

La qualité de l'eau à Brest, point de départ du bio dans les assiettes des écoliers brestois

Nous avons interviewé deux élus de la ville :

• **Karine COZ-ELLEQUET :** adjointe en charge de la politique petite enfance (2^{ème} mandat)



• **Marc SAWICKI :** adjoint en charge de la politique éducative locale (3^{ème} mandat)



Pouvez-vous nous présenter l'historique de la démarche bio à Brest ?

En 2001, face aux alertes des dangers de la pollution de l'eau en Bretagne en matière de toxicité, la question de remplacer l'eau du robinet servie à la cantine aux écoliers brestois par de l'eau en bouteille a été posée par la FCPE¹.

Le conseil municipal a alors décidé de s'entourer de scientifiques pour être éclairé sur la décision la plus responsable à prendre. La chimiste Gaël DURAND² a conclu que la dangerosité pour les enfants était beaucoup plus importante dans les aliments que dans l'eau : les teneurs en pesticides ou nitrates dans les aliments étant 1 000 à 10 000 fois supérieures à celles de l'eau.

Ainsi, le message de la chimiste aux élus brestois était clair : s'il y a une décision sanitaire à prendre, c'est sur les aliments qu'il faut la prioriser.

La mairie avait donc intérêt à consacrer des moyens pour se fournir en aliments bio plutôt que de privilégier l'eau en bouteille. Elle répondait ainsi à la demande initiale en termes de santé publique et, en privilégiant les produits bio locaux, elle participait à traiter le problème de la qualité de l'eau à la source.

La Mairie ne devait pas non plus négliger la dimension sociale de ce projet, le surcoût de l'eau en bouteille pouvant impacter directement le budget des ménages.

Comment s'est déroulée la prise de décision politique ?

Les réticences face à l'agriculture biologique sont fréquentes. Elles s'appuient sur le fait que les phytosanitaires sont autorisés et non critiqués par cer-

tains scientifiques, ce qui peut laisser penser qu'ils n'ont pas d'impact sur la santé publique.

Mais, avec la caution scientifique de Gaël DURAND, personne ne s'est opposé, au sein du conseil municipal, à l'intérêt de privilégier les aliments bio.

Pour autant, il a fallu de longues années de travail pour informer, sensibiliser les élus, faire évoluer les oppositions et pour pouvoir lancer une clause bio dans le contrat d'affermage de la ville.

Un argumentaire a été travaillé sur les volets santé, qualité, environnement et social. Ainsi, chacun a été sensible à un certain nombre d'arguments et tous les élus ont fini par approuver ce projet. Restait alors à traiter la question financière, mais le principe était acquis.

Comment s'est déroulée l'introduction des produits bio ?

Au départ, ce sont les produits qui avaient le plus de risque de contenir des produits phytosanitaires qui ont été choisis pour être cuisinés en bio : légumes, fruits, produits laitiers, pain semi-complet...

En 2007, date à laquelle les aliments bio ont été intégrés

dans le contrat d'affermage, la part de bio était de 20 % du budget des achats de denrées, aujourd'hui elle est de 30 %.

Et dans les crèches municipales ?

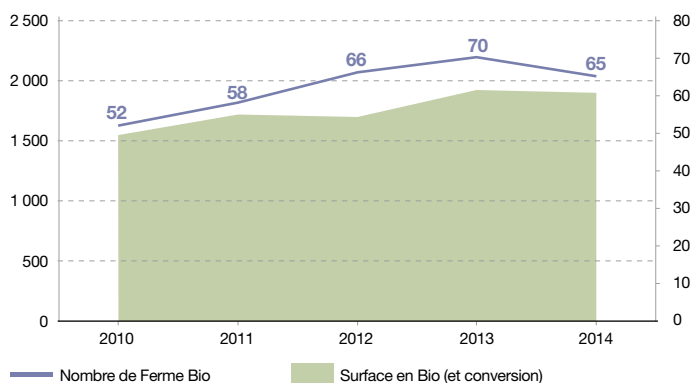
La volonté a été d'être cohérent à l'échelle de la politique de la ville, et donc les efforts faits sur l'enfance scolarisée devaient se faire aussi évidemment sur la petite enfance. Le projet a pris directement une ampleur importante, même s'il a démarré avec un temps de retard en 2013.

