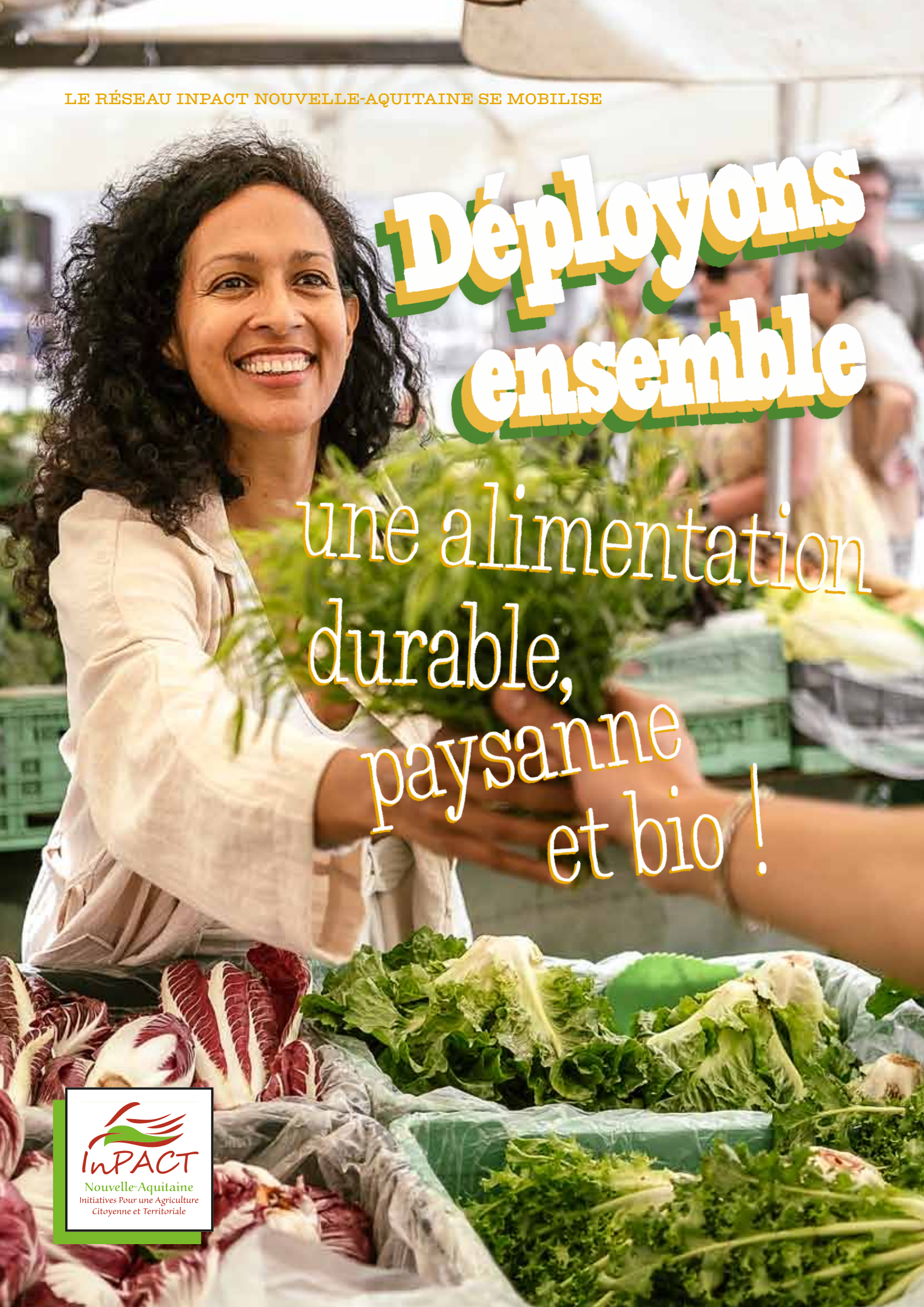
LE RÉSEAU INPACT NOUVELLE-AQUITAINE SE MOBILISE



# Déployons ensemble

## une alimentation durable, paysanne et bio !

InPACT
Nouvelle-Aquitaine
Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale

Les femmes sont bien présentes dans ce recueil de pratiques. Cependant, pour ne pas en surcharger la lecture, nous avons fait le choix de ne pas féminiser l'ensemble du document. Il est entendu que nous utilisons les mots « paysans » pour « paysannes et paysans », « agriculteurs » pour « agricultrices et agriculteurs », « porteurs de projet » pour « porteuses et porteurs de projet », etc.

**Déployons une alimentation durable, paysanne et bio ensemble !**

Directeurs de la publication : Claude Souriau et Didier Lorioux, co-présidents d'InPACT Nouvelle-Aquitaine
Coordination : Virginie Moulia-Pelat, reseau@inpactna.org
Rédaction : salarié·es et paysan·es du réseau d'InPACT Nouvelle-Aquitaine
Crédits photos : réseau InPACT sauf Hispanolistic/GettyImages (p. 11), Triloks/GettyImages (p. 12), Beavera/GettyImages (p. 13), Kateryna Levchenko/GettyImages (p. 13), Laurent Prysmicki (p. 15), LukaTDB/GettyImages (p. 16), DrAfter123/GettyImages (p. 20), Jean-Michel Nossant (p. 21), RVimages/GettyImages (p. 34), Oliver Dralam/GettyImages (p. 37), Stephan Zabel/GettyImages (p. 37), Jean-Luc Ichard/GettyImages (p. 37), Didier Margout (p. 41), Dragana991/GettyImges (p. 54), Jean-Marc Baudet (p. 57), SolStock/GettyImages (p. 82).
Graphisme : Étienne Pouvreau, graphiste, associé de Coopaname. www.etiennepouvreau.fr
Typographies : Tarnac (Sharp Type), Cogito (Production Type)
Impression : Imprimerie Valantin
Date de publication : décembre 2024
Remerciements : à l'ensemble des salarié·es et des administratrices et administrateurs du réseau InPACT pour leurs contributions, ainsi qu'à l'ensemble des paysan·nes qui ont accepté de témoigner.

Avec le concours financier de :

LE RÉSEAU INPACT NOUVELLE-AQUITAINE SE MOBILISE

# Déployons ensemble

une alimentation durable, paysanne et bio !

InPACT
Nouvelle-Aquitaine
Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale

# Édito

Le réseau InPACT Nouvelle-Aquitaine édite des publications thématiques tous les deux ans. Ces publications donnent à voir des actions engagées sur nos territoires par des structures membres du réseau. Après s'installer et transmettre ensemble, et s'adapter ensemble au changement climatique, nous voulons faire connaître comment de la fourche à la fourchette nos paysannes et paysans vivent leur rôle premier de producteur de nourriture pour leurs congénères et pour eux-mêmes. Cette publication autour de l'alimentation et le fait de nourrir vous montrera qu'une autre voie que celle de l'agro-industrie existe et qu'elle est reproductible.

À la fin de l'ère glaciaire, début de l'Holocène il y a environ 11 700 ans, le climat se stabilise. Au néolithique, les humains chasseurs-cueilleurs qui étaient obligés de se déplacer pour se nourrir se sédentarisent et commencent à cultiver et élever. Début de l'agriculture, estimé à il y a 10 000 ans dans le Croissant fertile, et vers 6 000 avant notre ère en France.

De nourriture, ce qui entretient la vie d'un organisme, nous sommes rapidement passés à l'alimentation, qui caractérise aussi chez l'humain la récolte, le stockage, la préparation des aliments et qui touche également au culturel, à l'éthique et au religieux.

Au-delà de la production agricole, des exemples de transformation et différents types de commercialisation sont montrés dans ce document, ainsi que la création de filières de proximités. N'oublions pas que chaque territoire a sa spécificité agronomique et climatique et que les paysannes et paysans doivent s'adapter à leur environnement pour produire et non se voir imposer un modèle unique. Il en va de même pour la commercialisation en fonction du bassin de vie dans lequel ils évoluent.

Pour sortir d'une alimentation imposée par les firmes agro-alimentaires, nous avons besoin de doubler le nombre de paysans, et qu'ils perçoivent un revenu décent et des aides significatives pour changer notre agriculture.

Depuis 1959, les prix réels des produits alimentaires à la production ont baissé de 3,3 % par an, tandis que les prix pour les consommateurs n'ont baissé que de 0,4 % par an. Les efforts demandés aux agriculteurs et aux consommateurs ont permis de rémunérer l'industrie des intrants et de l'agroalimentaire, les secteurs de la distribution et de la commercialisation mais les agriculteurs sont les grands oubliés de ce système.

Une partie de cette valeur pourrait être utilisée pour aider les agriculteurs dans ce changement pour faire face aux enjeux environnementaux du XXI$^{e}$ siècle et pour répondre à la demande de la société pour une alimentation et une eau de qualité.

La transition d'un secteur s'organise sur des années. Nos structures, de par leurs actions agissent sur le terrain depuis plus de 30 ans et peuvent démontrer que ce changement est possible et que les pistes d'évolution associées aux normes environnementales sont beaucoup plus prometteuses que certains discours ne le laissent penser.

Cette publication est copieuse, ne l'avalez pas d'un coup, grappiller de chapitre en chapitre sinon gare à l'indigestion !

Bon appétit et bonne lecture.

**Didier Lorioux**
*Co-président d'InPACT Nouvelle-Aquitaine*

# Sommaire


**Notre réseau** 6

**Introduction** 10

1. **Une alimentation de qualité** 17
1.1. Celui qui nourrit c'est celui qui soigne 18
1.2. Le regard biodynamique sur l'alimentation 21
1.3. Saveurs & Semences paysannes 23
1.4. La complémentarité des cultures commerciales et vivrières sur les fermes 25
1.5. Des collectifs pour une alimentation à base de semences paysannes ! 28
1.6. Biodiversité céréalière et pain local en Gironde et Lot-et-Garonne 30
1.7. Une expérimentation de sélection participative par le goût 32

2. **Une eau de qualité** 35
2.1. De la terre à la mer 36
2.2. Des pratiques agricoles à adapter pour préserver une eau de qualité 38
2.3. Maïs population : adapter sa culture végétale au contexte hydrique 40
2.4. Comment optimiser son irrigation en maraîchage ? 43
2.5. Stocker en hiver l'eau de ruissellement pour l'irrigation des légumes 46
2.6. Se passer d'irrigation en améliorant continuellement la fertilité de son sol, une démarche au long court 48
2.7. Préserver la ressource en eau en développant l'agriculture bio sur une aire d'alimentation de captage d'eau potable 52

3. **Développement des circuits courts** 55
3.1. Des paniers de légumes biologiques pour les femmes enceintes de Grand Angoulême 56
3.2. Promouvoir une alimentation locale et bio dans les collèges du Lot-et-Garonne 57
3.3. L'implication forte d'AgroBio Périgord pour une restauration collective bio, locale et faite maison 59
3.4. Satisfaction au travail des producteurs en circuits courts : prendre du repos c'est essentiel 62

4. **Organisation des producteurs** 65
4.1. Magasins de producteurs en Nouvelle-Aquitaine : une opportunité pour tous les producteurs de la région 66
4.2. Collectif fermier du Poitou : un réseau de producteurs largement ouvert, qui fourmille d'idées 68
4.3. Renforcer les moyens et les compétences au service de la production fermière : vers un réseau régional 70
4.4. « Faire du blé » est devenu réalité ! 72
4.5. Projet FILTER, filière viande 74
4.6. Bon et bocain, une association d'éleveurs pour livrer la restauration collective 76
4.7. Pour une cohérence globale de la fourche à la fourchette : l'abattage à la ferme 78
4.8. Structurer une micro-filière légumes en Deux-Sèvres 80

5. **Accès à l'alimentation** 83
5.1. Le CAAP 24, un collectif alimentaire et agroécologique aux côtés des collectivités 84
5.2. Terre Nourricière, les rencontres du manger local 86
5.3. Les projets alimentaires territoriaux : des projets à l'échelle d'un territoire 88
5.4. Rendre les produits bio accessibles à tous et à toutes 90
5.5. Le défi Foyers à alimentation positive 92
5.6. Vers une sécurité sociale de l'alimentation ? 2 initiatives en Poitou-Charentes 94
5.7. Comment changer notre système agroalimentaire, en chœur, dans les Landes ? 96

**Conclusion** 98

**Présentation des membres** 100

**Bibliographie** 107

# Notre réseau

Créé en 2005, InPACT Nouvelle-Aquitaine est un collectif de 13 structures dont l'objectif est le développement d'une agriculture citoyenne et territoriale. Ce réseau, composé de bénévoles et de salariés, accompagne au quotidien des initiatives de paysans, d'élus, et de citoyens. Il est au service de celles et ceux qui veulent construire une agriculture respectueuse des équilibres naturels, créatrice d'emplois, permettant aux paysans de vivre de leur métier. Une agriculture productrice d'une alimentation saine, locale, qui créé des campagnes vivantes !

Le réseau InPact NA est ouvert et attentif à toutes les thématiques liées aux enjeux agricoles et alimentaires. Nous portons les outils de l'autonomie et traçons ensemble la voie vers une démocratie alimentaire et agricole. Nous défendons :

### Une agriculture respectueuse des équilibres naturels

Nous accompagnons une agriculture capable de préserver des écosystèmes sains, des sols fertiles et des paysages diversifiés

### Une agriculture créatrice d'emploi

Nous soutenons des modèles agricoles viables, créateurs d'emplois, permettant aux agriculteurs de vivre de leur métier et d'être autonome.

### Une agriculture liée aux enjeux de société

Nous souhaitons participer à replacer l'agriculture au cœur du projet de société pour produire une alimentation de qualité, favoriser les liens sociaux et la solidarité.

### Une agriculture territoriale

En travaillant en partenariat avec les élus, citoyennes et acteurs ruraux, nous favorisons un dynamisme et un développement local des territoires.

**InPACT Nouvelle-Aquitaine**

## Des valeurs communes

- Transversalité
- Autonomie
- Équité
- Créativité et adaptation
- Partage et solidarité

## Des compétences et des ambitions complémentaires

Chaque structure développe ses actions et ses compétences propres. Elles travaillent autour de 4 axes de travail complémentaires :

- informer, sensibiliser et accompagner dans le changement, via les échanges de pratiques et la formation des agriculteurs, des acteurs du territoire, et des décideurs et des citoyens ;
- accompagner l'installation en agriculture, la diversification et la création d'activités en milieu rural ;
- favoriser l'évolution des pratiques vers des systèmes de production autonomes, économes, biologiques et paysans ;
- impulser la relocalisation des activités de transformation et de commercialisation.

# LE RÉSEAU
## InPACT Nouvelle-Aquitaine

# EN CHIFFRES

**42**
**structures régionales**
ou **antennes locales**

**13 associations** ou **réseaux**
adhérents à InPACT Nouvelle-Aquitaine

ARDEAR Nouvelle-Aquitaine
*Accompagnement à l'installation et la transmission*

*Sauvegarde et développement de la biodiversité cultivée*

*Couveuse agricole et espace test*

*Développement de la Bio*

**164 ETP**

CIVAM — AFIPaR
*Accompagnement à la transition des pratiques agricoles et des projets de transformation ou de commercialisation par la formation et l'échange entre pairs.*

Accea
*Centre de gestion associatif*

*Développement des projets d'accès collectifs et solidaires au foncier*

InPACT Nouvelle-Aquitaine
*Coordination du réseau et communication*

*Développement d'une traction animale tournée vers l'avenir*

***ETP :** *Équivalent Temps Plein*

## Un réseau qui multiplie les formes et lieux d'actions pour :

**Encourager** la transition agro-écologique

**Reconnecter** les citoyens et les agriculteurs

**Favoriser** l'installation et la transmission des fermes

**Participer** à des projets de territoire

**Accompagner** les projets individuels ou collectifs de transformation ou de commercialisation

**1 250** **Porteurs de projet** accompagnés

**430** **cédants** accompagnés

**250** **Événements grand public** organisés

**17 000** **Participants**

**72 486 heures** **de formation stagiaires**

**772 bénévoles** agriculteurs·trices ou issus de la société civile investis

**11 277 002 €** **de budget global**

**6 120 adhérents** à l'échelle du réseau portant les valeurs d'une agriculture citoyenne et territoriale

création : Semaphore communication, Melle (79) - Flaticon

# Introduction

## Un million de paysans et paysannes

La France est le premier producteur agricole de l'Union européenne. Mais **le secteur agricole est confronté à de nombreux défis**, et la première urgence reste selon nos organisations la menace d'une France sans paysans. Si en 1998 la France comptait encore un million de fermes, il n'en restait plus que 390 000 en 2020. Rien que ces 10 dernières années, nous en avons perdu 100 000. Et les 400 000 fermes françaises vont essuyer 50 % de départ à la retraite dans les 10 ans à venir. En parallèle, les fermes se sont agrandies : les exploitations sont donc de moins en moins nombreuses mais toujours plus importantes en termes de taille.

Le défi central réside aujourd'hui dans notre capacité à **orienter rapidement notre agriculture vers des systèmes équitables et résilients**, permettant de faire vivre dignement nos paysans et paysannes, nos territoires, de préserver l'environnement et d'**assurer une alimentation saine, durable et diversifiée pour l'ensemble des citoyens et citoyennes**. Pour cela, **nous avons besoin d'un million de paysans et paysannes d'ici 2050** pour porter une transition agroécologique à même d'assurer des systèmes agricoles et alimentaires justes, démocratiques et écologiques. (voir *1 million de paysans*, manifeste du Collectif Nourrir).

« Manquer de paysans demain, c'est tirer un trait sur notre souveraineté alimentaire en étant dépendants d'un système qui n'a pas les moyens d'offrir une alimentation de qualité et diversifiée pour tous, et qui videra nos campagnes de leur tissu économique et social déjà fragile. Une France sans paysans demain, c'est une France qui se meurt. »
Clotilde Bato, citoyenne et co-présidente du Collectif Nourrir

## L'alimentation c'est l'affaire de tous

Parce que l'agriculture occupe 70 % de notre région, parce que nous vivons tous de l'alimentation qu'elle produit, parce que la qualité de notre environnement en dépend, pour toutes ces raisons et bien d'autres, l'agriculture c'est l'affaire de tous !

Dans un monde agricole en forte déprise, dans lequel la mobilisation de celles et ceux qui souhaitent un changement se heurte souvent à des blocages, parler plus spécifiquement d'alimentation permet de sortir la question agricole d'un traitement corporatiste pour en faire **une question de société**.

L'alimentation est un sujet qui permet d'**ouvrir le dialogue** en partant de ce qui touche chacun directement pour tirer ensuite le fil jusqu'à l'ensemble des enjeux agricoles.

## Sans paysan pas d'alimentation de qualité

L'alimentation a toujours été au cœur de notre réseau, car c'est bien **la raison d'être des paysans que de fournir une nourriture à ses concitoyens**. Alors que 40 % de personnes en France ont une alimentation contrainte et insatisfaisante (Secours populaire, 2020), nous pouvons contribuer à faire entendre cette insatisfaction et à l'associer à notre projet associatif.

S'engager sur l'alimentation, c'est rappeler que l'agriculture a pour première finalité d'alimenter correctement les habitants des territoires où nous produisons et que c'est là tout le sens de nos actions sur l'installation et la transmission, le changement de pratiques ou l'autonomie des fermes.

Notre objectif n'est pas seulement que les personnes accompagnées par nos réseaux s'installent et réussissent leur projet économique mais bien qu'elles nourrissent leurs concitoyens. Parler de l'alimentation au sein du monde agricole redonne un sens plus large au métier que la seule production. **L'alimentation est la finalité sociale de l'agriculture**.

## De l'assiette à une politique alimentaire défaillante

Loin de « nourrir le monde », **le modèle agro-industriel s'avère incapable d'assurer l'accès à une alimentation saine, durable et de qualité** pour toutes et tous. Ultra-dépendant aux énergies fossiles, nocif pour la biodiversité, dégradant les sols, l'eau, l'air, aussi néfaste au climat qu'il est vulnérable à ses dérèglements, ce modèle présente un bilan désastreux.

Machine à produire des aliments trop riches ou ultra-transformés, **il favorise la multiplication de maladies chroniques** telles que l'obésité, certains diabètes et cancers. Conséquence directe de ce modèle, la course aux bas prix imposée par la grande distribution ne rend pas accessible une alimentation saine et durable. En effet, des prix bas signifient une mauvaise rémunération de tous les travailleurs de la chaîne alimentaire. Surtout, ces prix bas n'en sont en réalité pas : **les coûts écologiques et les coûts pour la santé sont énormes** et sont financés par la collectivité ou renvoyés aux générations futures.

Et cette agro-industrie prend de plus en plus d'espace, notamment **à cause des accords de libre-échange**. La concurrence des pays entre eux, désavantage les populations agricoles du tiers monde et les paysans locaux.

Ainsi en France, l'agneau de Nouvelle-Zélande a fait des ravages sur la production ovine. On exporte de plus en plus de céréales (la France est le premier pays de l'UE exportateur de céréales). **67 % des poulets consommés dans la restauration hors domicile viennent de l'étranger**. Et les fruits et légumes arrivent chez nous avec des coûts de production moins élevés, en raison de la main-d'œuvre pas chère et de pratiques agricoles aux normes différentes… Ces choix politiques façonnent notre paysage agricole en créant des bassins de production qui favorisent les maladies et les pollutions.

## Une approche systémique

Heureusement, la culture culinaire et l'importance du bien manger sont encore vivaces dans notre pays, ce qui contribue fortement à faire vivre nos fermes. Mais est-ce suffisant ?

**L'alimentation est un enjeu majeur et éminemment politique**, elle dépasse le secteur agricole. C'est un projet qui doit être porté par l'ensemble de la société. Elle est la porte d'entrée pour aller vers la nécessaire transition agricole en incluant les citoyens dans la réflexion et les actions, en partant des besoins alimentaires, en allant vers la production relocalisée, en remontant jusqu'aux problématiques foncières et aux semences. L'approche est systémique : nous ne pouvons parler d'alimentation sans parler de changement de pratiques, d'installation-transmission des fermes et de paysans nombreux dans le territoire, des savoirs et savoir-faire agroécologiques, d'économie locale, etc.

Les secteurs agricole, agroalimentaire et de la pêche font de la **Nouvelle-Aquitaine la première région** en termes de surface agricole totale et de nombre d'exploitations. La politique ambitieuse du conseil régional en la matière s'inscrit dans cette approche systémique : « Se nourrir : accélérer les transitions agroécologiques et alimentaires » (ambition 3 de Néo Terra, sa feuille de route en faveur de la transition écologique et énergétique), avec un objectif : devenir la première région agroécologique de France !

À travers **le pacte alimentaire** qu'il a initié et qu'il pilote, dont nous sommes signataires et partie prenante, le conseil régional et les acteurs de la filière ont construit des objectifs communs et un plan d'actions pour produire une alimentation locale saine, respectueuse de l'environnement et de qualité.

## Un réseau qui s'adapte et innove

Au sein du réseau InPACT, nous nous **mobilisons sur différents axes**, afin de répondre aux divers enjeux :

- améliorer la qualité de notre alimentation, par la recherche autour des variétés anciennes par exemple ;
- promouvoir une alimentation locale de qualité pour notre santé et celle de nos enfants ;
- préserver la ressource en eau qui est, de loin, notre premier aliment ;
- développer les circuits courts afin de permettre un meilleur accès aux produits paysans, de rémunérer correctement les producteurs, et permettre l'installation de nouveaux agriculteurs en créant de la demande notamment dans la restauration collective ;
- s'organiser autour de nouveaux outils : magasins de producteurs, ateliers de transformation collective, structuration de micros filières et accompagnement au développement de l'abattage à la ferme ;
- rendre accessible notre alimentation en étant investi dans des PAT (projet alimentaire territoriale) et en créant du lien avec des structures de l'aide alimentaire à bout de souffle !

Autant d'actions que le réseau met déjà en place, dont une partie va vous être présentée dans ce rapport. Il est nécessaire d'explorer et d'actionner tous les leviers d'innovation et de transformation possibles pour **bénéficier d'une alimentation citoyenne et territoriale**, grâce à des approches concertées, intégrées et respectueuses de l'ensemble du vivant.

**22 à 37 %**
part de l'alimentation dans les émissions de gaz à effet de serre

**11 millions**
nombre de décès prématurés annuels dans le monde attribuables à une mauvaise alimentation
« Global Burden of Disease Study », *The Lancet*, 2017

**32 %**
personnes en situation d'insécurité alimentaire, en France
Observatoire des vulnérabilités alimentaires, Fondation Nestlé France

**1re**
économie de Nouvelle-Aquitaine (agriculture et industrie agroalimentaire)

**2e**
région bio (en nombre de producteurs)

**Déployons ensemble une agriculture durable, paysanne et bio !**

**75 %**
part de l'alimentation mondiale basée sur seulement 12 plantes et 5 espèces animales

**90 %**
personnes consommant des produits bio en France... et 13 % tous les jours

**55 %**
personnes considèrant qu'il est trop cher de manger équilibré en France

1.

# Une alimentation de qualité

Depuis 1960, les ménages consacrent à l'alimentation une part de plus en plus réduite de leur dépense de consommation : 20 % en 2020 contre 35 % en 1960. La composition du panier alimentaire s'est par ailleurs modifiée. La viande, les fruits et légumes, les pains et céréales progressent moins vite que les autres produits alimentaires tels que les produits transformés et les plats préparés. La hausse du pouvoir d'achat des ménages, l'évolution contrastée des prix des différents produits et la baisse du temps consacré à la cuisine ont contribué à la modification des pratiques alimentaires (Insee). Mais qu'entend-on par alimentation de qualité ?

