MANGER

10 ans BIO LOCAL C'EST L'IDEAL

EN AUVERGNE RHÔNE-ALPES

# DOSSIER DE PRESSE

## 17 au 25 septembre 2016

« Rendez-vous avec les producteurs bio près de chez vous ! »

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR LE RÉSEAU FNAB :

FNAB Fédération Nationale d'Agriculture BIOLOGIQUE

FRAB AURA Les Agriculteurs bio d'Auvergne-Rhône-Alpes

EN PARTENARIAT AVEC :

biocoop

fête de la transhumance 23 24 25 SEPTEMBRE 2016

BIOCONVERGENCE LES TRANSFORMATEURS ET DISTRIBUTEURS BIO DE RHÔNE-ALPES

AVEC LE SOUTIEN DE :

AUVERGNE – RhôneAlpes

L'EUROPE S'ENGAGE en AUVERGNE – RhôneAlpes avec le FEADER

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

# « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » en Auvergne-Rhône-Alpes

## 130 RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER DU 17 AU 25 SEPTEMBRE 2016 POUR DÉCOUVRIR L'AGRICULTURE BIO ET SES CIRCUITS COURTS DE DISTRIBUTION.

Les producteurs, artisans, magasins bio d'Auvergne-Rhône-Alpes se sont mobilisés cette année pour organiser des animations à l'attention du grand public. La FRAB AURA (Fédération régionale des agriculteurs biologiques Auvergne-Rhône-Alpes), en partenariat avec Bioconvergence, fête cette année les 10 ans de sa campagne «Manger Bio et Local, c'est l'idéal».

Vente à la ferme, AMAP et paniers, magasins de producteurs, marchés… Manger bio et local n'a jamais été aussi facile ! Avec à la clé : la garantie d'une nourriture saine à un juste prix, un environnement préservé, une relation directe avec les producteurs et un réel soutien à l'économie locale. Organisée par les agriculteurs bio du réseau FNAB (Fédération nationale d'agriculture biologique), en partenariat avec Biocoop, la campagne Manger bio et local c'est l'idéal ! vous invite à découvrir ces nouveaux circuits de distribution avec cette année un mot d'ordre :

## « Du local oui, mais en bio ! »

Le mouvement bio a, en effet, fait partie des pionniers dans le développement des circuits courts de distribution. Ceux-ci sont aujourd'hui mis en avant par certains élus, producteurs et distributeurs.

Mais le local seul n'est pas un label. Seuls les produits bio des fermes et entreprises de nos régions offrent les garanties d'une agriculture vraiment locale et respectueuse de l'environnement :

### › La garantie de produits locaux sans OGM, sans pesticides ni engrais chimiques

Alors que l'agriculture conventionnelle française détient le record de consommation de pesticides en Europe et que 80% des animaux des fermes conventionnelles sont nourris avec des OGM.

### › La garantie de produits vraiment locaux

Pas de produits chimiques élaborés dans de lointaines usines, pas d'OGM importés d'outre-Atlantique. Pour fertiliser les sols, les agriculteurs bio utilisent fumier, compost et engrais organiques souvent issus de leur exploitation ou élaborés en proximité. Idem pour les animaux qu'ils élèvent et nourrissent avec des aliments bio qui doivent provenir en majorité de leur exploitation.

### › La garantie d'un mode de production favorable à l'économie locale

Consommer bio favorise davantage l'économie locale puisque le mode production ne nécessite pas l'achat de produits coûteux qui viennent de loin (pesticides, OGM…). L'agriculture bio génère aussi plus d'emplois : avec 5 % des surfaces cultivées en France, elle représente déjà 10 % de l'emploi agricole !

### › La garantie d'un mode de production qui préserve les paysages et la biodiversité locale

Parce qu'elle favorise les exploitations à échelle humaine et la diversité des cultures, l'agriculture biologique préserve les paysages. Parce qu'elle n'utilise pas de pesticides et d'engrais chimiques elle préserve les nappes phréatiques, la biodiversité et la chaîne alimentaire naturelle (insectes, oiseaux, petits mammifères…).

