

# alim'agri

MAGAZINE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION  
6 € • NUMÉRO 1571 • FÉVRIER 2021



## OBJECTIF SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE



# TÉLÉCONSULTATION

## Consultez un médecin, généraliste ou spécialiste, en direct 7j/7 et 24h/24



Que vous soyez en France ou à l'étranger, bénéficiez d'une consultation médicale à distance. Vous êtes mis en relation directement avec un médecin - à partir d'un smartphone, d'une tablette ou d'un ordinateur - pour un échange immédiat par visio (avec ou sans caméra) ou chat. Ce service est compris dans chaque contrat santé. (téléconsultations illimitées et prises en charge par la mutuelle)

0 800 007 101 Service à appel gratuit

Du Lundi au vendredi, de 9h00 à 17h30

harmonie-fonction-publique.fr



Harmonie  
fonction  
publique

GRUPE VYV

AVANÇONS collectif

**07 JULIEN DENORMANDIE**  
«Il n'y a pas de pays fort sans agriculture forte»

**08 Réconquérir la souveraineté alimentaire**

**09 INFOGRAPHIE**  
La ferme France

**10 La stratégie nationale pour les protéines végétales**

**15 ALIMENTATION ANIMALE**  
La satisfaction d'être autonome



**17 CONSOMMATION**  
Plus de légumineuses dans l'assiette

**18 AGRICULTURE**  
Relocaliser les légumineuses

**20 Favoriser les produits frais et locaux**

**22 CIRCUITS COURTS**  
La plateforme Frais et local



**23 TÉMOIGNAGE**  
À la ferme des Acacias, tout est vendu en circuits courts

**25 COMMERCE ALIMENTAIRES**  
Plus près de vous et de vos goûts

**26 INTERVIEW YUNA CHIFFOLEAU**  
«Relocaliser mais sans forcer la nature»

**27 CONSOMMATEURS**  
Le plaisir d'aller au marché



**28 JARDINS PARTAGÉS**  
Encourager l'agriculture urbaine



**30 CIRCUITS DE PROXIMITÉ**  
Équiper les cantines scolaires

**32 RESTAURATION COLLECTIVE**  
La force du modèle alimentaire français

**33 PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX**  
L'alimentation, un enjeu collectif

**34 PAT GD-CLERMONT ET LIVRADOIS-FOREZ**  
Déterminer les besoins actuels et futurs

**35 PAT LA RÉUNION**  
Redonner sa place à l'agriculture mafataise

**36 PAT TERRES DE LORRAINE**  
Se réappropriation son alimentation

**37 PAT BOUCHES-DU-RHÔNE**  
Des paniers solidaires distribués à 120 000 personnes

**38 INSTALLATION**  
L'agriculture, un projet de territoire

**39 RACHATS DE TERRE**  
Créer une vallée bio

**40 JEUNE AGRICULTRICE**  
«J'ai la liberté, un cadre et une qualité de vie incroyables»



**41 ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE**  
Donner accès à tous à une alimentation de qualité

**42 Devenir leader de la transition écologique**

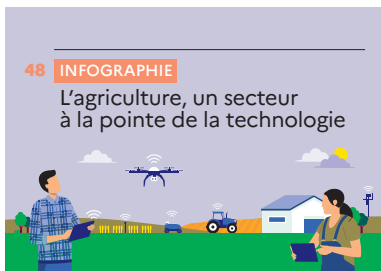
**42 AGROÉCOLOGIE**  
L'agroéquipement est une priorité





**45 ROBOT DÉSHERBEUR**

«Je ne reviendrai pas en arrière»



**48 INFOGRAPHIE**

L'agriculture, un secteur à la pointe de la technologie

**49 SOUVERAINETÉ TECHNOLOGIQUE**

L'enjeu AgDataHub

**50 BIODIVERSITÉ**

Plantons des haies, plantons des arbres !



**52 AGROFORESTERIE**

Les arbres sont essentiels au sol

**54 AGROÉCOLOGIE**

L'engagement haute valeur environnementale



**56 GRANDES CULTURES**

Une coopérative certifiée HVE

**57 ÉLEVAGE LAITIER**

Les yaourts HVE de la Ferme des peupliers



**59 AGROÉCOLOGIE**

L'agriculture bio dynamise l'économie des territoires



**61 INFOGRAPHIE**

L'agriculture biologique

**62 COOPÉRATIVE DE FRUITS ET LEGUMES**

S'équiper d'un pôle logistique

**63 FABRICATION DE FARINES**

Répondre à la demande du « sans gluten »

**64 CAVES DE LA VOIE D'HÉRACLES**

Investir, innover, préparer l'avenir

**65 TROPHÉES DE L'AGROÉCOLOGIE 2020**

Le groupe Explorons la diversité, lauréat de la région Bretagne



**Numéro 1571**

**Direction de la publication**

Béatrice Gaffory

**Rédaction en chef**

Marielle Roux

**Direction artistique & maquette**

Jean-Charles Federico

**Rédaction**

Théo Galichet, Nina Gatouillat, Oriane Régnier, Sylvain Tallon

**Photographies**

Xavier Remongin, Cheick Saidou

**Photothèque**

Cécile Bouvard

**Alim'agri/Bimagri est une publication du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**

78 rue de Varenne 75349 Paris 07 SP  
Tél. : 01 49 55 44 93  
alimagri@agriculture.gouv.fr  
ISSN 0152-3295

