

Les échos de la Bio



Décembre 2025



«La BIO : passeport santé des territoires»

A quelques mois des municipales, l'Agriculture Biologique est apparue comme un vote utile, lors de la 9ème édition du séminaire des collectivités, des acteurs de l'alimentation et des filières BIO en Ile de France, le 13 novembre à Paris.

Les fils rouges de la santé et de la préservation de la ressource en eau ont permis de montrer que la BIO fédère au-delà de ses ambassadeurs traditionnels et que chacun de l'amont à l'aval, a un rôle à jouer.

Retenir aussi que si elles ne promettent pas de nourrir 12 millions d'habitants, les 671 fermes bio d'Ile de France peuvent produire davantage.

Autrement dit, le recul des surfaces depuis 2 ans en Ile de France et 3 sur le territoire national, n'est pas une fatalité, pourvu qu'on entérine ensemble la reprise de consommation.

Retour sur une édition riche de témoignages de participants impliqués.



La BIO est chanceuse en Ile de France. Elle est soutenue de longue date par les autorités et les acteurs de l'eau.

Avant d'appeler chacun à tirer le meilleur des échanges qui allaient suivre, le Préfet de Région, Marc GUILLAUME a témoigné de l'engagement de l'Etat à travers les services de la DRIAAF. «*La filière bio nécessite de mobiliser des moyens considérables*», citant en exemple le Fonds Avenir Bio aux 3,3 millions d'euros investis en 2024. Mr le Préfet s'est réjoui de la labellisation de PAT et des progrès réalisés en restauration collective encouragés par la législation Egalim. «*C'est tout un écosystème à faire vivre. L'Etat continue de soutenir financièrement tous ceux qui s'engagent pour l'AB*» a t-il ajouté.

Le séminaire est d'ailleurs soutenu dans le cadre de la stratégie Ecophyto pilotée par les ministères chargés de l'Agriculture, de l'Environnement, de la Santé et de la Recherche, avec le soutien financier de l'Office français de la biodiversité.

Pour Valérie LACROUTE, Vice-Présidente de Région, l'engagement de ses services aux côtés des agriculteurs, des lycées et des acteurs qui les accompagnent est à l'oeuvre depuis plus de 10 ans. Parmi les derniers dispositifs mis en place, Mme Lacroute a rappelé l'aide « coup de pouce » Bio + pour compenser les surcoûts liés au mode de production biologique. Ouverte jusqu'au 31 janvier, elle soutient toutes les fermes engagées en AB, de 200 à 400 euros/ha selon la culture en place et dans la limite de 6000 euros. Mme LACROUTE a également rappelé l'existence de la plate-forme Approv'halles, centrale d'achats régionale pour les cantines des lycées (45 lycées du 77, 150 du 93 et 94) et un soutien bonifié aux établissements qui commandent bio.

↗ Pages spéciales Séminaire



«Pas de pesticides au robinet»

Pour faire de cette injonction une réalité, les acteurs de l'eau se mobilisent de longue date pour le développement de pratiques respectueuses de la ressource en eau. Et pour cause...

« *42% des eaux souterraines du bassin de la Seine sont polluées en nitrates et pesticides*», a indiqué Jean-Baptiste REVILLON, chef du Service Marne Seine Essonne à l'Agence de l'Eau Seine Normandie (AESN) dont l'objectif « *est de couvrir 50% des Aires d'Alimentation de Captage (AAC) de filières à Bas Niveaux d'Intrants d'ici 2027.*»

Dans le film «*Eau & Bio : ça coule de source*» présenté en avant-première, il précise que les actions préventives sont essentielles si on veut «*éviter le coût excessif des traitements nécessaires pour éliminer les pollutions diffuses et chimiques que l'on retrouve dans les nappes phréatiques*».

En conséquence, l'AESN soutient des investissements liés au changement de pratiques agricoles pour une meilleure protection de la ressource en eau, des indemnisations via des Mesures Agroenvironnementales et Climatiques (MAEC), ou encore la mise en oeuvre de Paiements pour Services Environnementaux, notamment avec Eau de Paris.

Les PSE rémunèrent des pratiques vertueuses. «*Ils lient l'agriculteur et la collectivité sur les enjeux des produits phytosanitaires et des nitrates*», explique Marion PAVY, Responsable du Pôle Agriculture et Territoires chez Eau de Paris, avec un soutien supérieur pour les fermes en AB. Elle estime que les PSE contribuent à réduire le risque économique pendant la conversion à l'AB et soutient les fermes déjà en AB.

Pour Thomas LAFOUASSE, co-Président du GAB IdF, être sur une AAC est une chance. Lui bénéficie d'une MAEC Phy 5 qui lui a permis d'être plus serein, de moderniser son irrigation...

Eau de Paris et l'AESN comptent aussi sur l'implication des élus, afin d'encourager un aménagement du territoire tourné vers la protection de la ressource en eau.

