

**La nourriture d'origine biologique
dans la restauration collective**
impact environnemental, social et
économique

rapport collectif

Résumé

Ce document, initialement réalisé dans le cadre de l'UE d'ouverture « Évaluation et gestion des impacts environnementaux des activités humaines » se donne pour objectif de décrire les enjeux sociétaux ainsi que les impacts environnementaux de l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective. La problématique choisie est la suivante : Quelles sont les pistes de réflexion à explorer pour développer l'utilisation d'aliments issus de l'agriculture biologique dans les restaurants universitaires en prenant en compte les différents obstacles ainsi que les avantages ?

Table des matières

Liste des contributeurs	5
introduction	7
1 L'agriculture Biologique	9
1.1 Définition	9
1.2 Définition et réglementation des différents labels	10
1.3 Pourquoi l'agriculture biologique ?	11
2 La restauration collective	13
2.1 Définition	13
2.2 Contraintes	13
2.2.1 Réglementations en vigueur	13
2.2.2 Le Grenelle de l'environnement	14
2.2.3 Approvisionnements	15
2.2.4 Problématique du coût	16
2.3 Enjeux	16
2.3.1 La restauration collective en chiffres	17
2.3.2 Enjeux sanitaires	17
2.3.3 Enjeux sociaux	17
2.3.4 Enjeux Environnementaux	17
2.3.5 Enjeux économiques et sociétaux	18
3 Pourquoi coupler ces deux notions ?	19
3.1 Lien Environnement-Santé	19
3.2 Prise en compte des problématiques environnementales	21
3.3 Quelles pistes à explorer ?	21
Conclusion	23
A Bibliographie et Annexe	25
A.1 Bibliographie : brochures et textes	25
A.2 Bibliographie : sites web consultés	25
A.3 Bibliographie : textes réglementaires	26

A.4	Annexe : Charte Éthique de l'Agriculture Biologique	27
B	licence	31
B.1	Definitions	31
B.2	Fair Dealing Rights.	33
B.3	License Grant.	33
B.4	Restrictions.	34
B.5	Representations, Warranties and Disclaimer	36
B.6	Limitation on Liability.	36
B.7	Termination	36
B.8	Miscellaneous	37

Liste des contributeurs

Léo JUSTEL : lemondedeleo@gmail.com

Nathalie GANNET : nathalie.gannet@e.ujf-grenoble.fr

Malik GOUMIDI : malik.goumidi@gmail.com

Introduction

L'université de nos jours : de nombreuses heures de cours, des rapports, des présentations... des examens tant de raisons pour ne pas prendre le temps de rentrer manger chez soi. Surtout si l'on habite loin du campus.

La plupart des étudiants se voient donc dans l'obligation de manger dans des restaurants universitaires ou d'acheter des sandwichs. Or, les repas servis par ces « R.U. » ne sont pas toujours très bons ni très équilibrés et même si l'alternance restaurant-sandwich peut être intéressante, on ne peut pas dire que les étudiants, de nos jours, mangent bien.

Partant de ce constat et « surfant » sur la tendance écologiste actuelle nous avons décidé d'étudier quel impact pourrait avoir l'agriculture biologique sur ce microcosme qu'est la restauration collective universitaire.

Pour cela, nous étudierons tous d'abord ce qu'est l'agriculture biologique.

Puis nous mettrons en lumière les enjeux et éléments clés de la restauration collective, notamment universitaire.

Enfin nous ferons le lien entre ces deux sphères et fourniront des pistes d'études et de réflexion qui, un jour, permettront, nous l'espérons, de lier durablement restauration universitaire et agriculture « bio ».

Chapitre 1

L'agriculture Biologique

1.1 Définition

Voici 3 définitions (non exhaustives) de ce qu'est l'agriculture biologique :

- **Agriculture biologique** : Système de culture n'utilisant que des méthodes dites naturelles (plantes résistantes, prise en compte du site, action des prédateurs, emploi de jus de macération de matériel végétal, etc.). Le problème de l'agriculture biologique réside dans le fait que les récoltes sont en général inférieures à celles de l'agriculture traditionnelle¹.
- **L'agriculture biologique** est un système de production agricole spécifique qui exclut l'usage d'engrais, de pesticides de synthèse, et d'organismes génétiquement modifiés. Il s'agit d'un système qui gère de façon globale la production en favorisant l'agrosystème mais aussi la biodiversité, les activités biologiques des sols et les cycles biologiques. Les agriculteurs qui pratiquent ce type d'agriculture misent, par exemple, sur la rotation des cultures, l'engrais vert, le compostage, la lutte biologique, l'utilisation de produits naturels comme le Purin d'ortie, et le sarclage mécanique pour maintenir la productivité des sols et le contrôle des maladies et des parasites. Les méthodes biologiques sont étudiées en agroécologie. L'agriculture biologique peut être considérée comme une des approches de l'agriculture durable, la différence étant que l'épithète « biologique », ou son abréviation « bio », implique une certification attribuée correspondant à des normes et à des cahiers des charges, et que le mot est, souvent, légalement protégé. Plusieurs labels internationaux de reconnaissance pour ce type d'agriculture ont été définis, dont le Label AB. Dans le monde, environ 31 millions d'hectares sont consacrés à l'agriculture biologique².
- **L'agriculture biologique** est un mode de culture basé sur l'obser-

1. <http://www.rhone-alpes.chambagri.fr/phytov3/pages/glossaire.htm>

2. définition Wikipédia : <http://tinyurl.com/ck3u2a>

vation et le respect des lois de la vie, qui consiste à nourrir non pas directement les plantes avec des engrais solubles, mais les êtres vivants du sol qui élaborent et fournissent aux plantes tous les éléments dont elles ont besoin³.

- La législation Européenne définit l’agriculture biologique comme un mode de culture réglementé, comprenant des pratiques autorisées ou interdites, consignées dans des cahiers des charges officiels. Les producteurs sont soumis à des contrôles annuels et leur production est ensuite certifiée. Il peuvent alors apposer le label AB sur leurs emballages. Cette législation, par les articles : Règlement CE n°834/2007 et n°889/2008, fournit un règlement cadre (comprenant les différents objectifs ainsi que les principes et les règles générales) et un règlement d’application (détaillant plus précisément lesdites « règles générales »). Même si il n’existe plus de législation française, des précisions spécifiques à cette réglementation peuvent être apportés par le pays.
- L’appellation biologique peut être délivrée à des produits agricoles, à des produits de l’élevage et à des produits transformés. Depuis peu, il existe également des produits cosmétiques et des produits d’entretien biologiques⁴.

La définition de wikipédia semblant être la plus complète, nous avons donc décidé de l’utiliser comme base de réflexion.

1.2 Définition et réglementation des différents labels

Cette réglementation à été modifié au 1er Janvier 2009.

