

CONTEXTE, STRUCTURATION ET PERSPECTIVES DU PÔLE ALIMENTATION HUMAINE

A. Contexte

A.1 Un besoin de cohérence en interne

Initiative Bio Bretagne (IBB) est aujourd'hui composé de 3 Pôles :

- Un Pôle Promotion (et Communication) de l'agriculture biologique et des produits biologiques
- Un Pôle Animation (et Structuration) des filières biologiques
- Un Pôle Recherche et Expérimentation en agriculture biologique

Les Pôles Promotion et Animation contenaient jusqu'à présent tous deux des actions thématiques qui avaient un lien direct avec l'alimentation humaine.

- **Le label Be Reizh** est, depuis sa création en 2016, géré par le pôle Promotion et Communication. Or il a évolué depuis deux ans avec une légitimité basée sur des audits de contrôle du respect des règles. Une évolution de son cahier des charges est également en cours pour prendre en compte l'impact environnemental dans le cadre du projet APEE.
- Les actions de **développement de la restauration collective** étaient jusqu'à présent gérées par le Pôle Animation et Structuration de filières.
- IBB s'est engagé en septembre 2020 dans le développement du label « **Territoire BIO Engagé** » en remplacement de la Charte « Il fait bio dans mon assiette » avec l'opportunité de valoriser les surfaces agricoles utiles en bio et de favoriser l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective, ouvrant ainsi de nouveaux débouchés pour un certain nombre d'adhérents d'IBB, en lien avec la loi Egalim.

Pour plus de cohérence et de lisibilité dans les actions d'IBB, il a été évoqué, en équipe, de revoir l'organisation des missions et d'envisager la création d'un Pôle Alimentation Humaine pour donner sens aux actions menées.

A.2 Pour une meilleure visibilité des actions IBB

FOCUS SUR LE SONDAGE AUX ADHERENTS. La consultation des adhérents menée à la fin d'année 2021 a montré un intérêt et des attentes sur le volet alimentation humaine. En effet, pour 40% des répondants, l'alimentation humaine est une thématique d'intérêt, positionnant ce sujet à la seconde place des priorités juste après les filières et marchés (65%).

Extraits du bilan :

- « *Les thématiques relatives à l'Alimentation humaine et la réglementation obtiennent également un intérêt partagé par beaucoup (respectivement 46.2% et 43.1%). Ces thématiques sont reconnues comme des enjeux actuels avec l'entrée en vigueur du nouveau*

règlement bio en janvier 2022 et le besoin de réorienter la SAU à destination directement de l'alimentation humaine (GIEC, Afterres 2050, etc.). »

- « Le label Be Reizh, créé en 2016 par IBB, est un label de reconnaissance régional breton qui rassemble des opérateurs de la filière Bio s'approvisionnant en grande partie en Bretagne. Ce label bénéficie d'une visibilité importante par le réseau et fait l'objet d'une communication à part entière. 80% des adhérents ont affirmé connaître le label Be Reizh contre 20% qui renseignent ne pas le connaître. Ces derniers sont à 53% des jeunes adhérents (2019 ou 2020), à 16% des adhérents depuis environ 5 ans (2015 et 2016), à 8% adhérents depuis plus de 10 ans et à 23% des adhérents n'ayant pas renseigné leur année d'adhésion »

La création d'un Pôle Alimentation Humaine est donc une piste à prendre en considération pour pallier à cette situation. Cela permettrait de :

- Mieux mettre en valeur les actions réalisées par IBB et de réunir sous la même bannière l'ensemble des activités qui sont en lien direct avec cette thématique, même si elles touchent des cibles différentes : collectivités et communes, Plans Alimentaires Territoriaux, entreprises privées, consommateurs, etc.
- Avoir une meilleure visibilité vis-à-vis des financeurs et des acteurs de la restauration et de la consommation sur la partie alimentation humaine et consommation.

