



Le Président du Siresco a été interviewé par la chaîne Public Sénat, le 10 mars dernier, dans le cadre de l'examen, au Sénat, de la proposition de loi « Ancrage territorial de l'alimentation ». L'objectif de 40 % d'aliments relevant de l'agriculture durable, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique d'ici au 1er janvier 2020, dans l'ensemble de la restauration collective publique, n'a finalement pas été retenu.

Néanmoins, ce débat a permis aux acteurs de la restauration collective publique de s'exprimer. A la question de savoir s'il faut davantage de produits biologiques dans les restaurants scolaires, le Siresco répond par la preuve : le bio à la cantine, c'est possible mais pas n'importe comment.

Nous avons fait le choix, pragmatique, d'une introduction progressive du bio par familles de produits : produits céréaliers, produits laitiers, légumineuses... Aujourd'hui, nous sommes en mesure de proposer 25% de produits biologiques dans l'assiette de tous nos élémentaires.

La journaliste de Public Sénat a pu se rendre compte, en visitant notre site de production de Bobigny, des modalités de mise en œuvre des choix politiques du Siresco.

Le Président a rappelé, lors de cet entretien, que rien n'aurait été possible sans la volonté politique des élus. En effet, les quotas ne suffisent pas. 20% de bio dans les cantines, c'est un objectif qu'il faut pouvoir dépasser en ayant recours principalement aux produits de l'agriculture biologique française. La demande actuelle doit donc pouvoir rencontrer une offre suffisante. C'est bien là tout l'enjeu.

La question du bio dans les cantines est par conséquent indissociable de l'état de l'agriculture française.

Par ailleurs, il revient à chaque municipalité d'établir un projet de ville concerté en matière de restauration collective. C'est la meilleure façon de répondre aux attentes des familles. Charge ensuite aux structures de restauration collective publique de déployer les moyens matériels pour mettre en œuvre les orientations arbitrées.

Ci-dessous, quelques chiffres clés au plan national. En ce qui concerne le Siresco, le rapport d'activité pour l'année 2015 viendra détailler les chiffres de notre action volontariste.

Le bio en France, c'est **4% du territoire agricole.**

191 millions d'euros HT (+11 % vs 2013) : c'est le montant des achats de produits bio servis en **restauration collective en 2014. Début 2015, 59% des établissements de restauration collective proposaient des produits bio à leurs convives, ne serait-ce que de temps en temps*.**

La restauration collective représente :

- 3 milliards de repas par an, dont **900 000 en milieu scolaire**
- **8 millions de convives au quotidien**
- 17 milliards d'achats par an, dont **2,7 % portant sur des produits « AB »**

*

<http://www.agencebio.org/le-marche-de-la-bio-en-france>

Pour voir la vidéo, c'est par [ici](#), à partir de la minute 15'17.