Elle concerne les produits agricoles végétaux ou animaux, transformés ou non, destinés à l’alimentation humaine.

Cependant, la restauration collective n’est pas soumise à cette réglementation, mais « Les États membres peuvent appliquer des règles nationales ou, en l’absence de telles règles, les normes privées relatives à l’étiquetage et au contrôle des produits issus de la restauration collective, dans la mesure où ces règles sont conformes au droit communautaire. »⁵.

Les objectifs présentés par ces réglementations reprennent ceux de la charte éthique de l’agriculture biologique : développement d’une agriculture durable et de qualité dans le respect de l’environnement social, écologique permettant un rapprochement entre le consommateur et le producteur.

Pour se faire, sauf dans des situations exceptionnelles, elles interdisent l’utilisation d’Organismes Génétiquement Modifié (OGM), des produits obtenus à partir ou par des OGM, d’intrants non biologiques (engrais, ferti-

3. C. Aubert, l’agriculture biologique, Paris, Éd. Le courrier du livre, 1970

4. <http://www.econovateur.com/rubriques/savoirplus/abculaire/agribio.shtml>

5. RÈGLEMENT (CE) No 834/2007 DU CONSEIL, du 28 juin 2007

lisants, additifs, pesticides...) ou encore les rayonnements ionisants sur les produits alimentaires, à toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire (de la production à la distribution).

Ces différentes étapes font l'objet de contrôles précis et régulier.

Il faut cependant nuancer le terme d'OGM : la nouvelle réglementation classe un produit comme OGM lorsqu'il contient plus de 0,9% d'OGM.

Ces réglementations concernent aussi l'importation et/ou l'exportation des produits biologiques.

De ces normes découlent des certifications (labels) tels que les labels Ecocert, Nature et progrès ou AB, dont on peut voir les logos ci-dessous :



Ces différents labels sont la preuve de l'origine biologique de l'aliment.

Pour être certifié biologique, un aliment doit contenir au moins 95% d'ingrédients d'origine agricole biologique (l'eau et le sel n'étant pas considérés comme ingrédients agricoles). Dans ce cas, l'apposition du logo communautaire deviendra obligatoire à partir du 01/07/2010 et une indication sur le lieu de provenance des matières premières devra apparaître (Agriculture UE/non UE).

Une référence à l'agriculture biologique peut être trouvée pour des aliments comprenant de la viande ou du poisson sauvage, si le reste des ingrédients est d'origine biologique.

1.3 Pourquoi l'agriculture biologique ?

Si l'on se réfère à la charte éthique de l'agriculture biologique (fournie en annexe 1), on constate que celle-ci a de nombreux objectifs, notamment une prise en compte globale des problématiques agricoles selon les aspects :

- Écologiques :
 - Favoriser de bonnes pratiques de production (agriculture globale par exemple), préservant les sols ainsi que la biosphère.
 - Apporter une vision écologiste de la production (emballages, transformation, transport, fin de vie, etc).
- Humains :
 - Lutte contre l'exode rural.
 - Créer des solidarités au sein de la filière ainsi qu'au niveau international (respect des autres agriculteurs, en particuliers ceux des pays

peu favorisés par les lois du marché).

- Rapprochement du producteur et du consommateur
- Mettre en place un système coopératif permettant de ne pas se fixer uniquement sur les problèmes de rentabilité.
- Économiques :
 - Favoriser un marché local et transparent.

(Pour plus de précision : se référer à l'annexe 1)

D'autres aspects peuvent être intéressants à étudier. En effet la charte éthique de l'agriculture biologique se concentre principalement sur le côté production « bio » (logique!) mais n'aborde que très peu les raisons qui amènent les consommateurs à rechercher ces produits.

La sphère du « bio » véhicule certaines valeurs telles que la recherche d'un bien-être personnel (équilibre alimentaire, meilleure santé, plaisir culinaire et gustatif), prise de conscience de l'environnement tant sur le plan social qu'écologique, questionnements à propos des pratiques actuelles, de leurs impacts, de leur viabilité à long terme.

Chapitre 2

La restauration collective

Maintenant que nous connaissons mieux ce qu'est l'agriculture biologique, il est temps de s'intéresser à la restauration collective. C'est d'ailleurs l'objet de ce chapitre.

2.1 Définition

La restauration collective « recouvre toutes les activités consistant à préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans les collectivités telles que les entreprises, les administrations, les écoles, les hôpitaux et tous autres organismes publics ou privés, assurant pour répondre à un besoin social, l'alimentation de leurs ressortissants. ». ¹

Cette définition très large concerne tous les types de restauration collective, a fortiori la restauration collective universitaire (notamment le CROUS ²), plus particulièrement l'académie de Grenoble (sur laquelle nous nous fixons pour cette étude).

2.2 Contraintes

2.2.1 Règlements en vigueur

Depuis le 1^{er} janvier 2006, le « paquet Hygiène » réunit les différentes réglementations adoptées par l'Union européenne concernant la restauration collective. Il regroupe :

- Règlement (CE) n°852/2004 ³ relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°183/2005 ⁴ relatif à l'hygiène des aliments pour animaux

1. Définition du Syndicat National de la Restauration Collective

2. CROUS : Centre Régional des Oeuvres Universitaire et Sociales

3. règlement CE 852/2004 : <http://tinyurl.com/clruw3>

4. règlement CE 183/2005 : <http://tinyurl.com/csedec>

- Règlement (CE) n°853/2004⁵ qui fixe les règles spécifiques aux denrées animales
- Règlement (CE) n°882/2004⁶ relatifs aux contrôles officiels
- Règlement (CE) n°854/2004⁷ règles spécifiques d’organisations de contrôles officiels concernant les denrées d’origines animales destinés à l’alimentation humaines
- Règlement (CE) n°178/2002⁸ fixant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.

Le « Paquet Hygiène » vise à instaurer une politique Européenne unique et transparente en matière d’hygiène et de sécurité alimentaire pour garantir une sécurité sanitaire des aliments à toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire (de la production à la distribution).

Il introduit l’obligation de traçabilité des produits, denrées alimentaires et animaux utilisés pour l’alimentation humaine, ainsi que celle des établissements à s’enregistrer et à coopérer avec les autorités compétentes. Cette traçabilité permet de procéder à des retraits rapides du marché de produits présentant un risque sanitaire, lors de crises majeures comme pour la « Vache folle » ou la « Grippe aviaire ».

Il intègre également le Principe HACCP⁹ et le guide des bonnes pratiques d’hygiènes¹⁰ dans le cadre d’une évaluation des dangers alimentaires, qu’ils soient biologiques (virus, bactéries), chimiques (pesticides, additifs), physiques (bois, verre), ou allergiques. ils donnent aussi des recommandations sur les bonnes pratiques d’hygiènes (5M : milieu, matériel, matière, main d’œuvre, méthodes de travail).

