

Bon appétit !

N°36 - AUTOMNE 2016



La lettre d'information

de la restauration collective bio

en Auvergne-Rhône-Alpes

- EDITORIAL -

Cultiver pour nourrir...

Cultiver oui, mais en maintenant la fertilité des sols ! L'objectif est pour nous, agriculteurs biologiques, de maintenir un milieu biologique actif et vivant avec un équilibre sol-plante-eau garantissant une croissance optimale.

La réponse à ces enjeux se traduit quotidiennement dans nos pratiques. En agriculture biologique, les produits chimiques de synthèse sont interdits, nous utilisons des produits de soins et de traitements naturels, donc biodégradables et inoffensifs pour la faune et la flore. Ils préservent ainsi la qualité de l'eau, des rivières et des nappes phréatiques.

Pour ne pas encourager les mauvaises herbes et les maladies, nous avons recours à la rotation des cultures et l'installation de cultures intermédiaires telles que les engrais verts. Ces techniques garantissent un enherbement permanent et le développement d'un système racinaire permettant la circulation de l'eau, tout en protégeant le sol de l'érosion et la faune du froid, du soleil, etc.

Cultiver en AB c'est donner à sa culture un milieu propice à la bonne santé de ses plantes, donc réunir un maximum de critères qui permettront à la culture d'être vigoureuse et saine dans un milieu choisi pour elle : sol, saison, exposition, ambiance et voisinage (végétal...). L'agriculture biologique a un œil bienveillant sur notre terre nourricière et c'est tout cela que l'on retrouve dans notre assiette et celle de nos enfants !

Marc Rivoire
Administrateur à l'ARDAB

LA BIO : UN ATOUT POUR LA QUALITÉ DE L'EAU ?



Les pesticides et engrais utilisés en agriculture sont une des premières sources de pollution des cours d'eau. En 2013, la présence de pesticides était avérée dans 92 % des cours d'eau français surveillés. Dans près de 60 % des cas plus de 10 pesticides différents ont été retrouvés*.

En effet, les engrais et les pesticides utilisés sur les cultures ruissellent et s'infiltrent dans le sol, jusqu'à atteindre les cours d'eau et les nappes phréatiques. Parmi les pesticides retrouvés, les herbicides (tel le glyphosate) sont majoritaires, suivis de

près par les insecticides. Certains pesticides rémanents, à l'image de l'atrazine, sont interdits depuis plusieurs années mais continuent à être retrouvés dans l'eau, le temps de dégradation complète des molécules étant très long...

En France, la stratégie consiste à traiter a posteriori l'eau destinée à la consommation. Le Commissariat Général au Développement Durable (CGDD) estime à plus d'un milliard d'euros le coût de ces traitements de dépollution, coût supporté par les collectivités locales, et donc les ménages...

Dans ce contexte, la question se pose : **et si la meilleure solution pour diminuer les concentrations en pesticides, et donc les coûts de dépollution, restait tout simplement la réduction de leur usage ?**

De nombreux territoires ont déjà adopté cette stratégie préventive en faisant le choix d'accompagner les agriculteurs présents à proximité des points de captage d'eau potable vers l'agriculture biologique.

En effet, l'agriculture biologique interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse, travaille sur des rotations longues et diversifiées des cultures, favorise l'élevage extensif (densité moindre des animaux sur une même parcelle) ou encore le développement des surfaces herbagées... autant de pratiques agricoles qui limitent la contamination de notre eau.

La ville de Munich est un exemple bien connu : depuis 1991, la ville a cherché à concilier maintien de la qualité de l'eau et maintien de l'activité agricole en accompagnant techniquement les agriculteurs vers la production biologique. Elle est même allée plus loin en assurant le débouché de ses produits biologiques par le biais des restaurants collectifs communaux. Aujourd'hui, totalité des surfaces agricoles sur les captages est certifiée en agriculture biologique et le résultat est sans appel : la qualité de l'eau s'est améliorée et les dépenses engagées pour ces mesures préventives reviennent bien moins cher que celles qui étaient liées auparavant à la dépollution (moins de 0.01 €/m³ contre 0.27 €/m³, soit 27 fois moins cher, grâce à la bio !).

La France n'est pas en reste en termes d'expériences réussies, comme le montre le dispositif « Bio et Eau » porté par la FNAB et ses 25 territoires pilotes, tous engagés dans des démarches similaires. ■

INFO + : www.eauetbio.org

*Source : Rapport de juillet 2013 - Commissariat Général au Développement Durable

2016

UNE ANNÉE HISTORIQUE
POUR LA BIO !

En France, **21 fermes se convertissent en bio chaque jour**. Selon l'Agence BIO, d'ici fin 2016 on comptera plus d'1,5 millions d'hectares de terres bio, soit presque 6 % de la surface agricole.

