



Rapport D'activités

..... • **A PRO BIO** 2019
Cultivons notre avenir



Sommaire



A PRO BIO

- p.3 Rapport moral
- p.4 Présentation d'A PRO BIO
- p.6 Notre réseau d'adhérents et notre conseil d'administration



Communication et Promotion de la filière

- p.8 Les rendez-vous professionnels
- p.10 Communication auprès du grand public
- p.12 Programme Alimentation Durable Transfrontalière
- p.14 Diffusion de l'information et créations graphiques



Développer et structurer des filières équitables

- p.16 Développer les filières bio locales
- p.17 Filière Pain
- p.18 Filière Brassicole
- p.19 Filière Beurre
- p.20 Zoom sur les entreprises de transformation
- p.21 Accompagnement des porteurs de projets



Accompagnement des territoires

- p.23 Une offre d'accompagnement complète
- p.24 La loi EGAlim
- p.24 Connaître l'existant
- p.25 Créer & animer une dynamique de territoire
- p.27 Outiller les acteurs
- p.31 Concrétiser la rencontre offre/demande
- p.33 Sensibiliser, engager, éduquer le citoyen
- p.36 Impliquer les filières
- p.37 Fédérer & démultiplier

Rapport moral



Grégoire Dupont
Président

L'année 2019 a confirmé l'essor de la filière biologique en France, où le marché alimentaire bio a augmenté de 13% l'année dernière, concernant désormais 6% des achats alimentaires des français.

Du fait d'un essor particulièrement important dans notre région (+19% de SAU bio, + 15% de transformateurs certifiés), les Hauts-de-France comblent peu à peu le fossé long-temps observé avec le reste du pays en matière de consommation comme de production bio. Mais il s'agit d'une ambition au long cours, qu'il reste indispensable de soutenir et d'encourager à travers un accompagnement soutenu de l'ensemble des acteurs de la filière, du producteur au consommateur. Car malgré le dynamisme incontestable de ce marché, de nombreux jalons restent à franchir pour dessiner ensemble la filière bio de demain que nous appelons de nos vœux en Hauts-de-France.

L'année 2019 a notamment été marquée en Hauts-de-France plus qu'ailleurs par une régression du nombre de magasins spécialisés, qui confirme la nécessité d'un réseau bio régional solide et uni, en capacité de tracer une ligne directrice pour la filière et de relever collectivement les nombreux et nouveaux défis qui se posent désormais : comment favoriser une répartition et un développement harmonieux de la filière, respectueux de l'ensemble de ses maillons ? Comment répondre aux attentes des consommateurs, toujours plus en demande de produits bio et locaux, chez eux comme hors domi-

cile, et toujours plus attentifs à s'inscrire dans une démarche globale de consommation responsable ? Comment encourager et garantir l'équité des filières bio régionales ? Comment, susciter un effet d'entraînement sur les territoires ? Comment, enfin, accompagner la structuration d'une filière résiliente, ancrée dans les territoires, forte de ses valeurs, sachant faire preuve de la souplesse, de l'ouverture au dialogue, de la diversité nécessaires pour tenir bon face aux aléas conjoncturels et aux alternatives de plus en plus nombreuses sur le marché à l'agriculture dite conventionnelle ?

Pour y répondre, plusieurs nouveaux projets ont été amorcés en région dès 2019 et l'équipe d'A PRO BIO a été renforcée afin d'accompagner au mieux les attentes de nos adhérents en étoffant notre offre de service. Afin, également, d'être au plus près des besoins des entreprises et des territoires des Hauts-de-France et de les encourager à renforcer leur mobilisation en faveur d'une filière bio régionale forte et cohérente.

Le succès d'évènements tels que Coopérabio ou le village bio régional de Naturabio, organisés par A PRO BIO fin 2019, la hausse significative du nombre de nos adhérents et du nombre de sollicitations traitées, confirment l'intérêt croissant des acteurs régionaux pour cette démarche collective et transversale que nous nous proposons d'animer à l'échelle des Hauts-de-France.

Pour accompagner très concrètement cette transition, à la fois auprès des consommateurs, des entreprises et des territoires, plusieurs projets emblématiques ont rythmé l'année 2019 et ouvert de nouvelles perspectives pour les années à venir.

L'étude des besoins des transformateurs, réalisée dans le cadre de l'observatoire régional de l'agriculture biologique, nous a ainsi notamment permis de dresser un panorama de la transformation bio en région, mais également de

mieux identifier les leviers de développement et besoins d'accompagnement de ces acteurs. Les actions de développement des filières bio régionales du vrac et de l'halieutique, ainsi que les actions de promotion des entreprises et de soutien à la recherche de financement programmées en 2020 en décollent directement.

Concernant les territoires, la rédaction d'un cahier des charges-type ou encore la mise à jour de l'annuaire des fournisseurs de la restauration collective permettront de faciliter l'atteinte des objectifs de 20% de produits bio en restauration collective fixés au 1er janvier 2022 par la loi EGalim. Dans l'optique de susciter l'adhésion de nouvelles collectivités à cet élan national, l'obtention des droits de concession du label Territoire Bio Engagé, déployé à partir de 2020 dans notre région, constituera également une réponse forte au besoin de visibilité des initiatives territoriales exemplaires en Hauts-de-France, à l'instar par exemple de la Communauté d'Agglomération du Douaisis, collectivité pionnière que nous accompagnons depuis de nombreuses années maintenant.

Malgré les difficultés rencontrées à les faire financer, de nombreuses nouvelles actions ont également été menées à l'attention des consommateurs, à travers de nouvelles campagnes de promotion et de sensibilisation conduites dès 2019 sur le thème des perturbateurs endocriniens ou encore des protéines végétales. Des actions de sensibilisation que nos équipes ont à cœur de faire vivre et de déployer sur l'ensemble des territoires des Hauts-de-France, en collaboration étroite avec les acteurs de l'alimentation durable et de l'Economie Sociale et Solidaire dans notre région. C'est dans cet esprit partenarial que nous abordons 2020, convaincus que c'est en fédérant les énergies et en réaffirmant les spécificités de notre filière que nous contribuerons à hisser notre région au rang des territoires bio français les plus exemplaires.

Présentation D'A PRO BIO



A PRO BIO est une **association** à caractère interprofessionnel engagée au service des acteurs de la filière biologique de la région Hauts-de-France et œuvrant pour l'accès à tous à une **alimentation de qualité**. Depuis 1994 elle **fédère ainsi l'ensemble des acteurs de l'agriculture biologique** (producteurs, transformateurs, distributeurs, associations de consommateurs, ambassadeurs de la bio, fournisseurs de biens et services) autour de 3 objectifs principaux :



Structurer et relocaliser les filières biologiques du territoire



Développer le bio local sur les territoires



Promouvoir l'activité bio locale et communiquer auprès de tous les publics

A l'écoute permanente de l'évolution du marché bio en région et au-delà, à la jonction de l'offre et de la demande locale en produits bio régionaux, A PRO BIO accompagne au quotidien les acteurs économiques de la filière dans chacune des phases de développement de leur activité, y compris au démarrage, à travers différentes actions individuelles et collectives et un travail de structuration de filières bio régionales de produits de grande consommation.

A PRO BIO œuvre aux côtés des territoires pour relocaliser les approvisionnements des structures de restauration collective au travers d'accompagnements collectifs et individuels personnalisés. Centre de ressources techniques sur la question de la restauration collective, l'équipe dédiée s'entoure de spécialistes afin de lever les freins rencontrés par les collectivités et les établissements (formateurs cuisine, comptabilité, diététique/nutrition...).

Interlocutrice bio de référence en région, A PRO BIO valorise les initiatives du territoire et s'engage auprès de ceux qui font vivre la bio locale. Grâce à son pôle spécialisé, elle assure un appui à la communication sur ses supports multicanaux en lien étroit avec ses partenaires régionaux et propose toute l'année à ses adhérents de mettre en avant leurs produits et activités auprès des entreprises, institutions et consommateurs régionaux.

La stratégie 2019/2022 D'A PRO BIO

Axe 1

Accompagner la transition vers des modes de **production responsables**

Axe 2

Accompagner la transition vers des modes de **consommation responsables**

Axe 3

Accompagner les dynamiques territoriales en faveur d'une **alimentation responsable**

En 2019, A PRO BIO c'est

+ de **50**
fournisseurs
référéncés pour notre
catalogue restauration
collective

+ de **500**
personnes formées
à la bio en restauration
collective

+ de **200**
entreprises
accompagnées

Présence sur
+ de **110**
manifestations
locales, régionales
et transfrontalières

Des rendez-vous
thématiques
restauration collective,
filières, grand public,
scolaires, territoires,
observatoire ...

+ de **100**
communes
accompagnées en
Hauts-de-France pour
intégrer des produits bio
en restauration collective

Une équipe de salariés à votre service

Une équipe de
10 salariés
pour vous aider dans
vos démarches



Marie Bouchez



Manon Moreau



Diane Mazuel



Séverine Degallaix

Diane, Directrice
Séverine, Assistante



Claire Coulaud



Pia Leveille



Johanni Claret



Mathilde Zielinski



Amandine Traché



Adrien Dutoit

Pôle filières :

Claire, Responsable filières
Pia Chargée de missions filières

Pôle Territoire :

Marie, Responsable de projets
Manon, Chargée de missions
Johanni, Chargée de missions
Mathilde, Chargée de missions

Pôle Communication :

Amandine, Responsable
communication
Adrien, Infographiste

L'année 2019 aura connu des changements avec l'arrivée de nouveaux salariés :

Pôle Filières : Claire Coulaud, nouvelle responsable du pôle filières, Pia Leveille (en remplacement de Louise Orier, en congé formation).