Dans le domaine alimentaire, la qualité est d'abord associée au domaine sanitaire. Un aliment de qualité est d'abord celui qui ne rend pas malade. La dimension nutritionnelle de la qualité alimentaire est tout aussi primordiale que l'aspect sanitaire. La notion de qualité est plurielle et renvoie à des acteurs économiques et sociaux très nombreux, qui ont des objectifs souvent différents, voire divergents. La notion de qualité est multidimensionnelle et partie prenante des évolutions industrielles, des mouvements économiques et, plus largement, de l'histoire des sociétés et des communautés humaines (Anne-Emmanuelle Fiamor, socio-anthropologue de l'alimentation et Bernard Mondy, économiste associé au LISST).

Pour nous, une alimentation de qualité pourrait être définie par « une alimentation saine pour le corps et pour l'environnement, gustative, composée de produits dont on connaît l'origine, vendue à un prix équitable et juste pour les agriculteurs, dans le respect des conditions de travail, accessible pour les consommateurs et porteuse de lien social » (Labo de l'ESS). Sans oublier la dimension biodiversité cultivée. C'est cela que nous défendons au sein du réseau InPACT.

# 1.1. Celui qui nourrit c'est celui qui soigne

*Philippe Berthelemy est gastro-entérologue au Centre hospitalier de Pau, dans les Pyrénées-Atlantiques. Il est intervenu aux journées nationales CIVAM 2023 organisées en Pays basque par Biharko Lurraren Elkartea CIVAM. Intervention et échanges qui ont fortement marqué les 150 participants, montrant le lien entre notre microbiote intestinal et l'évolution de notre système agricole et alimentaire.*

**Qu'est-ce qui vous a amené à témoigner aux journées nationales CIVAM du Pays basque devant un public rural et agricole ?**

Je m'intéresse à l'alimentation depuis toujours, comme un outil d'échange avec mes patients. En plus de mon activité de praticien hospitalier, je réalise des interventions depuis vingt-cinq ans sur l'alimentation, la santé et l'environnement de manière ludique et transdisciplinaire avec comme objectif de vulgariser le rôle du microbiote dans notre santé. Progressivement, j'élargis les questions à la santé environnementale. Le milieu des paysans CIVAM est très riche en termes d'échange, car pour beaucoup ils ont conscience que celui qui nourrit, c'est celui qui soigne. C'est le sens de l'approche *One Health*, une seule santé. Elle permet de dire que tout est interdépendant, qu'il n'y a pas de bonne santé humaine sans celle de la planète et ses habitants.

**Pouvez-vous nous en dire plus sur le microbiote et son rôle ?**

Le microbiote c'est l'ensemble des germes, bactéries, virus et champignons avec lesquels les hôtes vivent en symbiose. II y a le microbiote de la peau, des poumons mais le plus important est le microbiote intestinal. On parle d'holobionte pour définir le fait que nous sommes un être de symbiose qui bénéficie pleinement de ces bactéries. Ce n'est pas juste une cohabitation car l'un ne peut vivre sans l'autre. Certaines bactéries du colon fabriquent par exemple des acides gras à chaîne courte, qui nourrissent nos cellules du côlon, d'une part, et passent dans la circulation sanguine d'autre part, où ils jouent le rôle de médiateurs de l'inflammation : des alliés très solides qui viennent à manquer si notre alimentation est carencée en fibres. Ces bactéries sont importantes en nombre mais surtout par Ieur diversité. Il y a plus de différences entre deux souches de bactéries qu'entre un être humain et un être vivant unicellulaire ! Cette collaboration extrêmement

sophistiquée est le fruit de millions d'années de co-évolution, bien avant que l'espèce humaine existe. C'est primordial de regarder le temps long pour parler du microbiote.

**Comment nos microbiotes ont évolué dans nos sociétés occidentales en lien avec les changements de notre alimentation ?**

Il y a eu quatre révolutions dans notre alimentation : la découverte du feu, la naissance de l'agriculture, l'industrialisation au XIX$^{e}$ siècle et l'ultra-transformation à partir des années 1980. Depuis, on a vu exploser la fréquence des maladies métaboliques, neurologiques et de certains cancers. Toutes ces maladies sont multifactorielles mais en relation avec le déséquilibre du microbiote appelé dysbiose. Notre relation aux bactéries n'a pas pu intégrer cette quatrième révolution, trop brutale et massive. Les causes sont multiples et difficiles à confirmer car on ne peut pas faire d'expériences chez l'humain. Mais de nombreuses études chez l'animal et de grandes études épidémiologiques pointent le rôle des aliments industriels. C'est le cas de l'étude NutriNet-Santé qui rassemble des Français décrivant leur alimentation. J'invite chacun à candidater pour enrichir ce programme.

**Est-ce que l'on connaît les effets des produits chimiques ou des microplastiques que l'on ingère en très faibles quantités sur notre microbiote ?**

On sait que des additifs alimentaires comme les émulsifiants fragilisent la protection de la barrière intestinale. et provoque une inflammation. Cette inflammation chronique de bas grade, présente chez les animaux d'étude, comme chez nous, pourrait être à l'origine des maladies précitées. Des études de NutriNet-Santé vont dans ce sens, notamment pour les mala-

dies comme l'obésité, le diabète ou dernièrement les cancers de la prostate ou du sein. Les aliments ultra-transformés et des émulsifiants sont mis en cause. Cela ne fait que commencer, ces études sont difficiles à mener. [NDLR : l'étude NutriNet-Santé démontre en particulier les bénéfices d'une alimentation bio pour réduire significativement le risque de maladies chroniques (obésité, allergies, diabète) ou de cancers]

**Comment bien entretenir pour protéger son microbiote ?**

La dysbiose est une perte de biodiversité du microbiote, donc une perte de gènes et de fonctions des bactéries qui nous sont utiles, donc il faut tout faire pour préserver la diversité de ces bactéries et ce dès la grossesse. Il faut continuer dans l'enfance et veiller à nourrir les bactéries comme nous nous nourrissons nous même. Ce qu'elles veulent ces bactéries, c'est de la fibre !

**Quelles sont les dérives que l'on rencontre quand on s'intéresse à ce microbiote ?**

Oui, il faut être prudent. On peut dénoncer, en 2024, les analyses individuelles du microbiote qui n'ont aucune valeur médicale démontrée : il y a des start-up qui font du business avec ça. Rien ne prouve que les probiotiques sont efficaces sur le long terme. Comme ce n'est pas un médicament, les industries n'ont pas à prouver que ça marche. Enfin, il y a les régimes : par exemple, il n'y a aucune preuve que le jeûne améliore le microbiote. Il faut être conscient que l'on ne peut pas rééduquer le microbiote rapidement. Parfois il y a des lésions irréversibles.

**Quel lien entre l'approche *One Health* et l'agriculture ?**

Les agriculteurs sont en première ligne face aux pandémies, à la perte de biodiversité, à la dégradation de la qualité des sols, etc. Diversifier les productions avec des pratiques respectueuses de la biodiversité (sols vivants, plein air, lait cru) privilégie la robustesse du modèle et permet d'être réactif face aux changements qui s'annoncent. Une ferme diversifiée peut s'adapter rapidement alors que mettre en place de nouvelles filières vertueuses nécessite trente ans, en avons-nous le temps ?

# 1.2. Le regard biodynamique sur l'alimentation

**Jean Michel Florin**
Formateur, conférencier et écrivain

On a tendance à réduire l'alimentation à l'absorption de substances nécessaires pour reconstituer notre organisme et nous donner de l'énergie. C'est ce que l'on peut lire sur les emballages : des ingrédients, des protéines, des lipides et des hydrates de carbone et des calories. On perçoit bien la limite de telles indications mais comment aller au-delà, élargir notre regard sur l'alimentation ? La philosophe Corinne Pelluchon (dans l'ouvrage *Les nourritures*) explique que l'acte de se nourrir est en fait bien plus riche que le simple fait de « faire le plein » comme si on faisait le plein de carburant de sa voiture.

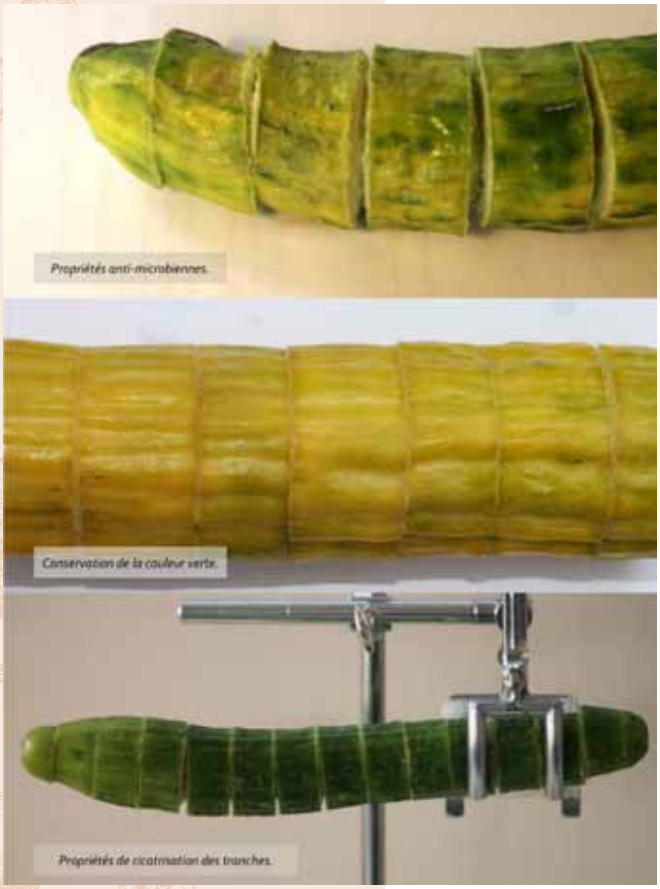
Tout d'abord vient la dimension de la qualité perçue : nous sommes capables de faire la différence entre un repas de qualité, qui nous nourrit, nous stimule sans nous « plomber ». Et puis l'alimentation a aussi une dimension sociale : pourquoi le repas partagé avait-il une telle importance dans toutes les cultures du monde ?

Pour nous nourrir, nous cherchons, rencontrons et absorbons des aliments produits par des êtres vivants de la nature possédant chacun leur génie spécifique et issus d'un lieu, d'un terroir spécifique (s'ils sont cultivés en bio ou biodynamie qui interdisent le hors-sol).

## Les différents niveaux de qualité des aliments

Chacun a certainement déjà mangé des carottes de conserve tellement insipides qu'il était difficile de retrouver le goût si caractéristique de la plante. Une observation fine du processus d'alimentation nous révèlera que chaque aliment absorbé peut nous nourrir au moins de quatre manières complémentaires.

D'abord l'aliment doit nous apporter les éléments nutritifs nécessaires. La variété dépendant de la sélection des semences et le mode de culture vont beaucoup influer sur la teneur en éléments nutritifs et en particulier des composés secondaires dont les fameux antioxydants si recherchés.




Ensuite, nous nous nourrissons pour régénérer nos forces. Ainsi l'aliment doit nous apporter des forces de vie. Une des premières manières de percevoir ces forces de vie est de ressentir soi-même après un repas si on est ressourcé, ou alourdi. Mais peut-on également visualiser ces forces ? Dans son livre *Vitalité – De la terre à la table*, le chercheur danois Jens-Otto Andersen montre, avec l'exemple de concombres, comment ce légume, cultivé en bio ou biodynamie, coupé en tranches et mis au frais peut reconstituer sa forme, montrant qu'il a une vitalité suffisante. À l'inverse, le concombre conventionnel se décompose. Il existe d'autres méthodes, comme la cristallisation sensible, mise au point par l'un des promoteurs de la biodynamie, E. Pfeiffer, qui permet de révéler par image l'action de ces forces.

Puis s'ajoute le plaisir des sens, le fin parfum aromatique émanant de bonnes carottes, leur goût sucré parfois teinté d'une nuance de noisettes qui nous nourrit également. On peut facilement constater que des aliments goûteux, stimulant nos sens, nous rassasient plus rapidement que des aliments insipides.

Finalement la rencontre avec l'aliment qui était un être vivant (ou une partie de cet être) peut aussi nous toucher profondément, en provoquant une émotion résultant de la rencontre avec un terroir, une plante et un producteur. Et c'est peut-être aussi cela qui nous nourrit, ce caractère spécifique que, par exemple, les amateurs de vins cherchent dans les vins de terroir. En effet un grand vin réunit à la fois l'expression du lieu (terroir) du cépage (la variété) et du savoir-faire du viticulteur. Lieu, plante et humain s'unissent pour créer un produit unique.

Cela paraît évident pour le vin mais c'est également le cas pour chaque aliment. Si se nourrir consiste à rencontrer globalement des plantes ou des substances animales, la rencontre sera d'autant plus stimulante que l'aliment exprime toute la spécificité de la plante ou de l'animal l'ayant produit.

L'agriculture biodynamique vise par ses pratiques, en particulier l'emploi des fameuses « préparations » à base de plantes médicinales, de bouse et de quartz, utilisées à dose homéopathique, à renforcer le caractère spécifique de chaque plante cultivée tout en favorisant aussi l'expression du terroir où elle pousse. Ces préparations aident aussi les cultures à mieux résister aux aléas climatiques. De nombreux viticulteurs qui ont décidé de se convertir à la biodynamie l'ont bien compris. Ils perçoivent comment les pratiques biodynamiques les aident à mieux exprimer leur terroir tout en améliorant les résistances de la vigne.

Il est intéressant de noter que les plantes qui ont une spécificité plus marquée seront aussi généralement plus riches en composés secondaires (dont les précieux antioxydants mais aussi tous les pigments et composés aromatiques) si nécessaires à notre santé et aussi plus goûteuses.

## Découvrir et se former à la biodynamie en Aquitaine

Pour aider les producteurs d'une part à mieux découvrir le « génie » spécifique de chaque plante cultivée et d'autre part à développer une approche multiple de la qualité, le MABD propose une série de stages, entre autres avec l'auteur, en Aquitaine.
→ www.bio-dynamie.org

# 1.3. Saveurs & Semences paysannes

Depuis plusieurs années, l'association Cultivons la bio-diversité en Poitou-Charentes travaille sur la valorisation des variétés paysannes en alimentation humaine. Plusieurs initiatives ont été mises en place, telles que la sélection par le goût du potiron bleu de Hongrie et des journées de tests organoleptiques sur divers pains, farines et semoules de maïs. Ces rencontres nous ont permis de réunir les agriculteurs et les jardiniers amateurs autour d'un thème universel : l'alimentation. La forte participation sur ces journées et les attentes des membres nous ont encouragés à faire connaître ces actions au grand public. En 2022, nous décidons d'organiser un événement autour du goût en intégrant des partenariats avec des producteurs, des artisans, des restaurateurs, des boulangers...

Depuis deux ans, l'événement Saveurs & Semences paysannes est organisé en novembre sur la commune de Thuré (86). L'objectif est de promouvoir les goûts et les saveurs des produits issus de semences paysannes sur le Grand Châtellerault, mais aussi de mettre en lien différents acteurs qui n'ont pas l'habitude de travailler ensemble.

En 2023, sept ateliers ont été animés grâce à 9 producteurs-jardiniers, 7 restaurateurs, 3 boulangers ou paysans-boulangers et 4 partenaires autour de 7 produits : blé, maïs, courge bleue de Hongrie, tournesol, pomme, cham-

## Partenariat avec Le Ressort

« Sur les conseils de la mairie de Thuré, lors de la première édition, nous avons invité Les Champis Clairvalois pour vendre leur production oubliée : les champignons de Scorbé-Clairvaux. Cette activité renaissante, portée par Le Ressort (EBE créée par le TOPE 5 du Châtelleraudais) a permis le retour à l'emploi de 5 personnes en CDI.
Le partenariat s'est développé en 2023 dans l'atelier de dégustation « Champignons en fête » pour faire découvrir et déguster les bruns de Paris, les pleurotes et shiitakes produits localement. Depuis, ces champignons ont réapparu à la carte de plusieurs restaurateurs participants. »

Jean-Marie Michaud, membre du comité de pilotage, Thuré (86).

pignons et carotte. Tous ces ateliers ont permis de créer du lien entre des personnes qui ne travaillaient pas ensemble. Par exemple, sur l'atelier Carotte : Carine Lam, productrice de semences potagères a pu transmettre ses connaissances, entourée du Lycée agricole de Thuré qui avait mis différentes variétés en production pour l'événement. Ensuite Bertrand et Aurélie du restaurant La Belle Étoile, accompagnés de leurs enfants, ont pu faire des démonstrations et dégustations avec les 600 visiteurs présents sur l'événement. L'atelier sur le blé a également réuni des paysannes-boulangères (Laurence Guichard, Mary Mary) et un boulanger traditionnel (Rémi Souriau) autour des différentes méthodes de panification, de démonstrations sur le levain, et l'extraction du gluten. Des productions locales moins connues du public ont pu être découvertes grâce aux animations notamment les graines de tournesol population décortiquées produites à Anché (86), les champignons à Scorbé-Clairvaux (86), les potirons bleu de Hongrie à Saint-Gervais les-Trois-Clochers (86), ainsi que des partenariats avec des associations locales comme Les Croqueurs de pommes, Le Ressort et Thuré ma commune au fil de l'Histoire. Cet événement qui a lieu pour la troisième fois en 2024 est devenu un rendez-vous pour les adhérents de Cultivons la bio-diversité et pour les acteurs du Châtelleraudais.

## L'atelier Potiron bleu de Hongrie

« Il y a une dizaine d'années, j'ai découvert le potiron bleu de Hongrie à travers l'action de sélection par le goût. J'ai pu en cultiver d'abord en amateur pour découvrir ce fruit exceptionnel. Depuis 4 ans, j'en cultive au GAEC Le Pré Joly et je propose ce produit aux restaurateurs de notre secteur qui apprécient sa qualité et son originalité. Sur Saveurs & Semences paysannes, ce potiron fait l'objet d'un atelier de démonstration de cuisine et dégustation qui enchantent le public avec la participation de chefs et de jardiniers de l'association. Cette animation met en relation des producteurs, des restaurateurs et des passionnés de cuisine. Grâce à cet événement, de nouveaux partenariats ont pu être tissés et cette année notre potiron a pu être au menu du Grand repas (www.legrandrepas.fr) dans la Vienne. »

Bruno Joly, paysan à Saint-Gervais-les-Trois-Clochers (86).

# 1.4. La complémentarité des cultures commerciales et vivrières sur les fermes

Si l'agriculture vivrière est aujourd'hui absente des discours et politiques agricoles, elle était pourtant au cœur des pratiques paysannes avant la révolution verte : les paysans produisaient d'abord pour leur propre subsistance sur des fermes polyvalentes dans le cadre d'une agriculture familiale, voire villageoise. À partir des années 1960, les exploitations se spécialisent et s'agrandissent, les pratiques vivrières disparaissent à mesure que les fermes s'orientent vers une vocation commerciale.

Aujourd'hui, l'installation de paysans et paysannes « néo ruraux », animés par de fortes valeurs environnementales, vient requestionner ce modèle. Cherchant à s'appuyer sur des modèles d'élevage et de cultures agroécologiques, ces nouveaux paysans et paysannes souhaitent produire une alimentation de qualité pour les locaux mais aussi pour leur propre consommation.

Le CIVAM SAEL, présent en Corrèze et sud-Haute-Vienne, accompagne ces fermes dans leur développement en assurant un soutien technique et humain. En mêlant productions commerciales et vivrières, ces fermes parviennent à atteindre un haut niveau de diversification et d'exigence environnementale, tout en viabilisant leur activité. Les cultures vivrières ne se substituent pas à la vocation commerciale des fermes, mais viennent au contraire soutenir la mission de production alimentaire en sécurisant l'économie familiale. Le vivrier permet aux paysans d'accéder à une alimentation aussi qualitative que celle qu'ils produisent, et en réduisant leurs dépenses, ils réduisent la pression économique. Ils inventent ainsi d'autres modèles socio-économiques, à la fois plus résilients et autonomes, mais qui peuvent également se révéler particulièrement chronophages.

Les expérimentations qui naissent de ces fermes diversifiées, s'avèrent précieuses lors de nos journées d'échanges, ces paysans ayant acquis de nombreux savoirs et savoir-faire dans une grande diversité de production. Au sein du CIVAM SAEL, cela s'illustre depuis 2023 par l'accompagnement d'un groupe autour de la production de petits fruits en agroforesterie successionnelle, qui rassemble éleveurs laitiers, maraîchers et particuliers dans un objectif à la fois d'autoconsommation et de diversification. Ces échanges renforcent l'entraide et la sécurité alimentaire du territoire.

## Exemple

Estelle et Jérôme sont installés en Haute-Vienne depuis 2018 sur une ferme de 10 ha. Estelle a créé une activité agricole de production de semences paysannes et de plants. Elle commercialise les graines et en profite pour produire des légumes sains et diversifiés pour nourrir leur famille de 4. En plus de leurs activités respectives, le couple s'astreint quotidiennement à traire 3 chèvres et 1 vache et à transformer leur lait en fromage. Ils engraissent également 2 cochons et 1 veau pour produire la viande consommée dans l'année, réalisent leur bois de chauffe et les foins pour les animaux. Ces productions vivrières participent à l'équilibre de la ferme en réduisant les besoins économiques : la diversité des activités et des sources de subsistance rend la ferme plus résiliente, permet le troc entre voisins et participe de la qualité de vie de la famille.

## Sources


M-F. Houdart, *Pays et paysans du Limousin*, Maïade éditions, 1re édition 1999, 4e édition 2006

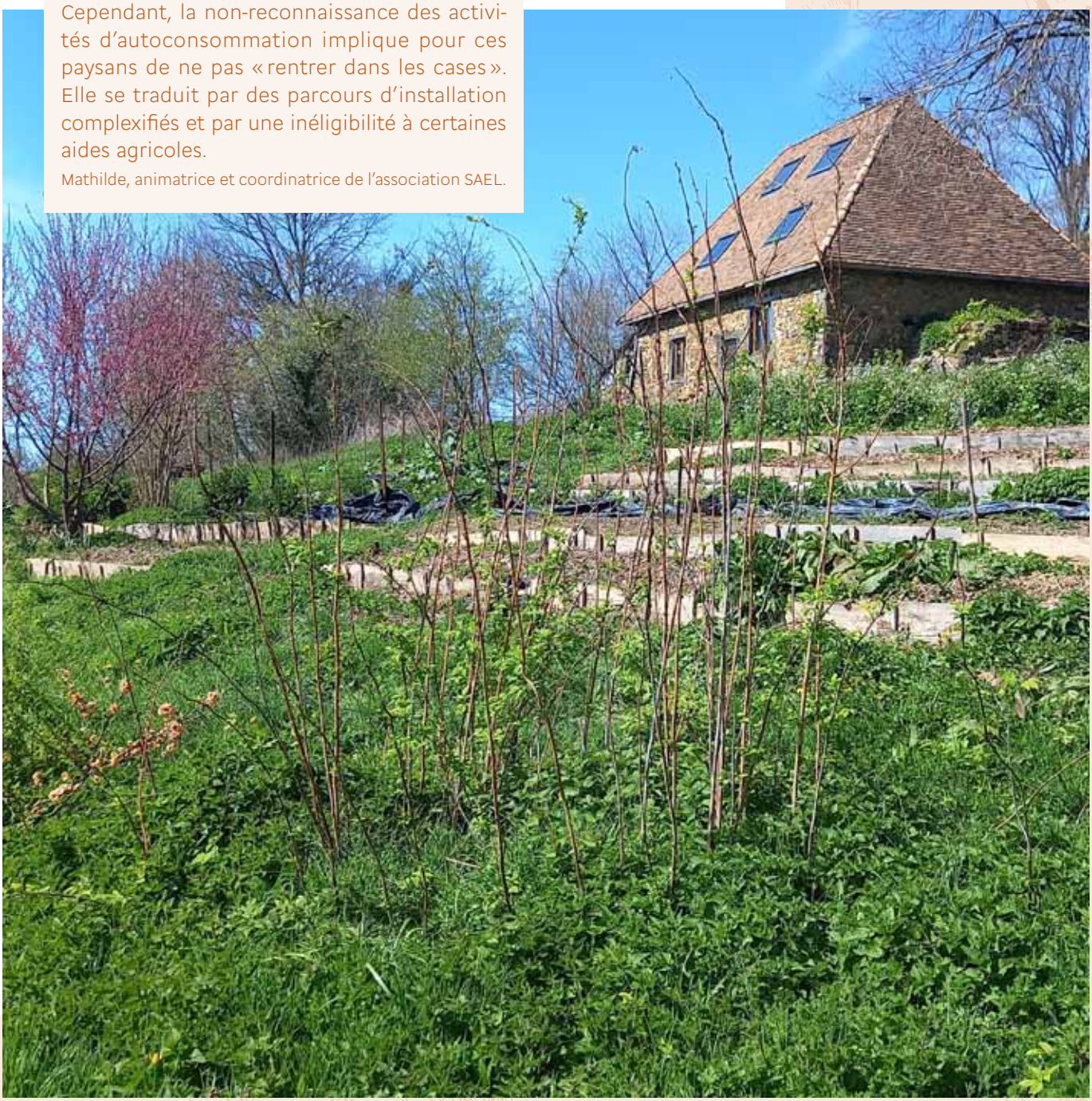
G. Pruvost, *La subsistance au quotidien. Conter ce qui compte*, éditions La Découverte, 2024

Travaux de l'association :
M. Mailliard, *Des chorégraphies paysannes. Tisser la vivabilité dans des systèmes qui visent à faire avec les diversités*, Mémoire de M2, MNHN, 2023 (version synthétisée).