Visites de fermes, dégustations, marchés bio, conférences, débats…. Découvrez les événements prévus près de chez vous dans le cadre de la campagne Manger Bio et Local, c'est l'idéal ! en consultant le site Internet : **www.bioetlocal.org**

LA CAMPAGNE MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES EST ORGANISÉE PAR :

FRAB AURA
Les Agriculteurs BIO d'Auvergne-Rhône-Alpes

EN PARTENARIAT AVEC :

BIOCONVERGENCE
LES TRANSFORMATEURS ET DISTRIBUTEURS BIO DE RHÔNE-ALPES

# SOMMAIRE


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

## MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL ...

5 ... 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 BONUS : UNE RECETTE BIO, LOCALE, IDÉALE !

## TÉMOIGNAGES

13 L'AGRICULTURE BIO ET LOCALE, C'EST L'IDÉAL...
... PAROLE DE PRODUCTEURS !

14 ... PAROLE DE COMMERÇANTS !

15 ... MANGER BIO ET LOCAL GRÂCE AUX AMAP

16 ... MANGER BIO ET LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE

## INFOS PRATIQUES

17 LES OUTILS

18 LE PROGRAMME

19 PARTENAIRES

20 CONTACTS PRESSE

LA CAMPAGNE

# « MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL »

**« 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 sixième année consécutive, cette initiative des producteurs bio prend une dimension nationale.**

**Du 17 au 25 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 de l'agriculture biologique), cet événement est désormais relayé depuis 6 ans par les 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

## Le saviez vous ?

### Était des lieux des circuits de commercialisation en bio

En 2015 les ventes de produits bio aux consommateurs ont progressé dans tous les circuits de distribution. Particulièrement dynamiques, les circuits courts et magasins spécialisés mettent l'accent sur la confiance et le contact humain. Par rapport à 2014 :

**la vente directe a progressé de 20%**
**les magasins spécialisés bio de 17%**
**les artisans - commerçants de 15%**
**les grandes surfaces alimentaires de + 11%**

Source : Agence Bio

## MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL ...

# ... POUR L'ENVIRONNEMENT

**En agriculture biologique, on produit des aliments en veillant à conserver un équilibre entre respect de l'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. En conservant les habitats, l'agriculture biologique augmente la biodiversité de la faune et de la flore et permet d'intensifier les échanges entre la plante et son environnement par rapport à une agriculture conventionnelle.

### 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 traitement[1]. Sans élevages intensifs, 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.

## Le saviez vous ?

### 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 les traitements alternatifs. 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.

[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 cout du curatif peut atteindre jusqu'à 87 fois celui du préventif (parcelles en agriculture biologique sur les zones de captage).

## MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL ...

# ... POUR LE CLIMAT

**L'agriculture est certainement l'un des secteurs d'activité les plus touchés par le dérèglement climatique : 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 entraînant des consommations d'eau et d'engrais en décalage avec ce que le milieu peut offrir... Les effets des changements climatiques sont d'autant plus graves pour les agriculteurs qu'ils mettent directement en jeu la survie économique de leurs exploitations.**
**Mais les pratiques agricoles ont également des conséquences sur le climat via leurs émissions de gaz à effet de serre plus ou moins importantes selon les choix qui sont faits. Face à ce double constat, l'agriculture biologique apporte des solutions :**

### 1) L'agriculture biologique est plus résiliente face au dérèglement climatique

De par sa plus grande diversification (des cultures, des espèces), les rotations longues, la meilleure préservation du sol, une irrigation mieux maitrisée, etc. l'agriculture biologique résiste mieux aux aléas climatiques qui vont en s'accroissant.

### 2) L'agriculture biologique a moins d'impacts sur le climat

De par son cahier des charges, l'agriculture biologique émet moins de gaz à effet de serre : pas de serres chauffées et pas de produits phytosanitaires ni d'engrais de synthèse. Ces derniers en particulier sont fortement émetteurs de gaz à effet de serre : lors de leur fabrication, de leur transport et de leur épandage. De plus, les agriculteurs biologiques vont plus loin : moins de bâtiments agricoles, une irrigation absente ou maîtrisée, la recherche d'autonomie à la ferme, etc.

### 3) L'agriculture biologique stocke le carbone

L'agriculture est l'une de seules activités humaines capable de stocker du carbone dans les sols ou les végétaux plutôt que de le libérer dans l'atmosphère sous forme de $CO_2$. Or l'agriculture biologique permet une meilleure séquestration du carbone dans les sols grâce à des pratiques respectueuses des sols en particulier dû à l'absence totale de produits chimiques, mais aussi à une plus grande présence de haies, de bandes enherbées, une plus grande utilisation des légumineuses dans les rotations, etc.

réseau action climat france

## 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 innovent 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...

# ... POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

**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.

# La bio, une solution !

**Seule l'agriculture bio offre les garanties d'une agriculture vraiment locale** car elle n'utilise pas d'intrants venus du bout du monde : ni engrais et pesticides de synthèse produits en usine, ni soja OGM venus par cargo d'outre-Atlantique...

**La bio est créatrice d'emploi en milieu rural** : seulement 5% de la SAU mais qui représente déjà 10% de l'emploi agricole. La bio créée donc aujourd'hui des emplois pendant que l'agriculture conventionnelle en détruit.

# ... POUR NOTRE SANTÉ ET CELLE DES AGRICULTEURS

**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 animaux[1].
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 pesticides[2].
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
Le cahier des charges de la bio prohibe les pesticides chimiques de synthèse

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

# ... 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. Pour les produits transformés conventionnels, plus de 300 additifs sont utilisés, dont certains insuffisamment évalués quant à leur toxicité et même fortement soupçonnés d'avoir des effets négatifs sur notre santé. Le règlement européen relatif à l'agriculture biologique n'autorise que 47 additifs, tous d'origine naturelle à 2 exceptions près: les sulfites dans le vin et les nitrites dans certaines charcuteries, autorisés faute d'alternatives naturelles, mais en quantités moindres que dans les produits conventionnels.

## 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

**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 ». Elles 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.

## Questions à ...

**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).

## MANGER BIO ET LOCAL, C'EST L'IDÉAL ...

# ... POUR LA CONVIVIALITÉ ET LES ÉCHANGES

**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 analyse[1] 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 citadins de venir en visite pour voir les champs où poussent les légumes et découvrir le travail à la ferme. »

FOCUS AMAP
témoignages
page 15

[1] réalisée par le Commissariat géneral au développement durable et publiée en mars 2013

# MOUSSE DE BETTERAVE ET NOIX D'ANNE-SOPHIE HUCHET

**Source : Cultures Bio, Avril 2015**

***Ingrédients :***

- *120 g de faisselle de chèvre ou 1 crottin de chèvre frais*
- *250 g environ de betteraves cuites et épluchées ou 1 petite échalote*
- *2 à 4 c. à s. d'huile de noix*
- *Jus de citron*
- *1 à 2 c. à s. de vinaigre balsamique*
- *Cerneaux de noix*
- *Coriandre fraîche ou persil plat*
- *Coriandre moulue*

Passer au mixeur les betteraves avec l'échalote préalablement coupée en morceaux. Ajouter l'huile de noix et la faisselle ou le fromage écrasé à la fourchette. Laver et émincer la coriandre ou le persil. Concasser les cerneaux de noix. Mélanger tous les ingrédients, ainsi que les épices. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin est (jus de citron, sel,…). Réserver au frais jusqu'au moment de déguster. Cette préparation peut être présentée dans des verrines, sur des toasts de pain, pain azyme, pain des fleurs…
Bon appétit !

**Nous produisons et nous cuisinons bio sur la ferme. Habitant dans une région pleine de richesses paysannes, pourquoi ne pas vous en faire profiter ? 90 % des produits que nous cuisinons proviennent de la Drôme ou de l'Ardèche.**

## LA FERME DES VOLONTEUX

### Claire Damery et Ludovic Measson, traiteurs et paysans bio à Beaumont-les-Valence dans la Drôme (26)

*« Sur l'activité Croq Champs (traiteur), nous sommes installés depuis décembre 2012. Nous avons commencé directement en bio, sur la Ferme des Volonteux, d'abord avec deux serres et un petit plein champ. Notre vraie première saison est donc 2013. Aujourd'hui nous avons 3 serres et le plein champ s'agrandit car nous commençons à vraiment travailler sur des rotations avec des engrais verts. Et puis, on produit plus pour cuisiner plus ! Le projet de la Ferme des Volonteux s'est construit sur l'installation de projet agricole en agriculture biologique : maraîchage, arboriculture, élevage... Nos agriculteurs voisins travaillent quant à eux depuis 30 ans en agriculture biologique (céréales et maraichage), et la sensibilité de Rémy Léger (fondateur de la ferme) l'a amené naturellement et élaborer le projet dans cette perspective. »*