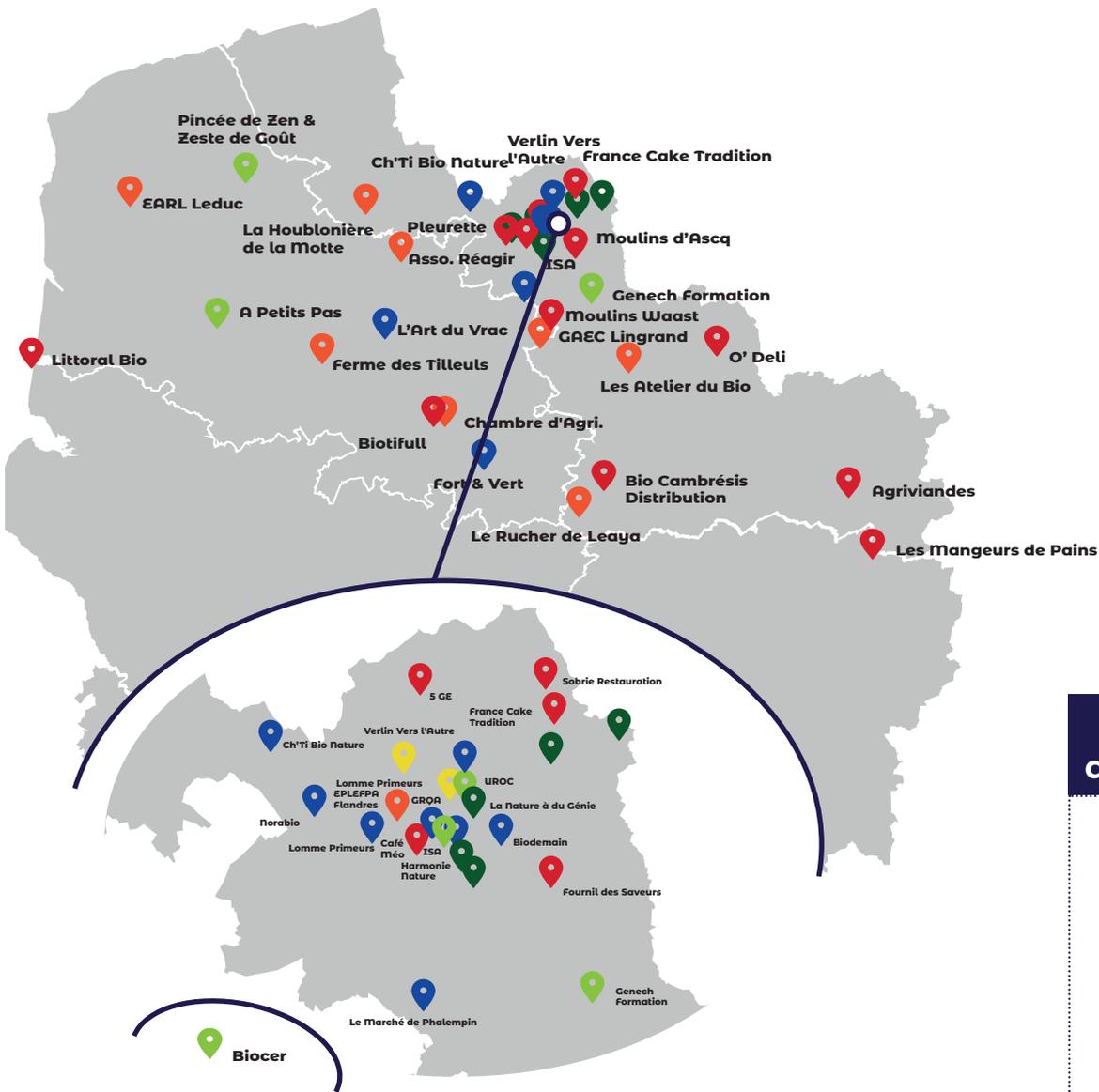
Pôle Territoire : Mathilde Zielinski, venu renforcer le pôle territoire, Johanni Claret en remplacement de Manon Moreau (en congé maternité).

Pôle Communication : Amandine Traché (en remplacement de Pauline Saey, en congé sabbatique).

MERCI à nos services civiques 2019 : Camille Anne, Charlotte Lupin, Antoine Nantois, Clémentine Basuyau, Gautier Caillot, Gaëtan Lecoeuvre.

Et **MERCI à nos stagiaires 2019 :** Inès Carré, Juliane Bécourt, Titouan Largillière, Astrid Girard, Damien Villota, Simon Delannoy.

A PRO BIO fédère l'ensemble des acteurs de la filière régionale de l'agriculture biologique



En bref

64
adhérents
en 2019

dont **10**
porteurs
de projets

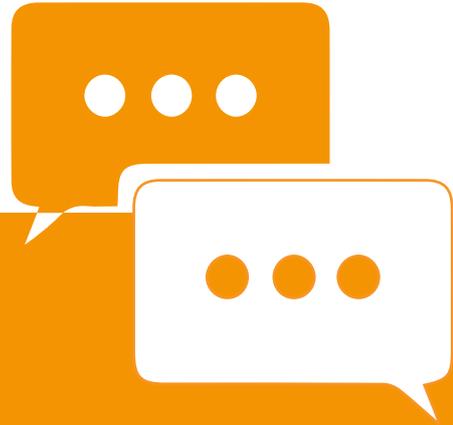
Regroupés sous
différents collèges

-  **Transformateur**
-  **Distributeur**
-  **Producteur**
-  **Bien et services**
-  **Ambassadeur**
-  **Porteur de projets**

Notre conseil d'administration

Le conseil d'administration compte 11 membres représentant les 6 collèges de l'association.

 Président Grégoire Dupont Fort & Vert	 Vice-Président Stéphane Brichet BBG	 Vice-Président Daniel Despinoy UROC	 Trésorière Estelle Leveugle 5 GE	 Secrétaire André Brasme Institut Genech	
 Cathy Gautier Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire	 Jean-Marie Gotrand Union Ecologique de Flers en Escrebieux	 Stéphane Debeunne France Cake Tradition	 Mario Buscemi Les Mangeurs de Pain	 Emmanuel Leveugle Chambre d'Agriculture Hauts-de-France	 Yves Carpentier CEVINOR



Communication et promotion **de la filière**



Les rendez vous professionnels

Interlocutrice Bio de référence en Région Hauts-de-France, A PRO BIO fédère l'ensemble des acteurs de la filière Bio en Région. L'Assemblée générale est l'occasion de réunir les **adhérents** d' A PRO BIO, **partenaires** et **financeurs** afin d'échanger sur l'année écoulée ainsi que les enjeux et projets à venir.

Assemblée Générale



Chiffres clés

80
participants

3
ateliers
participatifs

En 2019, l'Assemblée Générale d'A PRO BIO a été l'occasion de faire un zoom sur les besoins des transformateurs bio en région.

Au programme : point sur les outils et réseaux en Région pour aider au développement des entreprises de transformation Bio: évolution du marché, de la réglementation, formulation, additifs, risques de contamination ...



Salon de l'Agriculture



Rendez-vous incontournable du grand public et du monde agricole le **Salon de l'Agriculture** est un véritable temps fort !

Chaque année, A PRO BIO présente les produits des adhérents sur le stand de la **Région Hauts-de-France** en collaboration avec la **Chambre d'Agriculture Nord-Pas de Calais** et le **Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire**. Durant 10 jours les produits Bio des Hauts-de-France sont valorisés grâce aux Chefs en Nord et leurs dégustations !

Parallèlement A PRO BIO est également présente à chaque édition du Salon sur le stand de l'Agence Bio afin d'y valoriser les produits Bio des Hauts-de-France.

Participation aux forums des opportunités

Dans le cadre du **Plan Bio** Régional, nous avons participé aux 2 forums des opportunités aux côtés de la **Chambre d'Agriculture** et de **Bio en Hauts de France** :



4 juin
Amiens



20 nov.
La Chapelle d'Armentières

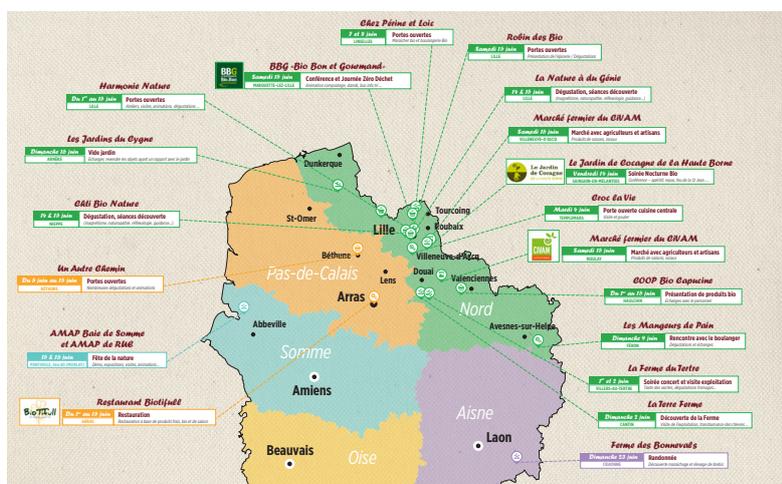
Communication auprès du grand public

Printemps Bio



Comme chaque année durant la première quinzaine de juin, les acteurs de la Bio se mobilisent pour informer et sensibiliser tous les publics à leur agriculture, plus respectueuse de l'environnement et du bien-être animal : c'est le Printemps Bio, le temps fort national de l'agriculture biologique en France ! En 2019 nous avons fêté les **20 ans de la Bio en Hauts-de-France !**

Du **1^{er} au 16 juin 2019**, A PRO BIO a coordonné le réseau pour proposer au grand public des visites et des animations au sein de structures biologiques des Haut-de-France.