Au delà de ces réglementations, la restauration collective s’inscrit dans le cadre d’une politique nationale de santé : Le PNNS¹¹ qui vise à réduire l’obésité et les pathologies associés à une mauvaise nutrition en améliorant la qualité de l’offre alimentaire.

2.2.2 Le Grenelle de l’environnement

Le Grenelle de l’environnement est un ensemble de rencontres politiques en 2007 visant à prendre des décisions sur le long-terme en matière de développement durable et environnement. C’est la suite donnée par le président Nicolas Sarkozy au Pacte écologique de Nicolas Hulot.

L’État à réuni 5 types d’acteurs autour de la table des négociations : les collectivités territoriales, l’État, des ONG, employeurs et salariés. Les

5. règlement CE 853/2004 : <http://tinyurl.com/c3gy5o>

6. règlement CE 882/2004 : <http://tinyurl.com/dm998w>

7. règlement CE 854/2004 : <http://tinyurl.com/cazyjy>

8. règlement CE 178/2002 : <http://tinyurl.com/dn8swl>

9. http://www.haccp-guide.fr/definition_haccp.htm

10. guide des bonnes pratiques de l’hygiène sur le site du ministère de l’agriculture : <http://tinyurl.com/dzkvqh>

11. PNNS : Plan National Nutrition Santé

ONG ainsi que les syndicats d'employeur et de salariés représentent l'intérêt collectif et la défense de l'environnement.

L'organisation du Grenelle de l'environnement s'est faite en 6 groupes : lutter contre les changements climatiques et maîtriser la demande d'énergie, préserver la biodiversité et les ressources naturelles, instaurer un environnement respectueux de la santé, adopter des modes de production et de consommation durables, construire une démocratie écologique, et promouvoir des modes de développement écologiques favorables à l'emploi et à la compétitivité. Deux ateliers intergroupes ont ensuite été créés : sur les OGM et la question des déchets. Chaque groupe de travail, composé de 40 membres, a été mandaté pour établir une liste de propositions qui ont été débattues par plusieurs acteurs, avant d'être reprises par le gouvernement.

La table ronde finale s'est tenue les 24 et 25 octobre 2007. Le gouvernement s'est alors engagé à prendre entre 20 et 30 mesures. Afin de concrétiser les décisions du Grenelle, 33 comités de pilotage, également appelés chantiers opérationnels ont été créés en décembre. Ces comités ont rendu leurs travaux entre Janvier et Mars 2008 ; ils avaient pour but de préparer la rédaction des textes législatifs.

Le premier texte est intitulé Grenelle I, il reprend toutes les décisions prises pendant les tables rondes sous formes législatives et constitutionnelles. En Avril 2008, le projet de loi Grenelle 1 a été présenté par le gouvernement et le processus d'adoption du projet a commencé en Octobre 2008. Ce projet de loi étant un programme très global, il sera accompagné d'un autre texte, dit Grenelle II, composé de mesures plus détaillées. Il sera aussi suivi par un paquet « Grenelle III », consacré notamment aux pratiques agricoles et à la gouvernance.

Parmi les mesures mises en place, on peut citer celles sur l'agriculture. Elles visent à structurer l'agriculture biologique ainsi qu'à lui fournir des débouchés. La restauration collective publique est invitée à s'approvisionner dans l'agriculture biologique avec un objectif de 20% d'ici 2012. Du fait de cette demande nouvellement créée, la filière devra se développer pour représenter 6% de la surface agricole en 2010 et 20% en 2020¹². Concernant l'agriculture traditionnelle, la mesure majeure qui a été validée par l'État est le retrait du marché de certains pesticides préoccupants à cause de leur impact écologique néfaste et pour lesquels il existe une substitution.

Au delà des règles légales, il existe plusieurs autres contraintes, notamment :

2.2.3 Approvisionnements

Une contrainte majeure de la restauration collective est l'approvisionnement des produits et denrées alimentaires. Du fait du grand nombre d'utilisateurs

12. article 28 de la loi Grenelle I

quotidiens, les restaurants doivent trouver des fournisseurs dans la grande distribution leur assurant une livraison régulière et constante toute l'année. Cette régularité s'avère indispensable à la diversité des menus proposés. De plus, les cuisines des restaurants collectifs n'étant pas équipé en matière de boulangerie ou boucherie par exemple, ceux ci doivent être approvisionnés en produits finis (pain, produits de boucherie, charcuterie...).

Toute cette démarche d'approvisionnement doit respecter les contraintes de coûts.

2.2.4 Problématique du coût

Actuellement, le prix du ticket de Restaurant Universitaire est de 2,85€¹³ pour l'ensemble des restaurants universitaire de France. Ce prix correspond à des prérogatives sociales¹⁴ spécialement étudiées pour les étudiants. Pour les personnes non-étudiantes qui mangent dans les restaurants universitaires, le prix d'un repas peut s'élever à 4,97 €¹⁵. Un ticket de Restaurant Universitaire permet de manger un repas complet composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert¹⁶.

Contrairement à l'impôt, qui est en principe proportionnel à la capacité contributive des citoyens et indépendant de toute contrepartie, le tarif est en rapport étroit avec le service public et leurs caractères respectifs sont fortement interdépendants.

Le Conseil d'Administration du CNOUS détermine par une délibération, chaque année, le prix du repas servi dans l'ensemble des restaurants universitaire de France. Mais l'État ne s'en désintéresse pas pour autant. En effet, le plafond de la hausse annuelle est réglementé au niveau national par arrêté émanant du Ministère des Finances.

En 2007, le nombre des repas servis dans les restaurants universitaires en France c'est élevé en 2007 à 54,3 millions de repas¹⁷ répartie dans 605 restaurant géré directement ou agréé et 240 brasseries ou cafétérias¹⁸

2.3 Enjeux

Du fait du grand nombre d'utilisateurs, la restauration universitaire (comme la restauration collective) est au centre d'enjeux majeurs.