**Pourquoi avez-vous choisi le mode de vente en circuits courts ?**

*« La question du champ à l'assiette nous mobilise depuis longtemps, avant comme consommateurs (jardinier amateur, et consommateur de plateaux repas en bureau) et aujourd'hui comme agriculteurs. Pour ma part, j'ai pas mal travaillé sur des projets d'économie sociale et solidaire et agriculture ou la question des circuits courts était omniprésente et Ludovic a travaillé sur des projets liés aux mesures agri-environnementales et de développement local via l'agriculture qui l'ont sensibilisé à ces questions. Notre parcours professionnel (développement local) et personnel nous y a donc amené logiquement. Le projet de la Ferme des Volonteux dans lequel nous avons développé Croq Champs a donc été en harmonie à ce niveau là.*

*Le projet de la ferme s'est construit aussi sur le point de vente collectif « Aux Champs des Volonteux » qui intégrait à la fois les produits de la ferme (fruits, légumes, petits fruits...) et ceux d'autres producteurs du coin. Le réseau du magasin s'est élargi à la Drôme, mais il y a toujours eu cette volonté de faire au maximum du circuit court. C'était plus logique vis à vis des clients aussi, car nous pouvions parler des producteurs amis avec lesquels nous travaillons. Nous retrouvons aussi ce lien au marché de producteurs de Valence, sur lequel Croq Champs travaille, car nous prenons pour nos repas les produits de nos producteurs bio voisins.*

**Avec l'agriculture biologique, vous faites le choix de vous passer des pesticides et des OGM, comment cela impacte-t-il votre métier au quotidien ?**

*« Comme nous avons toujours fait comme cela, la question ne se pose pas. En maraichage on compose. Si on râte un légume (par exemple les pommes de terre l'année dernière ont été très affectées par le mildiou), on essaye de pallier avec d'autres, et on compose. On essaye surtout de s'améliorer sur l'année suivante. C'est plus difficile en arboriculture pour Rémy je pense, car des années sans sont de vraies années sans (maladie sur les kiwis et les abricots qui sont récurrentes). Mais ça l'amène sur de nouveaux projets : il veut mettre des poiriers l'année prochaine ! »*

## Au programme...

**24 Sept.**

**Ferme des Volonteux**
Les Volonteux, 26760 Beaumont-les-Valence
www.croq-champs.fr et http://www.auxchampsdesvolonteux.fr/

Contact : Claire Méasson Damery
Tél. : 04 75 61 81 14
Mail : croq.champs@gmail.com ou auxchampsdesvolonteux@gmail.com

Croq'Champs, paysan cuisinier

**4ième Fête des Volonteux :**
La Ferme des Volonteux, SCOP agricole en maraichage et arboriculture biologique, vous invite à découvrir ses activités lors d'une après-midi et d'une soirée gourmande et festive.
Au programme :
A partir de 13h30, café débat sur l'agroécologie, visites commentées de la ferme, ateliers créatifs, balades à cheval, dégustations et vente de produits locaux, apéro-concert, et repas du soir cuisiné par les paysans-cuisiniers de la ferme à partir de produits biologiques (à partir de 19h sur réservation)
Infos pratiques :
**Lieu : Ferme des Volonteux – 26760 Beaumont-les-Valence (sur la droite à la sortie de Beaumont en direction de Montmeyran – 10 km de Valence)**
**Contacts :**
**Rémi et Mina 07 60 35 70 30 / 06 71 76 68 54 (infos générales),**
**Ludo et Claire 06 61 85 48 (Repas), ou auxchampsdesvolonteux@gmail.com**

## Choisir la production BIO ET LOCALE, c'est se remettre en contact avec les agriculteurs qui façonnent notre territoire

**Céline Poncet, gérante du magasin Breg'Osio à Bourgoin-Jallieu en Isère (38)**

**Racontez-nous votre histoire Biocoop : quand avez-vous ouvert votre magasin ? Quelles ont été vos motivations ?**

*« J'ai été enseignante pendant 15 ans à l'éducation nationale (agrégée de Génie Mécanique et Productique). Après un déménagement sur la région de Bourgoin-Jallieu (38), je constate que je ne peux pas faire mes courses bio dans un magasin du réseau Biocoop qui porte des valeurs fortes. Je décide alors de me présenter en tant que porteur de projet pour ouvrir ce magasin manquant.*
*En 1 an j'ouvre une surface de vente de 360m2, en mars 2011.*
*Depuis l'activité se porte bien, les clients apprécient l'engagement auprès des producteurs locaux, je m'engage dans le sociétariat Biocoop dont je porte deux mandats. »*

