

MANGER

BIO
LOCAL
C'EST L'IDEAL

RENDEZ-VOUS AVEC LES
PRODUCTEURS BIO

19 → 27 | 2015
SEPTEMBRE

Et faites bouger votre territoire !



www.bioetlocal.org

UNE CAMPAGNE DU RÉSEAU
DES PRODUCTRICES ET DES
PRODUCTEURS BIO



• FNAB •

Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**

AVEC LE SOUTIEN DE :



CONCEPTION, CREATION ET CRÉDITS PHOTO : AGROBIO 35 STUDIO GRAPHIQUE



Du 19 au 27 septembre avec la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'Idéal », venez rencontrer les producteurs bio près de chez vous.

Vente à la ferme, marchés, magasins de producteurs, AMAP, systèmes de paniers, vente en ligne, restauration collective, circuits courts à vocation solidaire... Ces dernières années, des expériences de plus en plus innovantes ont été lancées pour favoriser les circuits courts¹ en agriculture biologique. Avec un double objectif : faciliter l'accessibilité géographique et économique des produits bio.

Du 19 au 27 septembre, les groupements de producteurs du réseau FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) vous donnent rendez-vous pour découvrir ces nouveaux circuits de distribution à travers une campagne baptisée « Manger Bio et Local, c'est l'Idéal ».

Au programme : une semaine d'animations savoureuses, ludiques et variées dans toute la France (dégustations, fermes ouvertes, marchés, ciné-débats...). L'occasion de valoriser les atouts des produits bio, de découvrir les méthodes de travail des agriculteurs et de réfuter l'idée selon laquelle "manger bio, ça coûte forcément plus cher".

La commercialisation de denrées alimentaires bio produites localement réduit en effet le nombre d'intermédiaires, diminue non seulement les prix, mais limite les émissions de gaz à effet de serre du fait d'un mode production biologique. Cela contribue aussi activement à renforcer la vitalité économique de nos territoires en favorisant un mode de production qui crée davantage d'emplois que l'agriculture conventionnelle.

Cette année, notre campagne « Manger bio et local c'est l'Idéal » sera l'occasion d'interpeller nos élus à la veille de 3 échéances essentielles : la conférence internationale sur le climat (COP21), qui débutera le 30 novembre, à Paris; les élections régionales, qui auront lieu les 6 et 13 décembre, et l'entrée en vigueur de la réforme territoriale, le 1er janvier 2016.

Dans un contexte de crises à répétition et de plus en plus aigües des prix agricoles, l'agriculture biologique et ses circuits de distribution démontrent concrètement qu'il existe des alternatives à la fois économiquement viables et respectueuses de l'environnement.

La bio ne représente cependant aujourd'hui en France que 4% des surfaces cultivées. Nos élus ont des leviers pour changer la donne. Dans le cadre de la réforme territoriale, les futures régions auront désormais les compétences qui permettront de penser et de mettre en œuvre des systèmes de production et de distribution alimentaire soutenable : c'est une chance qu'il ne faut pas laisser passer.

Nous, producteurs et productrices bio, sollicitons toute l'attention de nos élus et futurs élus. Partout où ceux-ci ont accompagné le mouvement, les pratiques des filières biologiques ont gagné en force, en étendue et en légitimité. C'est pourquoi, du 19 au 27 septembre, nous invitons à venir rencontrer les producteurs bio près de chez vous, à leur apporter votre soutien et à interpeller vos élus.

En France, l'agriculture bio, c'est...

1,12 million d'hectares engagés en bio fin 2014 :

> +100% par rapport à 2007

> +36% de surfaces en 1^{ère} année de conversion en 2014

26 466 producteurs :

> 5,6% des exploitations

> 7% de l'emploi agricole

6 Français sur 10 consomment régulièrement des produits bio

Consultez le programme de votre région sur www.bioetlocal.org

¹ Les circuits courts regroupent la vente directe et les circuits de commercialisation pour lesquels il n'y a qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur

SOMMAIRE



- 4 LA CAMPAGNE
« MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL »
- 5 MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL...
... POUR L'ENVIRONNEMENT
- 6 ... POUR LE CLIMAT
- 7 ... POUR L'ECONOMIE LOCALE
- 8 ... POUR NOTRE SANTÉ ET CELLE DES AGRICULTEURS
- 9 ... POUR SE FAIRE PLAISIR AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ
- 10 ... POUR UNE GARANTIE DU CHAMP A L'ASSIETTE
- 11 ... POUR LA CONVIVIALITÉ ET LES ÉCHANGES
- 12 UNE RECETTE
BIO, LOCALE, IDÉALE !
- 13 L'AGRICULTURE BIO ET LOCALE, C'EST L'IDÉAL...
... PAROLE DE PRODUCTEURS !
- 16 ... PAROLE DE COMMERÇANTS !
- 17 LES OUTILS
- 18 LE PROGRAMME
- 19 CONTACTS PRESSE ET PARTENAIRES

LA CAMPAGNE MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL

bioetlocal.org



« Manger Bio et Local, c'est l'Idéal » est une campagne d'information destinée à mieux faire connaître la vente directe bio et les circuits courts à l'ensemble des consommateurs. Pour la troisième année consécutive, cette initiative des producteurs bio prend une dimension nationale.