Ainsi, 20 professionnels ont proposé durant 15 jours **des animations pour toute la famille** :

Au menu en 2019

... tous à la ferme ... 4 fermes conduites en agriculture biologique ont ouvert leurs portes, pour montrer et faire comprendre les filières d'élevage, de maraîchage...

... Rencontre avec les transformateurs ... Avoir des producteurs et des produits bio c'est top, mais pour valoriser les produits et la chaîne dans toutes ses étapes il nous faut des transformateurs !

... les distributeurs ... qui vous permettent de retrouver de bons et beaux produits bio en magasins. Cette année ils vous ont ouvert leurs portes pour des échanges en magasins et animations pour petits et grands !

... et les associations ... qui ont partagé leur engagement en faveur d'une agriculture durable et engagée.

Chiffres clés

20
événements
en Région
Hauts-de-France

7
retours presse

7 500
personnes
sensibilisées
sur Facebook



NATURABIO

29 NOV. AU 1ER DÉC. 2019 de 10h à 19h

LILLE Grand Palais

Chiffres clés

15 000
visiteurs
accueillis sur 3 jours !

16
entreprises
dans le village
Bio alimentaire
Hauts-de-France

dont **3**
porteurs de projets
sur le stand A PRO BIO

La 19^{ème} édition de Naturabio s'est déroulée du 29 novembre au 1^{er} décembre à Lille Grand Palais

Zoom sur le village alimentaire Hauts-de-France

Comme chaque année, en sa qualité de partenaire de l'événement, A PRO BIO a mis en avant les professionnels bio régionaux dans son village dédié à l'alimentation bio des Hauts-de-France.

En tant qu'adhérents A PRO BIO, les entreprises bénéficient d'un tarif préférentiel sur le prix du stand mais également d'un placement privilégié à l'entrée du salon ! Nous étions présents avec les entreprises suivantes :



Programme Alimentation Durable Transfrontalière



Développement d'une filière agroalimentaire durable

Le projet Interreg « Filière ADT vise à favoriser le développement des TPE et PME alimentaires de part et d'autre de la frontière belge et française, en faisant le pari de l'alimentation durable. Les partenaires de ce projet européen ont donc souhaité travailler autant avec les entreprises (l'offre) qu'avec les consommateurs (la demande) pour accompagner ce changement vers des pratiques plus durables. 19 opérateurs sont mobilisés sur le territoire des Hauts-de-France et du Grand Est, de la Wallonie et de la Flandre Occidentale jusqu'en 2021.

natexpo Un village Franco Belge à Natexpo Paris !

Les opérateurs du programme AD-T ont choisi d'organiser un village collectif « Village Franco Belge » à Natexpo à Paris : l'incontournable rendez-vous de tous les professionnels de la bio à Paris Nord Villepinte les 20-21-22 octobre.

Natexpo : Retour sur 3 jours de salon Bio à Paris !

Gaufres, bières, fruits et légumes, viandes, jus, confitures de lait, cornets de glaces, thé, soupes... les produits bio des Hauts-de-France et de Belgique étaient dignement représentés au salon Natexpo à Paris !

Un projet soutenu par l'Europe avec le projet Interreg Europe « Filière ADT » avec pour objectif d'accompagner les TPE/PME

agroalimentaires belges et françaises dans leurs démarches de développement durable. C'est dans ce contexte qu'un village Franco-Belge a été mis en place par POM, le Comité de Promotion Nord Pas-de-Calais et A PRO BIO.

Un salon riche en rencontres, découvertes de produits, échanges et contacts ! MERCI à tous !



Une visite collective du Sirah Green 28 et 29 janvier

Multispécialiste, Sirha fédère tous les métiers, toutes les filières et les entreprises de toutes tailles, fabricants et distributeurs. Au sein de 12 secteurs Sirha accueille 3770 exposants et marques, 24 concours pour tous les métiers, et 8 espaces d'animations.

Dans le cadre du projet Interreg une visite collective a été organisée les 28 et 29 janvier 2019 avec les partenaires Interreg et leurs entreprises pour découvrir le Salon International de la Restauration.



Food Safari : Paris et Bruxelles



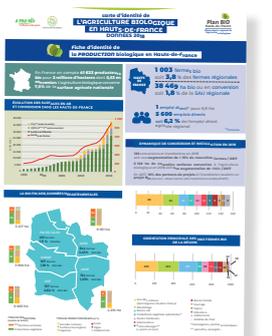
Les 04 Avril et 23 Mai ont été organisés dans le cadre du projet Interreg AD-T deux « food safaris » ou parcours-découvertes des circuits de distribution à Paris et Bruxelles : les 34 entreprises françaises et belges invitées à y participer ont eu l'occasion, pour les distributeurs, de découvrir de nouveaux points de vente inspirants, à la pointe de l'innovation, notamment en matière d'expérience client. Les producteurs et transformateurs y ont eu l'opportunité de comprendre davantage le fonctionnement des circuits de distribution français et belge, et notamment de découvrir les conditions de référencement en magasin pour chaque enseigne visitée, grande distribution, distribution bio spécialisée, ou encore épicerie gourmet ou de proximité.

Diffusion de l'information

<p>Newsletter</p> <p>10 newsletters</p> <p>envoyées aux adhérents et partenaires</p> 	<p>Site web</p> <p>17 546 vues</p> <p>sur notre carte interactive</p> 	<p>Facebook</p>  <p>entre le 1^{er} janvier et 31 décembre 2019</p> <p>+358 j'aime</p> <p>+386 abonnés</p> <p>313 publications</p>
---	---	---

Créations graphiques

Au sein de son pôle communication, A PRO BIO réalise chaque année de nombreux outils de communication et de sensibilisation à destination des acteurs régionaux.

<p>Chiffres clés</p> <p>+ de 50 créations graphiques en 2019</p>				
				



Développer et structurer des **filières bio locales**



Développer et structurer les filières bio locales

Zoom sur



l'Observatoire Economique des produits sous Signes Officiels de Qualité

L'INAO, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, assure la reconnaissance et la protection des signes officiels de qualité, appelés SIQO, que sont le Bio, le Label Rouge, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP), la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). Il souhaite mettre en place un observatoire des SIQO dans chaque région de France pour évaluer la part que représentent les produits de qualité dans l'agriculture française et leur poids économique. En tant que co-porteur de l'ORAB Hauts-de-France, en 2019 A PRO BIO a contribué, auprès du Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire, à l'élaboration d'une **étude sur la durabilité des filières sous SIQO** en faisant partie du comité de rédaction.

Pourquoi structurer les filières biologiques régionales ?

- ✓ Assurer des **débouchés viables et durables** pour l'ensemble des professionnels
- ✓ Favoriser les **coopérations entre les acteurs de la filière**
- ✓ Permettre un développement harmonieux de l'agriculture biologique en région
- ✓ Proposer des **produits régionaux de qualité** répondant à la demande des consommateurs

Comment ?

● Les commissions interprofessionnelles :

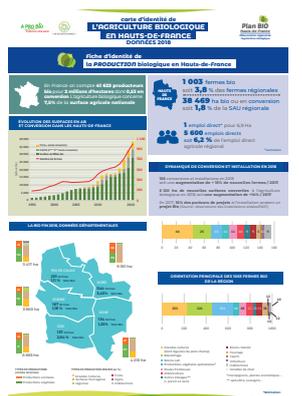
Lieux d'échange et de débat ouvert à tous, ces temps de dialogue permettent de mettre en cohérence les différents projets des opérateurs et d'établir une véritable stratégie régionale de développement intégrée dans la feuille de route régionale. Les différentes commissions animées par A PRO BIO sont les suivantes : commission **PAIN**, commission **BIERE**, commission **DISTRIBUTION** et commission **RHD**.

● **Les territoires :** Les dynamiques territoriales permettent à A PRO BIO de disséminer son action dans l'ensemble de la région.

● **Les porteurs de projets :** sont accompagnés dans la construction de leur activité : formation, débouchés, approvisionnement, réglementation, etc.

● **L'ORAB :** Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique apporte aux professionnels et aux institutions la connaissance du développement du marché bio en Hauts-de-France.

L'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique



L'ORAB, publié par A PRO BIO et Bio en Hauts de France dans le cadre du Plan Bio Régional, constitue un véritable outil d'aide à la décision au service des professionnels et des institutions, qui se décline en plusieurs types de publication :

- Une **carte d'identité publiée une fois par an** en Juin reprenant les chiffres clés de l'année précédente :

Fin 2018, **1 003 exploitations bio en Hauts-de-France**, soit 1,8% de la SAU et une augmentation de **14% des surfaces agricoles**. On dénombre **1 184 opérateurs de l'aval** (transformateurs et distributeur) et **167 magasins spécialisés bio** dans la région.