## Parole de réseau

80 % de la nourriture mondiale provient de l'agriculture vivrière (FAO). Or, productions commerciales et productions vivrières ne sont pas antinomiques : la complémentarité élevages–cultures permet gains de fertilité et réduction de l'utilisation d'énergies fossiles. De plus l'autoconsommation assure aux paysans une alimentation de la même qualité que celle de leurs productions. Cela permet de sortir d'un rapport purement économique aux terres pour aller vers un rapport d'utilité (Pruvost, 2024). Cependant, la non-reconnaissance des activités d'autoconsommation implique pour ces paysans de ne pas « rentrer dans les cases ». Elle se traduit par des parcours d'installation complexifiés et par une inéligibilité à certaines aides agricoles.

Mathilde, animatrice et coordinatrice de l'association SAEL.



# 1.5. Des collectifs pour une alimentation à base de semences paysannes !

Depuis plusieurs années, au Pays basque Nord, des paysans travaillent de façon collective à la reproduction et à la culture de semences paysannes de maïs, de blé ou de variétés potagères, en agriculture biologique. Ils sont réunis au sein du réseau Hazi Sarea dont les travaux visent à préserver la biodiversité cultivée et de permettre aux paysans de gagner en autonomie, tout en s'inscrivant dans une dynamique plus large de réappropriation de l'alimentation locale.

## Des organisations collectives pour la reproduction et la culture

Plusieurs collectifs se sont donc constitués avec l'objectif de se réapproprier des savoirs-faire, d'utiliser des variétés adaptées au contexte du Pays basque mais aussi de pouvoir reproduire et diffuser largement ces variétés. Ces différents travaux s'appuient sur plusieurs principes.

### Autonomie

En cultivant leurs propres semences, les agriculteurs s'affranchissent des fournisseurs de semences hybrides sélectionnées sur leur génome et non sur leur capacité d'adaptation. Ils peuvent choisir et adapter les variétés en fonction des besoins spécifiques de leur terroir et de leurs pratiques agricoles, et notamment à l'agriculture biologique.

### Partage et coopération

Les producteurs partagent leurs connaissances, leurs semences et leurs expériences. Cette coopération renforce les liens entre agriculteurs et permet de créer un réseau autour des semences paysannes.

### Diversité

La reproduction des semences paysannes permet de maintenir une grande diversité génétique dans les cultures, essentielle pour faire face aux défis climatiques et aux maladies.

Panification des blés paysans et parcelle de multiplication de graine sur une ferme.

### Intérêt alimentaire de ces variétés

Les semences paysannes ne sont pas seulement un enjeu agricole ; elles sont également cruciales pour la qualité de notre alimentation. Les variétés issues de ces semences sont souvent plus riches en nutriments et en goût que les variétés industrielles. Elles sont cultivées sans recours aux intrants chimiques, ce qui préserve leur qualité nutritive.

## Le groupe GIEE Semences potagères paysannes

Se former à la reproduction de graines, réaliser une démarche collective pour faciliter leur mise en place dans les fermes… Ce sont les axes de travail que s'est fixé un groupe de 10 fermes maraîchères en AB afin d'augmenter le nombre de légumes issus de variétés populations cultivées dans chacune d'elles. Au sein des variétés de potimarron Angélique, de piment doux Aturria, les fruits sont sélectionnés selon leur résistance au contexte et à leur qualité gustative. L'exemple de la tomate Mendi Gorria illustre également la volonté du groupe de cultiver et commercialiser des variétés paysannes endémiques du Pays basque.

Ces différents groupes s'insèrent dans un travail plus global avec le réseau Hazi Sarea, réseau des semences paysannes du Pays basque Nord. Au sein de ses missions, la volonté d'accompagner des collectifs de paysans pour se réapproprier et diffuser les semences paysannes mais aussi de travailler avec les jardiniers amateurs et consommateurs directement concernés. Ces graines sont à la base de notre alimentation, et tout le monde peut agir pour garantir une alimentation issue de variétés adaptées au terroir et aux modes de production sans intrants chimiques.

# 1.6. Biodiversité céréalière et pain local en Gironde et Lot-et-Garonne

Depuis 2020, Mètis participe à la diffusion d'un pain de qualité sur les territoires girondins et lot-et-garonnais en mutualisant la conservation–multiplication–sélection des semences paysannes de blés, et en transmettant les savoirs-faire relatifs à la transformation artisanale de ces blés (meunerie et boulange). Les membres de Mètis, majoritairement des paysans et des artisans boulangers, sont mus par la recherche d'autonomie à la fois dans leur métier (reprendre la main sur une partie des facteurs de production) et dans leur territoire (relocaliser la production de denrées alimentaires de base).

Concrètement, un mélange collectif d'une centaine de variétés populations de blés tendres adaptées au contexte local (« mélange Mètis ») a été créé et continue à être sélectionné collectivement afin d'améliorer ses qualités au champ comme au fournil. L'idée est de disposer d'une large base génétique pour que le mélange s'adapte aux différentes fermes en agrobiologie, ainsi qu'aux aléas climatiques. En parallèle, d'autres variétés paysannes présentant des intérêts agronomiques ou meuniers sont en cours de multiplication pour intégrer le mélange et un protocole collectif de sélection massale a été mis en place. À l'instar de la centaine de blés paysans qui le composent, le mélange Mètis se caractérise par des glutens beaucoup moins tenaces que ceux présents dans les blés issus de sélection moderne : couplée à une panification au levain naturel, cette caractéristique, qui est un handicap pour l'industrie boulangère[1], produit des pains beaucoup plus digestes. Des études ont aussi montré que certains blés paysans semblent plus riches en nutriments que les blés modernes[2].

1 Depuis les années 50, l'industrie a sélectionné des blés aux glutens de plus en plus tenaces, mieux adaptés aux nouveaux procès de fabrication (mécanisation du pétrissage, congélation des pâtes…). Cette évolution s'est traduite par une explosion récente des intolérances à cette protéine. Actuellement, les blés paysans sont considérés comme impanifiables par les filières longues du secteur de la boulangerie.

2 Source : résultats du projet Ecoagri.

La mouture de ces blés s'effectue sur des moulins à meule de pierre, le plus souvent de type Astrié, adaptés à une échelle paysanne de production. Ces petits moulins électriques permettent l'obtention d'une farine bise contenant le germe ainsi qu'une partie des enveloppes. Ces composantes du grain contiennent des fibres et de nombreux nutriments qui deviennent biodisponibles dans un pain au levain. L'alliance semences paysannes de blé, moulin à meule de pierre et panification au levain permet donc de produire un pain local digeste et riche en nutriments.

Mètis explore actuellement de nouvelles espèces de céréales (mils, millets, panis, sorghos…) qui pourraient s'intégrer dans de tels systèmes de production. Ces espèces ont en effet un potentiel agronomique et alimentaire intéressant notamment au regard de leur tolérance à la sécheresse et à leurs caractéristiques nutritionnelles.

## Chiffres clés

Quelques références technico-économiques…
**2 tonnes** de blé tendre (rendement moyen des blés paysans dans notre zone) valent 400 € sur le marché conventionnel. **2 tonnes de grain trié** permettent de produire **2 tonnes de pain** à 5 € le kg soit 10 000 € de produit pour un paysan boulanger.
**75 % de la biodiversité cultivée** a disparu en 50 ans. Au semis 2023, 10 variétés de blé tendre occupaient plus de 40 % des surfaces emblavées en France. L'Association nationale de la meunerie française a recensé 197 variétés de blés meuniers conseillées pour ces mêmes semis. En comparaison, plus de 300 variétés de pays ont été collectées rien qu'autour de la ville de Redon au début des années 50.
**50 % du blé français** part à l'export.

## Témoignage

« La boulangerie coopérative d'Uzeste fait partie du collectif Mètis depuis son création il y a 3 ans. On a tout de suite fabriqué du pain au levain avec des farines bio issues de semences paysannes de nos voisins paysans meuniers et on a construit un four à bois. Tous ces choix nous semblent cohérents car la gestion en coopérative et les semences paysannes ont des valeurs communes : encourager l'autonomie. L'essentiel est de connaître et prendre en compte les enjeux de la culture des blés paysans au niveau technique et socio-économique. Il faut aussi se réapproprier les savoir faire artisanaux pour transformer ces blés paysans artisanalement en pain de qualité »
Marion Duquesne, boulangère à la Boulangerie coopérative d'Uzeste et membre du conseil collégial de Mètis.

## Parole de réseau

« Malgré la faible productivité relative des blés paysans, il y a un alignement de planètes dans ces systèmes de production. L'alliance entre les semences paysannes, la mouture et le fournil à la ferme permet d'échapper en grande partie au *dumping* à l'œuvre sur les prix et donc d'avoir un revenu digne tout en fournissant un produit de très bonne qualité à un prix raisonnable. Le pain bio aux blés paysans ne dépasse pas le prix d'une baguette tradition non-bio. Nous sommes conscients que cet alignement des planètes n'est pas possible dans d'autres productions. Aujourd'hui, c'est la question centrale en agriculture : comment produire une alimentation de qualité à un prix juste pour le paysan et non prohibitif pour les classes populaires ? »
Frédéric Latour, animateur, collectif Mètis.

# 1.7. Une expérimentation de sélection participative par le goût

Pour les agriculteurs de l'association, le choix des semences paysannes est né d'une envie de mieux valoriser les produits de la ferme dans une démarche de qualité et de respect de l'environnement. L'autonomie de reproduction des variétés paysannes est au cœur de cette synergie, car elle permet de réduire les charges, tester différentes variétés pour trouver celles les plus adaptées, et les faire évoluer d'année en année par la sélection en plein champ. La semence paysanne, par sa nature évolutive et collective, est une réponse aux enjeux de résilience économique et environnementale, et de qualité sanitaire et organoleptique.

Dans ce cadre, une expérimentation de sélection participative par le goût a lieu chaque année sur la variété de potiron bleu de Hongrie. L'objectif de cette journée est de juger la texture et le goût de potirons produits par différents jardiniers, dans le but de sélectionner les fruits ayant obtenu la meilleure note collective et d'améliorer année après année la variété selon des critères précis. Cette démarche est soumise à des enjeux de conditions de culture, car il faut que la plante n'ait pas subit de pollinisation croisée avec une autre variété, et s'assurer que le fruit soit bien mûr et récolté dans de bonnes conditions afin qu'il se conserve jusqu'à l'atelier qui a lieu fin janvier.

Cette initiative relève de la sélection variétale continue, ou sélection massale appliquée aux légumes en condition de potager. Les variétés de légumes qui nous ont été transmises par les générations précédentes ont été sélectionnées de manière progressive selon

### Point de vue d'un artisan semencier

« La sélection par le goût est essentielle dans mon métier. Reproduire des variétés paysannes de manière professionnelle ne se résume pas à la multiplication de graines. Le rôle de l'artisan semencier est de maintenir et améliorer les variétés, sous peine de les voir décliner en qualité. Si la sélection sur la facilité de culture, l'adaptation au contexte pédoclimatique, et l'apparence des plantes est importante, le goût et les propriétés nutritives sont des critères qu'il serait regrettable de négliger.

Pour Yves, notre hôte lors de la plupart des journées de sélection par le goût des potirons bleus de Hongrie, la préparation du four à pain pour la cuisson des fruits à tester implique chaque année la préparation de fagots de bois, l'entretien et le chauffage du four un long moment avant la réunion. Cette organisation est un investissement d'énergie, qui trouve sa source dans des convictions, mais qui demande de trouver une main pour prendre le relais. C'est le cas aujourd'hui, où la question se pose de trouver de nouveaux (et tout autant précieux) hôtes pour accueillir et pérenniser ce rendez-vous annuel qui fait le lien entre le champs et l'assiette. »

Quentin Samoyault, producteur de semences potagères, Champagné-Saint-Hilaire (86).

des critères gustatifs notamment. Le passage de l'agriculture vivrière à la professionnalisation et à l'industrialisation du milieu agricole a entraîné une mutation du regard des producteurs sur la sélection. L'industrie favorise la capacité de transport, de conservation et le calibrage des fruits et légumes, souvent aux dépens du goût et de la reproductibilité de la variété (dans le cas des hybrides F1, très fréquemment utilisés chez les cucurbitacées).

La sélection par le goût permet de « redresser ou maintenir » la qualité gustative, et bénéficier ainsi de légumes de qualité. L'étude des caractéristiques des variétés par les jardiniers, agriculteurs et professionnels de la restauration leur permet de s'approprier ce patrimoine culinaire riche et diversifié dont nous avons hérité, et qui par ce type d'expérimentation, pourrait retrouver une place dans nos assiettes.

**97 %**
des eaux souterraines françaises
sont contaminées par un
ou plusieurs pesticides
(enquête du journal *Le Monde*, 15/05/24)

**300**
polluants contaminent
nos nappes souterraines.

**0,01 %**
quantité d'eau douce
facilement accessible pour
les activités humaines

# 2.

# Une eau de qualité

L'eau est un bien commun de l'humanité et chacun de nous, à son niveau, doit apprendre ou réapprendre le respect de cet élément indispensable à la vie sur Terre. Cela relève d'un engagement intergénérationnel. La ressource en eau disponible aujourd'hui est le fruit de son utilisation depuis l'origine de la vie sur Terre. De l'utilisation que nous en faisons aujourd'hui dépendra les conditions de vie sur Terre pour les générations futures. L'enjeu est de taille si l'on considère que, comme pour tout mammifère, l'eau est notre premier aliment, indispensable au maintien des 70 % d'eau dont nous sommes composés.

L'eau douce est également un élément central pour l'agriculture. Elle est essentielle à la croissance des animaux d'élevage comme à celle des plantes cultivées. Sa disponibilité en quantités suffisantes est donc une condition nécessaire au développement des activités agricoles. Par ailleurs, au-delà de la ressource en eau elle-même, les milieux aquatiques sont aussi directement utilisés pour l'agriculture.

Les conséquences potentiellement néfastes des pratiques agricoles conventionnelles sur la qualité des milieux et sur la santé ont conduit à l'apparition de méthodes plus respectueuses de l'environnement. Elles visent notamment à réduire la consommation d'eau et à protéger sa qualité. Les membres de notre réseau engagés dans des systèmes agroécologiques, tiennent à rappeler que l'eau est bien commun qui devrait être affectée en priorité :

- à la consommation humaine en eau potable ;
- au maintien de l'équilibre naturel des milieux hydrologiques ;
- à des productions agricoles selon les priorités suivantes :
  - production d'alimentation humaine dont l'abreuvement du bétail issu d'élevages paysans ;
  - autonomie de l'élevage plein air extensif (fourrages) ;
  - autonomie protéique (humaine et animale).

# 2.1.
# De la terre à la mer

**Jean François Périgné**
Mytiliculteur retraité
sur l'Île d'Oléron

Le lien terre-mer est un sujet trop souvent oublié et pourtant incontournable dans le contexte actuel du dérèglement climatique. La terre nourrit la mer depuis les chevelus en tête de bassin versant jusqu'à l'estuaire. De ce qui se passe depuis l'Aigoual entre Gard et Lozère, en passant par le fin fond du Cantal, mais aussi de l'Ariège ou du Limousin, dépend la santé de nos coquillages sur Oléron.

La région Nouvelle-Aquitaine et particulièrement la Charente-Maritime, sont à la pointe des productions conchylicoles. Première région européenne pour l'ostréiculture, elle assure aussi 20 % de la production nationale de moules. La pêche côtière est également un secteur économique très important de notre façade maritime.

De nombreuses familles font vivre et animent, à l'année, bien des secteurs de notre littoral. L'attrait touristique et l'aura internationale de notre région leur doivent beaucoup. Les hommes et les femmes qui jardinent la mer sont les héritiers d'une histoire préhistorique inspirée directement de la chasse pour la pêche et de la cueillette pour les coquillages. Ils et elles ont façonné des paysages précieux pour la biodiversité et bien souvent support promotionnel du tourisme balnéaire estival.

Sans travail de la nature, sans apport d'aliment, sans soin des animaux, ces activités peuvent s'apparenter à l'apiculture par leur dépendance au bon état sanitaire du milieu dans lequel elles s'exercent. Notre savoir-faire réside avant tout dans la maîtrise du captage des larves de coquillages sauvages et d'en accompagner la croissance en harmonie totale avec une nature indomptable.

Les métiers maritimes sont les sentinelles de la bonne santé des océans. Nous, paysans et paysannes de la mer, sommes les témoins directs de l'extinction lente de la nature non domestiquée, alors même que jamais autant de règles environnementales n'ont été prises pour la sauvegarder. Nos coquillages nous parlent ! En 2022 et 2023, les sécheresses ont entraîné l'absence de croissance des moules, impactant lourdement la vente des moules de filières en Label rouge. L'hiver dernier, l'excès d'eau lié au pluvial a provoqué l'interdiction de vente des huîtres juste au moment de Noël dans nombre de bassins ostréicoles. La baisse des ventes se fait encore sentir aujourd'hui. Comment expliquer la fragilité, observée au lavage, des coquilles des moules ? Une étude récente a montré que l'intégralité des conserves de thon était contaminée au mercure. Et que dire des nanoparticules de plastique qui ont franchi la barrière cellulaire ?

Des activités terrestres dépend la qualité de l'eau douce. On dit souvent que 80 % des pollutions marines sont d'origine terrestre, mais on oublie trop vite que 100 % des pollutions terrestres arrivent *in fine* en mer. Cette réalité souligne deux manières opposées d'appréhender notre rapport avec la nature qui est le support de nos activités. Lorsqu'un paysan de la terre parle de « phyto », il parle de produits chimiques qui sont reconnus nuisibles pour l'environnement, la biodiversité et la santé humaine. Lorsqu'un paysan de la mer parle de « phyto », il fait allusion au phytoplancton, premier maillon de la chaîne alimentaire et producteur des ⅔ de l'oxygène da la planète !

Depuis la nuit des temps, l'eau transporte les nutriments qui nourrissent l'océan. La gestion qualitative et quantitative des apports d'eau douce impacte les interactions qui viennent perturber les équilibres estuariens, berceaux des zones de frayères et de nurseries de la faune marine. Cette gestion doit s'attacher à inscrire comme priorité dans la conscience des décideuses et des décideurs, aménageurs et autres utilisatrices, le respect absolu du rythme naturel du cycle de l'eau. La surchauffe des océans, liée au dérèglement climatique, n'est pas la seule inquiétude. L'Ifremer étudie les effets toxiques possibles des pesticides sur la génétique, l'immunologie et la reproduction des coquillages.

Le rôle des zones humides est primordial, comme interface entre l'eau douce et l'eau salée. Ce sont des zones tampons, de stockage durant les périodes d'excès, de filtration et d'épuration de l'eau douce garantissant la bonne qualité du milieu marin. Il n'y a pas une goutte d'eau qui n'ait son utilité dans la nature. Il n'y a pas de gaspillage acceptable. Il n'y a pas d'eau perdue lorsqu'elle part à la rivière.

Trop d'eau douce entraîne une baisse de salinité brutale, pas assez d'eau douce a pour conséquence une hausse de la salinité, toutes deux préjudiciables à la survie des animaux marins surtout au stade larvaire. Ces deux phénomènes sont amplifiés par les activités humaines le long des bassins versants, mais également par l'artificialisation urbaine des zones côtières.

Tous les organismes à support calcaire, coraux, algues, et bien sûr coquillages, jouent un rôle clé dans le cycle du carbone en le séquestrant à des échelles géologiques. En fabriquant leur coquille calcaire, nos huîtres et nos moules transforment le carbone absorbé par l'océan en carbonate de calcium.

Notre alerte est pleine de gravité. L'océan est le moteur et le régulateur du climat. Nos coquillages sont des puits d'azote en ce qu'ils consomment le phytoplancton dont la source est l'apport en nitrate des fleuves côtiers. Aucune réflexion des « terriens » sur la gestion de l'eau ne doit dissocier l'océan des autres masses d'eau. Intervenir, par quelque moyen que ce soit, sur la continuité écologique (suppression des petits cours d'eau, barrages, dragages, drainage, imperméabilisation des sols…), c'est atteindre directement à l'intégrité de l'océan, et par là même aggraver les conséquences du dérèglement climatique. Sans cette vision globale, toute démarche, quelles que soient ses bonnes intentions, sera vaine et sans résultat concret vers une amélioration de l'existant.

L'océan est malade et a besoin d'une attention particulière dans toutes les pratiques humaines sur Terre pour conserver une planète viable.

# 2.2. Des pratiques agricoles à adapter pour préserver une eau de qualité

Dans les dernières décennies, l'intensification des pratiques culturales, avec des pratiques telles que le drainage, le busage, le remblaiement, le retournement et la mise en culture des zones humides, ou leur eutrophisation excessive par l'utilisation d'intrants, ont affecté le fonctionnement naturel des masses d'eau et des zones humides ainsi que les services écosystémiques qu'elles nous rendent. Au niveau des cours d'eau, recalibrage, entretien drastique, création de canaux ou de fossés, construction de barrages, régulation des débits, etc. modifient les régimes d'écoulement des eaux et le fonctionnement hydrologique et biologique.

Pourtant, certains modes de gestion agricoles, en particulier le maintien des prairies par le pâturage et la fauche, permettent de concilier la stabilité économique de l'exploitation agricole avec la préservation des zones humides et de la biodiversité qu'elles abritent. Ces pratiques sont favorables au maintien des milieux ouverts et à de nombreuses espèces de faune et de flore. Dans un contexte de changements climatiques et de sécheresses de plus en plus marquées, les zones humides constituent même de précieux atouts pour les exploitations agricoles, notamment en permettant une meilleure autonomie fourragère par un approvisionnement du bétail en fourrage durant l'été, la végétation y restant disponible plus longtemps.

Des adaptations peuvent être trouvées pour concilier vocation écologique et agricoles des parcelles humides, comme :

- l'utilisation de races plus rustiques et mieux adaptées au pâturage en milieux humides ;
- le pâturage tardif ;
- la mise en enclos des secteurs qui abritent les espèces de faune et de flore ou les habitats les plus sensibles au piétinement ;
- l'installation de clôtures pour inciter les animaux à pâturer des zones spécifiques et limiter les refus ;
- l'utilisation de semences et variétés plus résistantes aux inondations,
- la mise en place d'une fauche tardive ;
- la valorisation énergétique de la végétation (roseaux, arbres têtards…) qui pousse sur la zone humide, etc.

Visite de la ferme de Puyregonde à Firbeix (24) lors des portes ouvertes en 2022

Enfin, l'indemnisation, à travers les mesures agroenvironnementales et climatiques (MAEC) ou les paiements pour services environnementaux (PSE), peut également être envisagée dans les zones agricoles pour valoriser les efforts et compenser le manque à gagner pour les fermiers qui ont des pratiques plus vertueuses pour la biodiversité et la qualité de l'eau.

Un exemple sur la ferme Terre de liens de Puyregonde (Firbeix, 24) : le programme Biodiversité mis en place par la Fondation Terre de liens finance la connaissance et la préservation de la biodiversité sur les fermes. Ainsi en 2022 sur la ferme de Puyregonde à Firbeix (24), le parc naturel régional Périgord–Limousin et le conservatoire botanique national du Massif central ont été invités à diagnostiquer la biodiversité d'une zone humide de bord de cours d'eau appartenant à une ZNIEFF (zone naturelle d'intérêt écologique, faunistique et floristique). Ils y ont identifié deux espèces protégées, le Campagnol amphibie et l'Agrion de Mercure. Une cartographie fine de leurs habitats a dessiné les limites de sensibilité de différentes zones pour y adapter le pâturage. Puis une classe de BTS Gestion et protection de la nature du lycée agricole de Périgueux est venue réaliser un chantier participatif de plantation de clôtures et mise en place d'un abreuvoir qui protège les berges du piétinement. Grâce à cette initiative, la zone humide est valorisable agronomiquement par le fermier qui de plus a droit à une prime au titre des mesures agro-environnementales (MAE).

# 2.3. Maïs population : adapter sa culture végétale au contexte hydrique

Didier Margouti est installé sur la commune de Saint-Antoine-De-Breuilh depuis 1993 en polyculture-élevage sur 70 ha, sur lesquels il produit des céréales (AB), des veaux sous la mère (AB) et des canards gras en vente directe.

La Ferme des Gardes se situe dans la vallée de la Dordogne, caractérisée par un sol limono-sableux très filtrant. Traditionnellement, cette plaine de polyculture a connu une activité viticole importante, aujourd'hui en perte de vitesse.

Arboriculture et maraîchage se re-développent lentement, on trouve encore des cultures céréalières pendant que l'élevage disparaît peu à peu du paysage.

## Adaptation des cultures : choix du maïs population

Il y a nécessité d'adaptation pour 2 raisons. Tout d'abord une responsabilité citoyenne en tant que paysan conscient de la limite de la ressource en eau et des niveaux des nappes phréatiques. De plus, une redevance sur les volumes de pompage est appelée, elle va s'amplifier dans les années à venir et imposera de limiter les prélèvements :

- le changement climatique va contribuer à rendre la ressource en eau moins disponible ;
- la redevance prélèvement constitue une charge financière pour l'exploitation. Réduire les prélèvements permet donc de réduire cette charge ;
- si la ressource devient trop limitante, il est possible que l'État réduise les volumes autorisés à l'avenir.

Le maïs population est moins exigeant en eau et en intrants (ramenés à l'hectare) mais moins productif que les maïs hybrides (qui sont plus efficients au litre d'eau apporté/kg produit). Son intérêt économique est moindre sur les marchés classiques, mais il trouve une place intéressante

### Qu'est-ce que le maïs population ?

C'est une semence issue de sélection paysanne, que l'on peut librement resemer et sélectionner pour l'adapter à sa ferme. L'utilisation des maïs population permet l'autonomie semencière en pratiquant une sélection massale annuelle (pas besoin de racheter la semence). En revanche, cette charge non dépensée est compensée par le temps passé à la récupération des semences population.

dans un système autonome en polyculture-élevage (autoconsommation, vente directe...). Il présente des valeurs nutritives très intéressantes, il est utilisé sur la ferme pour l'engraissement, la finition des veaux et des vaches et pour le gavage des canards.

