé activement au choix du panga et du tilapia en testant le goût ou la texture des différents échantillons. Ils ont sélectionné les meilleurs et intégré ces poissons dans les menus proposés par l'entreprise. Ils ont élaboré des recettes spécifiques comme le filet de tilapia sauce au citron vert et sésame ou le filet de panga sauce au bleu et champignons.
- Utiliser les écolabels comme l'écolabel Marine Stewardship Council (MSC). Ainsi depuis décembre 2010, la direction des achats de Sodexo en France est certifiée MSC.
 - Travailler avec le WWF pour développer une stratégie d'achats responsables dans le cadre d'un accord de coopération technique. Outre la pêche, cette coopération concerne l'huile de palme, les fruits et légumes et le soja.

Elior sensibilise ses convives et s'investit dans un projet solidaire

Elior a développé son expertise sur les produits et les filières en créant dès 2005 un comité scientifique. Qui a conduit une réflexion globale sur l'état des ressources dans un grand nombre de domaines, la pêche mais aussi l'huile de palme, les produits lessiviels... Pour la pêche, des experts tels Philippe Gros de l'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (Ifremer) et des experts de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) ont fait le point sur la ressource dans chaque espèce, par rapport aux modes de pêche. Ce comité travaille avec un groupe d'action pour la pêche responsable : Responsible Fishing Alliance (RFA) où se trouvent également des sociétés comme Carrefour ou encore le Forum Mondial des Pêcheurs.

A partir des préconisations du comité scientifique, Elior a supprimé de ses circuits d'achat 6 espèces menacées. L'empereur et le grenadier, ces poissons de grands fonds étant des espèces très fragiles en particulier du fait de leur maturité sexuelle très tardive, mais aussi le requin siki, le thon rouge, l'escolier noir et l'escolier rouvet.

Le guide d'information d'Elior

La décision prise, un travail de sensibilisation a été entrepris auprès des responsables des restaurants pour qu'ils expliquent à leurs convives le choix d'Elior en faveur des espèces à privilégier. Cette démarche a fait l'objet d'un guide relayé sur l'intranet du groupe avec la mise en avant de plusieurs espèces lors de la semaine du Développement Durable.

Par ailleurs, pour préserver la ressource Elior s'est engagé dans un projet solidaire autour de la perche du Nil. Ce poisson intéressant à travailler pour sa chair ferme et ses qualités nutritionnelles a été très décrié, avec la diffusion du film « Le cauchemar de Darwin », pour son action prédatrice dans le lac Victoria. Mais la perche du Nil est elle-même en train de disparaître privant les populations riveraines du lac d'une ressource essentielle. Elior avec RFA a mis en place un approvisionnement « Perche du Nil responsable ». Pour chaque kilogramme de perche du Nil acheté une participation financière est reversée à des associations locales basées autour du lac Victoria afin de construire des bassins d'élevage. Ainsi 100 000 euros ont été récoltés depuis le début de ce projet et reversés aux associations de femmes Katosi Women Development Trust en Ouganda et Emedo en Tanzanie. Le dispositif mis en place permet d'acquérir une autonomie de gestion de la ressource avec des formations à l'aquaculture, par exemple du tilapia. Grâce à cette action les femmes qui s'en occupent, diversifient leurs activités et disposent de revenus suffisants.

Plus globalement Elior insiste sur sa volonté de proposer dans l'assiette de ses clients, une offre responsable et avec ses fournisseurs de contribuer par une politique d'achats responsables à réduire son empreinte écologique qui préserve la biodiversité dont la ressource halieutique.

Compass Group France opte pour la certification MSC

Compass Group France a choisi la certification MSC pour sa filière produits de la mer du pêcheur jusqu'au consommateur. Et courant 2011, Compass Group France a obtenu la certification MSC de la chaîne d'approvisionnement de la direction des achats et de 5 sites de restauration. Avec 188 millions de repas servis chaque année, et 3000 tonnes de poissons proposés dans ses restaurants, Compass Group France prend un engagement important en faveur de la préservation des ressources halieutiques et encourage ses clients à faire des choix responsables. Pour obtenir la certification MSC l'entreprise a travaillé à la construction de partenariats solides avec ses fournisseurs. C'est le résultat d'un travail qui a débuté il y a trois ans sur la problématique de la pêche durable, avec la mise en place d'une charte des achats responsables des produits de la mer et d'un conseil de surveillance produits de la mer. Ce conseil examine l'évolution des données scientifiques sur l'état des ressources marines et engage des actions pour préserver les espèces menacées.

En résumé, beaucoup reste à faire pour garantir la pérennité des poissons dans notre alimentation mais comme nous venons de le voir, les grands groupes de restauration collective se sont engagés dans cette démarche. Bravo à leurs services achats qui sont en première ligne et souhaitons que toute la restauration collective les imite. Jean-Luc Fessard

Pas de plancton, pas de poisson

A côté de la responsabilité des pêcheurs pour être juste et complet il convient d'ajouter d'autres éléments. Ainsi Maëlle Thomas-Bourgneuf et Pierre Mollo dans leur excellent livre : L'enjeu plancton, l'écologie de l'invisible, mettent en évidence un autre aspect de la ressource halieutique qui échappe à beaucoup, l'interdépendance entre les activités humaines terrestres et maritimes. Leur objet d'étude : le plancton à la base de la chaîne alimentaire, (puisque les poissons s'en nourrissent), leur fournit une excellente base d'analyse. Le littoral est le lieu d'une multitude d'interactions entre la terre et la mer qui influent sur l'état du plancton et donc la production des produits de la mer. Le bétonnage des côtes, l'agriculture intensive, les rejets divers contribuent à un appauvrissement de la faune et de la flore marines. Certaines fermes aquacoles mal gérées peuvent aussi participer à cette détérioration par les déchets produits, les médicaments utilisés ou encore l'implantation d'espèces invasives. Enfin l'irresponsabilité de tous ceux qui jettent une multitude de déchets à la mer, les dégazages intempestifs, les marées noires...etc. obèrent la capacité du milieu marin à se régénérer. Tous ces phénomènes contribuent au plafonnement des captures marines mondiales de poisson sauvage, le niveau le plus élevé qui a été atteint en 1996, se chiffrait à 74,7 millions de tonnes.

Opter pour les poissons labélisés MSC

Un écolabel privé Marine Stewardship Council (MSC) créé en 1997, permet de s'assurer de la durabilité des produits de la mer issus de la pêche sauvage. Ce label a été créé afin de reconnaître et récompenser les pratiques de pêche durables pour guider le consommateur dans ses choix en produits de la mer. L'enjeu pour le MSC est double :

- préserver les stocks en garantissant la pérennité des milieux et des ressources naturelles
- préserver l'activité de la pêche et les emplois de la filière.

Dans le monde entier, des pêcheries ont adopté ces pratiques de gestion de la ressource et de pêche durable. Unique écolabel reconnu internationalement pour la pêche sauvage, il répond aux directives de l'Organisation des Nations Unies (ONU) pour l'alimentation et l'agriculture. A ce jour 133 pêcheries ont obtenu la certification MSC « pour une pêche durable et bien gérée » et 141 sont en cours d'évaluation.

Pour plus d'informations :

Le Guide des Espèces (2e édition) pour une Pêche Durable diffusé par L'Alliance Produits de la Mer : www.allianceproduitsdelamer.org

A voir également le guide « Et ta mer t'y penses » rédigé par Greenpeace :

<http://www.greenpeace.org/raw/content/france/presse/dossiers-documents/et-ta-mer-t-y-penses.pdf>