13. Site internet du CNOUS 17 avril 2009 : http://www.cnous.fr/_vie_35.htm

14. Site internet du CNOUS 17 avril 2009 : http://www.cnous.fr/_vie_35.htm

15. Site internet du CNOUS 17 avril 2009 : http://www.cnous.fr/_vie_35.htm

16. Site internet du CNOUS 17 avril 2009 : http://www.cnous.fr/_vie_35.htm

17. Site internet du CNOUS 17 avril 2009 : http://www.cnous.fr/_cnous_5.htm

18. Site internet du CNOUS 17 avril 2009 : http://www.cnous.fr/_cnous_5.htm

2.3.1 La restauration collective en chiffres

Tout d'abord, posons le contexte. Voici quelques chiffres afin de mieux entrevoir les difficultés logistiques de ce type de restauration :

- 3,5 milliards de repas servis par an en Restauration Collective (soit 9,5 millions par jour)
- 54,3 millions de repas servis en 2007¹⁹ en France dans les R.U
- 2,5 millions de repas servis en 2005²⁰ dans l'académie de Grenoble

Le nombre de repas servis par jour est gigantesque, ne serait-ce qu'à Grenoble. Or ce nombre a pour but de répondre à plusieurs enjeux :

2.3.2 Enjeux sanitaires

Un défi majeur de la restauration collective est d'apporter une alimentation saine, de qualité et équilibrée à ses usagers. Une enquête²¹ réalisé à l'université de Paris V sur la nutrition des étudiants a révélé que seulement 10% des étudiants ont un apport calorique équilibré, et que 92% ont un apport déséquilibré en glucides, lipides ou protides.

A travers ce combat contre une mauvaise nutrition, se définit une politique nationale de santé visant à réduire l'obésité, en particulier chez les jeunes, et les pathologies chroniques liés à une malnutrition. De plus, pour les étudiants mangeant deux fois par jour au RU, il est important que les menus soient équilibrés et diversifiés. Proposer des repas équilibrés, des actions d'éducatons alimentaires et de préventions, sont autant de moyens permettant de changer les habitudes alimentaires pas toujours « saines » des étudiants.

2.3.3 Enjeux sociaux

Le défi majeur de la restauration collective est de proposer une qualité d'alimentation tout en gardant un prix de repas le plus bas possible. Un enjeu important est la qualité d'accueil des usagers (confort, ambiance...) comme des employés (conditions de travail).

2.3.4 Enjeux Environnementaux

Dans les réglementations en vigueur, la dimension environnementale tient une place importante : limiter la consommation de matières premières et ressources naturelles, prise en compte des déchets et pollutions engendrées, en évitant le gaspillage, et en prenant en compte le cycle de vie des déchets

19. http://www.cnous.fr/_cnous_5.htm

20. <http://www.crous-grenoble.fr/article-123-les-chiffres.htm>

21. Enquête sur l'alimentation des étudiants : <http://tinyurl.com/dkdq2j>

(compost...), en privilégiant les produits de proximité par exemple. L'utilisation de produit de proximité est aussi intéressante car elle permet de diminuer la production de GES²², notamment lors du transport.

2.3.5 Enjeux économiques et sociétaux

On peut aussi remarquer qu'il existe une réelle motivation de limiter les coûts en faisant des économies d'énergies par exemples ou des achats responsables et solidaires dans le but de fidéliser la clientèle.

22. GES : Gaz à Effet de Serre

Chapitre 3

Pourquoi coupler ces deux notions ?

Une des réponses à cette question pourrait être la suivante : Aujourd'hui l'environnement dans lequel nous évoluons, notamment la ville, est de plus en plus pollué. Les gazs d'échappements des automobiles ainsi que de nombreux autres gazs sont part importante de ce que nous respirons tous les jours. Afin de pouvoir produire plus , les agriculteurs utilisent beaucoup de pesticides sur leurs cultures. Les sols sont de plus en plus pollués et cette pollution a des répercussions sur les plantes (et donc sur notre nourriture). La liste des exemples s'allonge tous les jours (sans même avoir besoin de parler des pollutions sonores, visuelles, morales. . .) et parallèlement à cet allongement on constate l'augmentation de certaines maladies : allergie (1/3 des français aujourd'hui contre 4% il y a quelques dizaines d'années), asthme. . .

3.1 Lien Environnement-Santé

De nombreuses études sont en cours à l'heure actuelle pour déterminer si certains cancers ne trouveraient par leur cause dans les différents produits chimiques que l'on retrouve tout au long de la chaîne de production/distribution. L'exemple du Bisphénol A est assez flagrant : les emballages utilisés par la grande distribution sont eux-mêmes sources de produits toxiques. Selon les études du Réseau Environnement-Santé :

« Le BPA agit comme un perturbateur endocrinien et est impliqué dans des affections aussi variées que les problèmes de reproduction, l'obésité, les cancers du sein et de la prostate, le diabète, les dysfonctionnements thyroïdiens et les problèmes d'attention chez les enfants. L'exposition en bas âge peut augmenter une prédisposition aux cancers en affectant la programmation génétique du développement des individus. »¹

1. <http://www.reseau-environnement-sante.fr/dossier-par-themes/bpa.html>

Or, on sait très bien, et depuis de nombreuses années, qu'une alimentation saine, variée, et équilibrée, aide à garder une bonne santé et à se protéger de certaines « agressions » du monde extérieur. De plus les labels bio ne peuvent utiliser d'emballages risquant de contaminer leurs produits (cela rendrait désuète le label).

L'idée d'augmenter la proportion de nourriture biologique dans la restauration collective n'est pas nouvelle : des films tels que « Nos enfants nous accuseront » apportent une vision intéressante du problème, des associations telles que WWF, Fac Verte, l'Effet Papillon, militent depuis plusieurs années pour que l'on reconnaisse les vertus (et la nécessité) du « bio ». Même le Grenelle de l'environnement estime devoir amener à 20% la proportion de « bio » dans la restauration collective.

Bien entendu le « bio » à tout prix n'est peut-être pas la solution. En effet : il semble que les produits labellisés soient à la mode de nos jours mais on constate souvent que ces « biscuits au soja bios » ont été produits de l'autre côté de la planète et ont nécessité beaucoup de carburant et d'énergie pour les acheminer vers la grande surface du coin tout en les conservant correctement. Il ne faut donc pas perdre de vue la taille des circuits de distribution qui, si l'on veut vraiment changer les choses, doivent être raccourcis au maximum.

A côté de toutes ces considérations, il semble qu'il existe aussi une demande de la part des cuisiniers de restaurants universitaires eux-même qui, sur la région Grenobloise, sont plusieurs à désirer ajouter du bio à leurs menus.

On constate un peu partout en France l'apparition d'AMAPs (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) qui, même si elles ne sont pas toujours « bio », montrent bien qu'une partie conséquente de la population (L'AMAP du campus grenoblois² compte plus d'une soixantaine d'adhérents et une dizaine en liste d'attente) désire revenir à des valeurs et à des pratiques de production plus saines.

Évidemment cela nécessite des aménagements dans les cuisines (car la nourriture bio se conserve et se prépare de façon spécifique) ainsi que des stages pour apprendre aux personnels des cuisines comment utiliser ces aliments.

En effet, la cuisine bio requiert certaines pratiques spécifiques :

Il faut savoir accommoder les différents légumes, les cuire tout en conservant leur arôme, équilibrer les repas...

