



Lettre ouverte aux Sénateurs.trices des Pays de la Loire

20% de produits Bio restauration collective : Nous sommes prêts en Pays de la Loire, et vous ?

Angers, le 22/06/2018

Lors de l'examen au Sénat du projet de loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », vous allez devoir vous positionner sur l'objectif de 20% de produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective d'ici 2022. Cette proposition a été supprimée par la commission des affaires économiques du Sénat qui estime que les filières biologiques françaises ne pourraient pas répondre à une telle demande. Cet objectif de 20% aurait donc comme conséquence un afflux d'importations Bio.

Nous représentons des producteurs.trices bio qui se sont organisé.e.s depuis plus de 10 ans pour pouvoir approvisionner la restauration collective en Pays de la Loire. Structurés en « MANGER BIO », nous avons développé une expertise reconnue dans notre région :

- Nous sommes en mesure de **répondre aux demandes des collectivités et des restaurants collectifs**
- Nous sommes organisés **côté production pour faire face aux demandes avec une bio régionale**
- Nous avons développé **une logistique régionale adaptée**
- Nous avons construit **des prix adaptés, dans le respect d'une rémunération juste des producteurs**

Aujourd'hui, le seul facteur limitant : **l'engagement dans la durée de l'Etat et des collectivités !**

Grâce à l'objectif de 20% de Bio en 2022, vous engagez l'Etat et les collectivités dans la transition alimentaire. Vous permettez, par des commandes régulières de structurer des filières. Enfin, vous répondez à une demande sociétale forte. De notre côté, nous pourrions planifier et anticiper ces demandes. Nous pourrions aussi sécuriser de nouvelles installations ou conversions grâce à ce débouché. **C'est gagnant-gagnant pour :**

- **les producteurs** en leur proposant un débouché local
- **les convives** à qui vous proposez une alimentation locale et saine
- **les territoires** qui bénéficient des externalités positives de la bio (qualité de l'eau, air, sol, emploi local...)

La CAB et les MANGER BIO vous proposent des rencontres pour dialoguer et échanger sur le potentiel de développement de la Bio en restauration collective.

Contact producteurs

- CAB : Eric GUIHÉRY (06-76-60-03-90)
- Manger Bio en Vendée : René BIGOT (06-14-10-60-62)
- Manger Bio 44 : Rémi BESLEY (06-50-87-10-73)
- Manger Bio 53 : Joël GERNOT (07 86 10 37 86)

La Bio française ne peut pas approvisionner les restaurants scolaires : FAUX

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : 400 000 ha suffiraient à fournir 20% de bio pour les 3 milliards de repas annuels de la restauration collective. Or, l'agriculture biologique représente aujourd'hui 1,3 million d'hectares et connaît actuellement une vague de conversion sans précédent (220 000 ha convertis entre 2014 et 2015 et 21 nouvelles fermes bio chaque jour au 1er semestre 2016). Source : <http://www.repasbio.org/oui-la-bio-francaise-peut-fournir-la-restauration-collective>

Coordination Agrobiologique des Pays de la Loire

9, rue André Brouard - CS 70510 - 49105 ANGERS Cedex 02
T : 02-41-18-61-40 M : cab@biopaysdelaloire.fr W : www.biopaysdelaloire.fr