- des **études prospectives** permettant d'anticiper et de répondre collectivement aux enjeux de la filière bio régionale.

Les filières **bio locales**



Filière **Pain**

Depuis 2014, la filière Ptinor, filière de pain 100% bio local, est animée par A PRO BIO avec le soutien de la Région Hauts-de-France. Son objectif est de proposer aux consommateurs et aux professionnels, du pain produit à partir de matières premières 100% bio et locales, transformées en région.



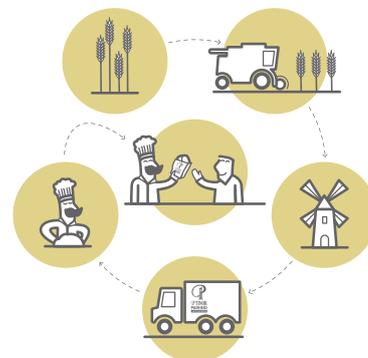
Des temps forts



- **Commission PTINOR** avec la modification du cahier des charges signé par chaque partenaire.



- **Nouveaux supports d'information** à destination des professionnels et du Grand Public.



- **Présentation** de la filière aux territoires.



- **Formations** aux CFA de Beauvais et de Tourcoing.



Comment créer des synergies et des collaborations sur des projets régionaux au niveau territorial ? C'est la force d'A PRO BIO.



Un temps de présentation et d'échanges autour de la filière Pain Bio Ptinor avec les professionnels de la Boulangerie.



Quelques chiffres

5

boulangers

1

fournil

Et une trentaine de points de vente

100% bio et tracé Hauts-de-France



Filière Brassicole

Depuis 2017, A PRO BIO, soutenue par l'Agence de l'Eau Artois Picardie, développe un projet de **structuration de la filière brassicole bio régionale**, en partenariat avec l'ensemble de ses acteurs : houblonniers, producteurs, collecteurs, brasseurs, distributeurs, territoires et institutions.

Charte d'engagement

En 2019, une charte d'engagement a été rédigée dans l'optique d'y faire adhérer l'ensemble des acteurs souhaitant s'impliquer dans cette dynamique de filière brassicole bio 100% régionale, avec lesquels elle sera coconstruite.

Houblonnière expérimentale



Une houblonnière de 1ha a été plantée en 2017 avec une palette de 25 variétés de houblons, dans le but d'étudier les impacts de la localisation Hauts-de-France sur la culture de houblon et la compatibilité avec la demande des brasseurs. La Fredon, Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles, assure le suivi des maladies et des ravageurs par des notations intervenants à différents stades de développement du houblon, de Mai à Août. Une notation et un bilan complet ont pu être réalisés en 2018. Pour 2019, nous avons obtenu de seconds résultats sur les variétés les plus sensibles et les plus résistantes. Les variétés récoltées sont ensuite envoyées en laboratoire pour connaître leur teneur en acide alpha et dresser leur profil aromatique.

Commission Brassicole Bio

Nous appuyant sur un état des lieux malteries bio et des projets portés par les différentes régions françaises, nous avons consacré l'année 2019 à la mobilisation des acteurs régionaux intéressés par la relocalisation de la production du malt en région et ayant la volonté de s'impliquer dans un tel projet. Plusieurs producteurs, une coopérative, des brasseurs, des équipementiers, et un institut de formation ont confirmé leur intérêt pour cette démarche innovante en région.

Outil de pelletisation

A PRO BIO a accompagné HOPSTOCK dans le montage de dossier pour la recherche de financement d'un tout nouvel outil de pelletisation qui a été validé en 2019. Cet outil permettra de fournir aux brasseurs du houblon bio sous forme de pellets, il se situera aux alentours de Hazebrouck.

Le Malt bio issu d'orge tracé 100% Hauts-de-France



Un 1er bon de commande de malt bio issu d'orge Hauts-de-France a été envoyé fin 2019 aux brasseurs et micro-brasseries de la région. Ce projet a pu être réalisé grâce à la coopération et à l'investissement de BIOCER, la brasserie Moulin d'Ascq, la malterie Dingemans et l'ensemble des brasseurs* ayant manifesté leur envie de produire une bière dont les matières premières bio sont issues des Hauts-de-France.

* Brasserie du Singe Savant, Brasserie HUB, Brasserie Thiriez, Brasserie de la Cense, Brasserie la Barb, Brasserie la Fabriq, Brasserie Cambier et AtHomeBière



Filière Beurre

Dans le cadre de l'ORAB Hauts-de-France, A PRO BIO réalise des études prospectives afin d'anticiper les besoins des filières.



Cette quatrième étude s'attache à l'évaluation de la filière beurre biologique en Hauts-de-France. Elle est réalisée en réponse à la crise du beurre de 2017, crise d'approvisionnement du beurre en France lors de l'automne 2017.

Au regard des données issues de cette étude, un certain nombre de freins doivent encore être levés afin d'envisager un développement satisfaisant de l'offre régionale de beurre bio permettant de répondre aux attentes des consommateurs dans notre région.

Nous observons en effet un nombre d'acteurs et une

capacité de production très limités en région, ainsi qu'une forte concurrence nationale comme européenne, renforcée par une forte déconnexion du budget dédié avec les réalités du marché. Ces volumes de production très restreints s'expliquent notamment par la difficile valorisation du co-produit de fabrication du beurre.

Ainsi, avant d'envisager une réelle structuration de la filière en adéquation avec la demande régionale, différentes pistes d'amélioration et développement devront être étudiées en Hauts-de-France :



FORCES

Augmentation du cheptel en lait bio en Hauts-de-France



FAIBLESSES

Coût de revient élevé du beurre fermier (main d'œuvre et temps)

Investissement matériel important

Prix d'achat envisagé décroché de la réalité (env. 8,6€/kg)

Mauvaise valorisation des co-produits en production fermière



OPPORTUNITÉS

Peu d'offre régionale

Beurre bio rémunérateur (env. 15€/kg)

Demande en beurre bio et souhait des distributeurs de proposer des produits régionaux

Intérêt des consommateurs pour une bio locale

Présence d'un transformateur industriel de beurre bio en région



MENACES

Cours du lait européen bio à la baisse

Prix du beurre bio régional trop élevé pour les consommateurs

Importation de beurre UE et Hors UE

Huiles végétale utilisées chez les transformateurs

Meilleure valorisation du lactosérum (co-produit du fromage)

Analyse de la demande :

- Confirmer l'intérêt des consommateurs pour un **beurre d'origine régionale** et/ou nationale
- Evaluer les **besoins en beurre bio des artisans-commerçants** (boulangers, pâtisseries, restaurateurs...) et sonder les Grandes et Moyennes Surfaces sur leurs besoins en beurre bio régional

Développement de l'offre :

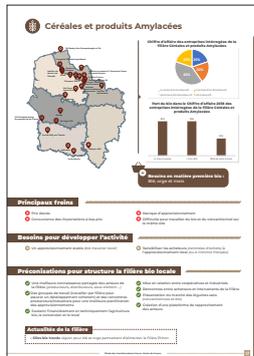
- Encourager la **valorisation des co-produits par les producteurs de beurre** mais également par les transformateurs
- Faciliter l'investissement nécessaire à l'**équipement d'ateliers de production**
- Encourager la **conversion bio des producteurs de beurre « conventionnel »** en Hauts-de-France
- Etudier les modalités de **développement de la filière** au sein des grandes régions productrices



La **restitution de l'étude beurre bio** a été réalisée auprès du **PNR de l'Avesnois** : nous avons échangé avec un groupe d'éleveurs laitiers souhaitant développer un beurre d'herbe potentiellement bio.



Zoom sur les entreprises de transformation



Chiffres clés

320
entreprises
de transformation
bio recensées

40%
des entreprises
de transformation
régionale proposent
à minima une gamme de
produits bio

Cette cinquième étude s'attache à établir un état des lieux de la transformation biologique en Hauts-de-France et à identifier les principaux besoins de ses acteurs, pivots du développement et de **l'optimisation de la filière agroalimentaire bio régionale.**

Ont ainsi été étudiées dans ce cadre l'ensemble des activités industrielles bio des Hauts-de-France qui transforment des productions alimentaires issues de l'agriculture ou de la pêche en aliments industriels destinés essentiellement à la consommation humaine.

Malgré une représentativité croissante du bio au sein du secteur de la transformation agroalimentaire des Hauts-de-France, cette étude met ainsi en avant les défis de

structuration de la filière bio régionale en identifiant les nombreux freins à son développement, en premier lieu un besoin criant en matières premières bio régionales, aujourd'hui encore très insuffisantes.



L'importante mobilisation des opérateurs de la transformation dans le cadre de cette étude, jugée structurante dans le cadre du Plan Bio régional a, par ailleurs, permis d'établir pour chaque secteur d'activité une fiche synthèse présentée en dernière partie de cette étude.

Pistes de développement identifiées :

- ✓ Formation d'une main-d'oeuvre qualifiée en région
- ✓ Favoriser les échanges entre maillons de la filière
- ✓ Davantage d'aide technique et financière à la conversion bio
- ✓ Développement de filières équitables pour les produits d'importation comme pour les produits d'origine régionale



L'étude a été présentée aux professionnels de la filière à l'occasion de l'Assemblée Générale 2019 d'A PRO BIO et lors du colloque du RMT Transfobio à l'initiative d'Adrianor.