B. Quels seraient les objectifs et les missions du Pôle Alimentation ?

B.1 Les Objectifs du Pôle

La création d'un Pôle Alimentation Humaine à IBB a pour objectifs de :

- Donner de la visibilité sur les actions menées par IBB sur la promotion des produits issus de l'agriculture biologique dans la consommation quotidienne des Bretons, notamment sur le label Be Reizh ;
- Répondre aux besoins des adhérents qui œuvrent sur le volet de la restauration collective et commerciale et leur permettre de développer leurs activités ;
- Asseoir la visibilité d'IBB sur ces compétences d'accompagnement de la restauration collective et commerciale auprès des acteurs de terrain ;
- Donner de la cohérence entre l'accompagnement de la restauration et la reconnaissance des efforts mis en œuvre par la labellisation Territoire Bio Engagé.

B.2 Les missions du Pôle

1) La Restauration Collective. *Cible : Collectivités, Communes, Etablissements*

- Le développement de la représentation d'IBB dans les projets alimentaires territoriaux et l'ensemble des projets nationaux ou régionaux liés à la restauration collective ;
- Le développement des accompagnements des collectivités et des établissements de la restauration collective dans l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique au sein de leur service de restauration.

2) La coordination, le déploiement régional et national des labels Territoire BIO Engagé et Etablissement BIO Engagé. *Cible : Collectivités, Communes, Etablissements*

3) La marque partagée Be Reizh. *Cibles : Entreprises privées, Citoyens-Consommateurs*

- Coordination et développement général du label Be Reizh ;
- Prospection de nouveaux partenaires.

C. Quelles perspectives d'évolutions pour le Pôle Alimentation ?

Le **volet santé** a par exemple déjà été l'objet de projets en lien avec la restauration collective. Ce sujet pourrait faire partie des priorités de développement. En effet, face au développement des labels « concurrents » à la Bio (type HVE, sans pesticides, zéro résidus, etc.), un discours sur les bénéfices du modèle agricole Bio et ses externalités positives est un axe de développement prioritaire à envisager. Cela fait aussi le lien avec la demande de l'Agence Bio qui sollicite les interprofessions pour accentuer la communication sur les bénéfices d'une alimentation Bio pour soutenir les filières en difficulté.

Le dernier Baromètre de l'Agence Bio fait également état d'une méconnaissance du label par le consommateur : « Si 94% des Français déclarent **connaître le label AB** et lui font largement confiance (91%), l'étude révèle que seul un Français sur deux s'estime suffisamment informé sur ce qu'il garantit et notamment sur la réglementation de l'agriculture biologique et les contrôles des produits qui en sont issus. ». Des sessions de vulgarisation peuvent être proposées auprès des associations de consommateur sous forme de réunion physique, webinaire, ou sous format de petites vidéos courtes type motion design...

D. Ressources humaines

D.1 Référents de Pôle

Actuellement, deux administrateurs sont référents au sein de la commission restauration collective et dans le jury TBE. Il pourrait être envisagé d'étendre leurs fonctions au pôle alimentation humaine.

Un troisième administrateur pourrait venir en renfort.

D.2 Salariés

Actuellement, trois salariés sont identifiés sur les missions du Pôle Alimentation :

- Rosalie MARC, Chargée de mission Territoire BIO Engagé et Be Reizh ;
- Agathe LE GAL, Chargée de développement de la restauration collective Bio ;
- Théo BOURGUENOLLE, apprenti en Licence pro Commerce, en charge du développement du label Be Reizh (en contrat d'alternance jusqu'en août 2022).

E. Ressources financières

E.1 Label Be Reizh

Les partenaires Be Reizh paient tous les ans une redevance qui sert à financer les dépenses directes en communication pour la promotion du label et les audits réalisés par un prestataire extérieur. Le temps de travail des salariés est financé sur le programme Animation Bio.

E.2 Territoire Bio Engagé

Les collectivités labellisées paient une cotisation annuelle. Les établissements labellisés ne paient pas de cotisation selon les règles définies par Interbio Nouvelle-Aquitaine. Une compensation financière est négociée avec les financeurs publics. Une partie du temps de travail est financé sur le programme Animation Bio.

E.3 Accompagnement restauration collective

Des prestations d'accompagnement de la restauration collective sont proposées pour aider les collectivités et les établissements à diminuer le gaspillage, améliorer leur sourcing, sensibiliser les convives et le personnel aux produits issus de l'agriculture biologique, etc.

D'autres prestations d'accompagnement peuvent être proposées auprès des PAT, des lycées hôteliers, des interventions auprès d'associations ou structures privées, etc.