Un des gros problèmes de la mise en place du « bio » dans les R.U. aujourd'hui est la quantité disponible :

En effet, nous avons vu un peu plus tôt qu'une des contraintes de la restauration collective était l'approvisionnement (nourrir des milliers d'étudiants tous les jours n'est pas simple) or, un producteur « bio » tout seul ne

2. site internet de l'AMAP du campus : <http://radis.joli.free.fr>

peut fournir suffisamment de repas tout au long de l'année pour subvenir au besoin des restaurants universitaires.

Il existe des plate-formes de producteurs bio, notamment dans la Drôme et en Ardèche mais celles-ci sont déjà très souvent saturées par la demande. La création d'une de ces plate-forme en Isère pourrait être une solution.

3.2 Prise en compte des problématiques environnementales

Depuis quelques années, nous pouvons observer une prise en compte croissante des problématiques environnementales, tout doit être « durable », « vert », « compensé carbone » Dans le cas de la restauration collective, le Grenelle de l'environnement propose de grandes avancées, notamment avec la mise en place du COMOP³ 14⁴. On peut aussi remarquer la montée en puissance de plusieurs associations et groupements écologiste comme l'alliance pour la planète⁵ ou l'importante présence de France Nature Environnement dans les groupes de suivi du Grenelle. En 2008, le syndicat étudiants Fac Verte qui se présentait aux élections du Conseil d'administration du CROUS à réalisé un excellent score en arrivant en tête avec une campagne dont la principale revendication demandait : « du bio dans les RU ».

3.3 Quelles pistes à explorer ?

Il existe plusieurs entités susceptibles d'aider à la mise en place de nourriture biologique dans les restaurants universitaires. La première de toute est bien évidemment le CROUS. Le CROUS n'est pas réfractaire du tout l'idée de travailler sur le sujet. En effet, comme dit un peu plus tôt, plusieurs cuisiniers sont demandeurs (ce qui montre qu'ils ont déjà reçu une sensibilisation sur le sujet). De plus un travail commun de Fac Verte et de l'effet Papillon à permis il y a quelques années de modifier la salle 4 du restaurant barnave afin que celle-ci propose un féculent bio par repas et par jour.

D'autres entités telles que la région s'intéressent aussi au bio. Bien que celle-ci ait une compétence strictement budgétaire sur la question des restaurants universitaires, les personnes qui y travaillent et qui réfléchissent sur ces questions peuvent être des interlocuteurs intéressants étant donnée leur certaine expérience du sujet.

Nous évoquions un peu plus tôt les plates-formes de producteurs ; contacter celles déjà existantes permettrait de réfléchir à la création d'une telle

3. COMité OPérationnel

4. Voir rapport final sur le site du Grenelle de l'environnement : <http://tinyurl.com/dxmkbr> [consulté le 17/04/2009]

5. L'alliance pour la planète regroupe près de 300 ONG écologiste. Parmi ces ONG, on peut principalement citer Greenpeace, WWF, la Fondation Nicolas Hulot, Fac Verte. . .

plate-forme en Isère. Comprendre comment leurs relations avec les clients fonctionnent? Quels sont les problèmes rencontrés? Quels sont les besoins de ces plate-formes? En termes de garanties, de logistique...Ce sont ces questions qui pourraient permettre de simplifier la mise en place, en Isère, de structures capables de faire fonctionner ensemble l'agriculture biologique et la restauration universitaire.

Conclusion

Il semble à l'heure actuelle irréalisable de convertir tous les Restaurants universitaires au bio, par manque d'approvisionnement. Cependant, on pourrait penser à une introduction progressive d'aliments biologiques dans les RU, prenant la forme soit d'un aliment bio par repas (Cf. salle 4), soit d'un repas bio par semaine, comme c'est actuellement le cas dans beaucoup de structures (Jeudi bio aux RU de Nîmes. . .).

Une démarche progressive dans ce sens, entraînerait une augmentation progressive de la demande, permettant un développement du secteur agricole biologique et des plates-formes de producteurs bio au niveau iserois, jusqu'à obtenir assez d'approvisionnement pour convertir intégralement les RU au bio.

On peut cependant se demander s'il y a une réelle volonté des étudiants d'améliorer leur qualité d'alimentation, s'ils sont prêt à changer leurs habitudes alimentaires, et ,si volonté il y a, connaître les réelles motivations de ceux-ci à convertir au bio leurs R.U. (seulement sanitaire, seulement environnementale, ou globale?)

C'est pour cela que l'intégration d'aliments biologiques dans la restauration collective doit se faire en coopération avec une campagne d'information des impacts recherchés, qui peut faire évoluer les mentalités des usagers.

Plusieurs questions (abordées, pour certaines, au cours de ce dossier) restent cependant en suspens :

1. Du bio, oui , mais à quel coût ? car s'il faut faire venir du bio de l'autre bout du monde, ne vaut-il mieux pas se contenter de produits locaux, quitte à ce qu'ils ne soient pas bio ?
2. De même, n'y aurait-il pas une certaine contradiction entre des salles dites « bio » et des salles, toutes proches, qui distribueraient couverts et assiettes en plastique ?
3. Que faire pour qu'il y ait une vraie volonté politique de « biologiliser » nos restaurants universitaires ?

Nous n'avons pas eu le temps d'aborder plus en profondeur ces sujets, ni d'aller discuter avec les interlocuteurs capables de faire avancer ces sujets mais cela ne manquera pas d'être fait dans un futur assez proche afin que ce dossier ne soit pas qu'un dossier mais bien une première étape vers la mise

en place réelle de la nourriture bio au sein des restaurants universitaires grenoblois.

Annexe A

Bibliographie et Annexe

L'ensemble des liens de cette bibliographie ont été vérifié pour la dernière fois le 17 avril 2009

A.1 Bibliographie : brochures et textes

- Produits Bio, mode d'emploi, Brochure du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales : <http://tinyurl.com/chwotb>
- Mémoire sur le Service Publique de la Restauration Collective : <http://tinyurl.com/cwcrfr>
- Plaquette de présentation du « Paquet Hygiène » présenté par le Ministère de l'agriculture et de la Pêche : <http://tinyurl.com/dzlc6n>
- Anaïs DELBOSC et Nathalie PERIERS - Développement durable et restauration collective, Cap Gemini - 2006 : <http://tinyurl.com/cjvyff>

A.2 Bibliographie : sites web consultés

- Site internet de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique : <http://www.fnab.org/>
- Une comparaison des différents labels d'agriculture biologique : <http://tinyurl.com/cp9366>
- le Syndicat National de la Restauration Collective : <http://www.snrc.fr/>
- Réseau Environnement Santé : <http://www.reseau-environnement-sante.fr/>
- Site de L'agence Française pour le développement et la Promotion de l'agriculture Biologique : <http://www.agencebio.org/>