Accompagnement des porteurs de projets

Formations des porteurs de projets



60
porteurs de projets
accompagnés
en 2019

A PRO BIO propose depuis 2017 des formations collectives gratuites pour permettre aux porteurs de projets, souvent en reconversion professionnelle d'acquérir les connaissances nécessaires notamment sur la filière régionale, l'application du cahier des charges, les démarches de certification.

En 2019, nous avons organisé deux sessions de formation auprès des porteurs de projets en Mars et Septembre.

Formations auprès des entreprises agroalimentaires

D'autres formations auprès de sociétés ont été réalisées avec pour objectif de faire acquérir des compétences dans la réglementation biologique et la certification biologiques des entreprises.

Les porteurs de projets à Naturabio

Depuis 2016, A PRO BIO invite les porteurs de projets à participer au plus grand salon bio en Hauts-de-France, Naturabio. A côté du stand d'A PRO BIO, et au cœur du village bio régional Hauts-de-France, les jeunes entrepreneurs profitent de l'affluence de cet événement pour valoriser et tester leurs produits auprès des consommateurs.

Les projets d'entreprise

A PRO BIO propose aux porteurs de projets ou aux entreprises souhaitant démarrer une activité en bio ou développer leur activité bio existante de les **accompagner dans leurs démarches** sur les thèmes suivants :

- Conseils à la mise en **application du règlement européen** en Agriculture Biologique pour les étapes de transformation et de distribution
- Accompagnement à la **recherche de matières premières** et autres approvisionnements respectant la réglementation bio
- Accompagnement à la **recherche de débouchés** en bio via notre réseau auprès des distributeurs bio
- **Mise en réseau** avec les opérateurs bio amont et aval.

Zoom sur

notre partenariat
avec Miimosa

MIIMOSA

Miimosa est une plateforme de financement participatif au service de l'agriculture et de l'alimentation. Elle utilise deux formes de financement participatif : le don et le prêt. Cette plateforme organise des collectes à tout stade de la vie d'une entreprise, pour toutes les filières, pour des projets qui ont besoin d'un financement complémentaire pour une collecte comprise en 1000 et 50 000€.



Nous proposons également notre soutien au montage de **projets d'investissements** au sein de la filière bio pour les étapes suivantes :

- Accompagnement dans la définition du **plan de financement** et identification de dispositifs de **subvention**
- **Suivi de dossiers** de subvention et des cofinancements des partenaires et dispositifs financiers régionaux.

Accompagnement des territoires



A PRO BIO s'investit **toujours plus sur les territoires**

Pour susciter un changement de système alimentaire, nous privilégions l'approche de terrain, par la mise en place d'actions coconstruites et relayées par les acteurs locaux dans leur diversité. Chaque année, le nombre de territoires partenaires d'A PRO BIO s'agrandit permettant ainsi d'accroître la couverture régionale de nos actions.

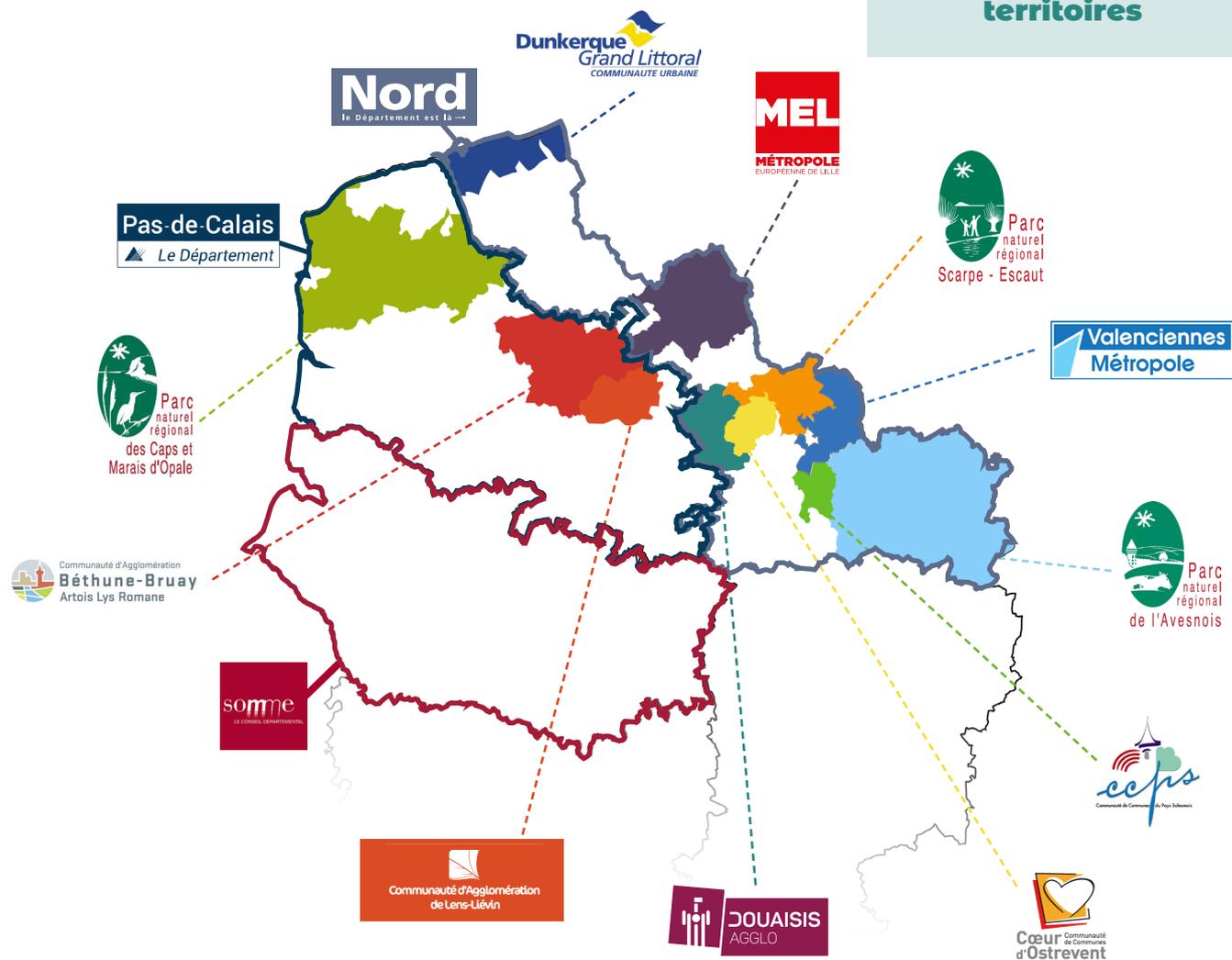
À l'échelle régionale



Chiffres clés

3
départements

11
territoires



Et avec les partenaires belges

Réalisé avec Philcarto

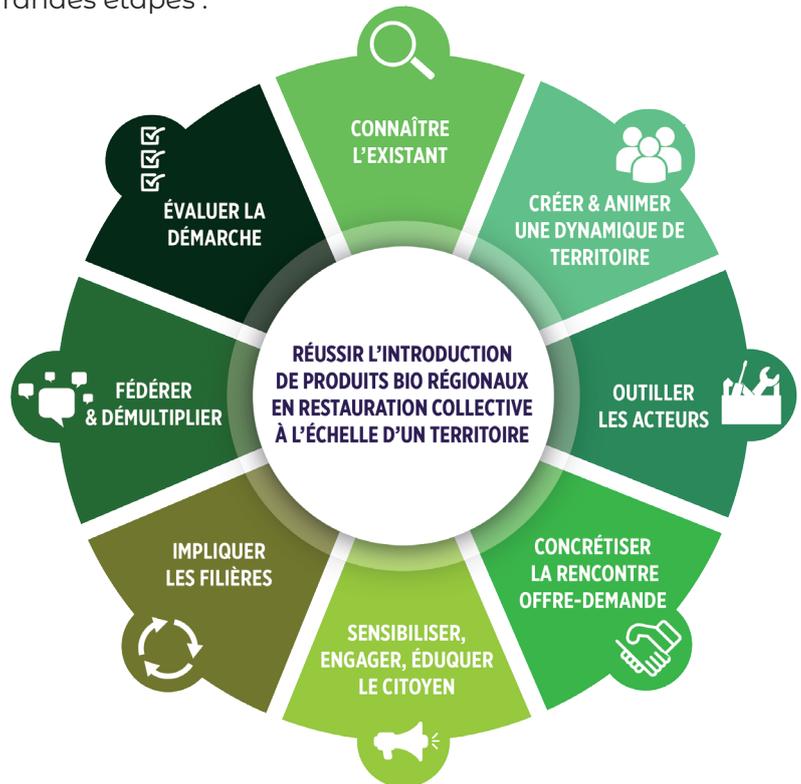


La loi EGAlim un levier réglementaire

Dans la continuité du Grenelle Environnement qui guidait nos objectifs jusqu'alors, la loi EGAlim est venue conforter et rendre obligatoire l'objectif de 20% de produits biologiques en restauration collective.



Pour mener à bien les nouveaux objectifs de la loi EGAlim, la méthodologie appliquée sur les territoires se décompose en grandes étapes :



La loi EGAlim en bref

Pour tous les établissements de restauration collective (public/privé, du scolaire aux établissements de santé...)

.....