**Privilégiez-vous les produits locaux dans votre magasin bio ? Quels sont les avantages de ce choix pour vous, pour les agriculteurs et pour vos clients ?**

*« Nous privilégions évidemment la production locale dans le magasin, car le bio porte des valeurs fortes d'engagement de protection de la planète et des êtres qui y vivent et le local porte le lien qui se perd entre les êtres humains. La production locale permet de réduire les transports, permet la discussion en direct avec la production. Cela nous permet de rester connectés avec les contraintes de productions et de pouvoir transmettre les « histoires » à nos clients. »*

**Pouvez-vous décrire vos relations avec les agriculteurs bio proches de chez vous ?**

*« Le lien est direct et clair. Les échanges sont rapides et amicaux. Toutes contraintes en devient non pas un problème mais une source de discussion et de mise en lien de différents acteurs pour avancer ensemble. »*

**Que diriez-vous aux consommateurs qui n'ont pas encore franchi le pas pour les convaincre de manger non seulement bio, mais aussi bio local ?**

*« Manger bio permet de montrer son engagement vers un monde de lien social, en évitant la main mise des multinationales sur le brevetage du vivant et le contrôle de la production paysanne (par le contrôle des semences). On ne voit pas forcément dans ce choix de consommation bio tous ces aspects qui sont un préalable à la réappropriation de la vie locale. Choisir la production BIO ET LOCALE, c'est se remettre en contact avec les agriculteurs qui façonnent notre territoire, c'est comprendre les problématiques importantes liées au besoin de maîtriser la connaissance complexe de la terre et son écosystème. »*

## Au programme...

Cette année, la campagne est soutenue par Biocoop, retrouvez les animations organisées par les magasins Biocoop qui travaillent avec les producteurs bio de votre région !

biocoop

**19 au 24 Sept.**

**Biocoop Breg Osio**
19 avenue Barbusse, 38300 Bourgoin-Jallieu
www.bregosio.com

Contact : Céline Poncet
Tél. : 04 74 43 93 26 / Mail : contact@bregosio.com

Magasin bio

**Lundi 19/09 à 19h : Projection - débat du film documentaire *Regards sur nos assiettes* réalisé par Pierre Beccu (2015) au cinéma Equinoxe à La Tour du Pin, en partenariat avec l'association Mes Voisins de Panier et le CinéClub.**
**Marché de producteurs bio locaux (date à confirmer) : info auprès de Biocoop Breg Osio.**

## Je souhaitais créer une passerelle entre le monde rural et le monde urbain, faire le lien entre culture et agriculture.

Pierre Chabrol est un jeune maraicher bio. Il s'est installé en avril 2013 à Nampteuil-sous-Muret (02) après avoir suivi une formation BPREA en agriculture biologique à Gaillac dans le Tarn. Intéressé par la question écologique depuis longtemps, il a eu l'opportunité de reprendre une exploitation en maraichage diversifié de 1,5 hectares dans sa région natale du Soissonnais. Pour son installation, Pierre a été soutenu par Copasol Picardie, par l'Agriculture Biologique en Picardie au niveau technique et aussi par une AMAP qui lui a permis de démarrer dans l'agriculture sans avoir recours à l'emprunt.

*« Je produis une quarantaine de légumes différents certifiés bio depuis octobre 2015. Je les vends à deux AMAP, à des boutiques spécialisées ou non, et en restauration collective et privée. La plupart de mes clients sont situés dans un rayon restreint de 40 km autour de ma ferme.*
*La moitié de mon activité est consacrée aux AMAPs. En janvier 2015, nous avons créé l'AMAP « Bouillon de cultures», qui est située à la MJC de Soissons. Je souhaitais créer une passerelle entre le monde rural et le monde urbain, faire le lien entre culture et agriculture.*
*Aujourd'hui cette AMAP compte 85 adhérents et désormais 8 producteurs. Les AMAPiens peuvent acheter des légumes, du pain, des oeufs, des produits laitiers, du fromage de chèvre, de la bière et de la farine. Je fournis 65 paniers chaque semaine et 16 autres paniers à l'AMAP d'Etampes sur Marne. »*