Enfin, le maïs dans la rotation est un atout essentiel pour le maintien du taux de matière organique des sols. Sa capacité de production de biomasse est très importante et donc propice à la rétention d'eau par le cycle de dégradation de celle-ci.

## Une réponse globale à la gestion de l'eau

Par principe, une ferme en polyculture-élevage en agriculture paysanne a la capacité de capter et de retenir l'eau grâce à son système herbager et ses couverts arborés (haie, bosquet, sous-bois...). Le pâturage sur de longues périodes implique la présence de beaucoup de prairies naturelles et artificielles. Cette végétation plus ou moins pérenne entretient le taux de matière organique du sol grâce à de bonnes pratiques (tonte des refus, apport de végétaux ligneux, fumier, lisier...).

La mise en place de couverts végétaux entre les cultures céréalières diversifiées produit de la biomasse, qui immobilise l'eau par le dynamisme de la vie du sol et des végétaux qui l'utilisent. Cela favorise aussi la pénétration de l'eau dans les sols.

Globalement, la Ferme des Gardes pratique une technique culturale simplifiée (TCS) et tend vers l'agriculture biologique de conservation des sols (ABC) : réflexion sur les enchaînement de cultures, association de cultures, nouvelles cultures... C'est une démarche à long terme qui intègre pleinement la problématique du cycle de l'eau sur la ferme.

### Témoignage

Par rapport à mon système, sa cohérence et mes valeurs, j'ai opté pour un système d'irrigation minimaliste, relativement optimisé par rapport aux objectifs que je me suis fixés. C'est une illusion d'envisager une agriculture qui se prive d'eau. L'agriculture doit se questionner sur son usage de l'eau, pour collectivement ne pas la gaspiller, mais il est de notre droit et devoir de se rappeler que l'eau est indispensable à l'activité agricole.

Didier Margouti, Ferme des Gardes

## Retours d'expérience sur le maïs population

### Système d'accès à l'eau

▸ Accès à la nappe phréatique de la vallée de la Dordogne par un système de puits forés, historiquement présents sur la ferme.
▸ Consommation d'environ 25 000 m³/an pour irriguer environ 10 à 12 ha de maïs.

### Système d'irrigation

▸ Investissements conséquents en 2001 pour mettre en place une irrigation enterrée sur une quarantaine d'hectares.
▸ Installation d'un réseau d'irrigation d'1,5 km à partir du puits, à l'aide d'une pompe, qui permet d'irriguer 10 à 12 ha/an (localisation différente en fonction des rotations).
▸ Régulation électronique sur l'enrouleur afin de choisir le millimétrage dispersé.
▸ Brise-jet sur canon pour éviter d'arroser partout ou sur des zones non-optimales.

### Autonomie en eau

▸ Autonomie relative : possible car l'accès à l'eau n'est pas limité en volume même si les niveaux des nappes baissent de plus en plus l'été. En revanche des interdictions ponctuelles peuvent poser des limites. Il est donc primordial d'apprendre à produire avec moins d'eau.

### Partenaires techniques

▸ Suivi par le groupe biodiversité d'Agrobio Périgord sur le développement des variétés de maïs population et sur la réduction de l'usage de l'eau.
▸ Soutien financier de l'agence de l'eau Adour-Garonne pour le subventionnement d'équipements électroniques plus fins dans le réglage de la consommation d'eau.

### Forces

▸ Accès à l'eau facile, peu coûteux et relativement abondant.
▸ Capacité de résilience des variétés de maïs population, qui petit à petit s'adaptent au système et à ses conditions pédoclimatiques.

### Faiblesses

▸ Système d'aspersion questionnable lors d'épisodes de sécheresse par le phénomène d'évaporation. Nécessité de réfléchir ensemble à l'organisation pour la limiter le plus possible.

### Perspectives

▸ Stabiliser le système : garder le cap agronomique en travaillant sur la capacité de rétention de l'eau par les sols, renforcer les capacités du maïs population dans sa résistance à la sécheresse et envisager l'irrigation comme une sécurité plus qu'un besoin systématique.

# 2.4. Comment optimiser son irrigation en maraîchage ?

À partir d'une journée technique organisée, un groupe de maraîchers de Dordogne s'est constitué pour travailler autour de la question de l'irrigation. Cet enjeu est primordial dans un système maraîcher ou légumier notamment au regard du changement climatique.

Aujourd'hui, la gestion de l'eau est une composante de plus en plus importante pour la conduite d'un atelier en maraîchage bio en raison des conditions climatiques difficiles des dernières années avec des étés très chauds et secs. Cette action permet de donner les bases pour savoir dimensionner son réseau d'irrigation, définir une stratégie d'irrigation en tenant compte du type de sol, des cultures, du climat et des objectifs de productions. Il est aussi important de connaître les différents types de matériel d'irrigation existant, de mettre en avant les avantages et les inconvénients et de pouvoir ainsi choisir le matériel adapté à son système.

La Dordogne compte 280 fermes produisant des légumes bio. Dans cette filière, la tendance est plus à l'installation qu'à la conversion (seulement 11 ha en conversion en 2020). Les adhérents d'Agro-Bio Périgord représentent 75 % des nouveaux installés en bio en maraîchage diversifié et cultures légumières sur le département de la Dordogne. L'objectif de cette action est donc d'augmenter la technicité de l'accompagnement proposé à ceux qui sont installés depuis plus longtemps en pérennisant le conseil dans la durée avec le même groupe.

## Réalisation d'un suivi pilotage irrigation en maraîchage sur plusieurs fermes

Cette action nécessite la mise en place de sondes tensiométriques chez les maraîchers avec un relevé régulier pour affiner le pilotage de l'irrigation. La corrélation entre température, sol et fractionnement de l'irrigation permet à chacun de définir la meilleure approche pour sa ferme.

On constate souvent sur le terrain que le pilotage de l'irrigation se fait un peu « au doigt mouillé » en gratouillant le sol sur 5–10 cm surtout sous abris où les apports excessifs sont le plus courant. Tant que cela fonctionne et que la ressource en eau est suffisante on ne se pose pas trop de questions. Oui mais est-ce que l'on ne pourrait pas optimiser ses apports pour faire des économies d'eau et de fertilisation, pour avoir des plantes avec un développement et une production régulière ?

### Plus un sol est sableux moins il a de capacité de réserve !

Ordres de grandeur de la réserve utile (RU) pour différents types de sol (exprimés en millimètre par mètre de profondeur de sol) :

| Type de sol | RU |
|---|---|
| Sableux | 70 |
| Argilo-sableux | 120 |
| Sablo-argileux | 135 |
| Argile sableuse | 170 |
| Argile | 180 |
| Argile limoneuse | 180 |
| Limon sablo-argileux | 190 |
| Limon argileux | 220 |
| Tourbes | 350 |

### Réserve facilement utilisable

| Enracinement | Taux de RFU |
|---|---|
| Sol bien enraciné | ⅔ de la RU |
| Sol moyennement enraciné | ½ de la RU |
| Sol moins bien enraciné | ⅓ de la RU |

## Quelques points essentiels pour un pilotage de son irrigation optimisé

### Connaître les caractéristiques de son sol pour calculer la réserve utile (RU)

La RU c'est la quantité d'eau que le sol peut absorber et restituer à la plante (exprimée en mm). Elle dépend de la texture du sol (argile, limon, sable), de sa structure (sol meuble, tassé), du pourcentage de cailloux et du pourcentage de matière organique.

La réserve facilement utilisable (RFU) correspond à la partie de la RU exploitée par les racines.

### Estimer les besoins en eau des cultures

Ils varient bien sûr en fonction de la culture et de son stade de développement (utilisation du coefficient cultural Kc), mais aussi des conditions climatiques. L'ETP (évapotranspiration potentielle) est un indicateur climatique fourni par les prévisionnistes et calculé à partir de la vitesse du vent, de l'hygrométrie, de l'ensoleillement et de la température.

### Coefficient cultural de la tomate

| Du stade | Au stade | KC |
|---|---|---|
| Plantation | Reprise | 0,2 |
| Reprise | Floraison 3e bouquet | 0,6 |
| Floraison 3e bouquet | Mi-récolte | 0,9 |
| Mi-récolte | Fin de culture | 0,7 |

Par exemple pour la tomate, de la floraison 3e bouquet à la mi-récolte, par temps estival (ETP 6 mm) et sous abris, le besoin en eau est de 4,32 mm / j.
0,9 x 6 x 0,8 = 4,32 mm / j

### Besoin en eau des cultures

| | |
|---|---|
| En plein champ | Kc × ETP |
| Sous abris (80 % ETP plein champ) | Kc × ETP × 0,8 |

### Comment vérifier que l'apport est adapté ?

Il est essentiel d'observer son sol et ses cultures pour évaluer ses pratiques et prendre les bonnes décisions. Plusieurs moyens sont possibles.

#### Gouge

La gouge pour réaliser des prélèvements à environ 20 cm d'un gouteur (pour l'irrigation en goutte à goutte) ou entre 2 asperseurs. De façon très visuelle on observe l'humidité du sol sur l'horizon exploré par les racines. Ce prélèvement permet aussi de repérer des éventuelles compactions qui pourrait réduire la circulation de l'eau.

#### Sonde tensiométrique

Les sondes tensiométriques : elles permettent de mesurer de façon précise (manuellement ou automatique) la disponibilité en eau du sol et son évolution. En 2022, AgroBio Périgord a installé sur 3 fermes maraîchères des sondes pour piloter l'irrigation de la tomate sous abris.

L'installation consiste à disposer sur une même planche de tomate 3 paires de sondes (les paires sont constituées d'une sonde de surface à 25 cm et d'une de profondeur à 50 cm), les relevés se font toutes les 6 heures automatiquement et enregistrés dans le boîtier. Le logiciel calcule la médiane des 3 sondes de chaque profondeur. L'enregistrement des données et leur transmission par Internet facilite le suivi des tensions et ainsi les doses d'irrigation seront adaptées régulièrement au cours de la saison.

## Conclusion

L'eau, ressource essentielle, doit être la mieux valorisée en évitant les pertes. Différentes actions permettent d'atteindre ces objectifs dans les fermes. Néanmoins il est indispensable d'avoir un système d'irrigation adapté et performant.

## Références bibliographiques

*L'eau fertile comment évaluer les besoins en irrigation d'une culture maraîchère ?*, ARDEPI, février 2012

Optimiser les irrigations en maraîchage, une nécessité !, in *Le Taupin du maraîcher*, n° 24, juillet 2020

*Maîtriser son irrigation en maraîchage biologique*, Sud et Bio, 2016

# 2.5. Stocker en hiver l'eau de ruissellement pour l'irrigation des légumes

Sur la commune de Bosset (24130), Michaël et Ancia cultivent en maraîchage biologique sur petite surface (environ 0,5 ha) une trentaine de légumes diversifiés destinés à la vente directe. Les surfaces sont réparties entre le plein champ et les serres (1 200 m²). Le travail du sol est effectué de façon superficielle (herse rotative), en planches permanentes qui reçoivent régulièrement des apports de compost. L'eau d'irrigation provient d'une retenue collinaire, dont le remplissage hivernal par ruissellement permet de stocker pendant la saison où elle est largement disponible, la ressource nécessaire pour couvrir l'ensemble des besoins en eau de l'année.

La retenue contient 2 800 m³, avec une surface de miroir de 990 m². De par cette caractéristique, l'ouvrage a été soumis, préalablement à sa création, à déclaration auprès des services de l'État. La DDT a mandaté un agent de l'OFB (Office français de la biodiversité) qui s'est rendu sur le terrain afin de vérifier qu'aucune zone humide ne se situait dans l'emprise du projet. En raison de l'absence d'argile sur le site, l'étanchéité de la retenue a été faite avec une géomembrane en PEHD.

En complément de l'écoulement intermittent, un réseau de drains (cailloux et drain agricole) a été créé autour des bâtiments et de l'ensemble des serres de maraîchage, afin de collecter les eaux de pluie des toitures ( 300 m² au total). Grâce à ce système de drains dont l'exutoire débouche dans la retenue, celle-ci bénéficie de remplissages réguliers en cours de saison, à chaque épisode pluvieux important (> 10 mm).

La retenue est alimentée uniquement par ruissellement, dont une partie provient d'un écoulement intermittent, qui s'écoule en hiver. Cet écoulement n'a pas le statut de cours d'eau (au sens de la Loi sur l'eau), sinon une dérivation et un partiteur auraient dus être installés. En hiver, lorsque la retenue est pleine, un système de trop-plein à son extrémité permet le débordement de l'eau qui retourne au cours naturel de l'écoulement intermittent.

Une pompe électrique permet, à partir de la retenue, l'alimentation de l'ensemble du réseau d'irrigation (plein champ, serres, pépinière). L'irrigation est effectuée par des goutte-à-goutte et des micro-asperseurs. Elle est programmée à l'aide d'électrovannes qui permettent une gestion fine des durées d'arrosage. Celles-ci sont régulièrement évaluées sur la base de l'ETP, de la pluviométrie, et de l'humidité dans le sol (évaluation à la tarière gouge ou à la sonde tensiométrique).

### Témoignage

« Ce système nous permet d'être entièrement autonomes pour l'irrigation de nos cultures toute l'année, sans avoir d'impact sur les ressources en eau de surface en période d'étiage, et de disposer d'un stock visuel dont nous connaissons en permanence le niveau. Nous avons eu la chance de bénéficier de l'aide du conseil départemental de la Dordogne pour cet investissement important mais indispensable à notre activité en maraîchage diversifié. »

Michaël et Ancia

# 2.6. Se passer d'irrigation en améliorant continuellement la fertilité de son sol, une démarche au long court

Le Domaine des Grands Bosts a été fondé en 2015 par Franck Lasjaunias à Valeuil, à Brantôme en Périgord.

Franck vient du monde agricole conventionnel, où il y a été longtemps salarié agricole. À un moment, il n'est s'est plus senti en accord avec cette agriculture-là. Il a donc choisi de faire sa propre ferme, en bio et en semences paysannes.

Toujours dans ce besoin de remettre du sens dans son métier, il a fait le choix de la transformation en farine pour ses céréales et châtaignes, et en huile pour une partie de ses noix. Il cultive 19 ha aujourd'hui en agroforesterie, en grandes cultures et noyers, et une ancienne châtaigneraie de 6 ha qui s'est en partie reboisée.

## Adapter ses semences paysannes au changement climatique

Il utilise des semences paysannes de céréales pouvant être transformées en farine : blé, petit épeautre, grand épeautre, sarrasin, maïs. Il auto-produit ses semences mais parfois il en achète à des collègues paysans, pour renouveler les stocks et s'il a besoin de garder sa production pour la transformation.

Son choix a été dès le départ de faire des cultures sèches, sans irrigation, donc sans aucun équipement d'arrosage ni de stockage d'eau, pour les grandes cultures comme pour les noyers agroforestiers et la châtaigneraie boisée. Sa volonté est toujours aujourd'hui, face aux sécheresses

printanières et estivales récurrentes, de ne pas irriguer et de concentrer ses efforts sur l'amélioration de son sol pour améliorer la résistance à la sécheresse des cultures. Ses parcelles, peu pentues en moyenne, sont pour moitié environ en sols argilo-calcaires, et pour l'autre moitié en sols limono-sableux, mais ce n'est pas régulier dans les parcelles. Le sol limono-sableux est plus sensible à la sécheresse, il évite donc de faire du maïs sur ces terres-là. Il y fait quand même du sarrasin (3 ha maximum) si besoin dans la rotation, mais avec des rendements faibles en cas de sécheresse estivale.

En moyenne depuis le début ses rendements en blé sont d'environ 18 quintaux par hectare, en petit épeautre aux alentours de 10 q / ha, en grand épeautre autour de 15 q / ha. En sarrasin, plus exigeant en eau en été, il obtient en moyenne 0,8 q / ha, ce qu'il ne trouve pas très satisfaisant ; en maïs, autre culture aux forts besoins estivaux, en moyenne il atteint 12 q / ha. Il aimerait attendre à terme environ 5 q / ha de plus. Un des moyens qu'il aimerait creuser pour ces cultures c'est d'avancer les dates de semis pour améliorer leur résistance à la sécheresse : ainsi cette année il a semé le sarrasin début mai, ça a bien marché, et un semis

### Le son de céréales en paillage, un test extrêmement prometteur

Franck a testé un apport de son en paillage en avril 2022, qu'il a mis sur certains de ses noyers adultes plantés il y a 15 ans, pour voir si ça avait un effet particulier, tandis que d'autres n'ont rien reçu. Il a constaté dès 2022 un impact positif très net, ces arbres présentant un meilleur feuillage, plus vert, des récoltes plus abondantes et des noix plus grosses. L'impact sur 2023 a été encore plus net (sans nouvel apport) : la production de ces noyers a été deux fois plus élevée que les autres arbres, les feuilles étaient encore vertes sur l'arbre à la récolte, les noix n'étaient pas sèches sur l'arbre et de meilleure qualité (moins de noix noires, etc.), et la pousse des branches a été bien meilleure. Tout cela signifie un bien meilleur cycle du carbone pour l'arbre en octobre-novembre, avec pour conséquence des bourgeons mieux nourris et donc une production plus forte l'année à venir et un arbre en meilleure santé.

Il compte remettre au printemps du son (riche en vitamines et en minéraux) au moins sur les arbres qui n'ont rien reçu en 2022. Mais comme il n'a pas assez de ressources pour en mettre sur tous ses noyers, il voudrait tester si des préparations comme des extraits fermentés de son auraient un même impact positif.

fin avril serait encore mieux. Pour le maïs il essaie aussi des semis plus précoces, mais cette année il n'a pas pu assez travailler le sol avant semis vu sa précocité, et le sol était froid, les nutriments ne se sont pas libérés suffisamment au printemps pour le développement de la plante.

## Agroforesterie

À côté d'une trentaine de noyers d'une quinzaine d'années existante sur ses terres quand il s'est installé, il a planté en agroforesterie 120 noyers, dans ses champs, avec 20 m entre les rangs de noyers et 7 m entre les arbres sur le rang, ce qui permettra de continuer à cultiver entre les arbres même à l'âge adulte. La densité de plantation est de 50 arbres / ha (ce qui était le minimum pour avoir des aides à plantation des noyers à l'époque, en 2018). Il cultive des variétés anciennes traditionnelles, la franquette qui est vendue en noix entières, la corne et la noix de Brantôme qui sont transformées en huile de noix. Ces arbres participent à apporter régulièrement de la matière organique à ses champs.

À la plantation, il a apporté un épais paillage organique au pied : 10 à 20 cm d'épaisseur une fois par an pendant 2-3 ans, voire parfois sur toute la ligne, ce qui lui a permis un très bon démarrage sans irrigation. Il a utilisé paille, foin ou balles de décorticage des épeautres. Cela fait 3 ans qu'ils n'ont rien eu, et ils ont commencé cette année à souffrir de la sécheresse, il faudra recommencer à pailler au prochain printemps.

## Autonomie en matières organiques

Depuis le début Franck restitue les pailles (hautes car issues de semences paysannes) au sol. Après la moisson elles sont broyées puis incorporées en surface. Il a essayé des apports de compost mais n'y a pas vu d'effets intéressants. Depuis 3-4 ans, pour renforcer les apports en matière organique, il a inclus dans sa rotation des légumineuses fourragères, qui sont restituées en intégralité au sol en fin de culture, en engrais verts. Elles restent en place 2 ans, et sont présentes entre 3 et 5 hectares selon les années. Il sème de la luzerne locale (mélange de 3 luzernes de producteurs locaux bios) et du sainfoin, une variété paysanne du Puy de Dôme. Ce printemps il a acheté toute la semence car il voulait renouveler son stock, mais les années précédentes il avait auto-produit ses semences, ce qu'il compte refaire à l'avenir. En fin de culture ces engrais verts sont fauchés ou broyés, et laissés au sol.

Dans son système il n'y a pas d'autres sources de matière organique que celles venues de la ferme, mais ce n'est pas suffisant cependant selon Franck, notamment car les engrais verts ont du mal à pousser pendant l'été. Il aimerait apporter un peu de fumier au moins au maïs (entre 0,5 et 1 ha dans sa rotation), mais il est très difficile de trouver du fumier bio dans son secteur.

## Un travail du sol limité mais nécessaire

Franck est conscient qu'un travail du sol important est néfaste à la vie du sol. Cependant, avec ses sols qui ont tendance à rapidement se tasser, s'il ne travaille pas du tout son sol avant semis, les cultures ont du mal à démarrer au printemps et il y a une adventice en particulier, une astéracée, qui se développe fortement en cours de saison et qui entraîne des pertes de rendements significatifs.

Il a choisi de travailler assez légèrement le sol pour aérer et ainsi activer la vie microbienne, pour assurer une meilleure minéralisation des nutriments, notamment sur les argilo-calcaires, avant chaque semis si possible (selon les conditions météos et le temps disponible). Ce qui marche bien sur ses terres, c'est de fissurer le sol en profondeur avec des outils à dents type actisol ou cultiflex, des outils qui vont en profondeur – entre 30 et 40 cm – mais qui ne mélangent pas trop les horizons.

## Une démarche au long court : comprendre finement son sol

Ces apports de matière organique qu'il a fait depuis plusieurs années ont certes amélioré son sol, mais ça prend du temps, car il part de loin : certaines parcelles étaient à 0 % de matière organique quand il les a récupérées ! Avec l'aide du nouveau technicien agronomie d'Agrobio Périgord, Florian Bassini, il travaille à mieux comprendre le cycle du sol, à apprendre à lire son sol, voir comment il réagit, apprendre à lire les carences et à trouver comment y répondre de manière appropriée. Par exemple un apport de souffre est utile sur les sols calcaires pour contrebalancer le pH basique, mais il y a plusieurs formulations de soufre et elles n'ont pas le même impact ni la même efficacité selon les situations, il faut trouver celle qui marche bien pour son propre sol. Sur les sols limoneux-sableux il a besoin d'autre chose, il faut adapter le travail du sol à ces parcelles. Ainsi mieux comprendre l'agronomie permet de prendre du recul et d'adopter des pratiques permettant d'améliorer durablement la fertilité de ses sols.

### Témoignage

« Cet automne quand il pleuvait à verse, je voyais beaucoup de ruissellement et donc d'érosion sur les terres de mon voisin en conventionnel, or l'érosion c'est la perte les limons, un élément important de la fertilité des sols. Tandis que chez moi, j'étais content de constater qu'il n'y avait pas du tout de ruissellement. Ce qui signifie que mon sol est devenu petit à petit plus poreux et a donc une meilleure capacité de rétention d'eau. »

Franck Lasjaunias, du Domaine des Grands Bosts

# 2.7. Préserver la ressource en eau en développant l'agriculture bio sur une aire d'alimentation de captage d'eau potable

**Exemple de la ferme de Courcôme**

En 2006, Florence et Baldo font appel à Terre de liens pour l'achat de 10,5 ha de terres et faciliter leur installation en boulange paysanne. Ce sera la première ferme préservée par Terre de liens en Poitou-Charentes.
Quinze ans plus tard, leur activité est pérenne avec 2 salariés participant à la ferme et à la commercialisation. Ils ont développé un atelier supplémentaire de fabrication de pâtes.

En 2022 et 2023 pour diversifier les cultures et développer les engrais verts, ils sollicitent à nouveau Terre de liens pour l'achat de 46 ha. Par cette action, Terre de liens préserve aussi la ressource en eau puisque les parcelles concernées se trouvent entièrement sur une aire d'alimentation de captage d'eau potable et 26 d'entre elles ont été converties en agriculture biologique. Avec l'appui du syndicat mixte Charente Eaux, un dossier de financement est déposé à l'agence de l'eau Adour-Garonne.

En effet, l'agence valide un financement à la Foncière Terre de liens à hauteur de 60 % du montant d'acquisition. En parallèle, elle subventionne l'association territoriale pour le travail de collecte et d'animation sur deux ans. Une première réussie !

## Témoignage

« La ferme des Marchis a été acquise en 2008. Première expérience d'installation d'une ferme Terre de liens, en Poitou-Charentes. Qu'en dire 18 ans après ?
De 10 ha en 2008, avec une seule fermière, la ferme a été consolidée progressivement pour arriver aujourd'hui à 69 ha environ avec 2 fermiers, Florence et Baldo et 2 salariées (à temps partiel). La ferme développe autour des cultures céréalières, de légumineuses ainsi qu''une activité de boulange paysanne et de fabrication de pâtes. Cette consolidation a pu se faire en partie grâce à la transmission de terres entre André Puygrenier, Florence et Terre de liens. Aussi grâce aux partenariats avec l'agence de l'eau Adour-Garonne, Charente Eaux et le réseau Bio d'ici (pour la commercialisation).
Des envies pour le futur, apparaissent : arboriculture, souhait de lier cultures et petit élevage et progressivement l'installation d'un maraicher.
Petit à petit la ferme fait son nid… »

Martine Plainfossé

## Exemple de la ferme du Mont d'Or

Emmanuel s'installe en 2010 sur la ferme familiale en production de céréales, légumes secs, plantes aromatiques, paille pour l'écoconstruction, son de blé et cosses de sarrasin et transformation des céréales (farine, pain, bières).

En 2020, il contacte Terre de liens pour l'achat de 23 ha afin d'anticiper la transmission de la ferme. Ce sera la deuxième ferme préservée dans l'Aunis appelée la Petite Beauce. Zone exportatrice de céréales, marquée par de grandes exploitations, une forte utilisation d'intrants chimiques et une faible autonomie alimentaire.

Mobilisé dans la transition agricole écologique et la préservation du territoire depuis son installation, Emmanuel a engagé sa ferme dans une transformation agroécologique via la conversion à l'agriculture biologique, la plantation de 12 km de haies, l'implantation de 23 ha en agroforesterie et la mise en place de la transformation des céréales.

