

Les échos de la Bio

Scannez moi



Un pied dans les champs, un pied dans les cuisines



Décembre 2023

Manger Bio et Local, c'est vital

Manger Bio et Local, c'est l'objectif qui a su réunir à Lieusaint les 200 premiers inscrits au séminaire annuel du GAB IdF à destination des collectivités et des acteurs de l'alimentation et des filières, le 16 novembre. L'AB fédère! Manger Bio Local, c'est à la fois un souhait et une clé de sortie de crise pour la filière.

« Il y a 5 ans, analyse Bénédicte REBEYROTTE, cheffe d'orchestre de ces journées, on était dans la sensibilisation, il s'agissait de mettre en avant les leviers dont disposent les collectivités, aujourd'hui, le contexte a changé, les leviers sont connus, on veut déclencher des commandes dans les prochains mois. » C'est avec cette volonté de concrétisation que le programme de cette année a été élaboré.

Des partenaires mobilisés en ouverture

On ne s'est pas attardé sur le mauvais signal envoyé par l'Europe qui, le jour même, réautorise le glyphosate pour 10 ans, ni sur le 49.3 qui la semaine précédente passait en force la loi de finance 2024, balayant le travail mené avec les députés. pour le soutien aux fermes bio. On continuera néanmoins d'en appeler à ce signal d'en haut qui légitime les politiques publiques menées dans les territoires et facilitent grandement leur mise en oeuvre.

Après que Michel BISSON, Président de la Communauté d'Agglomération accueillante de Grand Paris Sud, a indiqué le «*besoin de renouveler le rapport au vivant*» et évoqué la restitution par l'agglomération de terres urbanisées à l'agriculture pour créer des filières de proximité, les débats étaient lancés.

«*On est dans une situation de crise, il faut protéger les producteurs en soutenant les filières et en relançant la consommation*», a résumé Bertrand MANTEROLA, Directeur de l'agriculture, de la ruralité et de la forêt à la Région Ile de France.

En appui à l'atteinte des objectifs EGALIM, la Région a augmenté de 10 cts sa contribution de prise en charge par repas pris par les lycéens, conditionnée à l'intégration de bio francilien. Autorité de gestion du Fonds européen FEADER, elle facilite l'installation des jeunes agriculteurs et les investissements agricoles. Elle maintient la prise en charge du coût de la certification bio à 80% ou encore met l'accent sur la structuration de filières dans le Plan Bio qui sera voté au printemps 2024.



L'Agence de l'Eau Seine Normandie soutient l'accompagnement aux projets liés à la protection de l'eau, aux filières et la création d'outils de transformation, comme le déploiement récent d'une ligne de soupes et purées bio, appuie les collectivités dans leur stratégie foncière. Jean-Baptiste REVILLON, chef du service Marne Seine et Essonne, s'est félicité du développement de l'Agriculture Biologique sur les Aires d'Alimentation de Captages : 50% de la SAU bio régionale.

Pour la DRIAAF, Claire LE BIGOT, Directrice adjointe, a souligné le formidable levier représenté par la restauration collective et les outils EGALIM et les Plans Alimentaires Territoriaux, particulièrement pour l'Ile de France qui s'appuie sur un potentiel de 12 millions d'habitants.

«*Faites respecter Egalim, en passant de 7 aux 20% de bio visés dans la restauration collective et vous résolvez la crise de la bio en quelques semaines*», n'a cessé de répéter Thomas LAFOUASSE, Vice-Président du GAB IdF. Emmanuel QUILLLOU a lui mis l'accent sur les services éco-systémiques rendus par l'agriculture biologique.

Bien qu'il semble que la reprise de la consommation frémisse en magasin spécialisé, il y a encore un contexte de crise de la consommation de bio. L'idée était donc de mettre en présence tous ceux qui, parmi les producteurs, les décideurs et les acteurs dans les territoires, font le choix d'une alimentation de qualité pour le plus grand nombre et placent la bio au sommet de ce système.

Florilège d'expériences partagées en table-ronde

➡ Le Syndicat mixte du Pays des Châteaux vise le 100% bio local en 2030 ! Il a mené une étude Clim'Agri avec Solagro et la Chambre d'Agriculture pour réduire l'empreinte carbone de l'agriculture avec des objectifs en AB, en agriculture de conservation et d'augmentation des surfaces en légumineuses, assortis d'un programme de formations pour les agriculteurs mené par le GAB et la Chambre, d'actions sur les Aires d'Alimentation de Captage et de la mise en place de financements directs pour les agriculteurs par les EPCI. Le syndicat a mis en avant la reprise en régie de la restauration municipale de Blois et des communes environnantes (75000 habitants) en société publique locale, et évoqué un AMI pour les communes du PAT pour proposer un accompagnement EGALIM individualisé par le GAB Centre et le syndicat mixte, financeur.