Pour Jean-Baptiste REVILLON, les collectivités ont un rôle à jouer dans la dynamisation de la demande en légumes bio via la restauration collective pour assurer des débouchés

et le développement de surfaces en AB. A ce titre, l'AESN soutient la création d'une ligne de production de soupes et compotes bio par la coopérative Bio d'Ile de France, projet qui prévoit le développement de la SAU en AB avec 250h supplémentaires, dont 53ha sur AAC.

La bio sur ordonnance

« *La bio est un outil pertinent pour préserver la santé de tous*», a indiqué Bénédicte REBEYROTTE, Responsable Développement des Territoires au GAB IdF et cheffe d'orchestre de la journée. Nous en avions l'intuition. L'arrivée de médecins, de scientifiques et de mutuelles sur le sujet, à l'occasion, mais pas seulement, des échanges sur la Loi Duplomb, légitime l'affirmation et élargit sa portée.

Ils sont venus en témoigner : Michel CAMPANO, médecin membre de l'association Alerte des Médecins contre les pesticides, a indiqué qu' «*une quinzaine d'études scientifiques étudiant l'impact d'une consommation régulière de produits bio par des adultes montrent une moindre exposition et une moindre contamination aux pesticides chimiques et des probabilités plus faibles de surpoids et d'obésité, de risque de maladies cardiovasculaires et de développement de certains cancers*». Rappelons qu'en France l'alimentation est la première source d'exposition aux pesticides et que la moitié des molécules de pesticides est considérée comme perturbateur endocrinien.

Dans ce contexte, «*les ordonnances vertes relèvent d'une campagne de santé publique* » pour Pierre-Michel PERINAUD, Président de l'association Alerte des médecins contre les pesticides.

La ville de Strasbourg, grand témoin hors Ile de France, s'est emparée de cette initiative qui consiste à distribuer gratuitement des paniers de légumes bio aux femmes enceintes, assortis d'ateliers de sensibilisation. « *Le but est de toucher un nombre important de femmes enceintes pour avoir un réel impact sur la santé des enfants et d'aller toucher des publics peu sensibilisés à ce sujet*», ajoute le médecin.

Prévue sur 3 ans, l'expérience strasbourgeoise est soutenue par la Ville, l'ARS et le Régime Local d'Assurance Maladie. Elle a déjà bénéficié à 2400 femmes. En Ile de France, Strasbourg a inspiré Trappes, qui a lancé début avril son Initiative Mater-



→ Pages spéciales Séminaire

nités Apaisées (IMA), avec le soutien de l'ARS. 120 femmes bénéficient de paniers de légumes Bio de la ferme Légumes de saison de Clément BENIL à Villepreux et d'ateliers pour «apprendre à cuisiner pour la famille, les bébés, la planète». «La vie commence dès le fœtus. a réagit Olivier CHALOCHE, co-Président de la FNAB En AB, c'est zéro CMR (Cancérogène, mutagène, reprotoxique) ajoutés»!

«L'ordonnance verte peut émerger de médecins, de citoyens, d'élus..., il n'y a pas de mode d'emploi strict, l'objectif est de stimuler la prise d'initiatives», retient Christèle GAUDNIK, chargée de mission alimentation au GAB IdF et animatrice de l'atelier Bio et Santé.

L'AMLP organise des formations pour les professionnels de santé, des actions de sensibilisation des élus, un webinaire est prévu, dans le cadre de la campagne des municipales.

La bio sur la conscience

«Je me suis converti à la bio pour préserver l'eau.» C'est aussi à travers la santé de ses enfants qu'est venue la prise de conscience pour Florian BORDES, installé en 2001, converti à l'agriculture biologique en 2017, sur 191ha en zone périurbaine du sud Essonne. « 1m³ de bidons de produits phytosanitaires en 2001, 4m³ en 2017, ce n'était plus possible.»

Il produit des céréales, des haricots verts et des pommes de terre commercialisées notamment par la Coopérative Bio d'Île de France et Terre Azur. Avec l'expérience, « les rendements et donc les prix sont comparables au conventionnel, à condition de bien choisir la variété, la résistance au stress hydrique, aux maladies, les couverts »... Pour les cultures moins couvrantes, une aide à l'investissement de la Région lui a permis d'acquérir une bineuse.

Il a également sollicité l'AESN pour installer un nouveau bâtiment de stockage à froid. L'objectif : augmenter sa production, stocker pour les producteurs voisins et alimenter toute l'année en pommes de terre fraîches la restauration collective, les Amap, la GMS, les épiceries participatives etc. Ce frigo sera aussi dédié en partie aux plants de pomme de terre. Pour lui, aucun doute, « on peut nourrir et protéger la planète.».

De santé publique, il est aussi question dans le discours de Marie-Pierre MEMBRIVES, mère de deux enfants et auteure



Florian BORDES et Olivier CHALOCHE, producteurs bio confiants sur la capacité des fermes à produire.

de «Mission cantines scolaires». Interpelée par la qualité de l'alimentation à la cantine et par la méconnaissance de « ce qui se passe à la cantine pour plus de la moitié des parents », elle invoque le rôle social et environnemental de la cantine et les dépenses de santé qui pourraient être évitées par une alimentation de qualité. Son association invite les candidats aux municipales à s'emparer du sujet pour la mise en œuvre de véritables politiques publiques pour la sensibilisation et l'accès à une alimentation saine et durable.