A.3 Bibliographie : textes réglementaires

- Règlement CE N°834/2007 du conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement CEE n°2092/91 : <http://tinyurl.com/cgho7h>
- Règlement CE N°889/2008 de la commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles : <http://tinyurl.com/4mmnaw>
- Guide de lecture pour l'application de ces deux règlements : <http://tinyurl.com/ctugrb>
- Guide d'étiquetage des denrées alimentaires biologiques : <http://tinyurl.com/dn62ju>
- Règlement CE n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 (J.O.U.E. du 29-04-2004, rectificatif du 25-06-2004) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : <http://tinyurl.com/clruw3>
- Règlement CE n°183/2005 du parlement européen et du conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux : <http://tinyurl.com/csedec>
- Règlement CE n°853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale : <http://tinyurl.com/c3gy5o>
- Règlement CE n°882/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 : <http://tinyurl.com/dm998w>
- Rectificatif au règlement CE n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinée à la consommation humaine : <http://tinyurl.com/cazyjy>
- Règlement CE n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires : <http://tinyurl.com/dn8swl>
- Ministère de la santé et des solidarités - Plan National Nutrition Santé 2 - 2006 : <http://tinyurl.com/d2s9nz>
- Rapport final du Comité Opérationnel n°14 - 2008 : <http://tinyurl.com/dxmkbr>

A.4 Annexe : Charte Éthique de l'Agriculture Biologique

Cette charte est un préambule aux statuts de la coordination nationale interprofessionnelle biologique de 1992. Elle a été adoptée en 1992 par la FNAB¹

- L'éthique de l'Agriculture Biologique se situe autour de trois objectifs principaux, cherchant à définir les normes d'une agriculture productive, durable, respectueuse de la biosphère, donc une agriculture pour les hommes de demain, généralisable à l'ensemble de notre planète :
 - objectifs écologiques
 - objectifs sociaux et humanistes
 - objectifs économiques
- Ces différents points servent de base à l'élaboration des cahiers des charges : la mise en application pratique de ces points sera précisée par ailleurs, sachant que :
 - certains de ces points sont d'ores et déjà pris en compte dans la réglementation européenne (texte du 24/06/91)
 - d'autres pourront immédiatement être ajoutés aux cahiers des charges existants
 - enfin, les points restants sont à considérer à terme comme des objectifs à atteindre, en fonction des contraintes techniques et économiques entre autres.
- Par ailleurs, ces points d'éthique sont à considérer comme évolutifs dans le temps, la ligne à suivre étant toujours pour l'équilibre de la terre et pour la santé de l'homme.

I- Objectifs écologiques

1. Tendre vers une agriculture globale (productions végétales et animales - gestion du paysage) permettant un bilan équilibré des éléments exportés et des éléments importés, en évitant le gaspillage grâce à un bon recyclage des résidus végétaux et des déjections animales. Respecter la spécificité des terroirs, des régions en favorisant l'expression des potentialités naturelles et humaines.
2. Préserver, renouveler et accroître l'humus pour lutter contre la destruction des sols, leur érosion et leur lessivage par la diversité des cultures, des élevages et la plantation de haies pour les générations futures.
3. Favoriser une agriculture qui produise plus d'énergie qu'elle n'en consomme, et lui redonner son rôle de captatrice d'énergie solaire, en évitant ainsi le gaspillage des énergies fossiles non renouvelables.

1. Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France

4. Développer une agriculture qui ne pollue pas la biosphère, directement ou indirectement.
5. Utiliser les variétés végétales ou les races animales les plus adaptées au complexe « climat-sol-saisons ».
6. Dans les productions animales, il sera nécessaire de prendre en compte non seulement les besoins physiologiques, mais aussi les contraintes éthologiques.
7. En règle générale, la prévention sera la règle prioritaire, la maladie n'étant considérée que comme le signal d'une situation de déséquilibre : l'objectif étant avant tout de comprendre ces signes pour mieux en éviter l'apparition. Utiliser exclusivement les ressources biologiques (fonctionnement des êtres vivants) et écologiques (interactions des êtres vivants avec leur milieu) pour résoudre les problèmes de parasitisme.
8. Respecter la complexité des équilibres naturels sans rationalisation excessive, notamment chaînes trophiques, circulation de la matière dans les écosystèmes, grands cycles biogéochimiques.
9. Fournir à l'homme et à l'animal des produits et des aliments sains, de composition nutritionnelle équilibrée et sans résidus toxiques ou malsains dus aux conditions de culture ou d'élevage, de cueillette et de transformation.
10. Intégrer harmonieusement les sites de production dans l'environnement, par exemple, par la sauvegarde de zones sauvages nécessaire à l'équilibre des écosystèmes.
11. Préserver et reconstituer des paysages harmonieux et adaptés à la diversité des situations géographiques et climatiques des cultures et des élevages.
12. Être ouvert et encourager les nouvelles démarches évolutives, développer recherche et expérimentation.
13. Favoriser une démarche écologique à tous les échelons de la filière : mode de transformation qui économise l'énergie, emballage biodégradable et non gaspilleur d'énergie à la fabrication, à l'utilisation et à la distribution, distribution limitant les transports.

II- Objectifs sociaux et humanistes

1. Solidarité à tous les membres de la filière dans toutes les régions françaises et européennes.
2. Solidarité internationale de l'agrobiologie par la pratique d'une agriculture qui ne participe pas au pillage des pays pauvres.
3. Rapprocher le producteur du consommateur par l'information sur les conditions de production et de transformation et par la transparence dans les garanties.

4. En règle générale, respect de l'équité entre tous les acteurs du marché (producteurs, transformateurs, distributeurs, fournisseurs, consommateurs).
5. La compétition doit céder le pas à la coopération.
6. L'Agriculture Biologique ne doit pas avoir pour seul objectif la rentabilité des structures de la filière, elle doit être un moyen de lutter contre la désertification des campagnes en permettant un maintien des paysans à la terre et en créant des emplois.
7. Favoriser des recherches au niveau juridique, fiscal et associatif pour alléger les charges des paysans (coût du foncier, charges sociales, intérêts des emprunts, etc.).

III- Objectifs économiques

1. Encourager les entreprises à échelle humaine, capable de dégager des revenus décents pour les agents économiques.
2. Organiser le marché et pratiquer à tous les échelons de la filière des prix équitables et résultant d'une concertation.
3. Développer la filière par l'accueil de nouveaux acteurs, et/ou par des conversions progressives et réalistes.
4. Favoriser le partenariat local, régional, national et international.
5. Privilégier la distribution de proximité.