Application au
1^{er} janvier 2022

.....

50% de produits dits durables dont **20% minimum de bio** (calculé en valeur d'achat hors taxe sur une année civile)



Le diagnostic de la restauration collective

Objectifs

Établir un « état zéro », connaître les possibilités matérielles, humaines, les personnes ressources, les points de blocage ainsi que les volontés politiques.

Pour démarrer un projet, le diagnostic permet d'obtenir les informations essentielles.

Chiffres clés

70
diagnostics de site effectués



Un diagnostic accompagné d'un rendez-vous individuel avec chaque commune a permis d'actualiser les informations, tout en apportant les nouvelles données réglementaires de la loi EGAlim, conforter les élus dans leurs démarches et susciter de nouveaux projets.



31 communes ont été enquêtées et ont bénéficié d'une fiche d'état des lieux synthétique.



8 nouvelles communes « pilotes » ont bénéficié d'un diagnostic de site.



CRÉER & ANIMER
UNE DYNAMIQUE DE
TERRITOIRE

Actions de sensibilisation des élus et autres décideurs

Objectifs

Sensibiliser les différents corps de métier concernés par un **projet de bio en restauration collective** en passant notamment par la sensibilisation des élus et autres décideurs.

Pour porter efficacement les projets, le facteur humain est essentiel. Aussi A PRO BIO s'attache à sensibiliser les différents corps de métier concernés par un projet de bio par diverses occasions et via divers formats.



2020 étant une année électorale pour le renouvellement des élus des communes, A PRO BIO a intégré les vidéos du MOOC « Mon village, ma ville en transitions » piloté par

le CERDD afin de sensibiliser dès 2019 les élus à la possibilité de porter des projets de restauration collective valorisant des produits biologiques dans le bénéfice de tous (du producteur au convive).

Pour compléter cette ressource numérique disponible pour tous, A PRO BIO s'efforce d'être au plus proche des acteurs sur le terrain et démultiplie ainsi les occasions de sensibiliser les acteurs sur les territoires.

28 janv.
Fruges à Lugy (62)

Pas-de-Calais
Le Département

Organisation d'une visite d'opérateur bio avec intervention sur la bio pour les conseillers départementaux du secteur de Fruges à Lugy



Chiffres clés

+ de **20**
interventions de sensibilisation
auprès des élus et autres décideurs dans les territoires

+ de **500**
élus et décideurs sensibilisés grâce à nos interventions

13 nov.
Cysoing (62)

Pas-de-Calais
Le Département

Intervention en commission menu au collège Paul Eluard de Cysoing en présence de la direction, gestionnaire, chef de cuisine, infirmière scolaire, élèves et parents d'élèves



Projets émergents

A PRO BIO s'investit dans les comités de pilotage de ses territoires partenaires, dans la construction des PAT et s'implique autant que possible pour l'émergence de projets alimentaires au sein de nouveaux territoires :

25 mai
Morbecque (59)

Forum des objectifs du développement durable : intervention pour les élus et citoyens : conférence sur l'alimentation bio et la restauration collective

50 spectateurs

13 nov.
Saint-Omer (62)

CAPSO
Région de l'Artois
Réunion d'information

18 nov.
Bapaume (62)

SUD-ARTOIS
Général de l'Artois
Forum de rapprochement des acteurs de l'alimentation

Lettres d'informations

Objectifs

Tenir les collectivités au courant de l'actualité réglementaire et des actions mises en place sur leur territoire sur la thématique de la restauration collective.

En complément des temps physiques de réunion d'information et de sensibilisation, A PRO BIO développe des outils de communication spécifiques aux professionnels de la restauration collective :

LES CHIFFRES CLÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE TERRITOIRE

- 200 000 T de repas livrés en région (chiffre officiel)
- 1 700 établissements
- 1 repas préparé par établissement pendant 2 ans

LES CHIFFRES CLÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE TERRITOIRE

- 200 000 T de repas livrés en région (chiffre officiel)
- 1 700 établissements
- 1 repas préparé par établissement pendant 2 ans

LES CHIFFRES CLÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE TERRITOIRE

- 200 000 T de repas livrés en région (chiffre officiel)
- 1 700 établissements
- 1 repas préparé par établissement pendant 2 ans

Plus de bio local dans les cantines DU PARC NATUREL RÉGIONAL DES CAPS ET MARAIS D'OPALE

RETOURS SUR 2018

Au travers du renouvellement de la charte en 2018, le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale (PNR) porte une forte volonté politique de développer l'agriculture biologique. Depuis 2005, il pilote son programme d'actions les plus à des financements de l'Agence de l'eau Artois-Rhône autour de 8 axes de travail. Le 1^{er} axe porte notamment à travers des ateliers de producteurs bio, à ce titre, le PNR travaille en partenariat avec A PRO BIO au développement du bio régional en restauration collective.

En 2018, A PRO BIO a mis à jour l'état des lieux des systèmes de restauration dans les communes du Parc pour une plus grande pertinence de l'accompagnement des acteurs locaux des communes restaurantes et développer le bio local. En parallèle, l'association a organisé le coaching de 9 communes pilotes du territoire avec l'objectif d'accroître significativement les approvisionnements bio-locaux de ces communes d'ici 3 ans.

LA RESTAURATION SCOLAIRE, DU POTENTIEL POUR LA FILIÈRE BIO RÉGIONALE

UN TERRITOIRE RURAL DOMINÉ PAR DES CANTINES DE PETITE TAILLE

Sur les 155 communes du Parc, 100 ont encore un système de restauration scolaire pour une moyenne annuelle de 6 896 repas servis par jour dans les écoles publiques du Parc. Sur les 55 communes restaurantes, le bio est présent dans 47 communes soit 86% des communes restaurantes. Les communes restaurantes ont une moyenne de 100 repas servis par jour dans les écoles publiques du Parc.

LA RESTAURATION COLLECTIVE sur Douaisis Agglo

Synthèse de l'enquête aux communes en gestion externalisée à un prestataire

Photographie de la gestion de la restauration collective

Type de gestion	Nb de communes	Nb de repas
Comédex	25	1 000
Partidex	4	1 000
Autonomie	5	5 000
Pré-externalisée	0	0
TOTAL	35	7 000

Les prestataires sur le territoire

- 3 prestataires pour les communes en gestion totalement externalisée (repas livrés à réchauffer)
- 23% des communes de ce type de gestion
- 41% des communes de ce type de gestion
- 21% des communes de ce type de gestion
- 15% des communes de ce type de gestion
- 21% des repas collectifs via ce fonctionnement
- 21% des repas collectifs via ce fonctionnement

Les prix pratiqués

Les prix facturés varient en fonction des services rendus (prix de four, personnel de service...). Il est donc peu facile de comparer les communes entre elles. Tous fonctionnements confondus, les prix facturés par les prestataires varient de 2,04 à 3,40 € TTC.

Catégorie de nb de repas par jour	Amplitude des prix en TTC	Prix non fourni	Prix moyen € TTC
2500	2,25 à 3,31 €	2,6 €	3,14 €
1000-2500	2,23 à 2,44 €	2,3 €	2,33 €
1000-2500	2,04 à 2,34 €	2,18 €	2,23 €
100-1000	1,50 à 1,70 €	1,60 €	1,60 €

Source: données des communes en gestion externalisée à un prestataire - Juin 2019 - A PRO BIO



Lettre d'infos des acteurs de la restauration collective

Plaquette de destination des élus, note sur les repas végétariens dans le cadre de la loi EGAlim

Diffusion dans chaque commune en gestion externalisée à un prestataire de restauration des résultats du diagnostic de territoire comprenant des informations de comparaison sur les parts de bio, de local, les coûts moyens facturés par les prestataires...

Une fois les acteurs mobilisés sur la thématique, l'outil permet de lever les freins rencontrés par chacun des acteurs du projet de produits bio locaux en restauration collective. Les outils varient donc selon les freins rencontrés par les acteurs relevant de différents corps de métier.

Accompagnement à la rédaction des marchés publics

Objectifs

Permettre la **traduction juridique** des projets d'introduction des produits biologiques.

A PRO BIO apporte aux collectivités sa connaissance de la commande publique afin de rédiger les marchés, participe à l'analyse des offres reçues et procède à la vérification de la bonne exécution des contrats entre les communes-commanditaires et leurs prestataires (fournisseurs, sociétés de restauration).

Chiffres clés

5

ateliers collectifs
à la rédaction des
marchés publics pour 36
communes représentées

28

**communes
accompagnées**
sur la rédaction
de leur marché



10 communes accompagnées
à la rédaction et à la notation
des marchés

3 contrôles collectifs
des sociétés de restauration
effectués



Accompagnement de
la cuisine centrale

22 juill. & 15 nov.
Hornaing (59)



Atelier « rédaction des clauses des
marchés »

27 mai & 20 juin
Valenciennes et Anzin (59)
12 communes participantes

3 accompagnements individuels



28 oct.

Réunion d'information sur l'actualité en restauration collective, les marchés publics + cahier des charges type rédigé et transmis aux communes

6 communes représentées



2 communes accompagnées
individuellement



Réunion d'information sur la
rédaction des marchés publics

8 participants



3 accompagnements individuels
Atelier de travail sur les marchés publics

26 juin
Courset (62)

6 participants



Atelier « rédaction des clauses
des marchés »

19 juin
Solesmes (59)
**Accompagnement de
9 communes** pour la rédaction
de leur marché

4 communes représentées

Atelier pratique en cuisine

Objectifs

Développer des techniques de cuisine et aborder les spécificités des produits bio pour accompagner les cuisiniers au mieux dans **l'introduction au quotidien des produits bio**.