Les super pouvoirs des élus

« Quand il s'agit d'allier Bio et santé », explique Mario BON, Chargé de mission agriculture périurbaine de la Ville et Erométropole de Strasbourg, « les collectivités ont des leviers sur toute la chaîne de l'amont à l'aval ». Sur l'amont, Strasbourg agit sur le foncier en préservant et en aménageant des zones d'activité agricole, en priorisant le foncier disponible pour les cultures biologiques, en ajoutant des clauses environnementales dans les baux... La collectivité entend doubler son approvisionnement en produits bio dont ¾ en local.

« Nous avons traversé 4 ans de crise assez violente pour la bio », reprend Olivier CHALOCHE avec sa caquette de co-Président de la FNAB. « La consommation repart +1% en GMS qui représente 55% de la distribution des produits bio. C'est déjà reparti en circuit court +8% cette année. Mais cette crise a fait du mal aux producteurs : sur 60 000 fermes bio en France, on note une vraie démotivation en filières longues. On a perdu 50000ha en 2024, ce n'est pas une bonne nouvelle pour l'eau. Si on veut avoir un rebond, nous avons tous un rôle à jouer. »

« Nous savons produire sans pesticides », poursuit-il, faisant confiance. Et vous, vous avez un vrai pouvoir pour sanctuariser des Aires d'Alimentation de Captage sans pesticides. Le pouvoir de faire entrer du bio dans les cantines. Chaque collectivité a du foncier qui peut être fléché vers les productions bio qui iront vers ces cantines. Les ordonnances vertes, quelle merveilleuse idée ! Les biodéchets aussi sont une ressource pour les fermes bio, ils viennent du sol et doivent y retourner sous forme de compost qui pourra être ramené sur les fermes. Quand on mange bien, on est en bonne santé. », conclut-il.



Fanny HEROS, responsable communication

Acteurs de l'aval : ils s'engagent.

L'offre Bio en Ile de France n'est plus le facteur limitant. Les acteurs de l'aval s'activent pour agir sur les coûts, limiter les pertes, optimiser la logistique et tisser toutes les alliances possibles pour fidéliser la demande.

L'offre n'est plus un facteur limitant en Ile de France

«Toutes nos fermes demandent à fournir plus de volume. Les producteurs franciliens sont capables de produire 3 fois plus qu'aujourd'hui», explique Paul-Edouard PROUVOST, Directeur de la Coopérative Bio d'Ile de France, au nom de ses 120 agriculteurs sociétaires. «Jusqu'à fin 2010, il y avait un problème d'offre, mais ce n'est plus du tout vrai. Le vrai levier, c'est la demande», ajoute Nicolas HALLIER, directeur «sortant».

Le vrai levier, c'est une demande anticipée...

«Il y a 10 ans on pouvait produire sans compter, on savait qu'on allait vendre, témoigne Emmanuel QUILLOU, Co-Président du GAB IdF, mais ces dernières années, on a parfois vendu vers le conventionnel pour limiter la casse. On a de la réserve sur nos fermes pour produire d'avantage, mais on a besoin de connaître les besoins à 6 mois, 1 an.»

La coopérative aussi a besoin d'un an de visibilité pour répondre aux commandes de gros volumes. Et une anticipation supplémentaire en fruits. C'est aussi sur la planification de la demande qu'elle s'appuie pour intégrer de nouvelles fermes, car la vente au juste prix des produits de ses sociétaires est un axe fondateur du projet.

«Le rôle de la Coopérative est de mutualiser des moyens pour approvisionner la restauration collective et les maga-



sins.», explique Paul-Edouard PROUVOST, «l'objectif est de soutenir les producteurs et d'offrir des solutions logistiques, de transformation et de commercialisation.»

... et des demandeurs bien informés

«On a besoin d'une demande qui s'adapte à la saisonnalité, qui accepte des changements de pratiques», ajoute Nicolas HALLIER.

«Il y a une acculturation à faire avec les produits bio, reconnaît Benoit MONFORT, Directeur de magasins Système U. Montrer que les fruits et légumes ont des saisons, ramener du sens dans nos magasins. Le chemin est long, mais on commence à prendre le pas». Celui qui souhaitait que ses enfants mangent mieux a lié un partenariat avec la Coopérative Bio d'Ile de France : il dédie 1/3 de rayon aux fruits et légumes bio franciliens dans deux magasins du 77. «Les chefs de rayons échangent avec les clients, on a des affichages produits». Au niveau national, le groupe organise des portes ouvertes dans les 1800 magasins, dans le cadre des Journées Nationales de l'Agriculture, dans l'optique de faire consommer mieux et sain. Système U recherche des contrats avec des producteurs locaux.