Du 19 au 27 septembre, venez à la rencontre des agriculteurs biologiques sur l'ensemble du territoire.

Devenu un rendez-vous incontournable dans la France entière à l'arrivée de l'automne, les membres du réseau FNAB (Fédération Nationale de l'agriculture biologique) et les producteurs bio français vont à la rencontre des consommateurs grâce la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal ». Initiée à l'origine par CORABIO (la COordination Rhône-Alpes d'AGriculture BIOlogique), cet événement est désormais relayé depuis trois ans par l'ensemble des fédérations régionales FNAB.

Objectif de cette manifestation : promouvoir la consommation de produits biologiques en circuits courts via un programme d'événements riches et variés : fermes ouvertes, conférences, animations sur les marchés, cinés-débat, colloques, repas bio en restauration collective...

L'ensemble des animations est présenté dans un programme en ligne sur la carte des évènements à l'adresse web : www.bioetlocal.org



MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL ... POUR L'ENVIRONNEMENT...

bioetlocal.org



En agriculture biologique, on produit des aliments en veillant à conserver un équilibre entre environnement naturel et pratiques culturales. En n'utilisant ni produits chimiques, ni engrais de synthèse, l'agriculture biologique contribue également à préserver la santé humaine et à réduire les coûts engendrés par la pollution, payés par la communauté.

En choisissant des produits biologiques, les consommateurs participent donc à la promotion d'un système agricole moins polluant et plus respectueux de l'environnement.

L'agriculture biologique maintient la vitalité des sols et respecte la biodiversité

Grâce à des choix de cultures plus propres et la valorisation des produits naturels présents sur l'exploitation (matières organiques, paille, rebus de légumes...), l'agriculture biologique ne va pas contre l'écosystème, mais tire le meilleur parti de l'équilibre déjà en place au sein de la ferme pour en extraire les meilleurs produits, tant par leurs qualités écologiques et nutritionnelles que gustatives. En plus de maintenir la vie au sein et autour de la ferme, produire en bio permet de recréer la vie dans le sol (30 à 40% de vers de terre, 40% de mycorhizes ou encore 90% d'araignées en plus...), les cours d'eau et l'air.

L'agriculture biologique maintient la qualité des eaux

Les fuites de nitrate et de phosphore générées par l'agriculture conventionnelle représentent une menace pour la santé humaine et environnementale, en plus d'être une source importante de dépenses de la part des collectivités territoriales du fait de leur traitement¹. Sans élevages concentrationnaires, sans utilisation de pesticides ou de produits phytosanitaires chimiques susceptibles de se répandre dans les nappes et les cours d'eau, les pratiques de l'agriculture biologique permettent de réduire très fortement la pollution diffuse d'origine agricole.



¹ Ainsi, d'après une étude du Commissariat général au développement durable, en France, les surcoûts et pertes financières évalués et attribués aux pollutions agricoles diffuses se situeraient au minimum dans une fourchette comprise entre 1100 et 1700 millions d'euros par an, dont 640 à 1140 millions d'euros répercutés sur la facture d'eau des ménages. Pour les ménages des localités les plus polluées, ces dépenses supplémentaires pourraient atteindre 494 euros par ménage et par an. Ainsi, le coût du curatif peut atteindre jusqu'à 87 fois celui du préventif (parcelles en agriculture biologique sur les zones de captage).

En agriculture aussi, les pratiques ont un impact sur le climat.

L'agriculture est certainement l'un des secteurs d'activité les plus touchés par le dérèglement qui s'ensuit : pertes de rendements ; sécheresses ou inondations de plus en plus fréquentes qui détériorent les récoltes ; espèces fragilisées par les écarts de température ; variétés devenues inadaptées aux changements climatiques qui entraînent des consommations d'eau et d'engrais en décalage avec ce que le milieu peut offrir... Les effets du changement sont d'autant plus graves pour les agriculteurs qu'ils mettent directement en jeu la survie économique de leurs exploitations.

L'agriculture biologique stocke le carbone

L'agriculture est l'une de seules activités humaines par laquelle l'Homme est capable de stocker du carbone dans les sols ou les végétaux, plutôt que de le libérer dans l'atmosphère. Une aptitude qui place le secteur agricole au cœur des problématiques et des innovations à vocation écologiques. En agriculture biologique, l'empreinte écologique est limitée par la non utilisation d'engrais de synthèse (souvent fabriqués à partir de dérivés du pétrole), et par une fertilisation et une irrigation raisonnées.