Actrice de la transition sociale, la ferme a libérée 5 ha en 2015 et partagé ses outils de prélèvement de la ressource en eau pour la création d'un Jardin de Cocagne (insertion par le maraîchage en agriculture biologique) avec la création de l'association Arozoaar (7 permanents) qui accueille aujourd'hui plus de 20 personnes en parcours d'insertion. L'atelier boulange paysanne présent sur la ferme jusqu'en 2022 est désormais au sein de l'association, la ferme continuant de fournir les farines paysannes.

Engagée depuis 14 ans auprès de la LPO, la ferme est actuellement en cours d'intégration du réseau Paysans de nature et des projets de création de mares sont aussi à l'étude.

Les parcelles étant situées en zone de protection de l'aire d'alimentation du captage Fraise–Bois Boulard (alimentation en eau de l'agglomération de La Rochelle), Terre de liens préserve ainsi la ressource en eau. Cette fois-ci l'agence valide un financement à la Foncière Terre de liens à hauteur de 50 % du montant d'acquisition. En parallèle, elle subventionne l'association territoriale pour le travail de collecte et d'animation sur deux ans.

### Parole de réseau

Pas à pas, Terre de liens interpelle la société civile et les décideurs sur deux enjeux clés : la protection du foncier agricole et la préservation de l'eau.

En effet, depuis 2020 nous travaillons avec Emmanuel, agriculteur sur la ferme de Mont d'Or ainsi qu'avec la CDA de la Rochelle et avec le programme « Ressources » (en lien avec l'agence de l'eau Loire–Bretagne). Ce travail permet de montrer par l'exemple que l'agriculture biologique et paysanne contribue à la résilience alimentaire d'un territoire ainsi qu'à la préservation de son environnement et de la ressource en eau. Cette ferme est située sur l'aire d'alimentation de captage en eau potable Fraise–Bois Boulard de la Rochelle.

Terre de liens (en partenariat avec l'agence de l'eau et la CDA de la Rochelle) lancera une campagne de collecte de 136 600 € d'épargne solidaire pour la préservation de 23 ha (sur ses 92 ha).

Cette ferme emblématique du territoire est engagée dans la transition agroécologique et met en place des pratiques culturales, économiques, sociales et environnementales remarquables.

Les productions actuelles sur cette ferme sont les suivantes :

- 11 cultures annuelles destinées à l'alimentation humaine
- 5 types de farines à partir des productions de la ferme
- 4 espèces de légumes secs
- 1 culture pérenne : Thym pour tisanes et bouquets garnis
- 3 bières paysannes : blanche, blonde et rousse (3000 litres)

Ivette Madrid, salariée de Terre de liens

**85 %**

Français estimant important de connaître l'origine des produits qu'ils consomment

(Sondage Harris Interactive 2024)

**25 %**

Fermes de Nouvelle-Aquitaine commercialisant en circuits courts

(RGA 2020)

# 3.

# Développement des circuits courts

Selon le ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, est considéré comme un circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. Il s'agit donc de circuits de distribution mettant en œuvre une plus grande proximité relationnelle entre le producteur et le consommateur que les circuits habituels. Plus les denrées passent par un nombre d'acteurs important entre l'agriculteur et le consommateur, plus le circuit (ou la filière) sera long.

Dans une vente directe (vente à la ferme, Amap, etc.), le montant versé par le consommateur revient entièrement au producteur. Dans un magasin de producteurs, le système est similaire mais une partie du montant payé par le consommateur sert à payer les frais du local, les éventuels salariés, le chauffage, l'achat de matériel...

Dans un monde agricole en profonde mutation, les circuits alimentaires locaux représentent des opportunités de diversification et de débouchés pour de nombreuses exploitations agricoles. Ils répondent également à une demande croissante des consommateurs à la recherche de produits saisonniers et de proximité avec des garanties de qualité et de traçabilité. Les circuits alimentaires locaux sont aussi facteurs de lien social et de cohésion territoriale. Avec 6,5 milliards de repas pris chaque année en Nouvelle-Aquitaine, la Région a rapidement décidé de renforcer sa souveraineté alimentaire. Elle est aujourd'hui la première région en nombre de points de vente en circuits courts.

# 3.1. Des paniers de légumes biologiques pour les femmes enceintes de Grand Angoulême

En mars 2024, l'agglomération de Grand Angoulême a sollicité la Maison de l'agriculture biologique de la Charente (MAB 16) pour travailler un projet s'inspirant du dispositif « Ordonnance verte » initié par la ville de Strasbourg.

L'objectif du projet « Paniers jeunes pousses » est ainsi de permettre à 100 femmes enceintes du territoire de bénéficier de manière hebdomadaire de paniers de légumes biologiques locaux, reconnaissant ainsi les vertus d'une alimentation biologique de qualité pour le bon développement du bébé ainsi que pour la santé de la maman.

Pour bénéficier du dispositif, les femmes enceintes doivent se présenter à l'agglomération avec une ordonnance « Panier Jeune Pousse » prescrite par un·e professionnel·le de santé, s'acquitter d'une participation de 20 € qui sera versée aux producteurs·trices et participer à deux ateliers : un atelier santé-environnement et un atelier cuisine.

Grand Angoulême s'est ainsi rapproché du centre hospitalier d'Angoulême, du centre clinical de Soyaux ainsi que d'associations travaillant autour de la sensibilisation et la préparation d'une cuisine saine de qualité.

Côté production, la MAB 16 s'est tournée vers l'association de maraîcher·es Paysans Charente bio, qu'elle accompagne depuis ses débuts, afin de fournir les paniers. C'est aujourd'hui sept fermes qui travaillent ensemble pour fournir et livrer sur 6 points de retrait répartis sur l'agglomération 75 paniers de légumes, avec un objectif d'atteindre les 100 paniers en octobre.

« Socialement, éthiquement, d'un point de vue médical, d'un point de vue agricole, sous bien des aspects, c'est un projet extrêmement vertueux ! » Les Jardins de l'Osme, ferme maraîchère bio du nord de la Charente

# 3.2. Promouvoir une alimentation locale et bio dans les collèges du Lot-et-Garonne

Depuis 2011, le département du Lot-et-Garonne, avec ses 24 collèges accueillant environ 12 500 élèves, a lancé l'initiative « Du 47 dans nos assiettes ». Ce programme vise à améliorer l'alimentation des collégiens en favorisant l'agriculture locale et biologique grâce aux circuits courts.

## Valoriser l'agriculture locale

Ce programme privilégie les circuits courts pour offrir des repas à base de produits frais, locaux et de saison, achetés via un groupement départemental d'achats. Ce système assure une juste rémunération des producteurs et a permis de réduire le gaspillage alimentaire, passant de 30 % en 2011 à seulement 12 % aujourd'hui.

## Facteurs clés du succès

Le succès du programme repose sur plusieurs facteurs.

- **Engagement politique :** le soutien des élus a été essentiel pour sa mise en place et sa pérennisation.
- **Sensibilisation des collégiens :** Les élèves sont encouragés à adopter de nouvelles habitudes alimentaires, facilitant une meilleure connaissance de l'importance des produits locaux et bio.
- **Uniformisation des services :** Les cuisines scolaires offrent une qualité homogène dans tous les établissements.

▸ **Implication locale :** Une collaboration étroite entre les équipes de cuisine et les producteurs locaux assure la réussite du programme.

## Le rôle de Bio Nouvelle-Aquitaine

Bio Nouvelle-Aquitaine connecte les collectivités locales avec les producteurs bio locaux pour atteindre les objectifs de la loi Égalim. L'accompagnement offert par Bio Nouvelle-Aquitaine aide les producteurs à naviguer dans les marchés publics et à trouver de nouveaux débouchés, tout en répondant aux besoins des collectivités.

## Renforcement des liens entre producteurs et collégiens

Des rencontres entre producteurs et élèves sont organisées pour renforcer le lien avec l'agriculture locale, et des formations sont dispensées aux équipes de cuisine pour optimiser la préparation des repas et limiter le gaspillage. Par exemple, en avril 2023, les chefs des collèges ont visité l'exploitation bio de Vincent Bissières, fournisseur de veaux pour les cantines, renforçant ainsi les échanges sur les pratiques agricoles locales.

## Vers une extension du modèle

Fort de son succès, le Lot-et-Garonne envisage d'étendre ce modèle à d'autres établissements publics, y compris des maisons de retraite. Des discussions sont également en cours avec la Gironde pour élargir cette initiative. Bio Nouvelle-Aquitaine continuera à accompagner et soutenir les producteurs bio dans cette démarche, contribuant ainsi à une alimentation plus durable pour tous.

### Parole de réseau

Chez Bio Nouvelle-Aquitaine, nous nous engageons à promouvoir une alimentation bio et locale en connectant les collectivités avec les producteurs de notre région. Le programme « Du 47 dans nos assiettes » incarne nos valeurs en rapprochant les agriculteurs bio des établissements scolaires. Nous accompagnons ces producteurs dans leur transition, en les guidant pour répondre aux exigences des marchés publics et en trouvant de nouveaux débouchés.

Anne-Elisabeth Gauvin, conseillère territoires,
Bio Nouvelle-Aquitaine

### Témoignage

À la ferme GAEC des Flots Blancs, située à Mézin, nous élevons 50 vaches normandes en bio depuis 2010, en produisant tout de A à Z : de la prairie avec l'alimentation de nos animaux, à la traite et à la transformation en yaourts, fromages blancs et laits bio. Depuis 2016, nous participons au programme « Du 47 dans nos assiettes » pour faire connaître nos produits aux collégiens. Ce marché, représentant 18 % de notre chiffre d'affaires et nous a permis d'éduquer les jeunes à l'importance du local. Les actions de sensibilisation dans les collèges et les visites à la ferme montrent l'envers du décor et permettent d'éduquer à l'importance d'une alimentation saine dès le plus jeune âge.

Ombeline Chapollard, éleveuse laitière, GAEC des Flots Blancs

# 3.3. L'implication forte d'AgroBio Périgord pour une restauration collective bio, locale et faite maison

Avec ses partenaires, l'association Agrobio Périgord conseille et accompagne les collectivités et les établissements qui souhaitent introduire des produits bio locaux dans leur restauration collective. Ce travail est mené conjointement avec le conseil départemental de la Dordogne et le collectif Les Pieds dans le plat - SCIC Nourrir l'Avenir. AgroBio Périgord travaille également en lien étroit avec la plateforme d'approvisionnement Manger bio Périgord. Plusieurs formules sont proposées : des rencontres individuelles et des temps collectifs, l'idéal étant de mixer les deux !

### L'expérience grâce aux réseaux

La FNAB, Fédération nationale d'agriculture biologique à laquelle Agro-Bio Périgord est affiliée, dispose d'une solide expérience en restauration collective bio et forme les salariés des différentes structures du réseau. AgroBio Périgord fait également partie du pôle régional de compétences sur la restauration collective bio et l'alimentation de qualité, coordonné par Interbio Nouvelle-Aquitaine.

### Manger Bio & Local, c'est l'idéal !

Le discours d'AgroBio Périgord porte systématiquement sur les produits bio locaux. En effet, nous mettons en avant la bio pour son impact sur la santé, l'environnement, la qualité de l'eau, la biodiversité et le local pour son impact sur l'emploi de proximité et le développement de nos territoires. Les deux aspects sont indissociables.

En Dordogne, le nombre important de fermes bio, la diversité des productions, la structuration des filières bio offrent la possibilité de mener à bien les projets des collectivités.

## Temps collectifs de formation, d'information et de sensibilisation

▸ Atelier « EGAlim » : enjeux de santé, réglementation nutritionnelle, obligations de la loi Egalim, plateforme de déclaration annuelle Ma Cantine, aide financière Lait et fruits à l'école… Une journée à destination des élus, gestionnaires et cuisiniers de restaurants collectifs.

▸ Sessions collectives sur différents sujets : pratique culinaire avec focus sur menus végétariens « fait maison, bio, local », menus équilibrés à partir des produits du territoire, visites de fermes Bio, approvisionnements, méthodologie « introduire des produits bio locaux en maitrisant son budget », dispositifs réglementaires et aides publiques existantes…).

## Conseils individuels aux collectivités pour introduire des produits bio locaux

Lors de ces rencontres, la chargée de mission Restauration collective d'Agro-Bio Périgord, présente la démarche et échange sur le fonctionnement des restaurants collectifs. Ces rendez-vous se font avec des représentants des structures, selon les cas : cuisiniers, élus, gestionnaires, décideurs (proviseur, principal)…

Ces rendez-vous ont lieu sur place, en mairie ou dans les restaurants scolaires et sont gratuits pour les collectivités. La suite de l'accompagnement varie en fonction de la demande et des besoins identifiés, l'objectif étant de proposer du sur-mesure aux collectivités.

L'identification des freins et des leviers pour introduire des produits bio locaux tout en maîtrisant le budget permet de délivrer des conseils et de la méthodologie pour y parvenir.

## « La clé des champs pour manger mieux » : un nouveau projet pour un accompagnement de la classe à la cantine

Depuis 2018, Bio Consom'acteurs s'engage activement dans l'intégration de l'éducation alimentaire et environnementale dans les écoles, en collaboration avec les collectivités. Cette initiative de sensibilisation des mangeurs s'unit à un programme du réseau FNAB visant à guider les établissements vers une alimentation saine, locale, faite maison et accessible à tous.

Concrètement, en Dordogne, les 4 classes élémentaires de l'école de Tocane Saint-Apre, vont être accompagnées entre septembre 2024 et juin 2025. Elles bénéficieront :

- d'une intervention de producteur en classe ou d'une visite de ferme pour présenter le métier, parler des pratiques et des produits, transmettre les savoirs et savoir-faire et, pourquoi pas, susciter des vocations ;

- d'animations pédagogiques sur le temps scolaire avec la séquence « du champ à l'assiette » (calendrier des saisons, parcours des aliments, équilibre alimentaire, biodiversité et auxiliaires de culture).

En parallèle, cette même collectivité sera accompagnée au niveau de sa cantine sur les points suivants :

- diagnostic ;
- constitution et animation d'un groupe de travail ;
- réunion des acteurs de la restauration pour un temps de sensibilisation autour des enjeux de l'alimentation et de la restauration collective ;
- définition d'objectifs et des rôles de chacun autour des enjeux présentés ;
- création d'une feuille de route, d'un plan d'actions concrètes et d'un calendrier prévisionnel ;
- appui à la réalisation de l'action prioritaire ;
- animation entre cantine, école et ferme.

La spécificité de ce projet vient de la complémentarité des actions et des acteurs que sont AgroBio Périgord et Bio Consom'acteurs. Les animations pédagogiques s'intègrent comme une étape à part entière dans les projets d'introduction de produits bio en restauration collective, au même titre que le diagnostic de site ou la formation de l'équipe en cuisine.

↑ Visite de ferme bio à destination de cuisiniers et d'élus.

↗ Formation pratique culinaire à destination des cuisiniers.

→ Formation théorique « Menus équilibrés et plan alimentaire »

# 3.4. Satisfaction au travail des producteurs en circuits courts : prendre du repos c'est essentiel

Les partenaires du projet CASDAR TRAC trajectoire ont interrogé 56 producteurs en circuits courts sur leur regard concernant leur organisation et satisfaction au travail. Cela a permis d'évaluer leur satisfaction au travail, défini comme l'équilibre entre ce que le travail leur apporte et ce que ce travail leur demande.

En effet, en circuits courts, la transformation majore la pénibilité physique du travail : port de charge, milieu froid et humide… et en maraîchage, c'est la part du travail manuel, les récoltes au sol qui sont en cause.

Pour ce qui concerne la vente en circuits courts, elle est porteuse de sens, mais non pas sans effort :

- 34 exploitants sur 56 indiquent que la commercialisation, le contact avec les clients est plaisant. M^me^ X apprécie d'« avoir des félicitations pour la qualité des produits »
- mais pas pour tout le monde : elle déplaît à 7 exploitants sur 56. « il faut énormément de temps pour la commercialisation, je suis usé par les démarches commerciales ».
- et pas dans n'importe quelles conditions : « les marchés de plein air, c'est fatigant. Physiquement le travail devient de plus en plus pénible ou alors on devient de moins en moins jeunes. On se sent parfois isolé. »

Et la vente en circuits courts accroît les risques psycho-sociaux en complexifiant les tâches et les responsabilités : « du stress lié au niveau des emprunts et à la nécessité de réussir même si les résultats sont bons » ; « 36 métiers, 36 misères » ; « le flicage de la part de l'administration qu'il s'agisse de la DDT, de la DDCSPP ».

Pour 8 fermes enquêtées, avec une contribution (amplitude horaire et durée de travail, intensité physique, pénibilité mentale, non remplaçabilité)

forte et une rétribution faible (revenu du travail mais aussi qualité de vie, congés, autonomie, reconnaissance de la société), le compte n'y est pas : « on a du mal à s'arrêter ».

Un facteur majeur d'un bon équilibre est la possibilité de prendre du repos (congés, coupure dans la semaine ...). C'est l'enseignement de notre analyse des réponses des producteurs interrogés sur : la forte charge de travail qui y conduit est en effet responsable d'isolement social, de fatigue physique avec des atteintes sur la santé, d'une charge mentale trop voire beaucoup trop importante. Un producteur témoigne par exemple du risque de rupture « C'était trouver une solution ou bien s'arrêter ». Le graphique ci-contre met en évidence que des solutions, même modestes, peuvent permettre de rééquilibrer la situation, pour enclencher un cercle vertueux. Pour faire face aux exigences physiques du métier, s'équiper soulage, avec une attention à ne pas alourdir trop les investissements. Partager la charge mentale la rend plus facilement supportable, comme cultiver des relations sociales professionnelles et extra-professionnelles. Comme travailleur indépendant, il n'y a pas de loi imposant la prise des congés, c'est à chacun de les planifier. Une clé de la réduction de la charge de travail : veiller à chaque étape de la ferme à renoncer aux produits de la gamme et aux points de vente les moins rentables.

À l'AFIPAR, on intègre cette dimension « travail » dans nos accompagnements, avec une préférence pour l'échange, toujours fructueux entre producteurs.

Découvrir toutes les productions du projet sur le site de l'Idele, pilote du projet TRAC

Suivre ses animaux de la ferme à la vente : livrer soi-même ses points de vente depuis l'abattoir. © AFIPAR, juin 2023

Agir sur les causes de la surcharge pour trouver un meilleur équilibre, séminaire TRAC, © AFIPAR, décembre 2023

**83**

## Magasins de producteurs en Nouvelle-Aquitaine

Magasin physique, proposant une gamme complète de produits locaux, frais, de saison, à gouvernance collective et paysanne

# 4.

# Organisation des producteurs

Les principaux obstacles rencontrés par les paysans pour développer et maintenir des projets de circuits courts sont l'importante demande en temps de travail que requiert les activités de transformation et de commercialisation et la difficulté de s'adapter, tant techniquement que financièrement, aux normes sanitaires standardisées de plus en plus contraignantes pour les petits ateliers.

C'est pourquoi au sein du réseau InPACT nous accompagnons l'émergence d'initiatives collectives locales tant au niveau de la transformation que de la commercialisation des produits agricoles. L'organisation des producteurs sous forme collective (ateliers collectifs de transformation, magasins de producteurs, stands collectifs sur les marchés...) permet de mutualiser, d'une part, le temps consacré à la vente des produits, et d'autre part, les coûts induits par la mise aux normes des ateliers.

L'outil collectif permet également aux fermes membres d'élargir la gamme de produits et les volumes proposés à la vente et de mutualiser les moyens de commercialisation (site internet, bâtiment, temps de commercialisation, compétences commerciales...). Il s'agit d'un levier pour développer un point de vente attractif pour capter plus de nouveaux clients en optimisant les moyens alloués.

Nous accompagnons également la structuration de filière locale. L'un des objectifs est de consolider et pérenniser les exploitations agricoles par la création de valeur ajoutée en accompagnant la diversification de leurs activités. La structuration des filières locales est essentielle pour permettre l'accès à des produits locaux et de qualité.

# 4.1. Magasins de producteurs en Nouvelle-Aquitaine : une opportunité pour tous les producteurs de la région



L'Observatoire des systèmes alimentaires territorialisés de l'INRAE (ObSAT) recense 567 magasins ouverts en France fin 2023. L'AFIPAR y collabore pour la région Nouvelle-Aquitaine. Le Recensement général agricole 2020 indique que près de 15 000 fermes livrent des magasins de producteurs, soit 17 % des exploitations en circuits courts. De plus, on peut estimer à près de 34 000 actifs (producteurs et salariés des exploitations) le nombre d'emplois concernés dans les fermes, auxquels il faut ajouter plus de 1 500 salariés dans les magasins. C'est dire que cette forme de vente directe pèse dans le paysage de la distribution de produits fermiers. Son intérêt réside dans la gestion quotidienne par les producteurs eux-mêmes, qui maîtrisent chacun les prix de leurs produits, et gèrent collectivement le point de vente.

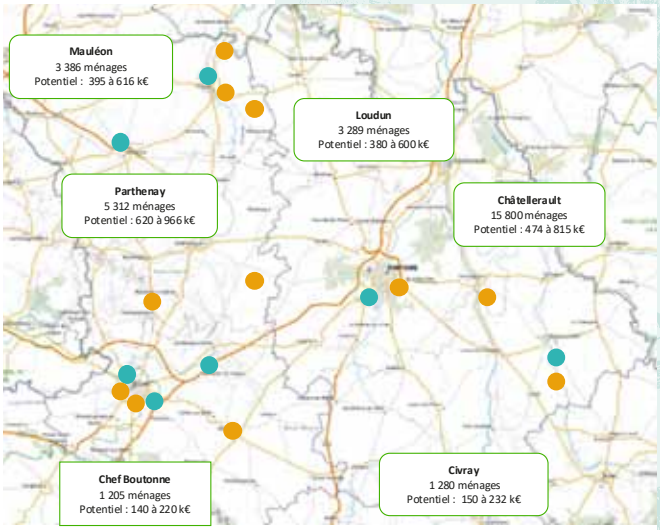
Pour la première fois en 2022, le nombre de fermetures de magasins dépasse le nombre d'ouvertures, en Nouvelle-Aquitaine, comme au niveau national (cf graphique ci-dessous).

Le premier facteur, la diminution du nombre d'ouvertures est à mettre au compte du déficit global d'offre en circuits courts : pas de magasin sans une offre de produits, pas d'offre de produits sans de nouvelle ferme en circuits courts. Un magasin ouvre lorsque plusieurs producteurs, dont les produits sont complémentaires, ont la nécessité de développer leurs ventes, qu'ils choisissent de le faire en collectif et qu'ils se retrouvent dans les valeurs et le fonctionnement voulu par un groupe de producteurs pas trop éloignés géographiquement les uns des autres. Une enquête

### Définition : magasin de producteurs

Un magasin de producteurs est un magasin physique, à gouvernance paysanne et collective. Aussi d'autres formes collectives de vente donnent satisfaction aux producteurs comme aux consommateurs mais s'en distinguent : les « drive fermiers », proposant des livraisons sur un créneau fixe de la semaine, après commande sur une plateforme numérique, magasin d'un (seul) producteur, complétant la gamme de ses produits par celles de collègues fermiers ou auprès d'intermédiaires, à sa seule convenance, ou encore stand collectif sur un marché hebdomadaire. Ces formes de vente ne sont ni recensées, ni mentionnées par l'AFIPAR dans sa veille annuelle. Il doit par ailleurs en être tenu compte pour affiner le potentiel de développement ou création de nouveau magasin.

AFIPAR auprès de 60 magasins a montré que 15 d'entre eux partageaient un noyau de producteurs communs. Ce développement à partir de l'existant rencontre aujourd'hui ses limites. Notre association milite pour le développement de l'offre avec la création de nouveaux ateliers en circuits courts dans les fermes existantes ou bien l'installation de nouveaux producteurs avec un projet de vente directe. Les magasins de producteurs constituent alors un appui à la construction de leur système de commercialisation.




Potentiel pour de nouveaux magasins de producteurs en Poitou, ©AFIPAR, janvier 2024

## Et il y a encore de la place pour de nouveaux projets !

L'AFIPAR a développé une méthode pour estimer le potentiel de nouveaux magasins sur un territoire. Elle s'appuie sur les ventes réalisées par une quarantaine de magasins existants à l'échelle nationale. À titre d'illustration, nous l'avons mis en œuvre sur les départements de la Vienne et des Deux-Sèvres ; c'est aussi cet outil que l'AFIPAR mobilise pour accompagner la création de nouveaux points de vente, comme à Thiviers, en 2024, en collaboration avec Agrobio Périgord ; son ouverture programmée prochainement.

Les départements de la Vienne et des Deux-Sèvres sont déjà bien équipés dans cet outil de commercialisation aux mains des producteurs. Ils comptent en effet respectivement 2 et 5 magasins en activité. Sans ignorer les tendances de consommation actuelles liées à l'inflation sur les produits alimentaires, il reste de la place pour de nouveaux points de vente.

