

Les échos de la Bio



Un pied dans les champs, un pied dans les cuisines



Décembre 2024

Expériences inspirantes d'acteurs engagés

L'édition 2024 du séminaire du GAB IdF, événement annuel francilien dédié au partage d'expériences bio locales rigoureusement reproductibles, a fait le plein.

150+ participants : tous acteurs des collectivités au sens large et représentants des filières de l'alimentation et de l'agriculture bio d'Ile de France, des habitués et de nouveaux inscrits.

Un auditoire attentif, venu pour tout ce que le séminaire a à offrir : du réseau, des outils concrets et un gros coup de boost pour agir autour de chez soi.

Cette édition a reçu le soutien de l'Agence de l'Eau Seine Normandie, la Région Ile de France, l'Agence Bio via la campagne Bioréflexe, ainsi que Terre Azur et la Coopérative bio d'Ile de France.

Ce numéro spécial de vos Echos de la Bio revient sur les temps forts de la journée et compile les informations et outils évoqués pour vous qui étiez là et pour celles et ceux qui n'avaient pu se libérer.

Bonne lecture !

Fanny HEROS, responsable Communication



Le campus Bougainville, the place to BIO d'Ile de France

Une semaine après qu'il a accueilli un [événement majeur sur l'introduction de Bio en restauration collective](#), organisé par le CFPPA Rungis Académie, en partenariat avec la DRIAIF Ile De France, le GAB IdF et Restau'co, le campus Bougainville a ouvert ses espaces au Séminaire annuel du GAB IdF. Un hasard de calendrier fortuit qui a élargi l'auditoire et le spectre des alliances possibles.

Le GAB IdF travaille avec le CFPPA de Brie Comte Robert de longue date pour que la bio infuse dans les programmes. « On est partenaires », a expliqué Rémy PROT, son Directeur, « l'Agriculture Biologique est enseignée régulièrement au CFPPA. On produit aussi des légumes bio pour la restauration collective ». Le repas s'est tenu dans les Halles de Bougainville, où l'éta-

blissement commercialise 3 fois par semaine, les produits de la ferme et d'autres lycées agricoles.

Un lien du GAB IdF avec l'enseignement agricole qui, l'a rappelé Emmanuel QUILLOU, administrateur du GAB IdF en introduction, s'illustre aussi par la nomination récente du Président Jacques FRINGS à la Présidence du Conseil de Centre du CFPPA de Rungis.

Une manière aussi d'attirer l'attention sur l'importance de maintenir la demande de produits bio à un niveau élevé, pour aider les agriculteurs (mauvaises récoltes liées aux intempéries, tout juste remis de la baisse conjoncturelle de la consommation bio) et donner aux plus jeunes, perspectives et envies de reprises.



La DRIAAF, la REGION et l'AESN : soutiens de la BIO francilienne

Les partenaires habituels du GAB IdF et de la Bio en Ile de France ont fait le point sur les outils financiers accessibles aux collectivités. (voir encadré également)

Claire LE-BIGOT, Directrice adjointe de la DRIAAF a rappelé les soutiens à la production bio : fonds d'urgence, écorégime et aide à la conversion via la PAC et le choix francilien d'ouvrir une Mesure Agro-Environnementale et Climatique (**MAEC Eau et Bio**) sur les Aires d'Alimentation de Captage (AAC), grâce aux financements AESN.

Côté consommation, l'Etat a abondé la campagne **Bioréflexe** animée par l'Agence Bio. Comptons aussi sur l'atout de la **loi Egalim** pour plus de bio en restauration collective publique et privée et le site afférent **macantine.fr** qui permet aux établissements d'évaluer leurs efforts.

Claire LE BIGOT a également évoqué un soutien dédié aux EHPAD, le financement de filières locales via le **Fonds Avenir Bio**, le guichet **France Agrimer « coup de pouce »** pour les projets émergents, dans le cadre de la planification écologique, ainsi que les 11 Plans Alimentaires Territoriaux (PAT) labellisés, dans lesquels le GAB IdF est impliqué.

L'AESN, qui œuvre à l'échelle du territoire de la Seine et ses affluents, a mis en avant l'**Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) filières Bas Niveau Intrants (BNI)**, accessibles à toutes les productions bio. Jean-Baptiste REVILLON, Chef du service Marne Seine et Essonne, a expliqué qu'« on ferme encore des captages à cause des contaminations aux nitrates et aux pesticides ». Le SDAGE (Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux) vise à protéger les AAC. « Notre objectif 2025, c'était 50% de la surface des AAC en culture BNI, nous sommes à 7%, déplore Jean-Baptiste REVILLON qui en appelle au soutien des collectivités.