Puisqu'en cuisine rien ne vaut la pratique et la dégustation pour se lancer dans un changement de pratiques. A PRO BIO propose différents temps d'ateliers en coanimation avec des formateurs du collectif national « Les pieds dans le plat ». La restauration collective évolue dans des contraintes budgétaires, matérielles et humaines, il est

donc indispensable d'évoquer : les techniques de cuisson pour faire un maximum de préparations maisons valorisant des produits bio, les produits à redécouvrir tels que les légumineuses pour les repas végétariens, les produits à privilégier pour leur disponibilité régionale, leurs intérêts nutritionnels et agronomiques...

Chiffres clés

11
ateliers cuisine
organisés

Près de **300**
cuisiniers formés

Nord
Le Département est là →

Clubs des chefs effectués pour tous les cuisiniers des collèges du Nord

9 ateliers cuisine



Le Cateau-Cambrésis



Nieppe



Cappelle-en-Pévèle

© P. Houze Département du Nord

Dunkerque
Grand Littoral
COMMUNAUTE URBAINE

Atelier de cuisine pour les communes de la Communauté Urbaine de Dunkerque au collège de Loon-Plage (59)

7 participants



Loon-Plage

Interreg
France-Wallonie-Vlaanderen
Filière AD-T

Atelier d'échanges francobelges de pratiques culinaires en cuisine pour une alimentation durable • 6 nov. Ciney (Be)

4 formateurs cuisine & 20 participants



Ciney



Formation des **personnels encadrants** et autres relais de sensibilisation vers les convives

Objectifs

Former les « publics relais » en contact avec les convives aux principes de la bio afin qu'ils soient partie prenante des projets et puissent répondre aux interrogations des convives.

Le changement de pratiques et de consommation s'accompagne de beaucoup de pédagogie et d'information. Aussi, nous formons autant que possible des acteurs relais après des convives :

Chiffres clés

4

ateliers

organisés à destination des encadrants

+ de 60

personnels relais outillés

(personnel de cuisine et éducatif)

27 fév.
Quincy (59)



Atelier d'échanges francobelges
« Education à l'alimentation durable des convives en restauration collective »

40 personnes



17 oct.
Valenciennes (59)



Atelier « comment communiquer et sensibiliser auprès du convive et du citoyen »

7 communes participantes

20 nov.
Saint-Martin-lez-Tatinghem (62)



Atelier d'échanges sur la réduction du gaspillage

27 nov.
Saint-Martin-lez-Tatinghem (62)



Formation du personnel encadrant

13 participants



Objectifs

Présenter les outils existants sur la **thématique « alimentation durable »**.

Chiffres clés

24

exposants

d'outils pédagogiques dont 21 français

250 visiteurs

dont 230 français

(animateurs sociaux, centres sociaux, professionnels de l'éducation, enseignants, universitaires, territoires impliqués dans un projet lié à l'alimentation durable, ...)



Puisque de part et d'autre de la frontière francobelge, des structures animatrices et outils d'animation existent sur les sujets d'alimentation durable, nous avons collectivement décidé d'unir nos outils et de les présenter aux collectivités, personnels encadrants, enseignants, animateurs... à l'occasion d'un salon qui s'est tenu le 30 Avril à Gayant Expo Douai (59). Ce salon qui a rassemblé 250 visiteurs était une 1ère pierre qui, en

2020, devrait déboucher sur une structuration des associations en réseau.

Cette action réalisée dans le cadre du programme Interreg-ADT réunissait plusieurs partenaires : Douais Agglo, Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire, Hainaut Développement (BE), Parc naturel régional Scarpe-Escaut, Parc naturel des plaines de l'Escaut (BE) et Province de Luxembourg (BE).





Les salons de **rencontre offre/demande**

Objectifs

Permettre aux acheteurs de **rencontrer et échanger** avec les fournisseurs bio régionaux.

Une fois les structures acheteuses sensibilisées puis outillées pour valoriser les produits bio locaux, A PRO BIO coorganise des salons de rencontre offre/demande en partenariat avec les territoires concernés, la chambre d'agriculture, la chambre des métiers et de l'artisanat (CMA), la chambre de commerce et d'industrie (CCI).

Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane

15 oct.
Noeux-les-Mines (62)

Salon des professionnels de l'offre alimentaire locale

22 fournisseurs et 30 visiteurs



Nord
Le Département est là

18 juin
Arnèke (59)

Rencontre de l'approvisionnement local



Le groupement d'achats régional de produits biologiques

Objectifs

Permettre aux fournisseurs de **postuler et être titulaire du prochain groupement d'achats** de 3 ans pour plus de 200 collèges-lycées de la région Hauts-de-France.



Les lycées ont fait l'objet en 2019 d'une enquête (auprès d'une vingtaine de lycées) sur le fonctionnement du groupement d'achats de produits biologiques en cours (à mi exécution). Fin 2019, des premières réunions de

construction du futur groupement d'achats pour 2020 ont eu lieu. L'accompagnement consiste à ouvrir des opportunités aux fournisseurs bio régionaux pour le marché.



Le classeur des **fournisseurs bio régionaux** et les **sollicitations diverses de recherche de fournisseurs**

Objectifs

Présenter au mieux l'**offre des fournisseurs bio régionaux** aux acheteurs.

Au-delà de la rencontre physique lors des salons, A PRO BIO a recouru à différents outils :



1 classeur « **fournisseurs de produits bio régionaux** » actualisant les connaissances sur les produits disponibles



La liste des **fournisseurs adhérents d'A PRO BIO** diffusée à l'occasion d'événements régionaux.



Valorisation des fournisseurs « **sponsors** » qui offrent des produits bio lors d'événements sur la restauration collective



Le site internet « **approlocal.fr** » pour les acheteurs en gré à gré

Enfin, A PRO BIO répond systématiquement aux sollicitations des collèges, communes, établissements, sociétés de restauration, fournisseurs, grossistes... pour les aider à sourcer les produits recherchés (légumes, pain, pâtes semi-complètes, protéines de soja, compote de pommes...).



Le travail auprès des sociétés de restauration

Objectifs

Questionner les pratiques actuelles des **sociétés de restauration** et envisager des pistes de progrès.



1er juill.
Valenciennes (59)

12 participants

Pour accompagner au mieux la rédaction des marchés publics pour les communes en gestion concédée, une enquête et des entretiens avec les divers prestataires ont été menés

collectivement avec les territoires partenaires. Les enquêtes ont été menées au printemps/été 2019 avec un temps de rencontre à Valenciennes.



La sensibilisation des publics « adultes »

(citoyens, séniors, bénéficiaires des centres sociaux...)

Objectifs

Sensibiliser les **convives adultes**.

La restauration collective est souvent résumée à la restauration scolaire mais A PRO BIO développe également ses actions en direction des convives adultes.

Chiffres clés

8

animations

réalisées auprès des convives adultes

+ de **400**
convives adultes sensibilisés

directement en ateliers (115 personnes) ou lors de débats citoyens (300 participants)

4 mars

Douaisis Agglo

Quiz de sensibilisation aux perturbateurs endocriniens auprès des salariés de Douaisis Agglo



20 participants

4 mars

Douaisis Agglo

Atelier d'échanges avec les ambassadeurs



22 participants

16 juin

Centre social de Waziers

Atelier d'échanges autour des perturbateurs endocriniens avec les ambassadeurs



23 personnes



25 mai

Centre Social Frais Marais

Ateliers cuisine bio & sensibilisation aux perturbateurs endocriniens



16 personnes



29 mai

Salle des fêtes de Brunémont

Ateliers cuisine bio & sensibilisation aux perturbateurs endocriniens



18 personnes

15 nov.

Médiathèque de Fenain (59)

Jeux et préparation de smoothies bio



16 adultes





Les animations des publics « scolaires » (enfants, étudiants)

Objectifs

Utiliser pleinement le levier de la restauration collective comme **levier pédagogique de sensibilisation et d'information des convives.**

De nombreuses animations sont proposées sur les temps de restauration et temps scolaires.

Chiffres clés

21
animations
réalisées auprès des
convives scolaires

+ de **850**
convives sensibilisés
directement lors
d'animations



En 2019, une réflexion a été menée pour faire évoluer le kit pédagogique anti-gaspi et l'élargir à un plus grand nombre de communes de la MEL, en partenariat avec le service Prévention des déchets.

Lille (59) | Amiens (80)



PRÉFET
DE LA RÉGION
HAUTS-DE-FRANCE

3 restaurants universitaires accompagnés dans le cadre du **projet « Mon bio RU »** sur 3 sites dans les villes de Lille (59) et d'Amiens (80) : 1 temps d'animation chaque mois sur chaque site avec enquêtes, animations, diffusion d'informations...

21 mai
Collège Madame d'Épinay
Aulnoy-Lez-Valenciennes (59)



200 élèves



7 juin
Foire Expo
Amiens (80)



180 enfants



21 juin
Collège François Rabelais
Mons-en-Barœul (59)



100 élèves



15 oct.
Ciné-débat
« La grande invasion »
Lycée Albert Châtelet
Douai (59)



80 étudiants



Ecole le Colombier
Rieulay (59)



6 nov.
16 enfants



16 déc.
Atelier de sensibilisation aux
perturbateurs endocriniens
Lycée Wagnonville
Douai (59)



24 lycéens





La sensibilisation à la bio lors des manifestations locales

Objectifs

Sensibiliser les familles à l'agriculture biologique et aux produits biologiques régionaux.