L'agriculture biologique respecte le bien-être animal

En bio, l'élevage hors-sol est interdit : ni porcs élevés sur des dalles de béton, ni poules confinées à l'extrême dans des cages. Les animaux ont accès à l'extérieur ; ils bénéficient également d'une alimentation bio ainsi que d'une litière en paille bio. Lorsqu'ils ont besoin de se faire soigner, on utilise en priorité l'homéopathie et la phytothérapie. Quant aux traitements antibiotiques, ils sont tolérés mais limités. En cas de prise de médicament par un animal, le délai légal avant la commercialisation des produits animaux est doublé, ou à défaut, ceux-ci sont déclassés en conventionnel.



Le saviez-vous ?

Selon l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie)

« Les modes de production sont beaucoup plus déterminants en matière de bilan environnemental que les modes de distribution. »

Autrement dit, même si un produit est bio mais vient de loin, l'impact écologique du mode de production bio reste supérieur à l'effet négatif d'un transport en circuit long.

Par ailleurs, toujours selon l'ADEME, « plus de proximité ne signifie pas nécessairement moins d'émissions de gaz à effet de serre si les moyens de transport utilisés sont inadaptés, si la logistique est insuffisamment optimisée ou si le comportement du consommateur est inadéquat ». Pour fournir les consommateurs en produits bio et locaux et ainsi doubler les bienfaits écologiques, les producteurs bio innoveront en créant des magasins collectifs, avec des systèmes de paniers précommandés, personnalisables, délivrés dans des points de rencontre fixes. Ils planifient avec les consommateurs l'introduction de nouvelles variétés et la mise en place de nouveaux processus de transformation, ou encore développent des plates-formes d'approvisionnement de restauration collective en travaillant directement avec les agents sur les conditions de transformation...

Dans le contexte de baisse du nombre d'exploitations agricoles sur le territoire français, le nombre de fermes engagées en agriculture biologique ne cesse de progresser. Ce mode de production participe à la valorisation des territoires puisque des fermes maintiennent ainsi leur activité.

L'agriculture biologique créatrice d'emploi

À surface égale, une ferme bio nécessite davantage de main-d'oeuvre qu'une ferme conventionnelle (2,4 unités de travail contre 1,5), participant ainsi au maintien d'une économie locale et rurale.

A titre d'exemple, le secteur viticole emploie deux fois plus de personnes en exploitation biologique qu'en exploitation conventionnelle.

Les bienfaits collatéraux de l'agriculture biologique pour l'économie locale

En plus d'une main-d'oeuvre plus nombreuse sur les exploitations biologiques, l'agriculture biologique favorise le développement d'un « écosystème économique local ». Ainsi, un exploitant bio sur quatre transforme sa production à la ferme, en totalité ou en partie. Cette activité génère donc une vraie plus-value pour l'attractivité touristique des territoires.

La transformation des matières premières en dehors de l'exploitation est basée sur un réseau de PME dynamique et créateur d'emplois. Sans oublier le secteur de la distribution, avec notamment les magasins spécialisés qui se sont considérablement développés depuis ces dernières années.



Le saviez-vous ?

En 2010, plus de 966 000 personnes travaillent de manière régulière dans les exploitations agricoles de France métropolitaine, à temps plein ou partiel.

Le nombre de ces actifs permanents a baissé de 26 % en dix ans, et de 52 % en vingt ans.

La baisse est équivalente à celle du nombre d'exploitation (données Agreste).

Dans les dix prochaines années, l'arrêt d'activité devrait concerner la génération la plus représentée dans le monde agricole. Enfin, **200 fermes disparaissent en moyenne par semaine en France...**

POUR NOTRE SANTÉ ET CELLE DES AGRICULTEURS

bioetlocal.org



Préserver sa santé tout en se faisant plaisir, c'est ce que propose l'agriculture biologique à ses consommateurs. L'agriculture biologique est un mode de production fondé sur la non-utilisation de produits chimiques et d'OGM.

Des aliments plus sains

L'agriculture biologique propose des produits sains. Ceux-ci se distinguent par des teneurs plus élevées en composants bénéfiques : plus de matière sèche, de vitamine C et d'antioxydants dans les fruits et légumes, meilleur équilibre des acides aminés dans les céréales, meilleure composition en acides gras dans les produits animaux¹.

La transformation biologique utilise moins d'additifs et préserve mieux les qualités nutritionnelles de la matière première. Ainsi, tous les spécialistes s'accordent sur la plus grande teneur en matière sèche, des teneurs en antioxydants plus élevées, des taux supérieurs de vitamine C, polyphénols, magnésium et fer, ainsi que des taux supérieurs en oméga 3 dans le lait bio.