➡ La Ville de Fontenay sous Bois qui consacre 3 millions d'euros à l'achat de denrées alimentaires, a décrit son allotissement en fonction des mercuriales de la Coopérative Bio d'Ile de France pour satisfaire au point d'honneur de la commune de garantir une juste rémunération des producteurs. Maxime CORDIER a détaillé l'accompagnement aux changements de pratiques en cuisine, à l'oeuvre depuis de nombreuses années à Fontenay : menus 4 composantes, plats végétariens, adaptation des contrôles lors des livraisons...

➡ L'association Terre et Cité qui porte le PAT De la Plaine aux Plateaux des communautés d'agglomération de Ver-



sailles Grand Parc, Paris Saclay et St Quentin en Yvelines a parlé d'installations agricoles soutenues par des financements européens et la Région. Exemple fait avec l'installation de deux maraîchers sur du foncier communal aux Loges en Josas, pour un investissement financé à 70% par la Région et le fonds FEADER, pour le bâtiment, le forage, les clôtures... La ferme entre en 2ème année de production.

➡ La Communauté d'Agglomération de Paris Saclay affiche 17,9% de la SAU en AB (contre 6,8% en IdF) et 17,5% des exploitations engagées en bio (contre 14,9% en IdF) ! La CA est mobilisée sur la formation des élus et des agents de la restauration collective. Elle a évoqué le fonds d'aide agricole qui permet de soutenir des investissements dans les fermes, et la gestion possible par la collectivité du fonds de compensation agricole en régie.

Le GAB IdF félicite et accompagne toutes les initiatives.

Fanny Héros,

Responsable de la communication

Des ateliers pour aller plus loin

1. Des menus bio et locaux, c'est possible

«On a parlé approvisionnement, marché, pratiques, fédération d'équipe et sensibilisation, résume Clément TOURNIER, chargé de mission Alimentation au GAB IdF et co-animateur de l'atelier. On était à la fois sur des aspects techniques très opérationnels et sur les aspects marchands».

Pour Moret sur Loing Orvannes (MLO), le menu bio local fait partie du projet municipal. *«Sur certains produits, on est à prix équivalent entre bio local et grossiste conventionnel. On ne peut pas continuer à travailler comme avant et «juste» changer les produits conventionnels par du bio: on travaille sur le gaspillage, on a fait évoluer nos menus et nos pratiques ».* L'achat direct de produits bruts a permis de s'y retrouver au niveau prix. Le recrutement d'un chef pilote, l'embauche de seconds de cuisine et de personnes davantage formées, a changé la dynamique. Ils ont sollicité le GAB IdF et le collectif Les pieds dans le Plat. Ils ont réorganisé le travail et acquis du matériel: parmentières, robots de coupe... La commune a aussi fait appel à un AMO (assistant à maîtrise d'ouvrage) pour faire l'allotissement et *«cela s'est révélé très positif».*

Grégory MECHE de la Caisse des Ecoles du 20e a témoigné de l'amélioration du bilan carbone des repas grâce aux alternatives végétariennes : 2070 équivalent CO2/ repas

en 2016, contre 1220g en 2023. La CDE a également investi dans les formations pratiques culinaires (végétalisation de l'assiette, cuisson basse température, de nuit).

A Romainville, ce sont les parents qui ont motivé le changement de modèle. Le projet devenu municipal s'est traduit par le passage d'un groupe scolaire en régie directe, des changements de pratiques, des recrutements, la formation de cuisiniers... Romainville envisage aussi avoir sa propre flotte logistique, avec un seul point de livraison et de stockage pour alimenter vers les restaurants.

La logistique est aussi un sujet pour les fermes. Florian BORDES et Arnaud GRONFIER ont pu éclairer les échanges du point de vue de l'agriculteur. *«On n'a pas de souci logistique pour livrer en ultra local, a indiqué Arnaud, car nous avons des circuits de livraison pour nos AMAP, désormais on intègre le restaurant de MLO dans nos tournées».* *«Je ne m'interdis pas de livrer à Paris, a indiqué Florian, mais il faut s'organiser et atteindre des volumes importants»* pour que ce soit rentable. S'organiser, c'est aussi prévoir : *«La planification nous permet d'anticiper, a ajouté Florian. On a besoin d'1 an pour faire pousser et récolter une culture».* L'interconnaissance met indéniablement de l'huile dans les rouages de collaborations futures.