Le coût reste une variable à tous les niveaux

«Pour répondre à la crise du pouvoir d'achat, j'ai réduis ma marge pour que les produits de la coopérative ne coutent pas plus chers, que tous les clients puissent manger bio.», précise Benoit MONFORT.

Valoriser les écarts de tri, limiter le gaspillage, notamment l'été, lorsque les fermes produisent et la restauration collective tourne au ralenti, sont des leviers. C'est la raison d'être de la Légumerie de la Coopérative Bio d'Ile de France, créée en 2020 pour approvisionner la restauration collective en légumes de 1ère, 4ème et 5ème gammes. La coopérative travaille aussi sur la surgélation avec la plate-forme seine et marnaise Approv'halles.

Emmanuel CAYUELA (Log'issimo La Poste) et Benoit MONFORT (Système U) mobilisés sur les filières bio locales.



Pages spéciales Séminaire

Et elle s'apprête à transformer 700 tonnes de produits en soupes et compotes pour répondre à une demande des cuisines centrales d'accéder à des produits transformés.

La logistique et le transport font aussi partie du coût

En 2025, grâce au soutien de la Région Ile de France et de l'Agence de l'Eau Seine Normandie, la Coopérative Bio d'Ile de France s'est dotée d'une nouvelle plateforme de stockage, avec 5 quais de chargement et peut internaliser la préparation de commandes. «*On espère aussi être capables d'augmenter la capacité de ramasse et les livraisons. La difficulté est qu'on est obligé de massifier, d'optimiser les tournées.*»

La Poste a peut-être une solution pour compléter l'offre de livraison de la Coopérative : eux ont besoin que leurs véhicules servent. Avec les pertes du service courrier, la Poste propose aujourd'hui via Log'issimo un service logistique spécialisé de livraisons alimentaires réfrigérés dans les centres urbains, pour les cantines des établissements scolaires, les centres médico-sociaux... «*Les véhicules qui stationnent sur les parkings ou qui sont ralenties par la circulation sont un coût*», explique Emmanuel CAYUELA, Directeur chez Log'issimo La Poste. L'entreprise réfléchit à étalonner les livraisons de manière à optimiser l'utilisation de sa flotte et étudie tous les partenariats.

On se rend compte que «*la logistique est une problématique pour toute la chaîne amont aval*», retient Virginie PERRET, Directrice de projets Log'issimo La Poste, qui repart du séminaire avec «*des pistes de travail · on peut s'intégrer au sein de la coopérative, travailler en amont avec les agriculteurs et en aval avec la GMS, les restaurants collectifs*».

Conjugué à toutes ces pistes et bonnes volontés, reste, comme l'analysait Nicolas HALLIER qu'«*on ne pourra changer le modèle que si on arrive à rendre le bio plus attractif que le conventionnel et ça passera par des choix de politique publique.*» En attendant, merci à celles et ceux qui font qu'on avance et qui démontrent que le modèle est souhaitable et possible.

Fanny HEROS, responsable communication



«Le Crédit Mutuel est heureux d'être présent et sponsor, en tant que banque régionale partenaire de l'agriculture et dans une logique de transition agricole». Nicolas TURQUIN, Responsable Marché Agriculture.



« Nous présentons les partenariats que nous avons avec des agriculteurs bio en Ile de France, dont Florian BORDES, depuis 2 ans, grâce au GAB IdF, pour des pommes de terre lavées.» Cécile POMMIER, Chef des ventes chez Terre Azur Pomona, sponsor

Le Crédit Agricole soutient les agriculteurs

« Il faut travailler beaucoup plus en prévention », analyse Jean-Baptiste DAIRE, Responsable développement crédits agriculture au Crédit Agricole Brie Picardie. C'est l'un des enseignements de la crise traversée par le secteur bio.

Communiquer, gérer de l'humain, avoir une compétence commerciale, ... ne s'improvisent pas. Les porteurs de projets d'installation sont souvent Non Issus du Milieu Agricole (NIMA), avec un besoin d'appui technique important. Un projet en conversion se prépare...

« 5 à 10% de surproduction, c'est de la valeur en moins. On modélise un prévisionnel. ..» La contractualisation est une des clés pour donner de la visibilité, confiance dans des investissements à rentabiliser.

«On va moduler nos financements en tenant compte de la valeur de la production. On fait des années blanches en cas de problème de récoltes...», explique Mr DAIRE.

Le Crédit Agricole assure aussi biens, récoltes, aléas climatiques. Et pour les jeunes installés, le groupe a mis en place un prêt à taux zéro au niveau national de 50 000€ et un prêt complémentaire au niveau local et des avantages tarifaires sur les assurances. Parmi les dispositifs soutenus: la construction de serres, le montage de Cuma, la création de collectifs....



«On est producteurs de yaourts sur Argenteuil et j'ai la chance d'avoir 3 partenaires fermiers qui me fournissent en lait bio.» Hugues DEMIREL, Directeur Général Quart de Lait, sponsor

Zoom sur l'anti-gaspi : levier pour une alimentation saine et durable » avec deux initiatives inspirantes.