### Des magasins près de chez vous ?

Découvrez les magasins de producteurs près de chez vous et notre carte participative :
→ www.circuitscourtsnouvelleaquitaine.gogocarto.fr

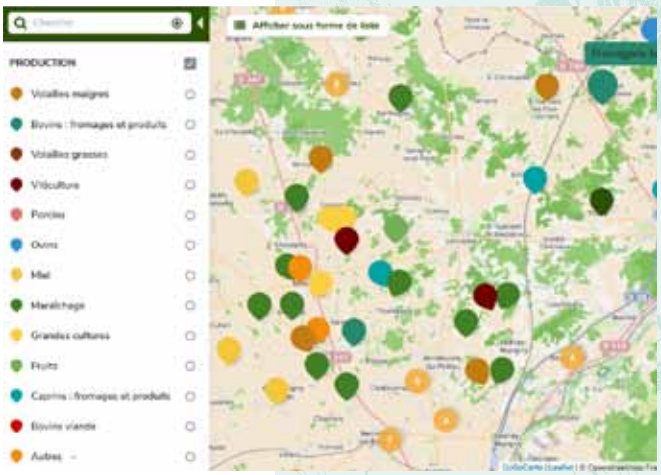
# 4.2. Collectif fermier du Poitou : un réseau de producteurs largement ouvert, qui fourmille d'idées

À l'initiative de 3 structures qui travaillent au développement de la production fermière (AFIPAR, RESALIS et FRCAP), ce collectif s'est structuré en 2023 sous forme d'association pour :

- renforcer la notoriété de l'appellation « production fermière » et de la vente directe, légitimer la représentation et faire plaidoyer sur la reconnaissance des produits et producteurs issus de ces fermes et de leur contribution à une alimentation durable ;
- réaliser une veille réglementaire et juridique, réaliser des études ainsi qu'un observatoire socio-économique et environnemental des productions fermières, en vente directe et circuits courts ; mener des actions d'accompagnement collectifs et individuels des producteurs de l'association ; organiser des formations pour les membres et leurs partenaires pour répondre à l'objet de l'association ;
- développer la commercialisation en vente directe des produits alimentaires issus des fermes et ateliers membres du collectif, en restauration hors domicile et dans d'autres circuits de vente.

Il s'est doté d'une définition inclusive de la production fermière, il est ouvert largement :

- aux producteurs fermiers des départements de la Vienne et des Deux-Sèvres, qui transforment leurs produits sur leur ferme, ou sur des outils de proximité, vendent eux-même leurs propres produits, en vente directe ;
- à leurs groupements : ateliers collectifs de transformation, magasins de producteurs, autres formes collectives de vente.




↖ En visite à « La Vallées des Tines » élevage de volailles fermières en vente directe, Nanteuil. ©Claire Caillaud, RESALIS

↑ (légende à venir)

Et en tant que membres associés :

- aux artisans transformant les produits de fermes identifiées sur leur territoire ;
- aux commerçants distribuant principalement des produits fermiers ;
- aux prestataires de service de transformation dont les activités sont réalisés principalement pour et avec des producteurs fermiers ;
- aux collectivités concernées par la production fermière.

En juin 2024, le Collectif fermier comptait plus de 500 producteurs adhérents, individuellement ou par l'intermédiaire de leurs groupements. Il représente 61 % des producteurs identifiés nominativement par le Collectif fermier des deux départements du Poitou.

Le Collectif fermier anime la rencontre et les échanges entre producteurs à l'occasion de deux rencontres annuelles et en publiant un bulletin d'informations : retrouvez-les sur notre site www.collectifdupoitou.fr.

Il recense, en partenariat avec les collectivités qui le souhaitent, 5 à ce jour, les producteurs fermiers. Cette base de données a pour objet de bien connaître la production fermière sur les territoires. C'est un outil des membres du Collectif fermier pour donner de la puissance à ses actions : informer les producteurs, communiquer sur ses actions, communiquer auprès des habitants. Les collectivités contribuent à la mise à jour de cette base, éditent des annuaires des producteurs fermiers. Le collectif met en ligne une carte participative à l'échelle des 2 départements.

Il organise des formations à destination des producteurs, produit des annuaires ressources de leur activité, réalise des études sur l'activité fermière. À titre d'exemple, au programme d'activité de l'année 2024 :

- la production d'énergie par les exploitations (formations) ;
- la production et la transformation des céréales (étude).

Rejoindre le Collectif fermier du Poitou est facile et rapide, le montant de l'adhésion modeste (10 €), le bulletin d'adhésion est à télécharger sur le site du collectif : www.collectifdupoitou.fr

# 4.3. Renforcer les moyens et les compétences au service de la production fermière : vers un réseau régional

## NOS CONSTATS

| | | |
|---|---|---|
| 01 | **+ de 25 % des exploitations de Nouvelle-Aquitaine** commercialisent **en circuits courts** Leur dynamique (+6 points entre 2010 et 2020) témoigne d'une belle vitalité qui contraste avec l'hémorragie touchant les exploitations agricoles engagées dans les filières longues | ✓ |
| 02 | Contrairement aux filières longues, aux Signes Officiels de qualité, ou à l'Agriculture Biologique, **la production fermière n'est pourtant pas dotée d'outils de développement spécifiques** | ✗ |

Les exploitations commercialisant en circuits courts concernent près de 25 % des fermes en Nouvelle-Aquitaine (RGA 2020). Leur nombre est en progression depuis 2010. C'est d'autant plus remarquable que le nombre d'exploitations total diminue de 21 %. La très grande majorité d'entre elles relèvent de la production fermière et commercialisent en vente directe. Néoterra et le Pacte alimentaire, plus particulièrement son DAS 1 - Favoriser les circuits courts et la vente directe, ambitionne de développer l'offre locale, la transformation et la commercialisation par les agriculteurs. Notre proposition s'inscrit pleinement dans ce cadre.

D'un point de vue qualitatif, nous soutenons que la production fermière doit être dotée de moyens à parité des filières longues ou de l'agriculture biologique : programmes et appareil coordonné de recherche développement. C'est la condition de l'atteinte des objectifs régionaux : 30 % des exploitations en circuits courts en 2030. Notre vision à 2040, s'appuie sur un objectif de souveraineté alimentaire cohérent avec la demande de produits locaux de 20 % (sources Xerfi, Kantar).

La proposition de l'AFIPAR est de centrer l'identification et le développement des ressources qui font défaut, la coordination régionale des structures existantes intervenant auprès des producteurs fermiers.

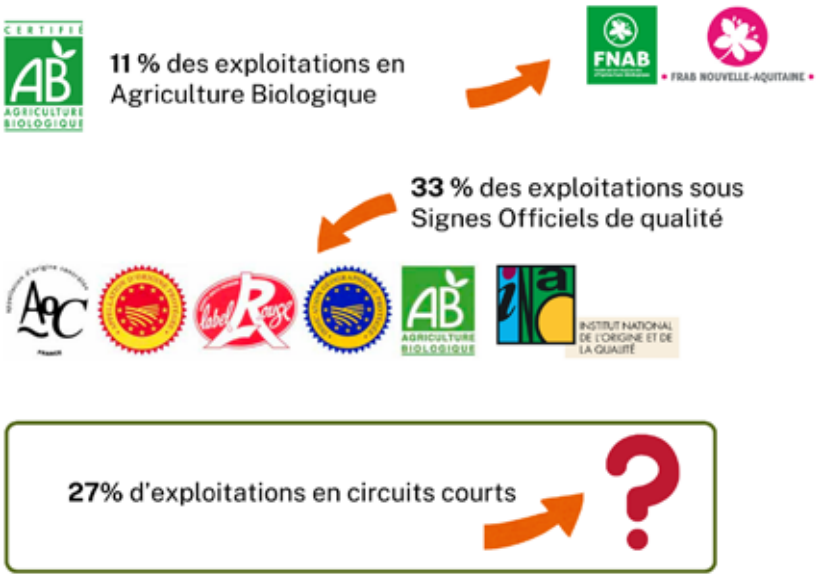
Notre projet à moyen terme est structuré autour des axes concrets suivants :

- impliquer les acteurs régionaux de la production fermière et de la vente directe dans une coordination de leurs actions en Nouvelle-Aquitaine et à gouvernance partagée ;
- mettre à disposition la ressource existante pour les producteurs fermiers ;
- doter la transformation fermière des outils et ressources de son développement ;
- articuler développement de la logistique et de la commercialisation pour accéder à la diversité des circuits de distribution et en particulier ceux de la restauration hors domicile.

Le recensement des intervenants (formation, conseil, développement) a permis d'évaluer les besoins d'encadrement de la production fermière à l'échelle régionale (ce sont des ordres de grandeur) :

- 11 équivalents temps plein supplémentaires dans le champ des techniques de production spécifiques à la production fermière, avec un déficit particulièrement important concernant les productions de volailles et porcs fermiers ;
- 48 équivalents temps plein supplémentaires dans le domaine de la transformation fermière, toutes familles de production (lait, viande, produits végétaux) ;
- 56 équivalents temps plein pour développer les circuits de commercialisation, et logistique afférente, plus particulièrement en vente directe et dans la grande distribution.

Ce saut quantitatif nécessite un plan coordonné à l'échelle de la région qui motive notre proposition. Les partenaires à impliquer sont : l'ensemble des acteurs du développement, de la recherche, de l'enseignement, les acteurs économiques, la région Nouvelle-Aquitaine et des partenaires nationaux.



# 4.4. «Faire du blé» est devenu réalité !

Les premiers sachets de farine paysanne sont sortis de la minoterie de Mugron en septembre 2024. C'est l'aboutissement de sept années d'un travail amorcé en 2017, lorsqu'un groupe de paysans emmenés par l'Alpad décide de diversifier sa production en intégrant des céréales d'hiver comme le blé et le seigle : « L'intérêt agronomique, c'est de casser le cycle des adventices en ajoutant une culture d'hiver là où il n'y avait que des cultures de printemps, rappelle Antoine Parisot, animateur de l'Alpad. Cela permet aussi de faire un colza et de répartir son irrigation sur les parcelles qui en ont besoin. »

Se pose alors la question de la valorisation de ces céréales d'hiver. L'expérience de la Cuma Adour Protéoil et de l'huilerie Oléandes pousse le petit groupe à imaginer toute une filière de farine produite localement, artisanalement et avec une traçabilité maximale. Reste à mettre des noms sur ce qui n'est alors qu'une utopie : ce sera Haria Blanca (farine blanche) pour la coopérative et Faire du blé pour la marque. Car l'objectif final est bien d'aller chercher de la valeur ajoutée pour assurer des revenus supplémentaires aux producteurs.

Sept ans plus tard, la coopérative compte 19 membres et a structuré son outil de production et propose des sachets de farine, de 25 kg pour les professionnels et de 1 kg pour les particuliers.

## Entraide et travail collectif

Pour en arriver là, il a fallu construire patiemment toute une filière : côté champ, l'approvisionnement en semences, la mise en culture et le suivi, l'acquisition de matériel, la récolte et le transport, se fait sous l'égide de l'Alpad et de la Fédécuma 640. Côté transformation, un hangar loué sur la zone de Laouranne à Mugron, à côté du site d'Oléandes, s'est vu doté de cellules de stockage en bois réalisées sur-mesure dans les Landes, d'un moulin à meule de pierre, d'un tamis, d'une ligne d'ensachage et de tout le matériel nécessaire à la transformation des grains en farine… Un investissement de 430 000 euros (123 000 euros d'aides de la région, du département des Landes et de l'Europe) mais surtout beaucoup d'entraide et de journées de travail collectif, comme le monde paysan sait encore le faire.

FAIRE DU BLÉ

## Chiffres clés

20 fermes engagées
250 tonnes de farine prévues
100 ha de céréales à paille
Bio et conventionnelle
430 00 € d'investissements

## Parole du réseau

Développer des filières territorialisées, comme c'est le cas avec la farine ou l'huile, où les paysans gardent la main sur la valeur ajoutée est primordial pour la diversification culturale et l'adaptation au changement climatique. Pour les consommateurs c'est la garantie d'une alimentation de qualité qui prend soin des hommes et de l'environnement. Produire, transformer et consommer local : tout un programme !

## Témoignage

« Cela paraît simple mais c'est tout le contraire. Nous avons fait des études de marché, sollicité des spécialistes de la meunerie, les banques, les pouvoirs publics, sélectionné parmi une centaine de variétés le blé rustique adapté à nos terres, subi le Covid, la flambée des prix des matériaux, les délais d'attente des artisans pour voir les travaux d'installation aboutir, sans compter les six mois de rodage de l'outil pour des paysans qui ne pouvaient s'improviser meuniers en un claquement de doigts »

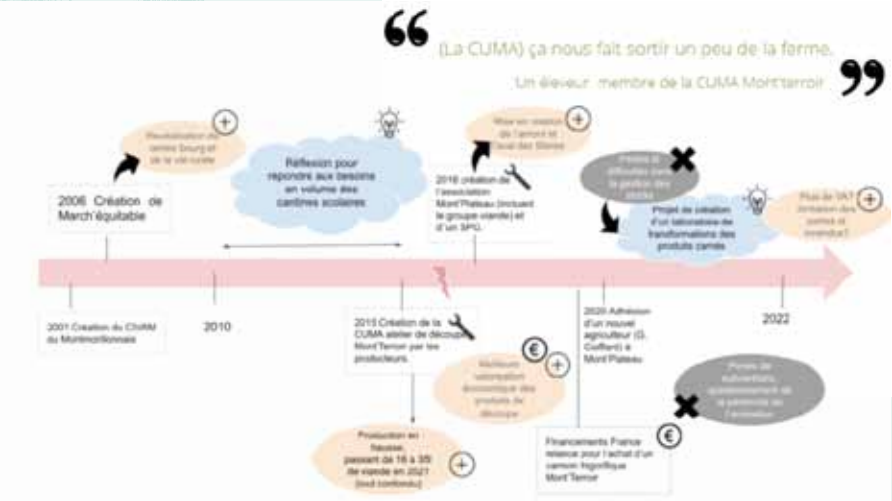
Éric Labaste, membre du collectif

# 4.5. Projet FILTER, filière viande

Depuis plusieurs années, les éleveurs du Montmorillonnais se sont engagés dans une réflexion collective visant à maîtriser toutes les étapes de la production, de l'élevage à la transformation et à la logistique. En réponse à ce défi, l'association Mont'Plateau a été fondée en 2016. Elle rassemble environ quarante membres dans la communauté de communes Vienne et Gartempe (CCVG), dans la Vienne, et comprend trois collèges : producteurs, acheteurs (publics et privés) et structures du territoire. Devenue un CIVAM en 2021, l'association promeut un système alimentaire territorial de qualité, notamment pour la restauration hors domicile, grâce à un système participatif de garantie (SPG).

La dynamique opérationnelle de la filière a véritablement été impulsée par la création de l'association multi-acteurs Mont'Plateau, qui a suivi la mise en commun des problématiques d'élevage au sein des groupes techniques du CIVAM et la création en 2015 d'un atelier de découpe et de transformation porté par la CUMA Mont Terroir. Ce projet est né d'une réflexion sur la relocalisation de l'approvisionnement des cantines scolaires.

En 2022, le groupe viande bovine de Mont'Plateau a participé au projet FILTER (2022–2024) du programme Ecophyto. Ce projet de recherche-action vise à acquérir des connaissances sur les micro-filières locales, en se concentrant sur les conditions de leur développement et leur contribution à la consolidation des pratiques agroécologiques. Les décisions et discussions des résultats se font lors de comités techniques multipartenaires, impliquant divers acteurs tels que des animateurs, des chercheurs, et les agriculteurs eux-mêmes, acteurs tout au long du projet.



La filière viande bovine du Montmorillonnais a réalisé plusieurs actions sur les trois piliers de la durabilité :

- Environnemental :
  - un audit initial des producteurs pour évaluer leur conformité aux normes Mont'Plateau ;
  - le respect d'un cahier des charges élaboré avec la LPO, visant la réduction des herbicides et des intrants, l'interdiction des OGM, la diversification des cultures, et la promotion de la biodiversité ;
  - suivi de formations pour améliorer les compétences des agriculteurs ;
  - mutualisation de la logistique pour réduire l'impact carbone.
- Économique :
  - une marge supérieure en circuit court avec un prix majoré d'environ 1 €/kg de carcasse ;
  - un prix commun pour la restauration collective, réajusté chaque année ;
  - la planification de l'approvisionnement par un calendrier d'abattage ;
  - des voyages d'études annuels pour la formation en découpe et commercialisation ;
  - une utilisation complète de l'animal pour réduire les déchets ;
  - un partage des coûts et des tâches de découpe, transformation et commercialisation.
- Social :
  - diversité des compétences des membres ;
  - interaction directe entre producteurs et consommateurs ;
  - engagement des acheteurs dans le SPG de Mont'Plateau ;
  - partage des résultats avec les agriculteurs, partenaires, acteurs locaux et le public.

Cette filière démontre qu'une valorisation ou transformation des produits agricoles sur le territoire peut dynamiser l'activité locale dans un contexte de disparition ou d'agrandissement des exploitations. La communication et la diffusion des résultats passent par divers moyens, dont un documentaire réalisé en 2023, un séminaire intermédiaire réalisé au Ministère de l'agriculture et des publications régulières.

# 4.6. Bon et bocain, une association d'éleveurs pour livrer la restauration collective

Le projet de structuration d'une filière viande locale de qualité à destination de la restauration collective du nord des Deux-Sèvres a démarré à la rentrée 2019, en partenariat avec le Campus des Sicaudières de Bressuire et avec le soutien de la région Nouvelle-Aquitaine.

Depuis, ce groupe d'une douzaine de fermes AB ou HVE3 (bovin, porcin, ovin et volaille) a structuré son organisation pour proposer une offre locale durable aux cantines de son territoire (cantines municipales, collèges, lycées, Ehpad, cuisines centrales…).

Pour y parvenir, différents volets ont été explorés : écriture de la charte d'engagement des fermes, mise en place d'outils d'ordonnancement, ajustement de la gamme en fonction de l'équilibre matière/coût de revient, optimisation de la logistique, essais de nouveaux produits, formation des éleveur·ses à la connaissance des morceaux et des destinations culinaires, rencontre avec d'autres collectifs, animations pédagogiques en classe ou au self, etc.

Le projet s'est construit autour des besoins et des contraintes de chaque acteur (éleveurs, municipalités, cuisinier·ères, gestionnaires…). La méthode ? Des temps de rencontres sur les fermes, des formations cuisinier·ères sur la juste cuisson des viandes et sur l'introduction de protéines végétales locales aux menus (en deux mots : « moins de viande pour mieux de viande ») mais aussi des rencontres de planification annuelle.

Ce travail a abouti à la constitution d'un collectif soudé autour d'une identité commerciale Bon et Bocain et, accompagné par l'AFIPAR, il s'est constitué en association à but lucratif.

Pour partager leur expérience, le guide technique *S'organiser pour livrer la restauration collective* et une vidéo courte ont été réalisés. Des fiches outils, des affiches en cantine présentant les fermes et des panneaux pédagogiques grand public permettent de communiquer auprès de toute personne intéressée par la démarche.

Bon et BOCAIN
Produire et nourrir en circuit-court

## Chiffres clés

11 fermes
4 espèces animales (bovin, ovin, porc, volaille)
≈ 8 tonnes livrées / an
15 établissements livrés

Aujourd'hui, le marché de la restauration collective doit faire face à une mutation de ses propositions de menus avec la réduction de la consommation globale de viande pour intégrer des viandes de qualité et des protéines végétales locales. C'est en partant de ce constat que la question de la diversification ouvre un nouveau champ de réflexion pour les paysan·ne·s avec l'implantation de céréales et de légumineuses à destination de l'alimentation humaine.

→ www.civam.org/civam-du-haut-bocage

## Témoignage

« Nous avons toujours privilégié la vente directe de nos produits : transformation lait de chèvre et colis de viande de bœuf. Lorsque plusieurs éleveurs se sont interrogés pour constituer un collectif de vente auprès des cantines du territoire, nous nous sommes impliqués. Cela a permis d'augmenter le nombre de bêtes vendues en direct mais aussi, aux jeunes du territoire, de manger de la viande locale issue de pratiques durables. Nous livrons les commandes et les échanges avec les cuisiniers sont importants. Depuis, le collectif s'est structuré en une association d'écoute et de partage. »

Alexandra et Laurent Fenneteau, éleveurs à Courlay

## Parole du réseau

L'alimentation de qualité est la principale finalité de l'agriculture produite par nos producteurs CIVAM qui ne vendent pas un produit mais produisent la nourriture de leurs concitoyens.
Se constituer en collectif de vente est une forme de réappropriation de l'alimentation, une manière de répondre à la fois aux besoins des consommateurs, aux contraintes du marché, aux préoccupations des acheteurs et de garder la valeur ajoutée de leur production.

Céline Vromandt, coordinatrice CIVAM HB

# 4.7. Pour une cohérence globale de la fourche à la fourchette : l'abattage à la ferme

De l'élevage à l'assiette, une seule étape nous échappe complètement, c'est la mise à mort des animaux. Face à la disparition continue des petites structures d'abattage dans un monde concurrentiel, l'élevage paysan risque de disparaître, au profit d'énormes abattoirs détenus par les lobbies de l'industrie de la viande. Car même si le mouvement végan et L214 font du bruit, les consommateurs français continuent de manger de la viande. AgroBio Périgord travaille à une alternative censée, éthique et faisable : l'abattage à la ferme.

Et nous ne sommes pas les seuls ! Une trentaine de projets partout en France sont en route. D'autres pays européens, entre autres, le pratiquent déjà.

Les bienfaits de ce système sont nombreux mais se sont principalement le bien-être des animaux et la qualité de la viande qui en découlent qui sont visés. Les animaux sont ainsi épargnés de l'économie d'échelle prônée à outrance dans notre système économique. Le territoire peut ainsi conserver la valeur ajoutée des produits d'élevage vertueux qui valorisent prairies, landes, parcours et de nombreuses zones d'intérêts écologiques et en faire bénéficier sa population localement.

Pour cela, dans le cadre d'un GIEE, AgroBio Périgord accompagne depuis plus de 4 ans la mise en place d'un projet de caisson d'abattage mobile bovins en partenariat avec l'abattoir de Bergerac. Mais le processus est très long, tant cette idée est innovante. Pourtant, près de 70 éleveurs-ses ont répondu au sondage, montrant leur intérêt envers ce concept. Pour eux, c'est aller

## Parole du réseau

Les obligations imposées aux restaurants collectifs dans le cadre de la loi EGAlim, complétée par la loi Climat et Résilience, visent à favoriser l'introduction de viandes de qualité. En effet, depuis le 1er janvier 2024, 60 % des achats annuels de viande (montant en € HT) doivent concerner des viandes dites « durables et de qualité », c'est-à-dire principalement sous SIQO (Signe d'identification de la qualité de de l'origine : agriculture biologique, AOP–AOC, IGP, Label rouge, STG). Ces produits, coutant plus cher que de la viande industrielle bas de gamme, il faut donc adopter une méthodologie globale à l'échelle du restaurant collectif pour maîtriser le budget. C'est ici que le menu végétarien hebdomadaire obligatoire est alors intéressant. En effet, en utilisant les protéines végétales (association céréale + légumineuse) à la place de la viande, on diminue largement le coût du repas (coût des matières premières). Les économies réalisées peuvent être basculées sur les viandes notamment.

En résumé, pour manger de la viande bio et locale, meilleure pour la santé et la rémunération des paysans, tout en maîtrisant son budget, il faut accepter d'en manger un peu moins et de compléter par des protéines végétales !

Stéphanie Bomme-Roussarie, chargée de mission Alimentation

au bout de leur travail, maîtriser toutes les étapes, y compris celle délicate de la fin de vie de leurs animaux.

La Dordogne est un territoire d'élevage diversifié qui a besoin d'animaux pour entretenir les paysages et les espaces ruraux. Nous sommes pionniers dans les cantines 100 % bio, alors pourquoi pas dans une forme innovante d'abattage ? Il faut que l'ensemble des collectivités prennent part à ce projet pour qu'il se concrétise.

L'élevage est en sursis, ce projet porte une éthique et est un véritable espoir ! Soutenons-le.

## Témoignage

« J'ai souvenir de mon père, éleveur de moutons race Berrichon du Cher, scandalisé, en découvrant que ses agneaux avaient été abattus à 400 km de chez nous, alors qu'il existait des abattoirs départementaux proches… Car il fallait remplir des grands sites régionaux ! Il s'est défendu pour que cela ne se reproduise jamais pour ses agneaux.

À mon tour, j'ai à cœur de participer à l'élaboration du projet de mise en place de l'abattage à la ferme, et contribuer à faire modifier le cheminement des animaux vivants destinés à la consommation humaine.

Les centres d'abattage sont de plus en plus grands, et toujours de plus en plus vers les grandes villes qui sont des zones de consommation, mais pas des zones de production. L'animal doit faire en bétaillère 50, 100, 200 km pour se rendre à un abattoir départemental ou régional et attendre dans des lieux qu'il ne connaît pas… Le stress est à son optimum !

Le trajet d'un animal de son élevage, vers le lieu d'abattage, augmente constamment depuis plusieurs années.

Lors des lois d'orientation de l'agriculture de 1960 à 1962, l'objectif sournois était " la désensibilisation " de l'éleveur : il devait apprendre à ne plus se formaliser du devenir de ses animaux. Petit à petit, il s'est fait déposséder de l'étape de la mise à mort.

Si on peut comprendre que les enjeux économiques sont énormes, n'est-il pas temps de poser les choses et de réfléchir à d'autres alternatives ? »

Christine Blin, éleveuse de chèvres à Baneuil (24)

# 4.8. Structurer une micro-filière légumes en Deux-Sèvres

Quatre producteurs de légumes des Deux-Sèvres, accompagnés conjointement par la communauté de communes du Haut Val de Sèvre et l'AFIPAR, se sont associés pour mutualiser leurs moyens de logistique et de commercialisation. Parallèlement, ils se dotent ensemble de matériel en commun pour mécaniser les cultures ou récolter leurs légumes.

Chaque ferme :

- produit et transporte ses légumes vers le lieu de stockage ;
- stocke certains légumes ;
- assure l'emballage avant expédition ;
- prépare les envois sur le lieu de stockage mutualisé.

Le groupement assure pour ses membres :

- la prise de commande ;
- la livraison vers le client ;
- la gestion de la facturation.