Côté consommation, **9 Français sur 10 consomment des produits bio**, dont 6 sur 10 en consommation au moins une fois par mois. Avec une croissance de 20 % au premier semestre 2016, à la fin de l'année **le marché avoisinera les 7 milliards d'euros**.

La chute des cours des céréales, la baisse du prix du lait, le souhait des agriculteurs de retrouver de l'autonomie sur leurs exploitations, etc., sont autant de facteurs qui décident les agriculteurs à se convertir en bio.

A l'échelle **Auvergne-Rhône-Alpes**, la dynamique suit la tendance nationale avec plus de **650 fermes engagées en conversion bio depuis janvier**. Les productions principalement concernées sont les élevages de vaches laitières, vaches à viande et les céréales.



Toute l'actualité de
l'agriculture biologique sur :
WWW.CORABIO.ORG

Une nouvelle production de pain bio, local et solidaire
à destination de la restauration collective !

Pour répondre aux besoins croissants de la restauration collective en produits bio, une nouvelle boulangerie « Pain et Partage » a ouvert ses portes à Lyon. L'objectif de cette nouvelle boulangerie consiste à produire du pain biologique, local et solidaire à

destination de la restauration collective. Cette initiative se veut être d'abord un projet de territoire, impliquant l'ensemble des acteurs autour d'une filière locale de blé, farine et pain, et de solidarité en ayant recours à de la main d'œuvre issue de l'insertion professionnelle. Les méthodes de panification prennent en compte également la double dimension de santé et de nutrition en utilisant uniquement des farines biologiques sans additifs ni améliorant.

La boulangerie Pain et Partage de Lyon est la 4^{ème} boulangerie solidaire en activité. Le projet est d'abord originaire de Marseille où deux boulangeries sont en activité. Avec en plus Lyon, Montpellier et bientôt Calais, le projet concernera 50 000 consommateurs, 60 emplois créés et 375 ha de blé en agriculture biologique. Le site de Lyon a commencé sa production le 1^{er} septembre dans l'objectif de produire à terme près de 3 000 pains par jour. La production de pain vise tous les segments de la restauration collective avec une gamme adaptée (flûte, baguette, pains spéciaux individuels, etc.).

INFO + www.bou-sol.eu

DU CÔTÉ DES CONVIVES

Consommation à domicile

Manger bio sans dépenser plus c'est possible !

Organisés par le réseau Corabio, 4 défis « Familles à Alimentation Positive » ont été menés en 2015/2016 en Rhône-Alpes. Ces défis ont pour objectif d'accompagner des dizaines de foyers vers davantage de produits biologiques sans augmenter leur budget. Des ateliers cuisine, des ciné-débats, visites de ferme, courses sur un marché de producteurs sont organisés avec les familles au cours d'une année scolaire. A l'issue du défi, les tickets de caisse sont analysés, ils montrent qu'en moyenne, les foyers ont augmenté leur consommation de produits bio de 19 points entre octobre 2015 et juin 2016, sans augmenter leur budget (voire même en le diminuant pour une grande majorité d'entre eux). Les clés de succès sont la diversification des lieux d'achats (augmentation des achats en vente directe), la cuisine de nouveaux produits (notamment les céréales et les légumineuses) et la découverte de nouvelles recettes. Les participants soulignent le lien social et la convivialité engendrés par ces défis et indiquent porter désormais une attention particulière à l'origine des produits, acheter plus de produits en vrac et s'intéresser davantage au mode de production de leurs aliments. 92 % d'entre eux souhaitent maintenir voire augmenter leur consommation de produits biologiques dans les 6 mois.

INFO + www.famillesaalimentationpositive.fr

Familles
à alimentation
positive



VOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS

■ Formation secteur entreprises :
« Compréhension des enjeux de
l'agriculture biologique locale et
promotion des produits bio locaux »
Les 15 mars et 27 septembre 2017

CONTACT : Mathilde Azzano, Corabio
[mathilde.azzano\[at\]corabio.org](mailto:mathilde.azzano[at]corabio.org)

■ Formation avec les chefs cuisiniers
des collèges de la Loire :
« Introduire des produits bio en
restauration collective »
Le 30 novembre et le 7 décembre
dans la Loire (42)

CONTACT : Carole Deschamps, ARDAB
[carole-ardab\[at\]corabio.org](mailto:carole-ardab[at]corabio.org)

■ Formation producteur
« Fournir la restau co »
31 janvier et 9 février 2017 (26)

■ Colloque ateliers BtoB
février-mars 2017 sur Valence-
Romans Agglo (26)

CONTACT : Marie Cadet, Agribiodrôme
[mcadet\[at\]agribiodrome.fr](mailto:mcadet[at]agribiodrome.fr)