« **L'objectif de l'AMI est de soutenir les débouchés rentables et pérennes, pour contribuer à la reconquête de la qualité de l'eau (étude de faisabilité, préfiguration de filière, équipements, stockage, outils de transformation...)** ». Il s'adresse à tous les acteurs économiques (industriels, associations, collectivités...). Le taux de subvention peut aller jusqu'à 80%. Dans son 12ème programme cadre 2025/2030, l'AESN prévoit de pérenniser le soutien aux cultures BNI. Un peu moins de 50% des surfaces en AB se trouvent sur des AAC aujourd'hui, l'AESN vise un développement massif de ces surfaces en bio sur les AAC.

« Il y a ici des acteurs qui peuvent rendre les choses possibles, il y a aussi des financeurs », a souligné Céline SANTOS NUNES, Directrice du GAB IdF. *C'est maintenant, à un an des élections municipales, qu'il faut être force de propositions. Favoriser les échanges, c'est le but de cette journée.* »



Des preuves que monter des filières bio locales, c'est possible !

« Je suis là pour décomplexer tout le monde. J'ai commencé à m'intéresser à la bio sur le tard », entame Laurence MORELLE LOSSON, 1ère Adjointe en charge de l'Environnement, du Développement Durable et de l'Agriculture, de la commune de Villepreux (12500 habitants, 78). « **Ce qui intéresse nos électeurs, nous intéresse.** J'ai constaté une augmentation des terres en bio (30%) sur la commune. Certains agriculteurs se lançaient dans la diversification, ça créait des opportunités de circuits courts. On a essayé d'accompagner ça. »

L'avicultrice bio de la commune réserve sa production aux amapiens. Qu'à cela ne tienne ! « La consommation de bio pouvait avoir un écho sur la ville. En 2 mois, en avril 2016 on a créé l'AMAP 100% Villepreux avec 80 inscrits. »

L'élue contacte aussi la SAFER pour identifier les possibilités foncières et s'aperçoit que les projets maraîchers sont écartés. « Nous avons un château classé, la SAFER pensait que nous ne voudrions pas de serres. » En assurant la SAFER du contraire, la commune a pu installer un maraîcher. « Ça n'a rien coûté à la ville, si ce n'est de l'énergie et l'impact est fort sur les habitants qui sont acteurs de leur territoire agricole. Le bio intéresse, mais le bio local est le marqueur du bien manger. »

La ville investit aussi dans la communication auprès des citoyens avec l'édition d'un petit guide « Villepreux terre d'agriculture » pour créer du lien avec les habitants, indiquer où acheter ses produits bio.

Elle accompagne sa cuisine centrale 100% fait maison (cuisine en gestion directe, 1400 repas/j) avec l'intégration de 2/4 composantes en bio / repas et s'est lancée dans l'achat en direct des pommes bio de Villepreux depuis 2 ans, avec un travail sur les allotissements. Villepreux compte aujourd'hui 6 exploitations dont 5 en bio et 30% de surfaces cultivées en Agriculture Biologique.

L'herbe n'est pas toujours plus verte ailleurs, mais elle peut être inspirante.



C'est le cas de l'objectif **'100% de bio local et fait maison dans les collèges'**, partagé par Jean-Marc MOUILLAC, formateur accompagnateur Restauration collective bio au Conseil Départemental de Dordogne, membre fondateur du Collectif «Les Pieds dans le plat».

«La bonne taille pour parler alimentation c'est le département». Tous les services sont concernés. « En 2007, dans l'école d'un petit

village, on a créé la **première cantine 100% bio de France labellisée Ecocert**. On a formé le collectif « Les pieds dans le plat » et, grâce à la FNAB, on a développé un travail d'équipe avec les GAB dans les territoires. On a travaillé pour structurer l'offre des producteurs locaux et leur donner accès aux marchés publics ».

« Le département m'a recruté pour accompagner les premiers collèges. Aujourd'hui, **« 16/35 sont labellisés «100% bio locaux et fait maison » »**, explique t'il. « Nous avons embauché une diététicienne pour construire plan alimentaire qui respecte les saisons, au service de la santé des convives et des agriculteurs locaux. Nous avons créé l'outil «A Table» qui aide à planifier les approvisionnements. Notre accompagnement va du volet agricole à l'accompagnement technique en cuisine, en passant par le marché public ». La création de la plateforme Manger Bio Périgord a permis de mettre en lien les acteurs logistiques.. « **En restauration collective, l'absentéisme est énorme. Il faut remettre du vivre ensemble. Ce n'est pas travailler plus de faire du bio, c'est travailler mieux.**»

Développer la bio, c'est nécessaire et... économique !