Les producteurs réunis ont choisi de proposer une gamme complète d'une dizaine de légumes de saison à des clients professionnels : établissements de restauration collective, supermarchés et commerces de proximité, restaurateurs et traiteurs. Calibrage et conditionnement, comme les prix sont pensés pour répondre aux besoins de ces professionnels.

Le pari est de réussir à approvisionner les clients démarchés en volumes sans céder sur la saisonnalité des produits.

Dans cette phase de test, ils ont fait le choix de structures juridiques simples à conduire pour un démarrage rapide : une association, mandataire des fermes pour commercialiser en commun ; l'accueil par une CUMA existante d'une nouvelle activité « matériel spécialisé pour la culture des légumes » ; l'adhésion à cette CUMA est conditionnée à la signature d'une clause de non-concurrence entre producteurs ; une banque de travail enfin pour mutualiser la main d'œuvre salariée et faciliter les échanges de coups de main entre fermes.

↑ Récolte 2024 en commun. ©Benoît Arcourt

## Témoignage

**Benoît Arcourt, un des membres du groupe nous fait part de l'avancée du projet.**

**Où en êtes-vous ?**

Les contacts commerciaux du printemps portent déjà leurs fruits, on a des demandes de la part de plusieurs magasins en pommes de terre, carottes, poireaux, salades, courgettes concombre et tomates. Des cuisines centrales de collectivités sont aussi intéressées. Il s'agit pour nous de pouvoir répondre à la demande en volumes, raison pour laquelle nous travaillons tout début septembre à intégrer un cinquième producteur.

**Quels sont de ton point de vue les défis à relever ?**

Réussir à fournir en volumes, même si les clients sont déjà prévenus, et puis négocier des prix favorables pour les fermes. Et il nous manque encore un nom !

**Que dirais-tu de tes atouts ?**

On a des cartes en main de notre côté : nos 4 fermes sont suffisamment éloignées pour qu'elles ne se fassent pas concurrence ; on met en commun des réseaux différents et complémentaires ; nos clients à Melle, Niort, Saint Maixent peuvent avoir leur propre prix sans se gêner. Aussi, être à plusieurs pour servir la restauration collective est un vrai atout. On compte aussi sur la mutualisation dès les récoltes de l'automne 2023 pour baisser les coûts de mécanisation. Avec la CUMA, la machine à récolter les pommes de terre va déjà travailler sur 2 fois plus de surface cette année. La clause de non concurrence entre les producteurs adhérant à la CUMA est primordiale. Elle est prévue dans les statuts. Enfin, cet outil de mutualisation du matériel et de la commercialisation est un vrai atout pour la transmission de nos fermes.

**+ 8 millions**

personnes ayant besoin de l'aide alimentaire, en France, dont 70 % de femmes

**70**

projets de territoires sur les circuits alimentaires locaux, en Nouvelle-Aquitaine

5.

# Accès à l'alimentation

C'est dans ce dernier axe qu'il est possible de trouver des solutions répondant à nos enjeux alimentaires.

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire. Portés le plus souvent par des collectivités territoriales, ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet. Ils peuvent jouer un rôle capital pour accélérer la transition agricole et alimentaire dans les territoires. Les membres d'InPACT sont pour beaucoup investis dans un voire plusieurs PAT.

Depuis la création des banques alimentaires dans les années 1980, le problème de l'accès à l'alimentation ne fait que grandir. La politique alimentaire a été détournée pour permettre d'absorber et de valoriser la surproduction agricole tout en défiscalisant. Ainsi en 2017 l'aide alimentaire représentait 1,5 milliard d'euros de valeur économique et ce chiffre est en constante progression. Aujourd'hui le constat est alarmant car au lieu d'être une aide d'urgence, l'aide alimentaire s'est institutionnalisée créant ainsi une forme de violence pour les personnes qui y ont accès.

Nous nous devons d'aller plus loin, en répondant au « droit à l'alimentation » inscrit comme droit fondamental au sein de la Déclaration universelle des droits de l'Homme en 1948. « Toute personne à droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation, [...] » Pour y répondre la SSA (Sécurité sociale de l'alimentation) semble l'une des solutions les plus appropriées. C'est un projet de transformation sociale qui intègre l'alimentation dans le régime général de la sécurité sociale. Des initiatives sous formes d'expérimentations voient de plus en plus le jour, y compris au sein du réseau InPACT. Cet horizon démocratique ouvre la voie à une transition agricole et alimentaire bénéfique sur nos territoires pour un avenir meilleur.

COLLECTIF ALIMENTAIRE AGROÉCOLOGIQUE PÉRIGORD

# 5.1. Le CAAP 24, un collectif alimentaire et agroécologique aux côtés des collectivités

Le CAAP 24, Collectif alimentaire et agroécologique du Périgord, est un collectif de six structures fondé en 2021. Il est composé de Terre de liens Aquitaine, Agrobio Périgord, Pays'en Graine (réseau des espaces tests de Dordogne), Manger Bio Périgord (plateforme d'approvisionnement en bio de la restauration collective), la Maison des Paysans (réseau de la FADEAR), et de la SCIC Nourrir l'Avenir (émanation du Collectif Les Pieds dans le Plat). Le collectif soutient une agriculture et une alimentation bio, paysannes, locales et cohérentes sur le territoire de la Dordogne. Cette vision commune de l'agriculture et de l'alimentation partagée par les six structures est formalisée dans une charte, ce qui facilite le travail opérationnel en accélérant la prise de décision et donnant la possibilité de parler d'une seule voix.

L'objectif du collectif est d'accompagner les différentes collectivités territoriales (communes, EPCI, PNR, conseil départemental) dans la définition et la mise en œuvre de leur politique agricole et alimentaire par le biais d'actions complémentaires entre les structures composant le CAAP 24. Ces actions vont de la veille foncière aux formations pour la restauration collective, en passant par le soutien à l'installation de paysan·nes et la transmission de fermes sur le territoire, ou encore la mise en place de circuits de commercialisation rémunérateurs pour les paysan·nes et accessibles aux consommateur·ices.

Pour faciliter l'accès à l'information pour les collectivités, le CAAP 24 dispose d'une salariée à mi-temps qui coordonne le collectif et ses actions afin de centraliser les demandes et d'orienter les collectivités vers

## Témoignage

« La mutualisation de compétences et de capacités pédagogiques au sein du collectif et du réseau d'acteurs qu'il permet de mobiliser a été très appréciée par les élu·es ayant participé à ce cycle de formation. Ils y ont trouvé et rencontré de réelles personnes et organisations ressources en capacité d'agir avec une compétence directe et immédiate sur le territoire, efficacement mobilisables car elles même fortement inscrites dans le développement de ce territoire. Les sessions de formation les ont aidés à conforter la définition d'objectifs atteignables, les points durs à tenter de lever ensemble, les actions qui pourront avoir des effets facilitateurs réels en matière d'action foncière agricole, d'accompagnement économique et financier des acteurs agricoles, d'appui à l'installation-transmission ainsi que d'amplification des conditions de débouché de l'agriculture de proximité dans les établissements de restauration collective du territoire du Grand Périgueux. »

Philippe Perperot, maire d'Annesse-et-Beaulieu, délégué communautaire et président de la commission Développement durable et environnement du Grand Périgueux.

l'interlocuteur·ice adéquat·e. Les expertises complémentaires des 6 structures permettent à la collectivité d'être accompagnée « du foncier à l'assiette » sur son projet de transition agroécologique et alimentaire. Le collectif fonctionne selon un modèle de gouvernance basé sur la sociocratie, auquel tous·tes les salarié·es et bénévoles ont été formé·es. Cela repose sur les règles de fonctionnement suivantes : des cercles opérationnels et décisionnels, des prises de décision par consentement, des doubles liens (binôme salarié–bénévole par structure), des élections sans candidat. Le modèle économique du CAAP 24 est mixte : le mi-temps de coordination est financé par des subventions publiques (fonds européens et régionaux) et des prestations de service aux collectivités. Cependant, face au contexte de baisse des aides publiques, le collectif doit diversifier ses ressources en augmentant la part des prestations aux collectivités en se positionnant tel un « bureau d'études » local en transition agricole et alimentaire.

Pour l'automne 2024, le CAAP 24 élabore une offre de service détaillée, basée sur un accompagnement global, transversal et systémique du « champ à l'assiette », qui sera diffusée largement auprès des collectivités du territoire périgourdin.

## Exemples

En 2023, deux collectivités, la CCILAP (communauté de communes Isle Loue Auvezère en Périgord) et la communauté d'agglomération du Grand Périgueux, ont fait bénéficier à leurs élu·es des ateliers de sensibilisation–acculturation thématiques sur l'agriculture et l'alimentation. Le tableau ci-dessous présente les objectifs des différents ateliers thématiques proposés aux élu·es.

| **Thèmes des ateliers proposés** | **Objectif des ateliers [Ai4]** |
|---|---|
| **Outils fonciers en Dordogne**<br><br>*22 participant·es en 2023* | Connaître les différents outils et acteurs locaux dans le but de mieux préserver le foncier agricole de son territoire et initier une politique foncière |
| **Enjeux locaux de l'installation/ transmission**<br><br>*31 participant·es en 2023* | Comprendre les enjeux de la transmission et les différents parcours à l'installation pour faciliter le renouvellement des générations agricoles sur son territoire |
| **Relocalisation de l'alimentation en lien avec la restauration collective**<br><br>*20 participant·es en 2023* | Transposer les obligations légales en matière de restauration collective à sa commune et tendre vers le 100 % bio, local, de saison et fait maison |

↖ Atelier « outils fonciers » avec les élus du Grand Périgueux.

↑ Atelier « enjeux locaux de l'installation-transmission » avec les élus de la CCILAP.

Limousin

# 5.2. Terre Nourricière, les rencontres du manger local

En octobre 2023, Terre de liens Limousin, l'Adear Limousin, Bio Nouvelle-Aquitaine et Agrobio 87 ont organisé l'événement « Terre nourricière, les rencontres du manger local », dans le cadre du projet alimentaire de territoire de Limoges Métropole.

En proposant ce festival agri-culturel, notre intention était de susciter l'intérêt pour la préservation et le partage des terres nourricières auprès de différents publics, en diversifiant les formats et les lieux de rencontres (cinéma, bibliothèque, lycée, ferme, salles culturelles). L'association de nos structures avait aussi vocation à montrer l'articulation et la complémentarité du réseau : préserver le foncier agricole, faciliter son accès, accompagner des candidat·es à l'installation et développer l'agriculture biologique pour in fine, produire et manger local.

Au menu de cette riche semaine :

- Entrée : une plongée dans l'élevage paysan avec un ciné-débat autour du film *Bienveillance paysanne,* en présence du réalisateur Oliver Dickinson.
- Plat : l'agroécologie au cœur de la bibliothèque avec :
  - une matinée d'échanges autour de la résilience alimentaire avec Agnès Delefortrie des Greniers d'abondance, en présence de collectivités et d'étudiant·es en géographie.
  - une sieste contée, des lectures jeunesse et des courts-métrages à la bibliothèque francophone multimédia de Limoges, qui accueillait l'expo photo « Terriens » à l'occasion des 20 ans de Terre de liens.
- Entremets : des lendemains qui réchauffent avec :
  - conférence de Marc Dufumier, ingénieur agronome, à destination des élèves du lycée agricole des Vaseix à Verneuil-sur-Vienne.
  - café-rencontre à la ferme Le Jardin de Pagnac à Verneuil-sur-Vienne à destination de porteurs de projets et en présence d'élus locaux.

## Chiffres clés

800 participant·es sur l'ensemble de la semaine

≈ 10 de retombées médias

+ de 750 personnes suivent la page Facebook créée pour l'événement

≈ 20 partenaires, grâce à qui le festival a pu voir le jour

≈ 20 bénévoles mobilisés tout au long de la semaine

- Dessert : fêter l'agriculture nourricière en musique avec : une soirée « afterwork paysan » avec séances de dédicaces, concert et table ronde « Quel modèle pour une agriculture nourricière ». En compagnie de Marc Dufumier, Véronique Duval, autrice de *Paysans et citoyens. Enquête sur les nouveaux liens à la terre*, et Matthieu Gérardin, paysan et président de l'Adear Limousin.
- Digestif : dernier appel pour l'embarquement avec le spectacle seul en scène « Nouveaux terriens » de Fred Billy sur l'installation agricole !

## Parole de réseau

Ce fut une réussite et j'ai trouvé que l'on donnait à voir très concrètement le vrai sens de ce que peut être un mouvement d'éducation populaire. Personne ne peut savoir combien de graines vont germer à l'issue de ces 4 journées mais l'essentiel est bien de les avoir semées ! Et notre engagement est de continuer à les arroser.
Un beau et riche festival multi-partenarial !
Catherine Rigondaud, présidente de Terre de liens Limousin :

## Témoignage

« Il faut passer d'une agriculture industrielle à d'autres formes d'agricultures qui relèvent de l'agroécologie si on veut nourrir correctement, durablement, l'humanité toute entière. Pas d'hormone dans le lait, pas d'antibiotique dans la viande, pas de détérioration du taux d'humus, pas d'érosion des sols, pas de perte de fertilité, maintien des pollinisateurs : c'est une agriculture radicalement différente. C'est une bascule. Et quand on parle de transition, c'est qu'effectivement ça ne peut pas être un grand soir tellement c'est compliqué, mais il faut l'adhésion de l'immense majorité des agriculteurs. Parlons, montrons par les faits que c'est possible et on verra un grand nombre d'agriculteurs s'y adonner. »
Marc Dufumier, extrait du film court *Terre nourricière, les rencontres du manger local* (production « Ce qui nous plaît »)
https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=VHB1wfGv1Y4

# 5.3. Les projets alimentaires territoriaux : des projets à l'échelle d'un territoire

AgroBio Périgord intervient sur les projets, à l'échelle d'un pays, d'une ou plusieurs communautés de communes notamment dans le cadre des PAT (Projets alimentaires de territoire). Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les PAT sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective. Ces projets permettent d'aborder l'alimentation de manière globale et transversale sur un territoire donné : depuis le volet foncier et l'installation, jusqu'à la consommation en passant par les acteurs et la structuration des filières.

En Dordogne, 3 PAT sont en place depuis plusieurs années : Pays de l'Isle en Périgord, Grand Bergeracois et PNR Périgord-Limousin, à cheval sur la Dordogne et la Haute-Vienne. D'autres territoires sont en phase de réflexion, soit à l'échelle d'un pays, soit au niveau de communautés de communes avec notamment les PCAET (Plan climat-air-énergie territorial).

AgroBio Périgord s'est impliqué dès le démarrage de ces initiatives, lors des phases de concertation et de diagnostic. L'objectif pour l'association était de bien prendre en compte la bio et les spécificités locales dans les enjeux et de les décliner en ambitions et en actions. Depuis, chaque année, nous proposons un programme d'actions à destination de différents publics. Cet accompagnement régulier sur du temps long nous permet de créer des liens, de montrer que c'est possible et d'ancrer les changements dans la durée.

Ainsi, AgroBio Périgord agit à destination de différents publics :

- les structures de restauration collective : élus, gestionnaires et cuisiniers. Des sessions collectives sur différents sujets sont proposées (pratique culinaire, menus équilibrés, visites de fermes bio, approvisionnements, dispositifs réglementaires et aides publiques existantes...)
- les consommateurs, grâce au défi Foyers à alimentation positive (voir page XX)
- le public en situation de précarité (voir page XXX)

Toutes nos actions visent à outiller les participants (méthodes, contacts...) afin de les rendre acteur du changement alimentaire de leur structure, foyer ou territoire. AgroBio Périgord s'adapte également aux spécificités des territoires en proposant des action sur mesure.

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
RECONNU PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

# 5.4. Rendre les produits bio accessibles à tous et à toutes

La question de l'accessibilité des produits bio et locaux est au cœur des préoccupations des adhérents de l'association AgroBio Périgord. Comment s'assurer que les produits de qualité ne soient pas réservés qu'à une élite, sociale ou économique, et que les plus précaires se retrouvent avec du porc aux hormones ou du soja OGM dans leurs assiettes ?

Baisser les prix pour « aider » les plus modestes, telle a été la promesse de la grande distribution avec le soutien de l'argent public notamment via les aides PAC/FEAD mais aussi des dispositifs de défiscalisation massifs. Cette politique publique assigne les populations précaires à une alimentation que l'on sait aujourd'hui de moindre qualité, néfaste pour la santé et l'environnement et socialement stigmatisante.

Les politiques publiques commencent à changer sur la question : les PAT (projets alimentaires territoriaux) prennent en compte le social dans l'accès à l'alimentation. L'Europe, l'État et les collectivités financent de plus en plus les associations d'aide alimentaire. Cependant, la question de l'accès à l'alimentation de qualité, bio et locale est souvent traitée sans y associer la question de la rémunération (notamment) des producteurs car perçue comme trop compliquée à gérer ou comme un levier trop difficile à actionner.

AgroBio Périgord, avec ses partenaires, a répondu à deux appels à projet « Mieux manger pour tous » lancés par le gouvernement. Ces moyens nouveaux s'inscrivent dans la suite des travaux de la convention citoyenne pour le climat et de la loi EGAlim.

Le projet porté par le Pays de l'Isle en Périgord vise à permettre la contractualisation entre une structure d'aide alimentaire, la Maison 24, et des producteurs bio du territoire pour approvisionner en légumes les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

[il manque une phrase d'introduction de la liste ci-dessous]

- réalisation d'un diagnostic de l'aide alimentaire (liste et typologie des acteurs, modes de distribution et d'approvisionnement, profils et besoins des bénéficiaires...) en Pays de l'Isle en Périgord ;
- achat aux producteurs de denrées alimentaires à destination des bénéficiaires de l'aide alimentaire ;
- contractualisation avec un ou des producteurs de légumes notamment pour l'approvisionnement de l'aide alimentaire ;
- expérimentation de mise en culture de protéines végétales contractualisée avec les acteurs de l'aide alimentaire ;
- programme de sensibilisation des bénévoles et des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Dans le second projet, l'UDCCAS (Union départementale des centres communaux d'actions sociale), la DDETSPP (Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations) et la Banque alimentaire 24 s'associent au Grand Bergeracois pour porter un projet de recherche-action s'articulant autour de deux piliers :

- la mise en place d'une expérimentation sur le territoire du Grand Bergeracois : le développement d'une filière solidaire liant les acteurs de la fourche à la fourchette. L'action consiste au développement et à la mise en place d'un système de production locale pérenne (produits frais), par un ou des partenaires de l'insertion par l'activité économique (IAE), avec le soutien des acteurs agricoles du territoire (Chambre d'agriculture, AgroBio Périgord) et à destination des bénéficiaires de l'aide alimentaire (par l'intermédiaire de la Banque alimentaire) et éventuellement de la légumerie de l'ESCAT ;
- la formalisation et la capitalisation de la démarche méthodologique pour essaimer ce projet sur d'autres territoires.

## Vers un projet PANIERS 24 ?

Le projet Pour l'accès à une nourriture inclusive, écologique, résiliente et solidaire (PANIERS) vise à proposer à un public précaire (bénéficiant de l'aide alimentaire, mais aussi au-delà), des paniers de produits bio et locaux, avec une dynamique d'animation forte pour les accompagner au mieux vers de nouvelles habitudes de consommation saines et durables.
Pour résumer, la philosophie du dispositif PANIERS :

- un accès à prix réduit pour le bénéficiaire mais non négocié aux producteurs ;
- avec la participation systématique des usagers au financement de leurs paniers ;
- un accompagnement global autour de la distribution de paniers avec des ateliers réguliers de sensibilisation et de cuisine, ceci afin de lever des freins culturels et psychologiques liés à l'appropriation du contenu du panier.
- l'implication des personnes dans un processus de réappropriation de leur alimentation.

AgroBio Périgord travaille actuellement au déploiement de ce projet en Dordogne, en lien avec une collectivité partenaire.

# 5.5. Le défi Foyers à alimentation positive

Un défi FAAP, c'est une trentaine de foyers (familles, colocation, personne seule…) répartis en 3 équipes, animés par 3 structures relais (centre social, collectivité, école, tiers-lieu…). Les foyers sont accompagnés pendant 6 mois par AgroBio Périgord et ses partenaires pour augmenter leur part de consommation bio et locale sans dépenser un euro de plus. Les progrès des foyers sont évalués grâce à 2 relevés des achats alimentaires sur les 15 jours (en début et en fin de défi). Une nouvelle façon de montrer concrètement qu'on peut manger bio local !

Dans le défi Foyers à alimentation positive porté par AgroBio Périgord et déployé sur le Pays de l'Isle entre octobre 2023 et juin 2024, chaque équipe a bénéficié de :

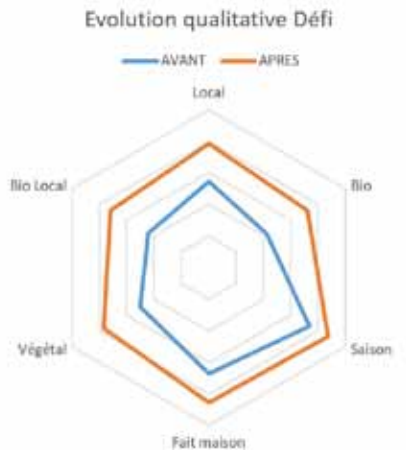
- 2 ateliers cuisine ;
- 1 atelier sur la nutrition, l'équilibre alimentaire et l'organisation des repas au quotidien ;
- 1 visite de ferme bio ;
- 1 à 2 visites de lieux de commercialisation alternatif aux grandes surfaces (magasin bio vrac et point de distribution Cagette.net)

Que d'aventures… pleines d'échanges et de convivialité !

Et les résultats sont là :

- la part des achats alimentaires bio des foyers est passée de 34 à 54 % (moyenne des 3 équipes) ;
- les achats en supermarché des foyers sont passés de 59 % à 32 % au profit de la vente directe qui est passée de 17 % à 38 %.

Ce dispositif est porté par le réseau FNAB depuis 2012. Une étude à moyen terme des impacts du défi FAAP sur les foyers a été réalisée et conclut à un impact positif et durable dans le temps des défis sur le comportement alimentaire des foyers participants ainsi que des impacts indirects autres qu'alimentaires (choix d'activités culturelles, économies d'eau...). Les achats en bio et en local se poursuivent, les conseils nutritionnels sont réutilisés voire complétés par des recherches d'informations complémentaires, l'apport en légumes et céréales a été diversifié et la viande diminuée. 43 % des foyers répondants se sont laissés convaincre par le défi et ont changé leurs habitudes alimentaires.




Résultats du bilan qualitatif - Défi FAAP - Pays de l'Isle en Périgord - octobre 2023 à juin 2024

# 5.6. Vers une sécurité sociale de l'alimentation ? 2 initiatives en Poitou-Charentes

Dans la Vienne, un travail de longue date est mis en place sur l'aide alimentaire au sein de la MJC Claude Nougaro de Montmorillon, impliquant une épicerie sociale et un coordinateur des solidarités. Face à une demande croissante du côté des bénéficiaires et une diminution des dons des grandes surfaces, la MJC Claude Nougaro a saisi l'opportunité de l'appel à projets national « Mieux manger pour tous » pour améliorer la situation locale. Le projet « Une alimentation pour tous en Vienne et Gartempe » a été retenu, et bénéficie ainsi d'un financement de l'État et du conseil départemental de la Vienne. Ce financement a notamment permis le recrutement d'une animatrice et le soutien à des prestations pour des structures locales. Une part est aussi allouée à l'achat de produits locaux auprès d'agriculteur·rices, favorisant ainsi les liens entre producteur·rices et bénéficiaires, et la mise en place de synergies avec les agriculteur·rices (glanage, visites de ferme, découverte du milieu agricole et aide mutuelle). Le projet intègre également des volets pédagogiques et culinaires, avec des ateliers de cuisine portés par l'Écomusée du Montmorillonnais et des visites de fermes, visant à encourager une alimentation saine et à sensibiliser à la saisonnalité des produits. Les maraîcher·es du CIVAM Mont'plateau et le Jard'Insolite de Saulgé, un chantier d'insertion, contribueront également à approvisionner certaines structures en légumes.

Dans les Deux-Sèvres, depuis début 2024, le CIVAM Seuil du Poitou et plusieurs structures de l'aide alimentaire réfléchissent ensemble à une sécurité sociale de l'alimentation (SSA) dans le Mellois. Le déclencheur ? L'opération de Noël 2023 de l'épicerie sociale du pays mellois, pour laquelle cette dernière a contacté plusieurs producteur·rices du CIVAM afin d'acheter des produits locaux. Après une première rencontre d'interconnaissance en novembre 2023, le CIVAM a organisé un atelier sur la SSA en janvier 2024, à destination des salarié·es et bénévoles de l'épicerie sociale, afin de commencer à construire une culture commune sur le sujet. En mars 2024,

le ciné-débat autour du film *La Part des autres* a rassemblé près de 150 personnes, prouvant un réel intérêt local pour le sujet. La discussion s'est poursuivie dès le lendemain avec 9 structures, dans le cadre d'un 2e atelier autour de la SSA. Depuis, ce collectif a été élargi à d'autres structures et a déposé des demandes de financement afin de poursuivre ce travail exploratoire, visant à co-construire un projet d'expérimentation de SSA dans le Mellois.

Ces deux projets, quoique à des stades différents, visent à soutenir à la fois les bénéficiaires de l'aide alimentaire et les acteurs locaux, notamment les agriculteurs, tout en favorisant l'économie locale. En somme, 2 projets vertueux en circuits courts, qui œuvrent pour une justice sociale !