2. Manger Bio : des mots pour le dire...



Un échange de bonnes pratiques de communication pour entraîner les équipes dans l'introduction de Bio Local.

«Il y a plusieurs façons de communiquer sur les menus», analyse Clara FAHD, chargée de mission Alimentation au GAB IdF, co-animatrice de l'atelier. Le Siresco édite un grand flyer mensuel avec tous les menus ; la CDE du 20e préfère des menus hebdo pour avoir la place de mettre des logos, d'expliquer le fait maison... Tous les participants utilisent les réseaux sociaux.»

Acculturer les agents, les personnels de service et les animateurs, est indispensable, car ils sont au contact direct des enfants. La CDE édite toutes les semaines une lettre

pour expliquer le menu et fournir des éléments de langage. Marie-Dominique TATARD explique qu'elle va à la rencontre des agents, s'assure qu'ils lisent la note et sont capables d'en reparler. Romainville fait un gros travail de formation des équipes.

Pour les élèves, tous les établissements font ou veulent faire des ateliers cuisine, des visites de cuisine centrale, des rencontres avec les fournisseurs, des visites de fermes, disposent des panneaux et des stickers dans les selfs. Ils comptent aussi sur les enseignants pour mener les ateliers pédagogiques.

L'implication des enfants peut se révéler judicieuse dans la lutte contre le gaspillage alimentaire par exemple. «j'aime» = j'ai une grande faim ; «je veux goûter» = une petite assiette. On sert moins de plats unifiés et on l'explique. On peut inviter les enfants à peser ce qu'ils jettent pour se rendre compte et progresser.

Expliquer aux parents et aux élus les choix faits (4 composantes et non plus 5, déconstruire les quantités servies...) a aussi du sens... Certains établissements indiquent que le menu est «susceptible d'évoluer en fonction de la saisonnalité et des arrivages». Le Siresco envisage aussi créer une «appli» pour communiquer avec les parents. Démonstration faite, d'acteurs en mouvement.

3 « L'avenir en Bio » : assurer la relève

« Les objectifs de l'atelier étaient de présenter les parcours des porteurs de projet à l'installation, explique Tanneguy PICHON, chargé de développement agricole et partenarial au GAB IdF et co-animateur aux côtés de la SAFER, de parler des difficultés rencontrées et des opportunités de synergies entre collectivités et futurs agriculteurs ».

Le témoignage de l'association Terre et Cité a permis de mettre en lumière le levier PAT pour soutenir les agriculteurs et participer au renouvellement des générations. Un focus important a été fait sur 3 Appels à Manifestation d'Intérêt franciliens (Bièvres, Ris-Orangis et Les Loges en Josas) pour montrer les éléments primordiaux à anticiper dans la réalisation de nouvelles installations tant au niveau administratif qu'au niveau financier : PLU, accès à l'eau, bâtiment, clôtures, ainsi que de la différence de calendrier entre une collectivité et un porteur de projet. L'importance d'une communication claire sur ce que la collectivité souhaite et prend en charge a également été relevé.

Une problématique francilienne étant de trouver un logement pour les agriculteurs et ouvriers agricoles, il a été discuté de la mise en place de logements sociaux agricoles lors des nouveaux projets de construction.

De même, « la recherche de nouveaux modèles agricoles est à creuser et chacun a pu participer sur les innovations à développer : installation progressive ou à mi-temps, régies agricoles », conclut Tanneguy...

4. Filières bio locales : les collectivités ont le pouvoir

Dans ce dernier atelier, « en présence de Luc Peinturier des Mou-



lins Bourgeois », explique Antoine FOUILLIARD, conseiller Grandes Cultures au GAB IdF et co-animateur de séance, « on a pas mal parlé du problème des cours des céréales bio et de l'importance de la filière blé, farine, pain en Ile de France pour sécuriser les débouchés. Un message est adressé aux collectivités : du pain bio dans les cantines ! »

«En tant qu'agriculteur, je me demandais comment j'allais pouvoir contribuer à l'atelier, confie François Roisneau, producteur de grandes cultures dans le 77. Finalement, j'ai mis en avant les actions du Parc Naturel Régional du Gâtinais, parce qu'ils m'ont aidé et sont essentiels dans les projets de circuits courts et de transformation. J'ai parlé aussi du marché de producteurs de St Pierre les Nemours. C'est une action peu honnêteuse pour une commune avec des subventions et un maillon essentiel au niveau local, Ça fait partie des initiatives à développer pour un contact direct entre le producteur et le consommateur. » Si sa casquette d'intervenant ne lui a pas permis et c'est une frustration de suivre les autres ateliers, François a apprécié profiter du speedating sur la pause déjeuner : «Je suis revenu avec quelques contacts qui vont me servir.»