« **L'alimentation est la première voie d'exposition aux pesticides**, a indiqué Emeric PILLET, Directeur Général de l'Institut Technique de l'Agriculture et de l'Alimentation Biologiques (ITAB) qui a publié [en juin dernier une étude – synthèse des travaux scientifiques disponibles – sur les externalités positives de l'AB](#). **82,8% des aliments bio ne contiennent pas de résidus quantifiables**, contre 53,5% en conventionnel. « **Pour les populations fragiles, choisir le bio, c'est réduire l'exposition aux pesticides de ces populations, mais aussi des adolescents via la restauration collective...** » En termes de qualité nutritionnelle, de vitamines et d'acides gras insaturés, avantage à l'AB là encore.

Côté environnement, les pratiques bio favorisent le stockage du carbone (rotations plus longues, usage de couverts et d'engrais organiques...). On trouve davantage de microorganismes dans le sol et de biodiversité dans les systèmes bio (+32% en nombre d'individus, +23% en nombre d'espèces). La Banque Centrale Européenne, qui n'a pas vocation à être philanthrope, s'est récemment inquiétée de l'absence de prise en compte de l'impact économique de la dégradation de la biodiversité dans les modèles, à la différence du risque climatique qui lui, est acquis.

Et s'il fallait encore un argument pour convaincre, Emeric PILLET cite « **le rapport annuel de la FAO qui estime à 12000 milliards d'euros les coûts cachés générés par les systèmes alimentaires à l'échelle mondiale** »

Prévenir plutôt que guérir : « **agir pour la bio c'est faire des économies, éviter des coûts pour protéger les rivières, les agriculteurs, les enfants et la santé. Et pour une collectivité, ces choix sont importants. L'AB dans sa globalité fait partie des solutions à promouvoir** », conclut E. PILLET.

Les financements mobilisables par les collectivités pour développer la bio

Région Ile-de-France : **Appel à projets Agriculture urbaine et périurbaine**. Financement d'études et d'investissements jusqu'à 50% du montant (subvention maximale : 50000€).

<https://www.iledefrance.fr/aides-et-appels-a-projets/agriculture-urbaine-et-periurbaine>

Contact : agricultureurbaine@iledefrance.fr

Région Ile-de-France : **Programme de soutien à l'agriculture dans les zones périurbaines**.

Soutien des territoires d'expérimentation de politiques locales agricoles. Fonctionnement : jusqu'à 50% du coût HT. Investissement : jusqu'à 40% du coût HT (max 40.000€).

<https://www.iledefrance.fr/aides-et-appels-a-projets/soutien-lagriculture-dans-les-zones-periurbaines>

Contact : agricultureurbaine@iledefrance.fr

Agence de l'Eau Seine Normandie : **AMI Soutien aux filières à bas niveau d'intrants** pour préserver les captages d'eau.

<https://www.eau-seine-normandie.fr/Ami-soutien-aux-filières-BNI-Ile-de-france>

Contact : benko.sophie@aesn.fr

AESN : **Aide à l'acquisition et à la maîtrise foncière**, à 80% pour installer des agriculteurs bio sur les AAC, en lien avec les collectivités en charge de la protection de la ressource en eau du territoire..

<https://programme-eau-climat.eau-seine-normandie.fr/acquisition-et-maitrise-fonciere> Contact : lailler.cindy@aesn.fr

Programmes LEADER

Financements d'études et d'investissements avec cofinancements européens et nationaux, pour l'installation d'agriculteurs, les circuits courts, la sensibilisation, la restauration collective...

<https://www.europeidf.fr/actualites/GAL2337>

Contact : leader@iledefrance.fr

Départements, intercommunalités

Via les politiques publiques : financement des investissements pour des installations agricoles, de formation et d'accompagnement (porteurs de projets à l'installation, agriculteurs, restauration collective), de sensibilisation grand public, élus et agents de collectivités...

Agence Bio : **Fonds Avenir Bio** destiné aux opérateurs économiques des territoires pour structurer les filières bio.

<https://www.agencebio.org/vos-outils/fonds-avenir-bio/>

Contact : avenirbio@agencebio.org

Etat : **Les Projets Alimentaires Territoriaux** pour développer la bio des champs jusqu'aux assiettes.

<https://france-pat.fr/financements/>

ADEME : **Accompagnement au changement de pratique**

Etudes, outils, énergies renouvelables, PAT...

<https://agirpourlatransition.ademe.fr/collectivites/>

<https://agirpourlatransition.ademe.fr/collectivites/financez-vos-projets>

L'offre et la demande : levier n°1

« Cela fait plaisir de voir des études scientifiques corroborer des choses que nous savons par expérience », s'est réjoui Jacques FRINGS, Président du GAB IdF. Et l'expérience, celui qui a converti la ferme familiale en bio à sa reprise en 1977, en a.