## Parole du réseau

La SSA, c'est vraiment pour nous (producteurs en vente directe) une nouvelle manière de concevoir la vente de nos denrées alimentaires. Habituellement, nous allions sur des marchés, dans des AMAP, dans des magasins spécialisés, en nous adressant à une clientèle plutôt aisée. Pour commencer à s'immerger dans la SSA, il est indispensable de pousser la porte d'une épicerie sociale et solidaire, afin de mieux comprendre le fonctionnement aberrant de l'aide alimentaire. Avec la SSA, il s'agit de considérer que toute personne vivant dans un territoire doit pouvoir accéder à une alimentation plus saine et moins polluante pour le territoire en question, sans condition de revenu.

Mathieu Mallet, paysan-pastier, président du réseau CIVAM Poitou-Charentes et co-président du CIVAM Seuil du Poitou

ADEAR DES LANDES
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

# 5.7. Comment changer notre système agroalimentaire, en chœur, dans les Landes ?

L'ambition est grande mais la dynamique qui la côtoie est bien supérieure : reprendre en main notre système alimentaire pour le changer radicalement autant pour satisfaire le mangeur ou la mangeuse que celui ou celle qui nourrit par son travail, dans le plus grand respect de notre environnement. Le collectif SSA 40 participe, à son niveau, à cet élan national qu'est le projet de sécurité sociale de l'alimentation. Non sans une originalité landaise.

Si vous cherchez le collectif SSA 40, pour Sécurité sociale de l'alimentation 40, regardez du côté des festi-soupes, des journées en fanfare, des porteurs de paroles, des rassemblements joyeux et fédérateurs. De parfaites occasions, pour rendre son initiative bruyante et entraînante. N'est-ce pas enthousiasmant de « reprendre en main son système alimentaire pour le changer radicalement » ? De relever les manches afin que « toute personne ait un accès à une alimentation saine et choisie, que chaque travailleurs·es aient des conditions de travail, des revenus dignes et que ce domaine d'activité humaine respecte son environnement » ? Assurément.

Le projet de sécurité sociale de l'alimentation, remarquablement défendu au niveau national, expérimenté en plusieurs points de l'Hexagone – 31 à ce jour, accompagnés par des collectivités pour certains –, trouve dans les Landes un écho qui résonne fort. Le collectif officiellement constitué en février 2024, peut s'envisager orchestre tant ils ou elles sont

## Légumes Insertion Développement

L'ID c'est un atelier chantier d'insertion par le maraîchage biologique sur Caupenne
8 emplois locaux à ¾ temps
1 accompagnement socio professionnel pour chacun
70 % de sortie en emploi ou formation
Pourquoi être du collectif SSA 40? Pour s'inscrire dans le développement socio-économique du territoire et impliquer les salariés dans ce développement. « La sécurité sociale de l'alimentation répond à ces critères, et partage des valeurs identiques à celle de notre association. Il paraissait évident d'inclure les salariés à cet ambitieux projet. C'est pour eux l'occasion de mettre une pierre à l'édifice, de participer activement à un changement social de grande ampleur. Nos journées de réflexion ont permis d'améliorer la cohésion d'équipe, de renforcer l'estime de soi et nos participations à diverses manifestations ouvrent sur l'extérieur et leur donnent une opportunité supplémentaire de développer leur réseau social, d'être acteurs de la société. »
→ www.associationlid.fr

nombreux·euses à essayer de mettre en musique cette résolution. Organisations agricoles, structures de l'économie sociale et solidaire, syndicats, associations de citoyens pour la défense de l'environnement et le soutien de l'agriculture paysanne, structures d'éducation populaire, acteur·rices de la solidarité, de la distribution bio ou alternative, marque associative et des particuliers engagés. Oui, un ensemble de quelque 30 énergies, un mouvement dans le mouvement, qui souhaite apporter sa pierre à l'édifice bâti par le collectif national, en tant que groupe local. Le nourrir et y contribuer.

Son originalité réside dans la complémentarité et les différences qui constituent ce groupe landais. Un grand village qui enrichit, qui conforte, qui permet de se regarder par des prismes inattendus et bienvenus. Et surtout, qui apprend à se fédérer autour d'une seule et même ambition.

Le collectif SSA 40, initié à la suite d'un cycle de travaux proposé par Attac Marsan en 2023, et d'ailleurs co-construit dès sa mise en place avec des organisations qui partagent les mêmes motivations, n'a de cesse d'avancer avec ce que le pluriel permet : aller bien plus loin qu'une structure seule.

S'il paraît simple de regarder de plus près ce que l'on mange, donc de s'intéresser aux mangeurs, de leur donner de quoi bien se nourrir – en l'espèce 150 € par mois et par personne, crédité sur notre carte vitale (voir le projet complet de SSA sur https://securite-sociale-alimentation.org/) tout en comprenant les besoins du monde paysan, ça n'a jamais été fait. La démocratie alimentaire est un questionnement nouveau essentiel, que le collectif SSA 40 appréhende avec humilité – donc en se formant. En décembre, Mathieu Dalmais, agronome militant à l'origine de la réflexion sur la sécurité sociale de l'alimentation avec ISF–Agrista (Ingénieurs sans frontière, agricultures et souveraineté alimentaire) reviendra dans les Landes pour former le collectif, mais aussi les paysan·nes et donner son éclairante conférence gesticulée. Enfin, des initiatives nationales servent aussi de partitions à ce riche ensemble avant de soutenir, sous peu, des initiatives locales à l'œuvre dans les Landes.

## Festi'soupe ?

Le Collectif SSA40 a organisé des Festi'soupes dans les Landes du 12 au 19 novembre 2024, dans le cadre du festival Alimenterre.

La festi'soupe est une des réponses possibles aux questions posées par le collectif SSA 40 dès sa création :

- Comment fédérer le plus largement possible autour du projet de Sécurité sociale de l'alimentation ?
- Comment commencer une réflexion commune avec des personnes hors du cercle habituel de nos associations ?
- Comment reprendre en main l'espace public pour qu'il devienne ou redevienne un lieu de rencontre, d'information, de réflexion collective et de lutte.

En s'inspirant de la Disco soupe, la Festi'soupe est un dispositif d'éducation populaire qui permet de :

- préparer une soupe en commun, informer, sensibiliser, réfléchir ensemble à des problématiques que chaque association organisatrice mettra en avant selon ses compétences particulières : le droit à l'alimentation, le foncier agricole, le revenu paysan, la démocratie alimentaire, l'eau… Expérimenter à toute petite échelle, les principes d'une caisse alimentaire locale et solidaire, le cœur du projet de Sécurité de l'alimentation. Chaque personne cotisera à la caisse selon ses moyens et tout le monde mangera une excellente soupe. La maraîchère, le maraîcher sera choisi-e selon des critères définis à l'avance et sera assuré-e de recevoir le prix juste qui lui permettra de vivre dignement.

La première Festi'soupe a eu lieu à la Fête bio des Landes à Soustons en mai dernier. Le collectif SSA40 a décidé son déploiement du 12 au 19 novembre 2024 dans le cadre du festival Alimenterre. L'objectif est que la Festi'soupe soit un rendez-vous régulier pour construire petit à petit une véritable démocratie alimentaire.

# Conclusion

## Le goût amer de notre régime alimentaire

Nous l'avons évoqué, notre façon de nous nourrir a radicalement changé. Nous cuisinons moins, au profit de produits plus faciles à consommer, en conserve, réfrigérés ou congelés. Nous achetons de tout en toute saison. Plus diversifiée, notre alimentation contient aussi plus de graisses, de sucres et de protéines animales. On en connaît les conséquences sur la santé, mais moins sur l'environnement.

Or, l'alimentation génère des impacts environnementaux et sociaux importants : érosion de la biodiversité, destruction des sols, pollution des eaux, déclin des pollinisateurs, dérèglements climatiques, insécurité alimentaire, mal-être des agriculteurs ou encore maladies des consommateurs, **c'est tout notre système alimentaire qu'il faut revoir d'urgence**.

Nos réseaux et partenaires font le triple constat que notre modèle alimentaire actuel pousse à la dégradation de la condition de vie des personnes, à la détérioration croissante de la santé publique et celle des écosystèmes dont nous dépendons.[1]

Le prix d'un produit ne dit pas tout du coût de notre alimentation… Il ne dit rien de l'argent public engagé dans notre système agricole et alimentaire : aides directes, défiscalisation, aides d'urgence, dépollution, maladies professionnelles, santé des consommateurs ou encore financement de l'aide alimentaire… Il ne dit rien non plus des conséquences nonmonétisables citées ci-dessus (atteinte à l'environnement, la santé, etc.).

**- 30 %**
des oiseaux des champs
en 15 ans

**70 à 80 %**
déforestation liée à
la production agricole,
dans le monde

**30 %**
de la nourriture est perdue ou
gaspillée, dans le monde

## Manger durable, c'est penser système

L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (définition de l'Ademe).

Pour l'Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, la durabilité d'un régime alimentaire repose sur plusieurs critères : il doit avoir un faible impact sur l'environnement ; contribuer à la sécurité alimentaire et nutritionnelle de la population ; être culturellement acceptable, économiquement équitable et accessible.

---

1 *L'injuste prix de notre alimentation*, extrait de l'étude menée par Le Secours catholique, Réseau Civam, Solidarité paysans et la Fédération française des diabétiques (2024).

Pour s'engager dans une consommation alimentaire meilleure pour soi et pour l'environnement, le rôle du consommateur est essentiel, en complément des actions mises en place par les agriculteurs, les producteurs et les distributeurs. En effet, s'alimenter autrement revient à s'interroger sur l'origine de nos aliments ainsi que sur les impacts des pratiques agricoles. **Mais promouvoir un système agricole et alimentaire plus durable et local est avant tout un enjeu de société.** La consommation ne doit pas se penser indépendamment de la production agricole. Obtenir un revenu décent pour les paysans, maintenir la valeur ajoutée dans les fermes, préserver la biodiversité, garantir une eau potable pour tous, a**nticiper les crises climatiques, sanitaires, sociales**... sont autant d'**enjeux auxquels nous devons faire face collectivement**. Le sujet de l'agriculture et de l'alimentation est d'une redoutable complexité, **identifier les mesures les plus pertinentes devrait être réalisé collectivement et démocratiquement**.

Sain pour l'humain et durable pour la planète : l'équation de nos régimes alimentaires est encore difficile à résoudre. Cependant, les fondamentaux pour construire ce nouveau paradigme commencent à se dessiner[2]. Chaque bouchée peut contribuer à notre bien-être et à celui de la planète. **Les membres de notre réseau invitent à repenser en profondeur notre système alimentaire**. Parce que nous mangeons tous chaque jour, l'alimentation touche chacun et chacune d'entre nous. Au cœur de nombreux enjeux, elle est **porteuse de nombreuses solutions** qui permettraient d'atténuer le changement climatique et de sauvegarder la biodiversité, de préserver la santé des habitants, de créer de nombreux emplois dignes et pérennes, et ainsi de renforcer la cohésion de notre société.[3] C'est ce que nous espérons vous avoir montré dans cette brochure.

**+ 160 %**
de diabétiques en 20 ans
sources : Assurance maladie, Inserm

**25 %**
de risque de cancer en moins chez les consommateurs « réguliers » d'aliments bio

**18 %**
des agriculteurs vivent sous le seuil de pauvreté, selon l'Insee

2 INRAE, *Manger sain et durable, les fondamentaux*, 2023

3 *Pour une alimentation durable portée par les territoires*, tribune du CIVAM du presse soutenue 15/11/24

# Présentation des membres

## ARDEAR Nouvelle-Aquitaine

*Association régional pour le développement de l'emploi agricole et rural*

Créée à l'initiative des paysans pour accompagner la mise en œuvre d'une agriculture paysanne, plus économe, plus autonome et respectueuse de l'environnement.
L'ARDEAR NA et ses 8 associations départementales ont pour principales activités la formation des responsables agricoles, le développement de l'agriculture paysanne et l'accompagnement des porteurs de projets.
Les ADEAR accompagnent l'installation de nouveaux paysans par des formations, des accompagnements individuels ou collectifs et la mise en relations avec des tuteurs. Elles ont aussi développé des formations pour accompagner les transmissions de fermes, adapté le diagnostic agriculture paysanne à la transmission et organisent régulièrement des cafés « Installation et transmission ».
Pour en savoir plus :
www.jeminstallepaysan.org

## AFIPAR

*Association de formation et d'information des paysans et des ruraux*

Créée en 1990, l'AFIPAR est une association de formation et d'accompagnement de projets en milieu rural, basée sur les valeurs de l'éducation populaire. Elle intervient sur trois champs d'action :

- les circuits-courts : accompagnement à la création et à la mise en place de magasin de producteurs, animation du réseau régional de magasins de producteur, accompagnement à la création et au développement de diagnostic de territoire (PAT...) ;
- la création d'activité : l'accompagnement de porteurs de projet en milieu rural, projet de pluriactivité, atypique, agri-rurale... accompagnement individuel et collectif, animation de territoire autour de la création d'activité ;
- l'accompagnement des organisations collaboratives : accompagnement à la transformation vers une organisation plus collaborative, formation des salariés et dirigeants au fonctionnement en équipe autonome.

## Bio Nouvelle-Aquitaine

*Fédération régionale de l'agriculture biologique*

Visant un développement cohérent, durable et solidaire de l'agriculture biologique, Bio NA assure une coordination des actions de développement de l'agriculture biologique, l'animation et l'information de son réseau, et la représentation des agrobiologistes. Bio NA accompagne les producteurs conventionnels dans leur transition vers l'agriculture biologique dans le cadre de projets de conversion ou d'installation en bio, et les producteurs engagés en agriculture biologique dans la consolidation technique, économique, sociale et environnementale de leurs projets. Les groupements locaux proposent de nombreuses formations, outils et rencontres pour l'accompagnement de ces projets.
Bio NA propose également son expertise aux collectivités pour le développement de la production et des filières biologiques sur leurs territoires.

## CIVAM Nouvelle-Aquitaine

*Réseau Nouvelle-Aquitaine des Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural*

Ce sont des groupes d'agriculteurs, d'agricultrices et de ruraux qui, par l'information, l'échange et la dynamique collective, innovent sur les territoires. Ils placent l'humain et son autonomie, l'emploi, l'ancrage territorial et la biodiversité au centre de leurs actions de développement. Par son implantation et la densité de son réseau, le réseau CIVAM NA est un acteur important du développement agricole et rural. Sur le terrain, les CIVAM favorisent la rencontre entre cédants et repreneuses, accompagnent individuellement les cédants mais aussi les repreneurs potentiels. Plus largement, par le développement de systèmes de production économes et autonomes en intrants et en capital, les CIVAM favorisent la transmissibilité des exploitations.

## Champs du Partage

Créée en 2014, la CIAP Champs du partage anime et développe une dynamique d'espace-test agricole sur le territoire de l'ex-Poitou-Charentes. À travers le test d'activité agricole, ils proposent un cadre innovant qui permet aux porteurs de projet de vérifier la faisabilité et la viabilité de leur projet en démarrant une activité de production en conditions réelles, mais dans un cadre sécurisé. Le test d'activité est un outil qui vient compléter les dispositifs existants d'appui à l'installation et favorise, grâce à un accompagnement individuel et collectif, l'installation progressive et sécurisée des porteurs de projet. L'association accompagne également les collectivités travaillant sur la problématique de l'installation et du développement d'une agriculture de proximité dans la mise en place d'espaces tests adaptés aux spécificités de leur territoire.

## Co-actions

Co-actions est une coopérative d'activité et d'emploi (CAE) implantée en Nouvelle-Aquitaine qui a rejoint le réseau InPACT en 2022. Elle permet à des entrepreneurs, en pousse ou plus avancés, de venir tester et entériner leur activité tout en bénéficiant d'une protection sociale sécurisante, d'un réseau de co-entrepreneurs (110 à ce jour), d'un accompagnement individuel et de formations. Dotée de deux établissements agricoles, elle s'investit avec ferveur dans ce secteur :

- en intégrant et accompagnant des entrepreneurs aux activités variées (maraîchage, arboristerie, traction animale, etc.) ;
- en rejoignant des réseaux engagés (InPACT, Reneta), en tissant liens et partenariats avec des structures membres de ces derniers ;
- en accompagnant des collectivités dans le développement de projets d'espaces test agricoles ;
- en apprenant de ses paires CAE et de ses salariés.

## Cultivons la biodiversité en Nouvelle-Aquitaine

CBD-NA rassemble et met en réseau les acteurs de la biodiversité cultivée de la région pour :

- favoriser la diffusion des semences paysannes et des savoir-faire associés ;
- développer et promouvoir leur gestion dynamique dans les fermes et les jardins ;
- mettre en œuvre toutes autres actions pouvant y contribuer.

Cet objet social s'inscrit dans un faisceau d'initiatives et de mouvements sociaux replaçant l'humain et le vivant au centre avec un objectif politique commun : une agriculture sociale et écologique ancrée dans les territoires.
Le réseau est composé de 6 associations :

- la Maison de la semence paysanne Dordogne (24)
- l'Association landaise pour la promotion de l'agriculture durable, ALPAD (40)
- Biharko Lurraren Elkartea, BLE (64)
- Cultivons la biodiversité en Poitou-Charentes, CBD-PC (16, 17, 79, 86)
- Métis (47)
- Mille et une semences limousines (19, 23, 87)

## Les Compagnons du végétal

L'association charentaise est née en 2015 de la passion d'un groupe d'amis pour les jardins, la nature et la biodiversité, animés par de fortes convictions, le désir d'agir concrètement et une volonté d'essaimer. Les Compagnons du végétal œuvrent pour la divulgation de savoirs tels que les techniques de culture naturelles (en démarche permaculturelle) sur petite et grande surface, des notions de reconnaissance de la faune et la flore sauvage ainsi que les techniques de garde et de diffusion des semences paysannes. Elle vise la croissance de la biodiversité et le développement des écosystèmes. L'association réalise de nombreuses actions sur le territoire charentais.

## Mouvement de l'agriculture bio-dynamique

Le Mouvement de l'agriculture bio-dynamique (MABD) est un organisme de développement de la biodynamie en France, pour les agriculteurs et pour les jardiniers. Il fédère une vingtaine d'associations régionales et francophones, dont celle de Poitou-Charentes, qui rassemble environ 150 adhérent·es. Comprendre et soigner la ferme ou le jardin comme un organisme vivant est certainement l'idée centrale de l'agriculture biodynamique.
Les objectifs de l'association sont de soutenir l'autonomie des producteurs et des jardiniers, d'accompagner l'observation du vivant et la connaissance, de stimuler la mise en pratique de la biodynamie.
Pour cela, leurs moyens d'actions sont principalement : les formations, le conseil et l'accompagnement, l'édition et la diffusion de documents à destination des professionnels et de tout type de public, l'accompagnement de groupes locaux dans l'élaboration des préparations biodynamiques, la communication et la représentation de la biodynamie auprès du monde professionnel et de la recherche, ainsi que l'engagement dans la société civile.

## Pays'en graines

Créée en 2014, elle a pour objet d'accompagner la mise en œuvre d'installations agricoles durables, en priorité en agriculture biologique, qui sont ancrées dans leur territoire. Pour cela, elle coordonne, anime et gère un réseau de lieux-tests agricoles autonomes et répartis sur le territoire de la Dordogne. Leur démarche est de permettre aux porteurs de projets agricoles de tester, valider, créer, dans un cadre sécurisé sur le modèle des couveuses d'entreprises. Pour qui ? Toute personne ayant un projet professionnel en production agricole, répondant aux conditions suivantes :

- avoir la capacité agricole ou avoir déjà capitalisé de l'expérience ;
- avoir le statut de demandeur d'emploi ou de bénéficiaire de minima sociaux.

## Terre de liens Nouvelle-Aquitaine

Enrayer la disparition des terres agricoles, alléger le poids de l'acquisition foncière et développer l'agriculture biologique et paysanne : voici les engagements qui mobilisent les adhérents, épargnants et donateurs de Terre de liens. Leur projet s'appuie sur une dynamique associative et citoyenne atypique :

- un mouvement associatif pour informer et favoriser l'implication des citoyens dans le débat sur la gestion du foncier et nouer des partenariats avec les décideurs locaux ;
- l'épargne (la foncière) et les dons (fondation reconnue d'utilité publique) du public permettent d'acquérir du foncier agricole et de recréer du lien entre paysans et citoyens pour préserver les fermes à travers les générations. Ces lieux sont ensuite proposés en location à des agriculteurs pour des productions favorisant la biodiversité, le respect des sols et le développement local.

## Trait Vienne

*Association départementale des éleveurs et utilisateurs de chevaux de trait de la Vienne*

Trait Vienne accompagne utilisateurs et éleveurs pour le développement d'une traction animale tournée vers l'avenir. Par l'échange d'expériences et de compétences, les adhérents aident au montage de projets, assurent la formation ou le perfectionnement des utilisateurs, expérimentent du matériel moderne. L'association contribue à la conservation des races de trait, à la valorisation de la production, à l'amélioration de la génétique et à la recherche de débouchés.

## ACCEA+

Historiquement spécialisée dans la comptabilité et le conseil aux exploitants agricoles, ACCEA+ ne cesse d'accompagner de plus en plus d'artisans, de commerçants et d'associations. Inscrite à l'ordre des experts comptables, elle exerce sous forme associative loi 1901. Leur axe premier est de proposer des solutions adaptées aux métiers et aux cycles de vie des entreprises. Leurs prestations concerne toutes les étapes de la vie de l'entreprise : le travail de comptabilité, les formations, des diagnostic économiques et financiers, une aide à la prise de décision, des études économique, un accompagnement dans toutes les déclarations administratives, et pour tous besoins d'ordre juridique, fiscal et social.

# Bibliographie

***L'injuste prix de notre alimentation : quels coûts pour la société et la planète ?***
Secours Catholique - Caritas France, Réseau Civam, Solidarité paysans, Fédération française des diabétiques.
Septembre 2024
*Argumentaires, propositions, études*

***1 million de paysans***
Collectif Nourrir. Février 2024
À l'occasion du Salon international de l'agriculture, et alors que 200 fermes disparaissent chaque semaine en France, les 52 organisations membres du Collectif Nourrir appellent à faire du renouvellement des générations d'agriculteur·rices la priorité. Ils publient un manifeste pour qu'1 million de paysans et paysannes rejoignent l'agriculture française d'ici 2050.

***Autodiagnostic des initiatives d'accès à l'alimentation***
Réseau Civam. Janvier 2020
Animé par le réseau Civam, le projet Accessible a réuni pendant 4 ans des partenaires du développement agricole, du travail social, de la recherche et de la formation autour d'un enjeu démocratique fondamental : l'accès à l'alimentation.
Accessible est un projet de recherche-action lauréat de l'appel à projets « Innovation et partenariats 2015 » financé par le compte d'affectation spécial « Développement agricole et rural » du ministère de l'Agriculture.
L'autodiagnostic est un des outils conçus pour renforcer la compréhension des enjeux liés à l'accès à l'alimentation.

***Vitalité – De la terre à la table***
Jens-Otto Andersen. MABD, 2021
Ce livre présente de manière très accessible un éventail d'exemples de vitalité, tirés à la fois de la recherche scientifique et de la vie quotidienne.

**AFIPAR**
Centre Saint-Joseph
12 bis, rue Saint-Pierre
79 500 Melle
05 49 29 15 96
afipar@wanadoo.fr
www.afipar.org
AFIPAR

**ARDEAR Nouvelle-Aquitaine**
201 avenue de Labardze
33 000 Bordeaux
07 57 49 40 31
ardear.na@gmail.com
www.agriculturepaysanne.org
ardear nouvelle-aquitaine

**Bio Nouvelle-Aquitaine**
347 avenue Thiers
33 100 Bordeaux
05 49 29 17 17
www.bionouvelleaquitaine.com
Bio Nouvelle-Aquitaine

**Champs du partage**
I-Pôle
2 rue des Chasseurs
16 400 Puymoyen
06 41 26 70 79
champsdupartagepc@gmail.com
www.champsdupartage.com

**CIVAM Nouvelle-Aquitaine**
1 avenue Pouguet
64000 Pau
06 08 08 21 71
nouvelle-aquitaine@civam.org
www.civam.org

**Co-actions**
46–48 rue Ferdinand Buisson, 33 130 Bègles
05 56 65 49 56
cmarsan@co-actions.coop
www.co-actions.coop
Coactions

**Cultivons la bio-diversité en Nouvelle-Aquitaine**
7 impasse de la Truffe
24 430 Coursac
05 53 35 88 18
biodiversite@agrobioperigord.fr
www.cultivons-la-biodiversite-en-nouvelle-aquitaine.fr

**Les Compagnons du végétal**
I-Pôle
2 rue des Chasseurs
16 400 Puymoyen
06 51 31 64 40
contact@lescompagnonsduvegetal.fr
www.lescompagnonsduvegetal.fr
Les compagnons du végétal

**MABD**
19 rue du Pic Vert
86 180 Buxerolle
06 59 56 70 64
biodynamiepoitoucharentes@gmail.com

**Pays'en graines**
Impasse de la Truffe
24 430 Coursac
06 74 85 35 67
paysengraine@gmail.com
www.paysengraine.wordpress.com
Pays'en Graine

**Terre de liens Nouvelle-Aquitaine**
I-Pôle
2 rue des Chasseurs
16 400 Puymoyen
06 95 91 85 13
na@terredeliens.org
www.terredeliens.org

**Trait Vienne**
La Grange des brandes
86 160 Saint-Maurice-la-Clouère
05 49 59 33 58
guyot.ca@wanadoo.fr
www.traitvienne.jimdo.com

**ACCEA +**
50 bis, avenue Aristide Briand
BP 50083
79 203 Parthenay
05 49 94 49 00
contact@accea-plus.fr
www.accea-plus.fr

InPACT
Nouvelle-Aquitaine
*Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale*

**InPACT Nouvelle-Aquitaine**
I-Pôle
2 rue des Chasseurs
16 400 Puymoyen
06 37 62 29 36
reseau@inpactna.org

**www.inpactna.org**