223 fois moins de résidus de pesticides dans nos assiettes

Malgré le peu de moyens engagés pour étudier les effets des pesticides sur la santé, leur dangerosité est aujourd'hui établie. De très nombreux articles publiés dans des revues scientifiques (dont plus de 80 entre 2008 et 2011), ont établi une corrélation positive entre pesticides et cancers.

Il est prouvé que l'agriculture biologique produit des aliments disposant de 223 fois moins de résidus de pesticides².

Par ailleurs, 17 résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio.

Les agriculteurs sont les plus exposés aux pesticides

Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes. Ainsi, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 comme maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides.

Le saviez-vous ?

La France est le **troisième consommateur mondial de pesticides**, soit 1/3 de la consommation totale européenne.

Au total **440 substances** actives sont autorisées sur notre territoire.

On retrouve **dans 53%** des fruits, légumes et céréales consommés des résidus de pesticides dont **8,9%** contiennent des doses supérieures aux doses maximales admises.

Source : étude menée par Générations Futures sur les substances chimiques présentes dans notre alimentation.

¹ www.mangerbiocestmieux.fr

² Source : Générations Futures, 2010

POUR SE FAIRE PLAISIR AVEC DES PRODUITS DE QUALITÉ

Une diversité d'aliments incomparables

Un certain nombre d'aliments, souvent d'un grand intérêt nutritionnel, n'existent qu'en bio ou sont très peu disponibles en conventionnel (sucres non raffinés, confitures de fruits sauvages, lait cru, pains spéciaux, produits transformés à base de céréales de variétés anciennes ou locales...).

Tous ces produits font redécouvrir aux consommateurs les saveurs originelles ainsi que les variétés oubliées et se distinguent par des teneurs plus élevées en composants bénéfiques pour la santé.

A cela, il faut ajouter le fait que les produits biologiques transformés utilisent le plus souvent le strict minimum de conservateurs et d'additifs. Par exemple, une recette d'île flottante (sans oeufs) non-bio peut contenir jusqu'à 17 ingrédients, contre 4 en bio.

Suivre le calendrier de saisonnalité pour se faire plaisir toute l'année avec des produits bio de saison

Privilégier les fruits et légumes bio locaux et de saison, c'est participer au développement de productions écologiques avec des abris non chauffés ou des cultures en plein champ mais c'est aussi réduire l'usage du transport. Choisir des produits de qualité, au bon moment et au meilleur prix, c'est cuisiner les petits pois en mai, déguster les tomates en juillet, savourer les potirons en octobre et profiter des kiwis en décembre.



... POUR UNE GARANTIE DU CHAMP À L'ASSIETTE

bioetlocal.org



Les organismes certificateurs apportent la garantie et la traçabilité nécessaire au consommateur quant à la mise en oeuvre de pratiques de production respectueuses de l'environnement.

L'agriculture biologique : le mode de production agricole le plus contrôlé en France

Le logo « eurofeuille » obligatoire depuis 2010 dans tous les pays de l'Union Européenne permet une lisibilité au niveau européen et garantit aux consommateurs un contrôle de conformité au cahier des charges au moins une fois par an.

Le sigle français AB (Agriculture biologique), ainsi que d'autres sigles de certification privés peuvent être apposés en complément.



Les organismes certificateurs

Pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique, tout opérateur (producteur, préparateur, distributeur ou importateur) doit avoir été contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics. Il existe à ce jour en France neuf organismes certificateurs. Ces entreprises privées indépendantes sont les seules habilitées à délivrer la certification « bio ». Ils s'appuient pour cela sur des critères précis définis par des cahiers des charges réglementés au niveau européen ou au niveau français dans les domaines où la réglementation européenne n'a pas encore été harmonisée.

Des contrôles annuels (approfondis ou inopinés) sont effectués par les organismes certificateurs au sein des établissements ayant reçu une certification « agriculture biologique ». En cas de résultats positifs des sanctions disciplinaires sont prises allant de l'interdiction temporaire de commercialiser sous le label « agriculture biologique » jusqu'à des sanctions financières et de prison ferme en cas de fraude massive.

Questions à ...

Gilles Billon

Chargé d'affaires agriculture biologique
à Bureau Veritas Certification

A quelle fréquence une exploitation bio est contrôlée ?

Une exploitation est contrôlée au minimum 3 fois tous les deux ans. Une visite annuelle est effectuée et un contrôle non annoncé a lieu tous les deux ans.

Comment s'organise un contrôle ?

Le contrôle est divisé en deux temps. Un temps administratif et un temps terrain qui permet de valider et de compléter le côté administratif. Quand on constate des écarts par rapport au cahier des charges bio, des actions correctives sont proposées.

Sophie Cazajous

Responsable agriculture biologique à Qualisud

Sur quoi portent les contrôles ?

Ils portent sur l'application de la réglementation européenne et française à tous les niveaux du système de production biologique : parcelles agricoles, lieux de stockage, transformation, comptabilité matière, conformité des recettes et produits correspondants, garanties données par les fournisseurs, étiquettes... Des prélèvements pour vérifier la non-utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...) peuvent également être effectués le cas échéant.