**Qu'est-ce que « Manger bio et local » t'évoque ?**

*« Travailler localement me permet d'avoir une bonne connaissance des partenaires, des clients. Je les rencontre toutes les semaines et je les connais bien. Je connais leurs contraintes, leurs souhaits et je peux ainsi mieux y répondre. Travailler localement est aussi économe en temps et en énergie. Je fais peu de déplacements et mon bilan énergétique est positif. Je peux vraiment consacrer l'essentiel de mon temps à la production.*
*Aussi, je travaille avec le moins d'intermédiaires possible, ce qui me permet de pratiquer un prix juste : rémunérateur pour moi et accessible pour les «mangeurs». »*

## Grâce au système AMAP nous envisagions la nourriture autrement

Julien DELANGE, un des initiateurs de l'AMAP Agen Sud (47).
L'AMAP Agen Sud a été crée il y a 6 ans par un groupe de citoyens.

*« L'AMAP revêt de nombreux intérêts et correspond à ce que nous cherchions. Elle Permet un engagement citoyen fort à travers la contractualisation de contrats entre des agriculteurs et des habitants, le maintien de l'agriculture péri urbaine (notre agriculteur maraicher est à 5 km d'Agen), le développement de l'agriculture biologique sur le territoire de vie. Grâce au système AMAP nous envisagions la nourriture autrement en cuisinant semaine après semaine des produits frais de saison avec les avantages (produits frais de qualité et variés) et contraintes (redondance des produits semaines après semaines, nécessité de consacré du temps à la cuisine et de faire preuve d'imagination pour ne pas toujours manger la même chose!). »*

**Quels sont les avantages de ce système d'achat pour vous et pour les agriculteurs ?**

*« Clairement, l'AMAP permet d'installer une relation de confiance entre les partenaires. Cela facilite les échanges, permet de mieux appréhender les contraintes de l'agriculteur et pour se dernier de s'adapter dans la mesure du possible aux demandes des consommateurs que nous sommes. La contractualisation et l'avance de trésorerie sont un avantage pour l'agriculteur. Les produits frais, de qualité, toute l'année sont une garantie (en général !) pour le consommateur. »*

AMAP signifie Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.
Le principe est de créer un lien direct entre paysans et consommateurs, qui s'engagent à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et en payant par avance.
Pour plus d'informations vous pouvez consulter le site web : www.reseau-amap.org

## Avant, pour moi la bio était juste un mot. Aujourd'hui ça signifie travailler avec qualité.

Yannick Gautier cuisinier à la Cantine de St Jean-de-Boiseau (44)

**Qu'est ce qui vous a poussé à introduire le bio dans les menus des enfants ?**

*« Une élue m'a fait part de sa volonté d'agir, et simultanément, j'ai reçu une invitation du GAB 44 (le Groupement des Agriculteurs Biologistes de Loire-Atlantique) à une journée de formation. J'en suis sorti différent ! J'avais l'opportunité de faire du bien sur toute la ligne à l'agriculture, à la nature, aux enfants... Nous avons une responsabilité et j'ai pris conscience ! Avant, pour moi la bio était juste un mot. Aujourd'hui ça signifie travailler avec qualité.*

**Est ce compliqué d'engager une telle démarche ?**

*Je le pensais, mais avec le GAB 44 et Manger Bio 44, j'ai pu apprendre à maitriser mon budget et grâce à la cuisine alternative, j'ai réalisé qu'on pouvait cuisiner autrement !*

**Quels bénéfices en ressentez-vous ?**

*Tous les jours, car j'ai compris conscience que derrière des produits frais et locaux, il y a des saisons et des paysans ! Ce lien avec eux, c'est une vraie richesse. C'est une aventure valorisante qui a créé des débats constructifs au sein de l'équipe. Et puis aujourd'hui les enfants aiment certains légumes auxquels ils ne voulaient même pas toucher (le potimarron par exemple !) Ils ont réalisé que les fraises ne poussent pas l'hiver. Je suis content de ça... J'ai le sentiment de faire mon métier différement.»*

**Quels conseils donneriez-vous à ceux qui veulent se lancer ?**

*Evaluer ses besoins, ses attentes, et son budget avant toute chose. Ne pas hésiter à mobiliser tout le personnel autour du projet, les équipes pédagogiques, tout le monde ! C'est une aventure collective positive.*

## Le saviez vous ?

### HAUSSE DE 18 % DU BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

Début 2016, **près de 6 restaurants collectifs sur 10** servaient des produits bio en France, contre 46 % en 2011 et seulement 4 % avant 2006.