«La lutte contre le gaspillage alimentaire est au cœur de la démarche de la Caisse des écoles du 10ème arrondissement», explique Christelle SORIANO, chargée de mission développement durable. «Elle est formalisée par une charte en 8 engagements et renforcée depuis 2021 par un poste dédié au développement durable».

La CDE prépare plusieurs milliers de repas dans 32 établissements, avec 85,3 % de produits durables, dont 71,5 % bio, et propose quotidiennement une alternative végétarienne.

Pour réduire les déchets, sont mises en place :

- le déploiement de plateaux compartimentés, qui permettent aux enfants de se servir selon leur faim
- une sensibilisation quotidienne autour du "bien manger"
- des interventions de fournisseurs sur des thèmes comme la pêche durable, le recyclage ou la découverte des légumes
- des ateliers sensoriels permettant aux enfants de manipuler et goûter des produits bruts
- des affichages pédagogiques dans les écoles complètent ces démarches et rappellent les bons réflexes anti-gaspi.

La Caisse des écoles suit précisément les déchets alimentaires grâce à une pesée annuelle par composante et, depuis 2024, une pesée quotidienne des biodéchets.

Et pour mobiliser les élèves et les équipes, la CDE organise un challenge inter-écoles "Anti-Gaspi". Les établissements qui réduisent le plus leurs déchets gagnent un atelier où les enfants composent, avec une diététicienne, un menu "de rêve" équilibré servi à la cantine.

La Ville de Paris soutient également l'équipement des cantines, notamment en cellules de refroidissement pour éviter de jeter les plats non servis et de les conserver plus longtemps, et des lunch boxes qui permettent de proposer des pique-niques avec des salades composées par exemple.

En cohérence avec le Plan Alimentation Durable de la ville de Paris, la Caisse des écoles du 10ème poursuit son objectif : offrir aux enfants une alimentation de qualité, tout en les sensibilisant chaque jour à une consommation responsable et durable.



Avec ses 150 000 habitants, Saint-Denis est la deuxième commune d'Île-de-France. Dans ce territoire où l'accès à une alimentation équilibrée est un enjeu majeur, la ville a fait de la restauration scolaire durable et de la lutte contre le gaspillage alimentaire une priorité.

La ville informe régulièrement les familles sur l'évolution du gaspillage et les actions menées pour impliquer tous les acteurs. Des déjeuners partagés à la cantine permettent aux parents de déguster le même repas que leurs enfants et de mieux comprendre les choix alimentaires proposés.

Des élèves peuvent, une fois par mois, participer à la création d'un menu complet et équilibré. Ils ont également pu imaginer une recette de gâteau anti-gaspi à base de pain rassis. Les enfants trient leurs déchets, ajustent leurs portions et participent à des trocs à table pour limiter les restes. Ces initiatives les sensibilisent aux quantités adaptées et à l'importance de ne pas jeter la nourriture.

Comme l'a rappelé Marianne ELIEZ, Référente Développement durable à la direction restauration durable de la Ville de Saint Denis, lors de l'atelier dédié : «Pendant longtemps, nous avons calibré l'appétit des enfants, aujourd'hui l'objectif est de mieux répondre à leur faim et de réduire les restes».

La ville a également adapté ses approvisionnements et sa gestion des cuisines, en privilégiant les produits bio, équitables, de saison et de calibres variés. Les surplus de production sont redistribués à des associations partenaires, comme Le Chaînon Manquant, combinant lutte contre le gaspillage et solidarité alimentaire.

Mickael DUBOIS, Directeur de la Direction Rastaurant Durable de la ville, peut se féliciter : grâce à ces actions, Saint-Denis réalise 150 000 € d'économies par an, réinvestis dans des produits plus durables. La lutte contre le gaspillage permet aux élèves de mieux consommer, tout en soutenant des choix alimentaires responsables et durables.

Maeva HILPRON, chargée de mission Alimentation GAB IdF

«Le Groupe AG2R La Mondiale est spécialiste de la protection sociale du dirigeant d'entreprise, de sa famille et de ses salariés. Nous intervenons dans la retraite, la prévoyance, la santé et l'épargne.» Laurent GARNIER, manager.



→ Pages spéciales Séminaire

En bref



Contribuer à nourrir 12,4 millions de bouches

C'est l'ambition de Presto bio, grossiste en fruits et légumes Bio, sponsor du séminaire. L'entreprise s'approvisionne majoritairement auprès de producteurs bio normands. Espérons que la mise en lien avec des fermes bio franciliennes ait porté. En savoir plus : prestobio.fr

L'installation via l'épargne citoyenne

C'est le projet de FEVE pour Fermes En Vie, qui facilite le financement de fermes en location avec option d'achat grâce à l'épargne citoyenne, et la recherche de foncier via une plateforme digitale dédiée à l'installation.