Comment sont agréés les organismes certificateurs ?

Les organismes habilités à certifier disposent d'une accréditation du COFRAC (Comité français d'accréditation) et un agrément de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).



Consommer bio et local, c'est permettre le développement de la filière bio en circuits courts (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur) et favoriser le rapprochement ville/campagne. De nombreuses associations regroupant consommateurs et producteurs existent et vont dans ce sens (AMAP, Jardins de Cocagne...), permettant à tout un chacun de s'investir dans cette démarche.

Les circuits courts développent une économie sociale et solidaire

Les circuits courts rendent la bio plus accessible pour le consommateur et davantage rémunératrice pour le producteur, créant ainsi une économie sociale de proximité pour nos territoires. L'agriculture biologique est utilisée comme outil d'insertion par l'emploi dans de nombreuses fermes et jardins d'insertion, comme le réseau « Jardin de Cocagne » permettant à des personnes en situation de grande précarité l'accès à une rémunération et à une nouvelle dynamique de travail.

Dans la même optique, des épiceries solidaires ont pour objectif de rendre accessible les produits bio aux personnes en difficultés financières dans les villes.

Le lien entre monde rural et milieu urbain

Une analyse¹ réalisée à partir d'une dizaine d'expériences conduites sur des territoires ruraux et périurbains en 2009-2010 confirme que la commercialisation « locale » est un facteur de cohésion sociale.

Cette analyse a notamment montré que les circuits courts renforcent le lien social. En effet, ceux-ci permettent une meilleure compréhension par les producteurs et les consommateurs de leurs mondes respectifs.

Les consommateurs sont rassurés par la connaissance des conditions de production des produits et comprennent mieux les contraintes du métier d'agriculteur.

Ils deviennent des citoyens conscients de leurs choix alimentaires et réduisent la passivité de leur position de consommateurs. Pour les producteurs cela permet de trouver une motivation supplémentaire à l'exercice de leurs métiers et en proposant une alternative à la déshumanisation de la distribution.

témoignage

Philippe,
consommateur dans une AMAP
dans la périphérie de Lyon

Les participants sont membres d'une association. Chacun à leur tour, ils coordonnent les livraisons. On échange sur les recettes et on demande même des nouvelles de la famille. Cela crée du lien dans le quartier. La ville attend la campagne toutes les semaines au moment de la livraison des légumes. Plusieurs fois par an, la ferme propose aux citoyens de venir en visite pour voir les champs où poussent les légumes et découvrir le travail à la ferme. ”



Racines colorées au gomasio et vinaigrette de carottes

Pour 4 personnes

Carottes bottes 30 g - Betteraves bottes 30 g - Navets bottes 30 g - Radis roses 1/2 botte - Huile d'olive 8 cs - Vinaigre 4 cs - Jus de carottes 3 cs - Sel et poivre - Gomasio (mélange de sésame pilé avec du sel) 60 g.

Laver et brosser les légumes avec leurs fanes (ne pas les éplucher). Garder uniquement les fanes de betteraves et les émincer par bottes au robot coupe.

Émincer finement au robot (disque 3 lames) les carottes et les radis.

Râper les navets puis les betteraves au robot (grosse râpe).

Rassembler les ingrédients sans trop les mélanger.

Émulsionner l'huile, le vinaigre, le jus de carottes, le sel et le poivre.

Dresser les entrées en saupoudrant avec le gomasio.



Parfumez la salade avec des épices (cumin, carvi, graines de fenouil, ...) ou avec des aromatiques fraîches (persil plat, ciboulette...)!

idée sucré/salé :
Remplacez le jus de carottes par du jus de betteraves !

Tarte au vert

(extrait de « Alimentation provençale et santé », éd. A. Barthélemy)

Pour 5 personnes

Pour la pâte :

200 g de farine semi-complète - 4 cL d'huile d'olive - 1 pincée de sel et un peu d'eau tiède.

Pour la garniture :

500 g de vert de blette - 100 g d'oignons - 2 gousses d'ail - 300 g de chair de tomate - 40 g de gruyère râpé - 2cL d'huile d'olive - sel, poivre, thym.

Mélanger tous les ingrédients de la pâte de façon homogène et faire une boule. Laisser reposer 20 minutes.

Laver et tailler les blettes en morceaux en ne gardant que le vert (avec des ciseaux, c'est plus facile !). Éplucher et émincer les oignons. Les faire suer dans de l'huile d'olive pour qu'ils perdent une partie de leur peau. Ajouter le vert des blettes et laisser mijoter.

Une fois réduit, ajouter la tomate et laisser réduire quelques instants après avoir salé, poivré, et mis le thym. Étaler la pâte, la garnir avec les légumes mélangés au gruyère râpé et faire cuire au four à 200° pendant 25 minutes.



variantes créatives :
La préparation de légumes peut être utilisée en omelette !