Retour sur...

Des outils pour la viti !

Dans le cadre de son accompagnement filière et grâce au soutien du département de Seine et Marne et de la DRIAAF, le GAB IdF a produit un Guide technique d'installation en viticulture biologique en Ile-de-France. Il y a quelques années affaire de spécialistes et de passionnés, la viticulture francilienne a gagné en visibilité avec l'IGP Ile-de-France et la mise en avant de domaines viticoles (Domaine Bois Brillant, Les Coteaux du Montguichet, Le Clos Ferout / Pif à PaPa...) ou encore de cuvées (Le Citanguet, le vin orange de Belle-Maman...). Fort de son ancrage territorial, la viticulture francilienne se conjugue au pluriel pour répondre aux défis environnementaux, réglementaires, économiques et sociétaux qui sont autant d'opportunités pour imaginer la viticulture, ainsi que le produit vin dans 10 ans, 20 ans et plus. La *Pause Bio* de décembre (newsletter soutenue par l'AESN à destination des conventionnels) a également été consacrée à un portrait du Pif à PaPa.

Contact : Yohan TROUSPANCE, animateur territorial arboriculture et viticulture - 06 82 77 64 79



21h de cours sur l'AB en IUT par les salariés du GAB IdF

Pour les accompagner vers la « transition écologique et alimentaire », les salariés du GAB IdF ont dispensé 21h de cours sur 3 jours à des étudiants en Bachelor Universitaire de Technologie villes et territoires durables à l'IUT Senart-Fontainebleau :

- Les rôles et la place de l'agriculture et de l'agriculture biologique dans les territoires,
 - Le développement des territoires : corrélation entre aspirations et besoins de territoires
 - Géographie des territoires et alimentaire
 - Le lien entre les territoires et les besoins sociétaux alimentaires
- L'intervention du GAB IdF s'est conclue par la découverte de la Coopérative Bio IdF



Par ailleurs, une journée spéciale Enseignement Agricole est programmée en 2024 et une série «Eveil des vocations» - 5 portraits de producteurs et productrices, est diffusée sur les réseaux pendant les fêtes. Suivez-nous !!

Agenda



Restons connectés :



- **19 décembre** : lancement du Défi FAAP du 18e, conférence Nutrition en janvier, puis Atelier cuisine par C. GAUDNIK
- **Du 8 au 22 janvier** : arrivées de 3 collègues pour le pôle agricole et un collègue sur le pôle alimentation.
- **15 janvier** : Formation «Création d'un verger naturel»,
- **16 janvier** : Formation «Taille de verger» et **17 janvier** : Formation «Soin aux arbres» par Y. TROUSPANCE
- **Mi janvier** : Formation «Optimiser sa conduite sous serre» par E. HENG
- **22 et 23 janvier** : Formation «Sécuriser sa production de pomme et poire» par Y. TROUSPANCE
- **23 et 24 janvier** : Formation sur «l'utilisation de la méthode Albrecht» par A. FOUILLIARD
- **24 janvier** : Soirée de lancement du Défi FAAP Paris 14 par C. GAUDNIK
- **30 janvier** : 1ère animation en classe pour les CDE dans le cadre de la convention avec la ville de Paris par M. CHOURABI
- **Dates à définir** : Formation sur «la production de fraises en AB» par E. HENG
- **1er février** : Formation «Diversification en raisin de table» par Y. TROUSPANCE

- **2 février** : Formation «Maîtriser sa consommation de cuivre en vigne» par Y. TROUSPANCE
- **27 février** : Introduction au développement d'une activité d'accueil pédagogique à sa ferme par C. FAHD
- **Courant février** : Formation réseaux sociaux dans le 78 par P. PELOUS et C. LE ROY / • Formation «marchés publics et approvisionnement Bio Local» pour les collectivités de la Fosse de Melun dans le cadre du Projet *Terre et Eau* / • Lancement de la deuxième année d'accompagnement des collectivités du PAT Cergy par P.A. FROMENTIN.
- **Fin février début mars** : Formation sur la mise en place d'un parcours pour volaille et porc en lien avec la MAEC monogastrique par C. DENNEQUIN
- **7 mars** : Approfondissement de l'activité d'accueil pédagogique de public sur sa ferme : outils d'animation et de gestion par C. FAHD
- **8 février** : Journée Enseignement Agricole par B. REBEYROTTE
- **28 mars** : date pressentie pour l'AG 2024 du GAB IdF
- Très attendu, en mars aussi** : le plan Bio 2024-2027