L'exploitation produit aujourd'hui 20ha de légumes : 100 à 150 variétés vendues à la ferme, 40 à 50 légumes en circuit demi-gros pour les magasins locaux, une partie en circuit plus long avec la coopérative Bio d'Ile de France et un peu sur Rungis.

Le fondateur du GAB IdF a connu une bio francilienne croissante à 2 chiffres (en nombre d'hectares cultivés et de fermes engagées) jusqu'en 2019, où le marché s'est essouffé : arrivée simultanée de surfaces céréalières converties, tandis que la demande, un temps boostée par un retour des consommateurs dans les fermes pendant la crise covid, a chuté avec la crise de l'énergie et le malaise des portes-feuilles. Les prix des légumes et des céréales ont chuté, les revenus des producteurs avec.

« Grâce au marché de la restauration collective, le marché redémarre et ça nous est très utile, explique-t'il, les collectivités ont un vrai rôle à jouer : les premières collectivités engagées dans le bio ont largement contribué au développement de la coopérative bio d'Ile de France quand nous l'avons lancée. Il faut multiplier les exemples comme Villepreux. **L'important est d'apporter des aliments de qualité aux convives, que ce modèle soit durable pour la planète et économiquement pour l'amont, avec des agriculteurs en bonne santé.**»

Terre Azur, sponsor du séminaire, référence des producteurs bio franciliens dans son catalogue à destination des grossistes alimentaires. Ils recherchent actuellement des contrats fruits !



Collectivités : aux commandes !

« Si ce ne sont pas les collectivités qui agissent pour préserver les communs, c'est personne », réagit Delphine DUCOEURJOLY, chargée de mission Territoires Bio à la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), soulignant l'importance du facteur humain dans la réussite de projets tels que celui de Villepreux.

Considérant le coût de l'inaction confirmé par l'ITAB, « il y a urgence à soutenir la filière bio. Des leviers existent au niveau de la demande : si toutes les collectivités respectaient le 20% de bio dans les menus, ça aurait largement compensé les pertes liées à la crise. » **Egalim, les campagnes de sensibilisation des consommateurs et pour les agriculteurs, la rémunération des services rendus à la société sont des leviers majeurs.** « Les collectivités peuvent utiliser les dispositifs portés par les agences de l'eau, on pourrait aussi impliquer les entreprises des territoires », ajoute-t-elle.

L'ironie des dispositifs publics est qu'ils financent la transition selon le principe : « plus vous êtes mauvais plus vous allez toucher d'aide pour améliorer vos pratiques. Il n'y a pas de dispositifs pour soutenir ceux qui font déjà bien. On a soutenu la mécanisation, l'arrachage de haies et maintenant on finance la replantation de haies etc. On a perdu 54 000 ha en bio en 2023. Les Paiements pour Services Environnementaux sont une solution pour financer ce maintien. » Un leitmotiv pour la FNAB et ses groupements.

« On interpelle beaucoup les collectivités, réagit Fabienne LELU, élue à Fontenay-sous-Bois, « qui dépasse aisément les objectifs Egalim, mais nous avons aussi un service public à assurer. » « C'est vrai que les collectivités sont en souffrance, a convenu Jean-Marc MOUILLAC, mais en faisant du 100 % fait maison, on a continué à maîtriser les coûts dans le département. » Même constat pour Laurence MORELLE LOSSON à Villepreux : « Depuis qu'on a le fait maison avec 50% de bio, on a réduit les déchets par plateau à 54g. Bien sûr, notre achat de denrées alimentaires est l'un des plus gros contrats à l'année. Mais **pour un élu, dire que ce qu'on achète est mangé et non pas jeté à la poubelle a un fort impact politique** ». Pour l'ITAB, pas de débat : « on a tous intérêt à transformer le système. » **Fanny HEROS**

La Coopérative Bio d'Ile de France, sponsor du séminaire, distribue les productions de ses 100+ producteurs bio sociétaires aux magasins spécialisés et à la restauration collective



6 ateliers, 2 au choix !

Une expérience immersive dans les cas pratiques exposés dans 6 ateliers. Aux thématiques habituelles du foncier, de la restauration collective, de la sensibilisation des publics, se sont ajoutés cette année, l'accessibilité alimentaire et un zoom sur la filière blé, farine, pain. Morceaux choisis :

1 - Bio local au resto'

Cet atelier était centré sur la restauration collective (EGALIM, les marchés publics, les changements de pratiques, l'approvisionnement...) à travers l'exemple de la ferme urbaine et de la cuisine centrale en régie de Moissy Cramayel, incarné par Florence DENEU, Elue à la ville, responsable des espaces verts et de la cuisine centrale, Véronique MAICHE, Cheffe de la cuisine centrale et Didier GRATREAU, Responsable du service espaces verts.