Dominique Tracol, éleveur laitier au GAEC des Bardons à Eclassan (07)

En 2015, 8 fermes bio ardéchoises ont créé le projet de méthanisation agricole collectif *Methabio 07* pour réduire les gaz à effet de serre et produire une énergie 100 % renouvelable. Dominique Tracol fait partie de ces 8 agriculteurs. Il témoigne :

« En 2009, pour faire face à la crise laitière, nous nous sommes réunis avec les agriculteurs du secteur pour réduire l'usage des pesticides. Une majorité des exploitations se sont ainsi converties à l'agriculture bio avec une démarche d'autonomie alimentaire (implantation de luzerne trèfle pour remplacer le soja et de prairies multi-espèces).

Nos 8 exploitations se sont ensuite lancées dans la méthanisation pour réduire les émanations de méthane par les lisiers et fumiers. »



Le groupe *Methabio 07* réuni à l'occasion de la signature du protocole de financement avec le Crédit Agricole - AgritexiA en présence des élus locaux.

La méthanisation des matières organiques (qui étaient jusqu'alors des déchets) aboutit à la création de biogaz et de digestat qui crée de l'azote plus assimilable par la plante et améliore la vie biologique des sols. La cogénération, qui a lieu dans les unités de méthanisation à proximité des fermes, produit et utilise électricité et chaleur à partir du biogaz créé au sein de la même installation. Les bénéfices du projet sont ainsi multiples : valoriser les effluents agricoles, produire une énergie 100 % renouvelable, réduire les gaz à effet de serre, limiter l'impact de l'agriculture sur la ressource en eau mais aussi améliorer l'autonomie alimentaire des élevages.

« Au niveau de Rhône-Alpes, des éleveurs et céréaliers, en bio ou pas, nous ont rencontrés et se lancent dans des projets de méthanisation collectifs. Tout cela demande beaucoup d'investissement personnel, mais ça nous permet, à l'approche de la retraite, de transmettre une exploitation viable économiquement et environnementalement. »

Le saviez-vous ?

Les habitudes des consommateurs bio ont moins d'impact sur le climat : les consommateurs réguliers de produits biologiques sont attentifs à l'équilibre de leur alimentation. Ils consomment souvent des quantités moins importantes de viandes et de produits laitiers, et ils cuisinent plus couramment des produits frais et de saison que des légumes surgelés.

Par exemple, la production de **1 tonne de lait de vache émet environ 1 tonne de gaz à effet de serre**, alors que celle pour **1 tonne de lait végétal à base de soja est 10 fois moindre.**

Face aux changements climatiques, les initiatives se multiplient dans les fermes bio locales pour trouver des solutions viables et durables et adopter des pratiques encore plus respectueuses de l'environnement. Zoom sur le programme AGIR en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Le programme AGIR, « Vers 100 exploitations et coopératives agricoles exemplaires » a été mis en place par la Région PACA en 2006 pour l'amélioration et la transmission des pratiques agro-environnementales en agriculture. Ce programme a offert un accompagnement technique et financier à des fermes souhaitant réduire leur impact en termes d'énergies et d'émissions GES (Gaz à Effet de Serre). Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur a ainsi accompagné plus d'une trentaine de fermes biologiques.



Sylvie IMBERT, éleveuse de poules pondeuses et de vaches allaitantes à Saint-Pierre-Avez (05)

Sylvie Imbert a choisi de travailler en bio depuis son installation, en 1999. Entreprendre la démarche AGIR était pour elle un moyen de reconquérir la maîtrise de tout le processus de production et de gagner en autonomie alimentaire. Sa motivation :

« Me permettre de recommencer à faire de l'aliment pour toute la chaîne, aller jusqu'au bout des choses ! »

« Comme ma ferme ne bénéficie pas de terres arables, je dois acheter la totalité des aliments pour les volailles. Je me suis investie dans le programme AGIR+ pour améliorer mon autonomie, en particulier pour la fabrication d'aliments. »

Grâce au programme, Sylvie a acheté un moulin, et fait construire un hangar en bois pour y fabriquer et stocker sa farine, élaborée sur place à partir de céréales, oléagineux et protéagineux qu'elle achète à des producteurs bio voisins. En outre, elle a changé d'organisation pour optimiser la gestion des bandes de poulets et leur alimentation. En 3 ans à peine, elle a considérablement amélioré les performances de sa ferme, sur le plan économique comme énergétique. Enfin, pour éviter de nombreux trajets coûteux en temps et énergie, elle a installé un petit abattoir sur place. Une phytoépuration permet de traiter les effluents de l'abattoir et du logement de fonction.