Après la Bretagne, la Nouvelle Aquitaine, la Normandie ou la Franche Comté, Simon BESTEL le Directeur Général, était ravi de découvrir l'activité agricole francilienne. Sponsor du séminaire, convaincu d'être un acteur facilitant pour développer l'AB en Ile de France, FEVE a également participé à l'espace Foncier Installation, en compagnie des acteurs historiques Terre de Liens Ile de France, Ile de France Nature, la SAFER et Coeur d'Essonne Agglomération.

Un repas 100% Bio

La Caisse des Ecoles du 20ème arrondissement de Paris a fait la démonstration qu'on peut manger bon, bio et bien, à la cantine. Cake aux légumes, tartare de lentilles ou de poulet, salade de patate douce rôtie ou de pomme de terre et compote au granola, les participants ont apprécié à en croire les applaudissements nourris (!) adressés à l'équipe de cuisine.

«Eau & Bio, ça coule de source»

Sortis et présentés pour le séminaire, la série «Eau & Bio : ça coule de source», 1 film et 6 pastilles thématiques pour tout comprendre des bienfaits de l'Agriculture Biologique pour préserver la ressource en eau. Des supports à vocation pédagogique pour les étudiants de l'enseignement agricole et pas seulement, qui s'appuient sur le témoignage de producteurs et productrices bio franciliens, d'animateurs territoriaux du GAB IdF et de l'Agence de l'Eau Seine Normandie qui a financé la série. Une réalisation Mahal Kita avec le GAB IdF, [à retrouver sur la chaîne You Tube du GAB IdF](#).

Pour votre santé, consommez BIO

Voici deux supports créés spécialement pour l'occasion :
• un flyer sur l'intérêt d'une alimentation Bio pour la santé, au contenu lu et approuvé par le Dr PERINAUD, Président de l'Association Alerte des Médecins contre les pesticides. [A télécharger sur ce lien](#).

• un livret de recettes, le tome 3 du genre et numéro spécial céréales bio d'Ile de France. Burger végé, cheese naan, frites de polenta, granola..., ce sont en tout 11 recettes inspirantes et faciles à réaliser. [A télécharger sur ce lien](#).

Formations d'automne

La saison des formations s'est ouverte. Plutôt concentrées entre octobre et février, pour tenir compte du travail au champ, elles sont organisées par les conseillers techniques en fonction des besoins exprimés sur le terrain.

Par exemple, pour qui souhaite améliorer la résilience économique et écologique de son exploitation, **la gestion des couverts végétaux** est une réponse : «ils permettent de limiter l'utilisation d'engrais, favorisent la biodiversité, augmentent la matière organique des sols, réduisent le lessivage et permettent de réduire les pollutions de l'eau et de tendre vers l'autonomie du système en réalisant des économies financières», explique Claire DENNEQUIN, Conseillère technique Elevage et Animatrice territoriale Est Seine et Marne.

La formation «Réussir les couverts d'intercultures» du 4 novembre, ouverte aux fermes bio et conventionnelles, a donné les clés pour intégrer les couverts végétaux dans la rotation, connaître les intercultures à couvrir, les espèces et mélanges à utiliser... Cette formation était éligible pour répondre à l'obligation réglementaire des MAEC.

Pour répondre aux maraîchers en vente directe, confrontés à une problématique d'optimisation de leur production, pour gagner du temps et limiter les invendus, Yohan TROUSPANCE, conseiller maraîchage et arboriculture a proposé le 7 novembre une formation «**Réussir ses plans de légumes bio**». «*Bien penser son atelier 'plants' est le point de départ de tous les itinéraires techniques des cultures plantées. L'idée est de maîtriser techniquement la production de plants francs et greffés bio, afin de sécuriser les volumes produits, de maintenir une qualité constante et de gagner en précocité*», précise Yohan. Cette formation s'est adressée aux fermes bio franciliennes et des départements limitrophes.

Pour permettre aux éleveurs de volailles, poules pondeuses, poulets de chair de maintenir leurs animaux en bonne santé en respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique, Claire DENNEQUIN, a animé le 18 novembre une formation dédiée à la « **santé alternative des volailles** ». «*La journée approfondit les éléments indispensables de santé des volailles, en développant des réflexes d'observation, de prévention et d'intervention adaptés, à travers des apports techniques, des outils pratiques et et des mises en situation concrètes.*», indique Claire.

Dernier exemple, pour outiller les fermes sur un volet plus économique, des formations sur « **le prix de revient** » sont régulièrement proposées et Bénédicte REBEYROTTE, animatrice territoriale pour le Sud Essonne, propose une formation sur **la comptabilité environnementale** pour mieux piloter la ferme et valoriser sa démarche agroécologique auprès des partenaires et clients.

Vos contacts :

Claire DENNEQUIN : c.dennequin@bioiledefrance.fr

Jade BENOIS : j.benois@bioiledefrance.fr

Bénédicte REBEYROTTE : b.rebeyrotte@bioiledefrance.fr

Et les infos : <https://www.bioiledefrance.fr/type-formation>

Cultures d'été : soja, un choix stratégique



Après le bilan moisson des cultures d'hiver et de printemps, dans une optique de diversification de l'assoulement pour limiter les risques et augmenter les chances de débouchés, le sondage cet automne de 45 fermes franciliennes en grandes cultures bio permet de dresser un bilan des moissons d'été.