Le projet repose sur la culture d'une parcelle de 1,5 ha, par le service des espaces verts avec l'aide un maraîcher municipal, pour produire des légumes à destination de la cuisine centrale (2000 repas/j), qui produit des plats en gestion directe pour les écoles de la commune. 30% des légumes frais sont ainsi produits et consommés sur place.

Les services des espaces verts et de la cuisine centrale travaillent sur les menus et la planification des cultures. Les seniors de la commune en lien avec le CCAS sont mobilisés ponctuellement pour s'occuper des cultures. Il y a aussi des échanges avec les enfants, avec l'objectif de créer un maximum de liens.

Produire une partie de la denrée n'a pas vraiment permis d'économie, car le projet mobilise davantage de moyens humains. Mais ce n'est pas sous cet angle que la commune l'envisage : « *on gagne en relationnel et en lien social* ».

Intervenant également sur l'atelier, Nicolas HALLIER, Directeur de la Coopérative Bio d'Ile de France est apparu comme un acteur ressource, capable de compléter la gamme de la ferme urbaine. « Si tout ne peut pas être produit à l'échelle communale, analyse Arnaud Veyssière, responsable du Pôle Alimentation du GAB IdF et animateur de l'atelier, cela peut être fait à l'échelle d'un groupement de fermes, comme celui que représente la coopérative et ses 100 sociétaires. » ■

Arnaud VEYSSIERE, Responsable du pôle Alimentation

2 - Une cuisine centrale sur mon territoire

Pour mettre en avant les cuisines centrales, de la genèse d'un projet au service des assiettes, ce sont les communes de Chaville et de Villepreux qui se sont prêtées au jeu.

L'une est en phase de construction de sa cuisine. L'autre a inscrit sa cuisine et sa politique alimentaire dans une démarche de progression sur le long terme.

Pour Chaville, c'est Corinne SAVARY, Conseillère municipale ESS et résilience alimentaire qui a dit sa fierté de mener ce projet municipal. L'édile a souligné l'importance d'un portage politique fort, pour impulser une dynamique et la faire vivre. Elle a salué le travail des équipes techniques, représentées par Nelly BERNARD, Directrice de l'éducation et Amélie GARD, Chargée de mission transition écologie et énergétique.

Le trio de chavilloises a décrit le cheminement qui a permis de concrétiser une idée politique en 2020 dans la création d'une cuisine en liaison chaude avec un approvisionnement le plus durable, bio et local possible pour 1500 repas/jour en 2026.

Comment ? Pour compenser la pression sur le foncier, le choix s'est porté sur un terrain déjà construit, dont une partie a été désartificialisée et le bâtiment a été éco-conçu. En parallèle, ils ont repris la restauration collective en régie directe.

Laurence MORELLE-LOSSON, Adjointe en charge du Développement durable, de l'Agriculture et de l'Alimentation, de la Culture, du Commerce et de l'Artisanat local à Villepreux a présenté le fonctionnement de sa cuisine centrale. La commune a fait le choix en 2019 de réhabiliter son outil et de modifier son offre alimentaire avec un objectif : « 100% qualité ».



Comment ? En commençant par l'offre de goûters en fait maison. Puis en travaillant à l'approvisionnement avec plus de bio, du français (viandes et œufs), du poisson frais, du végétarien et sans produits industriels.

La communication et l'aspect financier sont les 2 autres points clés du projet. L'objectif est de mettre en avant le travail mené auprès des administrés et des convives tout en assurant la bonne gestion des deniers publics.

La commune a pu bénéficier d'une subvention de près de 50% dans la réhabilitation de sa cuisine. La modification des achats a entraîné un surcoût d'environ 15%. Hausse intégralement prise en charge par la municipalité. Grâce à la construction d'un nouveau quartier et à la mise en place de cette politique alimentaire, la fréquentation a augmenté de 40% dans les restaurants scolaires.

Les conseils de Villepreux pour un projet communal réussi : un portage politique fort, une communication et une coordination importantes entre tous les services impliqués dans la restauration collective et la multiplication des canaux de communication vers les parents d'élèves et les convives, pour toucher le plus grand nombre.

Le mot de la fin est revenu à Frédéric FRINGS, maraîcher bio à Chevry Cossigny. Il a rappelé que les cuisines centrales par leur unique point de livraison et les volumes, peuvent aussi être des outils de développement agricole par la planification de leurs besoins et un engagement fort envers les filières bio et locales. ■

Clément TOURNIER, chargé de missions et de développement commercial

3 - Le goût du Bio

Cet atelier proposait différents moyens pour susciter le goût du Bio auprès de différents publics. Il a aussi donné des pistes de financements possibles pour accéder aux actions présentées.