« J'ai nettement amélioré mes performances énergétiques! Je consomme moins de gasoil depuis que je me fais livrer tous les 3 mois l'alimentation des volailles par des agriculteurs locaux, au lieu de parcourir 50km tous les 10 jours comme avant. Cela représente une économie de 865L de gasoil par an! »



Baptiste et Cécile VIALET, éleveurs laitiers à Baumugnes (05)

Baptiste et Cécile Vialet se sont installés à Baumugnes en 2007 et ont amorcé la conversion de leur ferme en bio un an plus tard. Éleveurs de vaches laitières, le couple transforme sur place le lait en fromage qui est ensuite commercialisé en circuit court. Les animaux se nourrissent grâce aux productions végétales de la ferme, Baptiste et Cécile souhaitant être les plus autonomes possibles.

«AGIR nous a permis de mettre en place des actions comme le traitement des eaux blanches¹ par phyto-épuration, grâce à l'implantation d'iris, de menthe aquatique et de joncs. Ça fonctionne très bien. On a aussi fait construire par des artisans locaux un hangar en bois (d'essences locales non traitées), et fait refaire l'isolation de la fromagerie et de la cave avec des matériaux écologiques. Cela nous a permis d'améliorer la qualité des fromages et de mieux maîtriser leur élaboration.

L'isolation de la fromagerie et l'installation d'un chauffe-eau solaire nous ont aussi permis de réduire nettement nos consommations d'électricité. J'utilise moins de fioul car je ne laboure quasiment plus et je n'utilise plus le tracteur pour distribuer le foin aux vaches en hiver grâce à l'achat d'une nouvelle griffe².

Pour la production d'eau chaude solaire, on en est globalement contents, même si le ballon reste trop petit. On réfléchit à installer plusieurs ballons pour augmenter le volume... On dépense aussi moins d'énergie pour l'achat d'aliments, et ça, c'était le point clé! »

¹ eau utilisée lors de la transformation du lait

² outil électrique servant à soulever les bottes de foin dans la grange



Dominique et Jean-Philippe GIROD, éleveurs ovin à La Penne (06) - La Ferme du Gourdan

À la Ferme du Gourdan, Dominique et Jean-Philippe GIROD perpétuent la transhumance estivale pour leur élevage d'ovins. Installés en 1985, convertis à l'agriculture biologique en 2008, les deux éleveurs ont conscience depuis longtemps des enjeux environnementaux. C'est poussés par leur éthique personnelle et par leur recherche d'autonomie qu'ils entament le projet AGIR en 2009.

Leur principale cause de dépendance était l'accès à l'eau : en effet, leur terrain, situé en montagne, est frappé de sécheresses de plus en plus fréquentes qui tarissent la source alimentant la ferme en été.

De juillet à octobre, les GIROD sont contraints d'aller chercher l'eau pour le troupeau au village, ce qui représente une importante consommation de carburant ainsi que bien des dangers car les terrains sont en dévers. Une pénurie qui pesait sévèrement sur la qualité de vie et le moral des deux agriculteurs.



« On avait amorcé le projet avant de connaître le programme AGIR, ça a été un bon coup de pouce ! »

Pour pouvoir abreuver le troupeau toute l'année, le programme AGIR les a aidés financièrement à installer deux cuves de récupération des eaux de pluie, munies d'une pompe solaire. Un gain en fioul, en temps et en énergie accueilli avec soulagement. Et déjà d'autres projets bouillonnent dans leurs têtes, notamment l'installation de panneaux photovoltaïques et batteries pour l'éclairage de la nouvelle bergerie, l'installation d'un chauffe-eau solaire pour la fromagerie, la rénovation écologique d'une maison...

Brigitte et Robert PAPAIX, Fondateurs

Bio @ Sens - Magasins bio dans l'Hérault avec restaurant

« Depuis la création de notre premier magasin à Jacou fin 2007, nous accordons beaucoup d'importance au fait de proposer à nos clients des produits bio locaux. Depuis l'ouverture de notre magasin de 1000 m2 à Juvignac en 2011, nous avons investi dans un utilitaire afin de nous approvisionner directement chez les producteurs locaux de fruits et légumes. Une salade cueillie 3 heures plus tôt fait une vraie différence en magasin. La fraîcheur et la proximité des produits est un vrai plus pour le client. Cette recherche permanente de qualité concerne tous les produits. Brigitte consacre une grande partie de son temps à la recherche de nouveaux fournisseurs pour proposer de nouveaux produits, en donnant la priorité à la proximité de production.

Fidèle au concept Bio@Sens, à savoir magasin et restaurant, notre 3ème magasin ouvert en avril 2015 à Saint Aunès intègre une boucherie traditionnelle. Nous travaillons en direct avec les fermes Lozériennes, selon un cahier des charges rigoureux pour proposer une viande Bio locale de grande qualité. Dans le même esprit, tous nos magasins offrent une belle sélection de vins du Languedoc-Roussillon, négociés en direct avec le vigneron et vendus au même prix qu'au domaine viticole.