«Les résultats confirment la place stratégique du soja bio, apprécié pour sa capacité à fixer l'azote et enrichir les rotations, malgré une conduite parfois exigeante, analyse Julie SERVAES, conseillère grandes cultures. La variété Artesia s'impose comme la plus implantée parmi les fermes interrogées, avec un rendement moyen de 23,4 qtx/ha et un prix de 700 à 800 €/T, fortement influencé par l'irrigation. Les autres cultures – sarrasin, tournesol, chanvre et maïs – témoignent de la diversité des choix et des débouchés, avec des rendements et modes de commercialisation contrastés. Cette enquête illustre la vitalité des systèmes bio franciliens et nourrit la réflexion collective pour renforcer la durabilité des grandes cultures». Retrouvez le bilan, [sur ce lien](#)

Accompagnement sur les dossiers filières Bas Niveaux d'Intrants AESN

«En période d'appropriation des Appels à Projets de nos partenaires, nous avons fait le choix d'accompagner des producteurs et transformateurs adhérents dans le montage des dossiers et les soutenances, indique Céline SANTOS NUNES, Directrice du GAB IdF. Ce fut le cas de l'appel à projet filières à bas niveau d'intrants de l'AESN.»

Les Pommes d'Abit, arboriculteur, ont ainsi porté un projet d'acquisition de calibreuse adaptée à la restauration collective, avec la possibilité d'augmenter la production de pommes et de planter un verger de poires.

La Coopérative Bio d'Ille de France a été appuyée pour la construction d'un site logistique, afin d'accroître les volumes et sa capacité de traitement et préparation des commandes. Le producteur de semences, Michel Seed a été accompagné pour s'équiper afin de démultiplier sa production. Parmi les dossiers en cours d'instruction : un viticulteur qui souhaite réduire sa consommation d'eau et d'énergie, avec l'acquisition d'une éolienne et d'un pressoir mutualisé avec des arboriculteurs voisins ; des demandes pour des outils de transformation...

La tournée des CROUS est lancée

19 dates d'ici décembre et 11 ensuite feront un total de 30 animations réalisées par le GAB IdF dans 30 CROUS de Paris. Il s'agit de tables de découvertes et dégustations des produits bio d'Île de France, sur le temps du repas. «*L'impact sera important en terme de sensibilisation, car des milliers d'étudiants vont passer voir nos animatrices.*», explique Arnaud VEYSSIERE, Responsable du pôle Alimentation.



Des écocup, nappes et tabliers ont été produits pour l'occasion.

CROUS toujours, avec Grand Paris Sud, cette fois : le GAB IdF propose un accompagnement inédit dans des résidences universitaires d'Evry et Lieusaint, rattachées au CROUS de Créteil :

Un dispositif dédié aux étudiants des résidences, qui comprend un stand d'information sur l'agriculture biologique, la réalisation d'un atelier cuisine et un forum santé et alimentation mené par le Chef, Arnaud VEYSSIERE, la nutritionniste Christèle GAUDNIK et Emeline MICHAUD, céréalier bio en Seine et Marne.



Les Epadh acteurs du changement

Les Epadh sont à la traîne s'agissant de l'atteinte des objectifs de la loi Egalim, mais grâce au soutien de la DRIAAF, ils agissent pour y repérdier :

La DRIAAF a en effet sollicité les expertises de Cantine Responsable et du GAB IdF pour accompagner 4 EPADH publics pilotes, au changement de pratiques. Le projet a démarré début octobre pour l'établissement d'un diagnostic (approvisionnement, menus, gaspillages, ...) qui débouchera sur des propositions de changements. Le projet a été promu par Catherine LE DANTEC de l'association Cantines Responsables lors du CRALIM du 8 octobre, qui dressait un bilan des avancées de la mise en pratique de la loi.

Du raisin bio local à la cantine ?



Après l'initiation d'un rapprochement concluant de la Caisse des Ecoles du 20e avec une productrice de kiwis bio franciliens, Michel CHOURABI, chargé de mission Alimentation et Yohan TROUSPANCE, conseiller en arboriculture ont souhaité évaluer la faisabilité de proposer du raisin de table bio d'Île de France dans les restaurants scolaires parisiens.

«*Le raisin de table s'inscrit pleinement dans la logique de la restauration collective*», explique Michel CHOURABI. Disponible de fin aout à novembre à peu près, il vient diversifier l'offre à la période des pommes et des poires. Il est facilement portionnable».

Dans une optique de structuration de filière, reste à trouver un raisin qui plaise aux enfants. D'où cette première rencontre initiée des Caisses des Ecoles parisiennes et un producteur de raisin de table.

Le 2 octobre, jour de grève, 2/3 CDE (19e et Paris centre) ont pu se rendre à la cueillette de Chanteloup pour déguster une quinzaine de variétés différentes et visiter la cueillette.