L'accueil pédagogique à la ferme, incarné par Aurélia OPOIX, maraîchère bio en Seine et Marne est cité comme l'un des outils les plus efficaces de sensibilisation à la BIO, quel que soit le public.

« Dans les champs, les enfants sont plus curieux et ouverts qu'à la maison, témoigne Aurélia, qui a souhaité par cette activité d'accueil, mettre en avant son métier. «Avec les primaires, j'aborde la graine, d'où part un légume, ce qui se mange dans la plante et on termine par une plantation qu'ils emportent. Lors de la visite, on aborde la question de l'eau, de la biodiversité, on leur fait goûter des poivrons à la croque...» Aurélia a mis en place un parcours pédagogique sur la ferme pour qu'un groupe d'enfants découvre en autonomie, pendant que l'autre visite. « La ferme pédagogique met du beurre dans les épinards.», ajoute Aurélia, dont le carnet de commandes n'est pas plein. ■



Le projet présenté par Tables Communes cible aussi les scolaires. La visite de ferme est intégrée à un dispositif pédagogique plus large : Charlie, une agricultrice bio et son ami Sam sont à la recherche d'un ingrédient mystère pour reproduire une recette. Ils auront besoin des enfants pour retrouver cet ingrédient. «Le parcours pédagogique comprend une animation en centre de loisir, une visite de ferme», explique Alexia SOURZAC, Cheffe de projet développement durable pour Tables communes. Des outils ont été spécifiquement créés avec le GAB IdF et l'appui d'une société de communication : un livret à rapporter à la maison, un puzzle, ... La visite de ferme est ouverte à 30 enfants pour chacune des 15 villes adhérentes de Tables Communes et 20 adultes.



Pour une visite sur la ferme d'Aurélia OPOIX : 0782780470
Pour identifier une ferme pédagogique, en IdF, contactez Clara FAHD, Référente animations GAB IdF : 0647232844

La subvention obtenue s'appelle «**lait fruits à l'école**» animée par **France Agrimer**. Surveillez les appels sur www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere

Le GAB IdF a évoqué les défis Foyers à Alimentation Positive initiés par la FNAB et mis en œuvre par ses groupements. Ceux-là reposent sur la constitution d'équipes de 'x' foyers qui vont relever des défis sur une année scolaire pour changer leur manière de consommer sans gréver leur budget. Des temps forts jalonnent l'année (soirée de lancement, conférence nutrition, atelier cuisine, visite de ferme et soirée de clôture). Entre ces temps forts, des mini défis animés par le GAB IdF via Whatsapp proposent d'améliorer les pratiques (en cuisine, les achats, réduire le gaspillage...) rapportent des points à l'équipe.

Paris et l'Agglomération Grand Paris Sud sont les premiers à s'être engagés, Paris Saclay leur emboîte le pas. **Les défis FAAP s'adressent d'abord aux collectivités, mais s'adaptent aux entreprises. Les mini défis sont notamment un outil efficace de team building.** ■

Fanny HEROS, responsable Communication



Retrouvez la série «Et vous, quel est votre Bioréflexe ?» soutenue par l'Agence Bio sur la chaîne You Tube du GAB IdF en suivant ce lien : https://www.youtube.com/watch?v=12IdYSPgy_U&list=PLJP_W3rSv0_bE7hcAHMFmMimQeGvby_Foy



4 - Foncier et installation

Co-animé avec Terre de Liens, cet atelier a mis en exergue, par le témoignage de la Communauté d'Agglomération de Cergy Pontoise, les «**cellules foncières**», dispositif permettant aux collectivités d'agir en lien avec différentes associations ou institutions (SAFER, Terre de Liens...) afin de repérer des pistes foncières sur leurs territoires et de les rendre viables et accessibles. C'est la première étape pour ensuite accompagner à la création/reprise d'une exploitation agricole pour des porteurs de projets.

Le témoignage d'agriculteurs installés sur du foncier public, Nicolas REVOL et Lisa LUCHIER, administrateurs du GAB IdF, a également permis de souligner l'importance du bail agricole, ainsi que des éléments nécessaires à une installation pérenne : un accès à l'eau, des bâtiments, un PLU (Plan Local d'Urbanisme) en cohérence avec le projet agricole (autorisation de serres...), des clôtures, un logement.