La création en 2012 de l'association interprofessionnelle Sud @ Bio, et de sa commission distribution consommation, a permis le développement d'outils de communication efficaces pour mettre en avant les produits régionaux dans les magasins BIO. La filière biologique régionale se structure, nous permettant ainsi de proposer plus de produits locaux en magasin. Nous nous sommes engagés dans cette démarche car nous avons vraiment la volonté de soutenir l'agriculture Bio du Languedoc Roussillon ».

Delphin BETTENCOURT et Marie RICHARD, co-gérants - Biocoop Tourne-sol, Carcassonne (11)

Depuis 20 ans, la Biocoop Tourne-sol de Carcassonne travaille avec une centaine de producteurs pour offrir une belle palette de produits bio locaux en magasin, dans tous ses rayons : pain, fromages, vin, huiles, miel et confiture, viandes et conserves, fruits et légumes, huiles essentielles, et bien d'autres...

Biocoop Tourne-sol a la volonté de soutenir l'agriculture biologique locale et de diminuer l'impact carbone, grâce aux achats directs avec les producteurs de proximité. Le partenariat est plutôt privilégié avec des petits producteurs, leur permettant souvent de compléter leur circuit de commercialisation (marchés, vente à la ferme, AMAP...). Les critères de choix essentiels sont la qualité des produits, l'éthique et la philosophie des producteurs. Pour les fruits et légumes, une réunion annuelle entre le magasin et les producteurs partenaires aboutit pour chacun, par la répartition des différentes productions, à un engagement sur des volumes et des prix. Au delà de cette relation avec les partenaires réguliers, une sélection permet d'intégrer certaines productions saisonnières ainsi que des producteurs qui démarrent leur activité.

Ce choix d'approvisionnement de proximité, mais aussi de saisonnalité renforce l'économie locale et correspond aux valeurs essentielles du réseau BIOCOOP.





Le petit guide pour vos amis biosceptiques

Corabio a édité un petit livret argumentaire afin de répondre aux idées reçues sur la bio. 9 thèmes illustrés sous forme de bande-dessinée afin de pouvoir apporter des réponses argumentées à vos amis les plus « biosceptiques ».

Livret téléchargeable sur www.corabio.org



La face Bio de la République

Documentaire réalisé par Thierry Derocles
conçu avec Vincent Glenn, Claude Gruffat et Julien Adda
produit par DHR

Tandis que le modèle Bio représente une alternative culturelle, sociale, écologique, économique au modèle agro-industriel conventionnel, les surfaces en mode de production biologique bio représentaient fin 2011 à peine plus de 3,5% de la surface agricole de France.

Le temps d'un film, allons à la rencontre des divers métiers qui fondent ou accompagnent « la bio », et penchons-nous sur cette apparente contradiction : des pratiques qui marchent, contribuent à dépolluer, qui pourtant restent confinées à des niches, tardent étrangement à élargir le cercle des bio-praticiens.

Des producteurs aux consommateurs, en passant par les distributeurs spécialisés, ce documentaire cherche à comprendre les différents facteurs, et donne une idée des perspectives d'évolutions dans le court et le moyen terme. Grâce aux éclairages apportés par une pluralité d'acteurs, agriculteurs, maraîchers, labellisateurs, mais aussi par des élus et des consommateurs, ce film permet de mieux visualiser les enjeux, économiques, culturels, politiques, liés à cette filière.

Un film qui interroge les marges de manœuvre des citoyens et des élus.

Pour connaître les dates et lieux de diffusion du film pendant la campagne, consultez le programme sur www.bioetlocal.org



Guides des bonnes adresses bio

Ventes à la ferme, marchés, paniers, points de vente collectifs, coopératives... Vous disposez de nombreuses possibilités pour trouver les produits bio de votre région toute l'année tout en privilégiant la proximité et la saisonnalité. Demandez le guide des bonnes adresses bio de votre département à votre groupement d'agriculteurs bio.

Outils disponibles auprès de la FNAB et de chaque structure régionale.

Manger Bio et local, c'est l'idéal
du 19 au 27 septembre 2015
plus de **200** animations
dans les régions de France



Programme complet des événements en ligne sur
www.bioetlocal.org



CONTACT PRESSE DE LA **CAMPAGNE NATIONALE** :

William Lambert // 06 03 90 11 19
lambertcommunication@gmail.com



La FNAB : un réseau, des valeurs, des Hommes.

Le réseau FNAB est à ce jour le premier réseau professionnel agricole spécialisé en agriculture biologique en France, avec 10.000 adhérents. En tant que réseau de proximité et de compétences, il se compose d'une fédération nationale, et de groupements régionaux et départementaux répartis sur le territoire.

www.fnab.org

Les partenaires de la campagne 2015 :

La campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal » est soutenue par Biocoop :



et organisée en partenariat avec :