Chiffres clés

27 participations aux manifestations locales pour 30 jours de tenue de stand

+ de **1500** échanges avec des familles des Hauts-de-France

Mais aussi

13 fév. Lille (59)



KidsParc

20 enfants

18 mai Lille (59)



Fête de l'environnement et des solidarités (MRES)

20 personnes

16 juin Hazebrouck (59)



Ecofab

150 visiteurs

7 juill. Lille (59)



Marché Made in MEL

800 visiteurs

9 mars Haussy (59)



Portes ouvertes MFR Haussy

50 personnes



25 mai Hautmont (59)



Portes ouvertes du collège Pierre Ronsard

20 familles



14 & 15 juin Printemps bio

250 personnes



15 sept. Le Quesnoy (59)



Fête du lait

+ de 50 enfants et leurs familles



12 oct. Haussy et Solesmes (59)



Emotigout

50 personnes



15 oct. Lievin (62)



Salon Cap Eco-transition

100 personnes



9 & 10 nov. Mazinghem (62)



Fête de la pomme

200 personnes



22 nov. Lille (59)



1er atelier du Parcours CROC « Le parcours CROC : c'est parti ! »

27 personnes



12 déc. Lille (59)



2ème atelier du Parcours CROC « Comment s'approvisionner ? Où s'approvisionner ? »

15 personnes





Développement de la thématique « perturbateurs endocriniens »

Objectifs

Développer de nouveaux argumentaires sur les thématiques liées à l'alimentation biologique.

Grâce à l'appel à projet « AlimCAD » proposé par Douaisis Agglo, A PRO BIO a pu développer un argumentaire et créer des outils d'information et sensibilisation aux perturbateurs endocriniens alimentaires. Ceux-ci ont été déployés auprès de différents publics en vue de leur diffusion à l'échelle régionale à partir de 2020. Cette nouvelle connaissance acquise a pu être remobilisée également lors de 2 temps forts en 2019 :



16 mai
Haulchin (59)

Assemblée Générale de l'association Capucine : conférence

50 personnes

mai



5 juill.
Lille (59)

Les 20 ans des Sens du Goût : atelier

10 personnes

juill.



Les réunions avec les restaurateurs / circuits courts

Objectifs

Susciter l'émergence de gammes de produits bio chez les acteurs locaux, artisans, restaurateurs...

A l'échelle des territoires, des rencontres ont ainsi pu être effectuées :

6 mars

Réunion avec l'Union des entreprises de proximité (U2P) dans le but de cibler les modes d'approches des artisans de la MEL, pour connaître leurs intérêts et leurs besoins à développer l'utilisation de produits biologiques dans leur métier de boulanger ou de boucher. Suite à cette réunion, un questionnaire a été transmis aux artisans du réseau de l'U2P.

6 juin
Nomain (59)

Entretien avec la boulangerie Le moulin de Saint Martin à Nomain (59).

28 nov.
Saint-Amand-les-Eaux (59)

Présentation des opportunités de développer la filière Ptinor sur les territoires.

4 déc.
Solesmes (59)

« Quels projets de développement possible de la commercialisation en circuits-courts bio ou conventionnel sur le territoire ? ».



Commission restauration collective

Objectifs

Traiter collectivement entre institutions, territoires, opérateurs économiques... de sujets nouveaux d'ampleur collective régionale pour faire progresser conjointement la restauration collective.

3 sujets cotraités et coanimés avec la Chambre d'agriculture Nord-Pas de Calais ont fait l'objet de recherches, de restitution et d'approfondissement en groupe en 2019 :

Chiffres clés

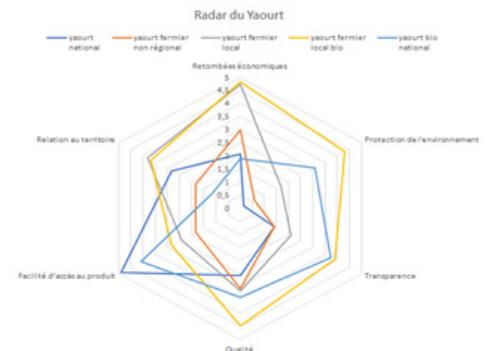
3
sujets étudiés

91
participants
aux ateliers

1

Caractérisation des produits et agricultures souhaités en restauration collective » • 5 fév. Saint-André-Lez-lille (59)

Atelier de construction et test collectif d'un outil d'aide à la décision via l'outil « radar » permettant de caractériser objectivement des produits à comparer aux regards des critères « retombées économiques », « protection de l'environnement », « transparence de la traçabilité », « qualité gustative », « facilité d'accès au produit », « ancrage au territoire ».



19 participants

2

« Les marchés publics en restauration collective et produits bio / locaux » • 21 mai Lille (59)

En présence de Kévin Holterbach, avocat au barreau de Lille, après un décryptage de la loi EGAlim et des rappels rapides sur les bases des marchés publics, un focus a été réalisé dans un 1^{er} temps sur les possibilités de rédaction des

marchés en gestion externalisée à une société de restauration et dans un 2nd temps sur les cas individuels ou en groupement d'achats des structures en gestion autonome.



39 participants

3

« Logistique et circuits-courts : où en sommes-nous ? » • 3 sept. Arras (62)

Après un constat des difficultés logistiques en restauration collective et un panorama des initiatives en région, l'atelier a permis d'exprimer des solutions autour des axes « mutualisation

entre fournisseurs », « recours à un intermédiaire logistique », « réduction des coûts logistiques » et « rôle des acheteurs pour faciliter la logistique ».



33 participants



Interventions dans les réseaux professionnels pour diffuser notre démarche (notre méthodologie, actions, résultats...)

Objectifs

Essaimer en région les **conseils et outils développés par A PRO BIO** sur l'introduction de produits bio aux professionnels de la restauration.

Chiffres clés

7
interventions
réalisées

+ de **500**
professionnels
de la restauration
collective informés

A PRO BIO intervient lors des manifestations régionales et nationales sur la thématique restauration collective :



Intervention lors de la **réunion régionale du réseau Agores**

24 avril

Saint-André-lez-Lille (59)

50 personnes



Intervention lors du « **Café débat du Réseau Resto co** »

6 juin

Péronne (80)

50 personnes



BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

Intervention lors d'une **journée d'information et d'échange sur le bio en restauration collective** organisée par Bio en Hauts-de-France

27 juin

Noyon (60)

15 participants



Appui à la création du contenu de la journée et co-animation de l'atelier alimentation durable à la journée « Osez l'ESS, rencontre métropolitaine de l'achat public responsable » organisé par la MEL et l'APES.

26 nov.

Lille (59)

150 participants

Pas-de-Calais

Le Département

Contribution aux travaux et réflexions menés par le Département du Pas-de-Calais lors du séminaire « **Agir pour une alimentation durable et de qualité dans l'action du Conseil départemental** »

30 avril

Arras (62)

150 personnes



Intervention lors de l'**atelier participatif « Comment développer l'utilisation de produits sous SIOQ en Restauration Collective ? »** lors de l'Assemblée Générale du Groupement régional pour la qualité alimentaire.

24 juin

Saint-André-lez-Lille (59)

40 personnes



Intervention sur la restauration collective à **Natexpo**.

20 octobre

Paris



Coopérabio / Bio des Chefs

Objectifs

Fédérer autour de la bio en restauration collective.
Promouvoir les produits biologiques en restauration collective.
Faire progresser collectivement la bio en restauration collective.

Chiffres clés

104
participants

6
intervenants
en plénière

16
cuisiniers
ont participé
au défi

Livret sur les protéines végétales corédigé avec la chambre d'agriculture Nord-Pas de Calais

Coopérabio

La 5^{ème} édition de Coopérabio s'est déroulée le mercredi 9 octobre 2019 au Lycée Savary Ferry à Arras. Une édition spéciale « Protéines végétales » en cohérence avec le contexte de la Loi Egalim exigeant l'expérimentation de repas végétariens 1 fois par semaine. L'occasion de répondre à la question « Comment aborder les protéines végétales » : une matinée riche en échanges grâce à l'intervention d'experts (diététicienne, responsable de cuisine centrale, producteur ...)



La Bio des Chefs

Parallèlement le même jour, 16 chefs de cuisine de restauration collective, cuisiniers de communes, de collèges ou lycées et étudiants en CAP ou Bac Pro Cuisine répartis en quatre équipes ont relevé le défi de proposer aux participants un repas 100 % bio pour le repas du midi. Objectif : montrer la diversité des produits bio régionaux en restauration collective mais aussi et surtout partager le talent et le savoir-faire de ces professionnels. Des repas dignes de grands restaurants sont été servis et dégustés pour l'occasion.





A PRO BIO

Cultivons notre avenir

[f](#) [aprobionord](#)
 [in](#) [association-a-pro-bio](#)
 [yt](#) [A PRO BIO Association](#)

A PRO BIO | 4 rue Dormagen | 59350 SAINT-ANDRÉ-LEZ-LILLE | Tél : 03 20 31 57 97 | contact@aprobio.fr | www.aprobio.fr