Enfin, la présentation de Xavier GUIOMAR, Maire de Châlo-Saint-Mars sur la mobilisation de la commune a permis de toucher du doigt la réalisation concrète du projet de transition écologique, qui passe par le développement d'activités agricoles en Bio. Ainsi, ce sont plusieurs installations de jeunes agriculteurs qui sont en cours grâce à une action éclairée et dirigée de la Mairie.

Les échanges entre participants, représentants d'association, de communes, d'institutions ont été également tournés vers la recherche de porteurs de projet, clés du renouvellement des générations agricoles. Cela a permis d'appuyer l'intervention de la responsable de formation du CFPPA de Bougainville qui nous accueillait. En effet, les porteurs de projets, en grande partie NIMA (Non Issus du Milieu agricole) ont besoin d'un diplôme agricole, le BPREA pour développer leurs compétences et bénéficier des aides à installation. ■

Tanneguy PICHON, chargé de mission installation, transmission et sponsoring

5 - Bio pour tous : initiatives en faveur de l'accès alimentaire

L'objet de cet atelier a été de mettre en lumière des initiatives portées par des collectivités et des acteurs économiques pour rendre plus accessible une offre de produits bio à des personnes en situation de précarité alimentaire..

Romain DHAINAUT, chargé de mission transition écologique au Département de Seine-Saint-Denis a présenté l'**initiative « Vitalim »**. Ce « chèque alimentation durable » (50 €/ mois / personne) permet d'acheter des aliments avec une bonification pour inciter à l'achat de produits bio ou de fruits et légumes frais. Ceci est complété par un accompagnement en santé / nutrition (ateliers cuisine ou gestion du budget, visites de fermes etc.). Vitalim est développé dans 4 communes auprès d'étudiants, de femmes enceintes, de personnes âgées autonomes et de foyers des quartiers prioritaires de la ville (1350 personnes).

Ce dispositif bénéficie d'un financement de 1.5 M€ du programme national « Mieux Manger pour tous ».

Autre dispositif : **les Paniers Solidaires**, développés par le Réseau Cocagne et ses jardins d'insertion par le maraîchage bio : les bénéficiaires reçoivent des paniers à coût réduit (grâce à des financements publics et privés) et participent à des ateliers cuisine. Christophe BARBIT, chargé de mission du Réseau Cocagne, a également évoqué un tout nouveau projet de ce type financé à 100% par la Ville de Paris dans ses quartiers prioritaires.

D'autres initiatives permettant l'approvisionnement de structures d'aide alimentaire en produits bio locaux ont été présentées, comme la plate-forme **Au Bon Transit** (émanant de l'association Appui), par Manon SIRISOUK, cheffe de projet. Cette structure regroupe des fruits et légumes ainsi qu'un peu de crèmerie et des œufs, pour les livrer à vélo électrique sur le territoire de Plaine Commune (93) auprès de 15 associations d'aide alimentaire. Ils



recherchent plus de volumes auprès d'agriculteurs, de jardins d'insertion, de la Coopérative Bio d'Ile-de-France.

De son côté la Coopérative Bio d'Ile de France a créé **une mercuriale destinée aux épiceries sociales et solidaires** présentant des prix inférieurs à ceux proposés aux magasins classiques. Comme l'a précisé Diégo COURTOIS, animateur réseau producteurs et planification, la Coopérative a répondu à l'appel à projet «Mieux manger pour tous » fin 2023 et cible à chaque saison des productions que les agriculteurs ont du mal à écouler : légumes ou fruits en surproduction ; produits déclassés. Cela peut être aussi des produits emballés dans des conditionnements moins coûteux et plus faciles à manipuler pour les agriculteurs (ex: pommes de terre en filets ou en big bag). Les producteurs et la Coopérative font des efforts sur leurs prix pour rendre plus accessibles ces productions et souhaitent développer cette offre.

Les échanges ont ensuite porté sur l'accompagnement des bénéficiaires pendant et en sortie des dispositifs présentés, ainsi que sur les financements publics et privés mobilisables. Le rôle du GAB IdF, de la Coopérative Bio d'Ile de France et des producteurs bio dans des initiatives d'accès à été mis en avant.

Enfin nous avons évoqué l'opportunité d'ouverture de dispositifs assimilés ou complémentaires : épiceries itinérantes, micro-plateformes logistiques, ateliers cuisine au sein d'AMAP, mais aussi un changement d'échelle avec le principe de « sécurité sociale de l'alimentation ». ■

Bénédicte REBEYROTTE, Responsable développement des territoires et Yohan TROUSPANCE, Conseiller maraîchage et arboriculture

6 - Du grain au pain fait le plein!

L'objectif était de croiser les points de vue pour identifier les freins et les leviers pour mieux structurer cette filière clé en Île-de-France. Producteurs, meuniers, boulangers, collectivités, plus de 30 personnes ont répondu à notre invitation.