Annexe B

licence

Ce document a été placé sous licence « Creative Common By version 3.0 » dont voici le texte ci dessous. Pour une version simplifié et une explication de vos droits en français, veuillez vous rendre à l'adresse suivante : <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/deed.fr>

THE WORK (AS DEFINED BELOW) IS PROVIDED UNDER THE TERMS OF THIS CREATIVE COMMONS PUBLIC LICENSE ("CCPL" OR "LICENSE"). THE WORK IS PROTECTED BY COPYRIGHT AND/OR OTHER APPLICABLE LAW. ANY USE OF THE WORK OTHER THAN AS AUTHORIZED UNDER THIS LICENSE OR COPYRIGHT LAW IS PROHIBITED.

BY EXERCISING ANY RIGHTS TO THE WORK PROVIDED HERE, YOU ACCEPT AND AGREE TO BE BOUND BY THE TERMS OF THIS LICENSE. TO THE EXTENT THIS LICENSE MAY BE CONSIDERED TO BE A CONTRACT, THE LICENSOR GRANTS YOU THE RIGHTS CONTAINED HERE IN CONSIDERATION OF YOUR ACCEPTANCE OF SUCH TERMS AND CONDITIONS.

B.1 Definitions

1. "Adaptation" means a work based upon the Work, or upon the Work and other pre-existing works, such as a translation, adaptation, derivative work, arrangement of music or other alterations of a literary or artistic work, or phonogram or performance and includes cinematographic adaptations or any other form in which the Work may be recast, transformed, or adapted including in any form recognizably derived from the original, except that a work that constitutes a Collection will not be considered an Adaptation for the purpose of this License. For the avoidance of doubt, where the Work is a musical work, performance or phonogram, the synchronization of the Work in timed-relation with a moving image ("synching") will be considered an Adaptation for the

purpose of this License.

2. "Collection" means a collection of literary or artistic works, such as encyclopedias and anthologies, or performances, phonograms or broadcasts, or other works or subject matter other than works listed in Section 1(f) below, which, by reason of the selection and arrangement of their contents, constitute intellectual creations, in which the Work is included in its entirety in unmodified form along with one or more other contributions, each constituting separate and independent works in themselves, which together are assembled into a collective whole. A work that constitutes a Collection will not be considered an Adaptation (as defined above) for the purposes of this License.
3. "Distribute" means to make available to the public the original and copies of the Work or Adaptation, as appropriate, through sale or other transfer of ownership.
4. "Licensor" means the individual, individuals, entity or entities that offer(s) the Work under the terms of this License.
5. "Original Author" means, in the case of a literary or artistic work, the individual, individuals, entity or entities who created the Work or if no individual or entity can be identified, the publisher; and in addition (i) in the case of a performance the actors, singers, musicians, dancers, and other persons who act, sing, deliver, declaim, play in, interpret or otherwise perform literary or artistic works or expressions of folklore; (ii) in the case of a phonogram the producer being the person or legal entity who first fixes the sounds of a performance or other sounds; and, (iii) in the case of broadcasts, the organization that transmits the broadcast.
6. "Work" means the literary and/or artistic work offered under the terms of this License including without limitation any production in the literary, scientific and artistic domain, whatever may be the mode or form of its expression including digital form, such as a book, pamphlet and other writing; a lecture, address, sermon or other work of the same nature; a dramatic or dramatico-musical work; a choreographic work or entertainment in dumb show; a musical composition with or without words; a cinematographic work to which are assimilated works expressed by a process analogous to cinematography; a work of drawing, painting, architecture, sculpture, engraving or lithography; a photographic work to which are assimilated works expressed by a process analogous to photography; a work of applied art; an illustration, map, plan, sketch or three-dimensional work relative to geography, topography, architecture or science; a performance; a broadcast; a phonogram; a compilation of data to the extent it is protected as a copyrightable work; or a work performed by a variety or

circus performer to the extent it is not otherwise considered a literary or artistic work.

7. "You" means an individual or entity exercising rights under this License who has not previously violated the terms of this License with respect to the Work, or who has received express permission from the Licensor to exercise rights under this License despite a previous violation.
8. "Publicly Perform" means to perform public recitations of the Work and to communicate to the public those public recitations, by any means or process, including by wire or wireless means or public digital performances; to make available to the public Works in such a way that members of the public may access these Works from a place and at a place individually chosen by them; to perform the Work to the public by any means or process and the communication to the public of the performances of the Work, including by public digital performance; to broadcast and rebroadcast the Work by any means including signs, sounds or images.
9. "Reproduce" means to make copies of the Work by any means including without limitation by sound or visual recordings and the right of fixation and reproducing fixations of the Work, including storage of a protected performance or phonogram in digital form or other electronic medium.

B.2 Fair Dealing Rights.

Nothing in this License is intended to reduce, limit, or restrict any uses free from copyright or rights arising from limitations or exceptions that are provided for in connection with the copyright protection under copyright law or other applicable laws.

B.3 License Grant.

Subject to the terms and conditions of this License, Licensor hereby grants You a worldwide, royalty-free, non-exclusive, perpetual (for the duration of the applicable copyright) license to exercise the rights in the Work as stated below :

1. to Reproduce the Work, to incorporate the Work into one or more Collections, and to Reproduce the Work as incorporated in the Collections;
2. to create and Reproduce Adaptations provided that any such Adaptation, including any translation in any medium, takes reasonable steps to clearly label, demarcate or otherwise identify that changes were

made to the original Work. For example, a translation could be marked "The original work was translated from English to Spanish," or a modification could indicate "The original work has been modified." ;

3. to Distribute and Publicly Perform the Work including as incorporated in Collections ; and,
4. to Distribute and Publicly Perform Adaptations.
5. For the avoidance of doubt :
 - (a) Non-waivable Compulsory License Schemes. In those jurisdictions in which the right to collect royalties through any statutory or compulsory licensing scheme cannot be waived, the Licensor reserves the exclusive right to collect such royalties for any exercise by You of the rights granted under this License ;
 - (b) Waivable Compulsory License Schemes. In those jurisdictions in which the right to collect royalties through any statutory or compulsory licensing scheme can be waived, the Licensor waives the exclusive right to collect such royalties for any exercise by You of the rights granted under this License ; and,
 - (c) Voluntary License Schemes. The Licensor waives the right to collect royalties, whether individually or, in the event that the Licensor is a member of a collecting society that administers voluntary licensing schemes, via that society, from any exercise by You of the rights granted under this License.

The above rights may be exercised in all media and formats whether now known or hereafter devised. The above rights include the right to make such modifications as are technically necessary to exercise the rights in other media and formats. Subject to Section 8(f), all rights not expressly granted by Licensor are hereby reserved.

B.4 Restrictions.