La Bio est particulièrement présente dans la restauration scolaire, avec **75% des établissements** qui en proposent. Hors pain, les achats des restaurants collectifs sont estimés à 225 millions d'euros, en hausse de 18 % contre 2014.

Désormais, la Bio représente **3,2% des achats alimentaires de la restauration à caractère social** en France. Néanmoins, la part de bio dans le montant total des achats des établissements qui en proposent est en moyenne de 14 % en 2015, en constante progression depuis 2008 quand cette part s'élevait à 5 %.

Source : Agence Bio

## Le petit guide pour vos amis biosceptiques remet le couvert !

La FRAB AURA vient de rééditer son petit livret argumentaire afin de répondre aux idées reçues sur la bio. 12 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**

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-pratiquants.
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**

**Outils disponibles auprès de chaque structure départementale de la FRAB AURA (ARDAB pour le Rhône et la Loire, ADABio pour l'Ain, l'Isère et les Savoie, Agri Bio Ardèche, Agribiodrôme, Bio63, Bio15, Allier Bio et Haute-Loire Biologique).**

## Nos guides pour trouver des produits bio près de chez vous

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.

## Les cabas et tabliers en vente sur www.corabio.org

Pour accompagner la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » tout au long de l'année, nous proposons à la vente une série spéciale de cabas en toile de jute indienne de fabrication équitable commercialisés dans la Drôme. Des tabliers en coton bio équitable ont également été conçus. Bon de commande en ligne sur : www.corabio.org › Espace Consommateurs › Manger Bio et Local, c'est l'idéal

## Manger Bio et local, c'est l'idéal du 17 au 25 septembre 2016

# plus de 130 animations en Auvergne-Rhône-Alpes

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

**UNE CAMPAGNE DU RESEAU DES PRODUCTRICES ET DES PRODUCTEURS BIO**

## 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 2016 :

**La campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » est soutenue par Biocoop :**

*Acteur pionnier en matière de consommation responsable, Biocoop réaffirme ses valeurs en s'engageant de nouveau à nos côtés lors de cette campagne. Du 19 au 25 septembre, des magasins Biocoop mettront à cette occasion leurs produits locaux à l'honneur et pourront vous proposer diverses animations afin de vous faire découvrir les produits des agriculteurs près de chez vous.*

**et organisée en partenariat avec :**

# CONTACTS PRESSE

MANGER BIO LOCAL C'EST L'IDEAL 10 ans

EN AUVERGNE RHÔNE-ALPES

## CONTACT PRESSE DE LA CAMPAGNE REGIONALE :

**Corabio // Claire Lecouteux**
04 75 61 19 35
claire.lecouteux@corabio.org

**Bioconvergence // Patricia de la Fouchardière**
04 75 25 97 00
patricia.fouchardiere@bioconvergence.org

# www.bioetlocal.org

FRAB AURA
Les Agriculteurs BIO d'Auvergne-Rhône-Alpes

*La FRAB AURA est la Fédération régionale des agriculteurs biologiques d'Auvergne-Rhône-Alpes. Elle fédère les associations régionales et départementales Corabio (Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique), GRAB Auvergne (Groupement régional des agriculteurs biologiques d'Auvergne), Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ARDAB (Rhône et Loire), ADABio (Ain, Isère, Savoie, Haute-Savoie), Bio63 (Puy-de-Dôme), Haute-Loire Biologique, Bio15 (Cantal) et Allier Bio. La FRAB AURA est membre du réseau FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) et œuvre au développement de l'agriculture biologique, en lien avec les instances politiques locales, régionales, nationales et européennes. www.corabio.org*

BIOCONVERGENCE
LES TRANSFORMATEURS ET DISTRIBUTEURS BIO DE RHÔNE-ALPES

*Bioconvergence fédère les entreprises de transformation, artisans, PME et magasins bio spécialisés d'Auvergne-Rhône-Alpes. Elle les représente et les accompagne dans leur développement. www.bioconvergence.org*