Les collectivités ont le pouvoir de tirer la consommation et donc la production, avec des appels d'offres adaptés, dotés d'un cahier des charges qui garantisse l'approvisionnement des cantines. Les agriculteurs ont besoin d'assurer les débouchés en blé, leur production principale. Et les meuniers ont l'obligation de maintenir une qualité constante de la farine tout au long de l'année. Ils effectuent pour cela des mélanges de lots.

L'atelier a permis de présenter la collaboration entre Belledonne et les Moulins Bourgeois, qui ont établi un contrat long. C'est grâce à des partenariats solides et durables de ce type que la filière pourra se structurer.

Les collectivités pourront s'inspirer des bonnes pratiques de la Caisse des Ecoles du 14ème arrondissement de Paris. Elle s'approvisionne à 100% en pain bio local pour ses 42 restaurants, 8 000 couverts par jour et une consommation de plus de 280 kg de pain par jour (soit environ 720 pains).

Leur directeur, Mr Patrick LAFOLLIE a expliqué qu'en impliquant des élèves dans le choix du pain, ils ont diminué considérablement le gaspillage. Leur pain, bio et local, se congèle très bien. Cela permet de diminuer là aussi le gaspillage pour un produit livré quotidiennement, et donc d'équilibrer les comptes pour les commandes souvent plus chères en bio.

Ainsi, cet atelier a permis aux acteurs de la chaîne d'échanger entre eux sur leurs besoins et attentes. Il a montré que des solutions concrètes existent déjà au sein de la filière pain bio en Île-de-France. Le développement de cette filière reste un enjeu prioritaire, nécessitant un dialogue renforcé entre producteurs, transformateurs, acheteurs et collectivités.

L'enjeu maintenant pour le GAB IdF est de travailler sur le prix, la rémunération des acteurs et la rédaction d'un cahier des charges pour une farine 100% IDF ! ■

Simon EPPLING, Animateur territorial et référent filières et Michel CHOURABI, chargé de mission alimentation



Parmi les surprises réservées aux participants du séminaire : la possibilité d'immortaliser leur Bioréflexe sur papier glacé !

Dans le cadre de la campagne #Bioreflexe portée par l'Agence Bio, un photobooth a été installé dans le hall principal. Les participants pouvaient ainsi se faire photographier seuls, à plusieurs, en choisissant leur slogan.



Ceux et celles qui se sont prêtés au jeu, ont pu repartir avec leur photo. Cette animation a offert un beau moment de convivialité et d'échanges sur les habitudes de consommation.

Et pour concrétiser leurs engagements, les participants ont reçu en avant-première **le Tome 2 des Recettes du GAB IdF**, 16 nouvelles recettes sucrées, salées ou les deux, imaginées par les plus cuisiniers des salariés du GAB IdF et toutes faciles à reproduire!



• 11 et 12 décembre : Formation FNAB «Agir pour le développement et la structuration des filières bio de territoire» à Paris.

Infos et inscriptions ici : <https://territoires-bio.org/developper-des-filières-bio/formation-agir-pour-le-developpement-et-la-structuration-des-filières-bio-de-territoire/>

• 16 et 17 janvier : Formation FNAB/GAB IdF «Agir pour la transition agricole et alimentaire de mon territoire», à Paris.

Infos et inscriptions ici : <https://territoiresbio.org/developper-des-filières-bio/formation-agir-pour-la-transition-agricole-et-alimentaire-de-mon-territoire/>

• 4 février : Formation «Enseigner la bio» pour les acteurs de l'enseignement agricole, en format 100% ateliers, au lycée agricole Saint Antoine à Marcoussis (91), en partenariat avec la DRIAAF, la Bergerie Nationale et le réseau Formabio.



Vous souhaitez mettre en avant les engagements de votre collectivité en faveur de l'agriculture biologique ?

Les Rendez-vous en Terres Bio sont des visites de fermes à destination des familles, des élus, des professionnels de l'alimentation et des structures relais. L'objectif : **créer du lien entre la collectivité et les acteurs du territoire et les sensibiliser aux aménités positives de l'agriculture bio.**

Chaque programme comporte 3 visites de fermes d'une demi-journée et est coordonné par le GAB IdF en collaboration avec la collectivité. L'ADEME finance à hauteur de 70% grâce à l'AAP du PNA (Programme National pour l'Alimentation).

Manifestez votre intérêt jusqu'au 1er février 2025 par mail à Clara FAHD, Chargée de mission alimentation et Référence Animations au GAB IdF, c.fahd@bioiledefrance.fr. Plus d'informations en cliquant sur ce lien : [Programme Rendez-vous en Terres Bio](#)

Restons connectés :