The license granted in Section 3 above is expressly made subject to and limited by the following restrictions :

1. You may Distribute or Publicly Perform the Work only under the terms of this License. You must include a copy of, or the Uniform Resource Identifier (URI) for, this License with every copy of the Work You Distribute or Publicly Perform. You may not offer or impose any terms on the Work that restrict the terms of this License or the ability of the recipient of the Work to exercise the rights granted to that recipient under the terms of the License. You may not sublicense the Work. You must keep intact all notices that refer to this License and to the disclaimer of warranties with every copy of the Work You Distribute or

Publicly Perform. When You Distribute or Publicly Perform the Work, You may not impose any effective technological measures on the Work that restrict the ability of a recipient of the Work from You to exercise the rights granted to that recipient under the terms of the License. This Section 4(a) applies to the Work as incorporated in a Collection, but this does not require the Collection apart from the Work itself to be made subject to the terms of this License. If You create a Collection, upon notice from any Licensor You must, to the extent practicable, remove from the Collection any credit as required by Section 4(b), as requested. If You create an Adaptation, upon notice from any Licensor You must, to the extent practicable, remove from the Adaptation any credit as required by Section 4(b), as requested.

2. If You Distribute, or Publicly Perform the Work or any Adaptations or Collections, You must, unless a request has been made pursuant to Section 4(a), keep intact all copyright notices for the Work and provide, reasonable to the medium or means You are utilizing : (i) the name of the Original Author (or pseudonym, if applicable) if supplied, and/or if the Original Author and/or Licensor designate another party or parties (e.g., a sponsor institute, publishing entity, journal) for attribution ("Attribution Parties") in Licensor's copyright notice, terms of service or by other reasonable means, the name of such party or parties ; (ii) the title of the Work if supplied ; (iii) to the extent reasonably practicable, the URI, if any, that Licensor specifies to be associated with the Work, unless such URI does not refer to the copyright notice or licensing information for the Work ; and (iv) , consistent with Section 3(b), in the case of an Adaptation, a credit identifying the use of the Work in the Adaptation (e.g., "French translation of the Work by Original Author," or "Screenplay based on original Work by Original Author"). The credit required by this Section 4 (b) may be implemented in any reasonable manner ; provided, however, that in the case of a Adaptation or Collection, at a minimum such credit will appear, if a credit for all contributing authors of the Adaptation or Collection appears, then as part of these credits and in a manner at least as prominent as the credits for the other contributing authors. For the avoidance of doubt, You may only use the credit required by this Section for the purpose of attribution in the manner set out above and, by exercising Your rights under this License, You may not implicitly or explicitly assert or imply any connection with, sponsorship or endorsement by the Original Author, Licensor and/or Attribution Parties, as appropriate, of You or Your use of the Work, without the separate, express prior written permission of the Original Author, Licensor and/or Attribution Parties.
3. Except as otherwise agreed in writing by the Licensor or as may be

otherwise permitted by applicable law, if You Reproduce, Distribute or Publicly Perform the Work either by itself or as part of any Adaptations or Collections, You must not distort, mutilate, modify or take other derogatory action in relation to the Work which would be prejudicial to the Original Author's honor or reputation. Licensor agrees that in those jurisdictions (e.g. Japan), in which any exercise of the right granted in Section 3(b) of this License (the right to make Adaptations) would be deemed to be a distortion, mutilation, modification or other derogatory action prejudicial to the Original Author's honor and reputation, the Licensor will waive or not assert, as appropriate, this Section, to the fullest extent permitted by the applicable national law, to enable You to reasonably exercise Your right under Section 3(b) of this License (right to make Adaptations) but not otherwise.

B.5 Representations, Warranties and Disclaimer

UNLESS OTHERWISE MUTUALLY AGREED TO BY THE PARTIES IN WRITING, LICENSOR OFFERS THE WORK AS-IS AND MAKES NO REPRESENTATIONS OR WARRANTIES OF ANY KIND CONCERNING THE WORK, EXPRESS, IMPLIED, STATUTORY OR OTHERWISE, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, WARRANTIES OF TITLE, MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, NONINFRINGEMENT, OR THE ABSENCE OF LATENT OR OTHER DEFECTS, ACCURACY, OR THE PRESENCE OF ABSENCE OF ERRORS, WHETHER OR NOT DISCOVERABLE. SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES, SO SUCH EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.

B.6 Limitation on Liability.

EXCEPT TO THE EXTENT REQUIRED BY APPLICABLE LAW, IN NO EVENT WILL LICENSOR BE LIABLE TO YOU ON ANY LEGAL THEORY FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE OR EXEMPLARY DAMAGES ARISING OUT OF THIS LICENSE OR THE USE OF THE WORK, EVEN IF LICENSOR HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES.

B.7 Termination

1. This License and the rights granted hereunder will terminate automatically upon any breach by You of the terms of this License. Individuals or entities who have received Adaptations or Collections from You under this License, however, will not have their licenses terminated pro-

vided such individuals or entities remain in full compliance with those licenses. Sections 1, 2, 5, 6, 7, and 8 will survive any termination of this License.

2. Subject to the above terms and conditions, the license granted here is perpetual (for the duration of the applicable copyright in the Work). Notwithstanding the above, Licensor reserves the right to release the Work under different license terms or to stop distributing the Work at any time ; provided, however that any such election will not serve to withdraw this License (or any other license that has been, or is required to be, granted under the terms of this License), and this License will continue in full force and effect unless terminated as stated above.

B.8 Miscellaneous

1. Each time You Distribute or Publicly Perform the Work or a Collection, the Licensor offers to the recipient a license to the Work on the same terms and conditions as the license granted to You under this License.
2. Each time You Distribute or Publicly Perform an Adaptation, Licensor offers to the recipient a license to the original Work on the same terms and conditions as the license granted to You under this License.
3. If any provision of this License is invalid or unenforceable under applicable law, it shall not affect the validity or enforceability of the remainder of the terms of this License, and without further action by the parties to this agreement, such provision shall be reformed to the minimum extent necessary to make such provision valid and enforceable.
4. No term or provision of this License shall be deemed waived and no breach consented to unless such waiver or consent shall be in writing and signed by the party to be charged with such waiver or consent.
5. This License constitutes the entire agreement between the parties with respect to the Work licensed here. There are no understandings, agreements or representations with respect to the Work not specified here. Licensor shall not be bound by any additional provisions that may appear in any communication from You. This License may not be modified without the mutual written agreement of the Licensor and You.
6. The rights granted under, and the subject matter referenced, in this License were drafted utilizing the terminology of the Berne Convention for the Protection of Literary and Artistic Works (as amended on September 28, 1979), the Rome Convention of 1961, the WIPO Copyright Treaty of 1996, the WIPO Performances and Phonograms Treaty of 1996 and the Universal Copyright Convention (as revised on July 24, 1971). These rights and subject matter take effect in the relevant jurisdiction in which the License terms are sought to be enforced according

to the corresponding provisions of the implementation of those treaty provisions in the applicable national law. If the standard suite of rights granted under applicable copyright law includes additional rights not granted under this License, such additional rights are deemed to be included in the License; this License is not intended to restrict the license of any rights under applicable law.