«*Par ces visites, on peut faire changer l'état d'esprit des personnes, côté producteur et côté client / consommateur*». Pour les CDE, il était utile de mesurer les contraintes de production, comme le conditionnement en cagettes moins pleines pour préserver le raisin. Le producteur n'était pas particulièrement intéressé par la restauration collective a priori, la rencontre lui a ouvert un possible. Côté CDE, on est à l'étape du «Pourquoi pas». Affaire à suivre.



Rendez-vous en Terre Bio, c'est lancé !

Les Rendez-vous en Terre Bio, c'est un programme de fermes ouvertes sur le territoire national, qui s'adresse aux élus, aux professionnels de l'alimentation (restauration collective et commerciale, transformation, distribution...) et au grand public. Coordonné par AgroBio 35, il est porté par les GAB et GRAB engagés dans le projet, grâce à un financement de l'ADEME.

«La finalité est de permettre à ces 3 publics (10 à 50 participants) de comprendre les enjeux de l'AB sur le territoire», explique Christèle GAUDNIK, poisson pilote pour le GAB IdF. «Et pour les fermes, il y a l'ouverture possible sur de nouveaux débouchés, des partenariats ou une implication sur le territoire. Il y a une volonté de retombée pour tout le monde.»

Concrètement, suite à un AMI, le GAB IdF a sélectionné la ville de Bagneux, la communauté de communes de la Brie nangissienne et la communauté d'agglomération de Fontainebleau.

«Le programme a une certaine souplesse : pour le grand public, on va greffer des animations à la visite de ferme, pour les professionnels on propose des visites d'ateliers de transformation, légumerie, conserverie, centrale d'achats...» Ainsi, pour Bagneux, la visite du Potager de Marcoussis s'est poursuivie avec celle de la Conserverie. «On a parlé Amap, restauration collective et marchés publics.» Pour Fontainebleau, la visite des Vergers de Cossigny s'est prolongée par celle de la Coopérative Bio IdF. Et les participants de la Brie Nangissienne ont découvert la ferme urbaine de Moissy Cramayel et la cuisine centrale qu'elle alimente. «L'idée est qu'ils découvrent un modèle et puissent s'en inspirer.»

«D'ici la fin d'année, un premier Rendez-vous en terre Bio aura été réalisé pour les 3 collectivités, 2 pour Bagneux. Ensuite on reprendra au printemps pour les 2e et 3e Rendez-vous, histoire d'avoir des choses à voir dans les fermes», ajoute Christèle.

Le dispositif est pris en charge à 70% par l'ADEME, le reste à charge est pour la collectivité et la ferme est défrayée pour l'accueil des participants et la dégustation de produits.

Bienvenue à

Joseph ANGER, conseiller Grandes Cultures et animateur territorial, fléché sur les projets Terre et Eau et la Fosse de Melun.

Maeva HILPRON, chargée de mission Alimentation, est en charge des animatrices externes, des animations en lycées réalisées avec le soutien de la Région IdF et du projet de la terre à l'assiette conduit avec Table Commune.

Camille SABOURDY, chargée de mission Alimentation, pour les actions menées avec la Métropole du Grand Paris.

Le GAB IdF recrute

Un animateur territorial, Conseiller Grandes Cultures et Filières (H/F) : <https://www.bioiledefrance.fr/avis-de-recherche-grandes-cultures-et-filières>

Un stagiaire (6 mois, à partir de mars 2026) pour l'organisation d'un forum maraîchage bio et la mise à jour d'un guide fournisseurs : <https://www.bioiledefrance.fr/offre-de-stage-maraîchage>

Un Conseiller maraîchage, arboriculture et viticulture (H/F) (offre à paraître)

Restons connectés :



Agenda

• **14 janvier 2026** Visite de la plateforme Approv'halles, proposée aux agriculteurs ou porteurs de projets. Contact: Claire DENNEQUIN, conseillère élevage - c.dennequin@bioiledefrance.fr

• **20 et 21 janvier 2026** : Formation «Créer sa micro-ferme maraîchère bio intensive». Contact : Jade BENOIS, conseillère maraîchage - j.benois@bioiledefrance.fr

• **20 janvier 2026** de 9h30 - 16h30 à la ferme Nature & découvertes à Versailles. Journée organisée par l'entreprise agricole CLAP en partenariat avec le GAB IdF, pour mobiliser les candidats aux élections municipales et leurs équipes pour développer l'AB, protéger les terres agricoles et mobiliser les citadins sur l'écologie.

• **22 janvier 2026** : Formation «Gérer sa planification maraîchère» avec les logiciels QROP et BRINJEL. Contact : Jade BENOIS, conseillère maraîchage - j.benois@bioiledefrance.fr

• **3 février 2026** : Les rendez-vous de la restauration collective durable à l'hôtel de ville de Paris

• **3 février 2026** : Formation «Gestion des micromammifères, initiation au piégeage mécanique : taupe, mu-lot sylvestre et campagnols». Contact : Jade BENOIS, conseillère maraîchage - j.benois@bioiledefrance.fr