Est-ce qu'il a été décidé d'augmenter le budget de la part alimentaire ?

Parallèlement à l'introduction de produits bio, la politique qualité a été revue dans sa globalité.

La Maison de la Bio nous a conseillés sur les lignes de produits à privilégier en bio au vue des budgets ainsi que de la disponibilité locale. Mais la qualité des produits sur les autres lignes n'a pas été bradée, les labels de qualité ont été favorisés (une grande partie de la volaille est par exemple label rouge) et les produits très bas de gamme ont été abandonnés.

Évolution du nombre de fermes et de surfaces bio sur le Bassin Versant Elorn



¹ Fédération des Conseils de Parents d'Elèves

² Responsable du service Recherche et Développement de LABOCEA (spécialiste des pesticides)



Donc oui, le budget de la part alimentaire a été augmenté, mais pas uniquement du fait de l'introduction de produits bio.

Pas question pour Brest de faire d'opérations vitrine : le choix de lignes bio systématiques toute l'année en tenant compte des saisons a été fait.

Un retour en arrière aujourd'hui paraît quasi impossible, il n'est pas imaginable que la bio et la politique qualité soient remises en cause.

Quel impact sur le tarif aux usagers ?

En crèche, les tarifs sont réglementés au niveau national. Ils sont basés sur le temps de présence des bébés et les revenus de la famille. Le tarif comprend tout l'entretien de l'enfant. Le choix est entièrement porté par la municipalité. Idem pour la restauration municipale, c'est la mairie qui a abondé le budget. L'introduction de produits bio n'a pas induit d'augmentation de tarif.

Quelles sont les clés de réussite d'un tel projet ?

La clé de réussite a été de s'associer à une structure indépendante associative qui représente la filière. Nous le disons d'autant plus que la Maison de la Bio a eu l'intelligence et l'ouverture d'esprit d'accepter de travailler avec un fermier (une importante société privée dans notre cas), une collaboration entre les acteurs militants de la bio et une société privée n'était pas une évidence. Le facteur humain a été très positif : on a eu affaire d'un côté et de l'autre à des personnes ouvertes ; l'intelligence collective a été un vrai facteur de réussite.

La convention qui unit la ville et la Maison de la Bio nous permet d'avoir des retours de la filière, des propositions, une surveillance. Cela va nous permettre de continuer à évoluer, sans apport financier supplémentaire. Et malgré la situation actuelle plus que complexe tant en investissement qu'en fonctionnement, le choix de la bio locale n'a jamais été remis en question.

Notre triptyque est clairement notre principal facteur de réussite. Nous saluons la maturité de la filière bio du Finistère réunie au sein de la Maison de la Bio qui a osé travailler avec un fermier très important.

Quels conseils donneriez-vous à vos collègues élus d'autres communes ?

Le choix de la bio est un choix transversal qui impacte au niveau d'une collectivité le domaine économique, la santé, l'environnement, le social... cela donne un vrai sens au projet.

Il y a plein d'exemples dont on peut s'inspirer, il existe des réseaux d'élus.

Mais surtout, il faut une volonté politique et s'entourer des bons acteurs pour créer des partenariats. Le dimensionnement du projet en fonction des marges financières découle ensuite.

Restauration municipale de Brest : 6 000 repas par jour, 900 000 repas par an en délégation de service public à une société de restauration collective plus de 30% des achats alimentaires sont bio



Les effets positifs inattendus

- Qualité tirée vers le haut, que ce soit en termes de choix d'aliments mais aussi de diététique (amélioration des pratiques, révision des assaisonnements).
- Meilleure éducation du goût et découverte d'une plus grande diversité d'aliments.
- Reflexion des élus et services sur la provenance des produits : le lien à la terre, à l'agriculture et aux paysans. Avant le projet bio, ils ne se posaient pas la question de savoir d'où venait le produit, ou qui le produisait. Aujourd'hui cela a déclenché une réflexion sur le développement local, les filières d'approvisionnement.



Rédacteur : Maison de la bio