**Impression**

C2 Print  
Impasse Paul Verlaine  
92100 Boulogne



**AGRICULTURE.GOUV.FR**



**ALIMENTATION.GOUV.FR**



**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION**

Liberté  
Égalité  
Fraternité



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*




**Vous êtes**

*un exploitant agricole,  
une entreprise,  
une collectivité territoriale,  
un propriétaire forestier,  
un lycée agricole,  
un particulier ou une association*

**Bénéficiez des mesures  
France Relance**

*Transition agricole,  
alimentation et forêt*

<https://agriculture.gouv.fr/beneficiez-des-mesures-france-relance-transition-agricole-alimentation-et-foret>



“ **IL N'Y A PAS  
DE PAYS FORT  
SANS AGRICULTURE  
FORTE. LA RECONQUÊTE  
DE NOTRE SOUVERAINÉTÉ  
ALIMENTAIRE DOIT ÊTRE  
LA MÈRE DE TOUTES  
LES BATAILLES»**

# Édito Julien Denormandie

MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

La crise de la Covid-19 a rappelé l'importance stratégique de notre agriculture. La mobilisation sans faille de l'ensemble de la chaîne agricole et l'engagement des femmes et hommes qui la composent ont garanti à tous les Français, dans l'Hexagone et dans les Outre-mer, un accès à l'alimentation.

Si la chaîne a tenu durant la crise, celle-ci a aussi révélé des dépendances. Bien que première puissance agricole de l'Union européenne, la France dépend encore de trop d'importations, par exemple en protéines.

Le volet transition agricole, alimentation et forêt du plan de relance, doté d'1,2 milliard d'euros, permet de déployer des moyens à la hauteur de l'enjeu majeur qu'est la reconquête de notre souveraineté alimentaire. C'est la vision que je porte et qui m'anime : il n'y a pas de pays fort sans agriculture forte. La transition agroécologique, j'en suis convaincu, est un levier essentiel qui permet de réduire ces dépendances. Pour y parvenir, le plan de relance accompagne les agriculteurs, qui sont déjà nombreux à avoir entamé cette transition, et les entreprises agroalimentaires vers un modèle plus durable, respectueux de l'environnement et économiquement solide.

Mais cette transition ne peut se faire sans générer de la création de valeur : payer le

juste prix c'est autant reconnaître la qualité que soutenir l'investissement des agriculteurs. L'Union européenne a également son rôle à jouer. En instaurant une politique agricole commune plus juste et plus souveraine, qui impose les mêmes mesures environnementales à tous les pays membres, elle lutte contre les distorsions de concurrence et permet à chacun d'être sur un pied d'égalité, et de porter une même ambition agricole et environnementale.

Reconquérir notre souveraineté alimentaire c'est également s'assurer de produire sur notre territoire une alimentation répondant aux exigences des consommateurs, qui souhaitent une meilleure information sur leur alimentation et ses modes de production : une alimentation sûre, saine, durable. L'agriculture et l'agroalimentaire français possèdent tous les atouts pour répondre à cette demande et notre rôle est de rendre la qualité accessible au plus grand nombre.

Enfin, il est une certitude : l'agriculture de demain ne se fera qu'avec les agriculteurs. Alors que la moitié des chefs d'exploitation partiront à la retraite d'ici 2030, le renouvellement des générations est un défi qui nous engage. Notre jeunesse est une chance : les jeunes que nous formons seront les meilleurs ambassadeurs pour assurer notre souveraineté alimentaire. ▀

# RECONQUÉRIR LA SOUVERAINÉTÉ ALIMENTAIRE

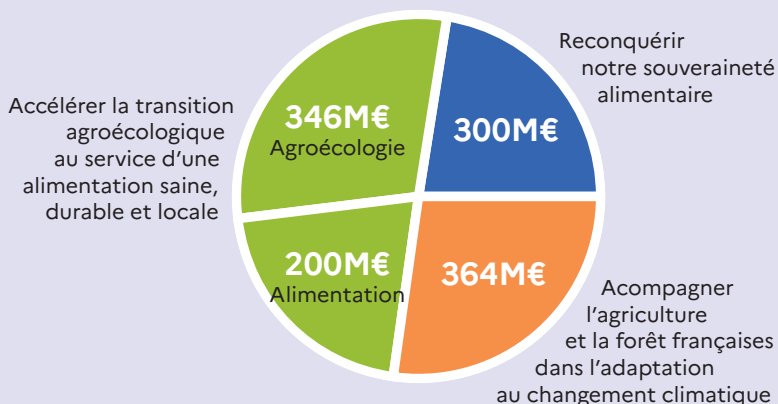
La France est un grand pays agricole : 52% de son territoire est consacré à l'agriculture, avec une extraordinaire diversité de productions, en quantité et en qualité — lait, viandes, céréales, fruits et légumes — et une chaîne agroalimentaire présente sur tout le territoire.

La crise sanitaire a mis en avant l'importance de la souveraineté alimentaire. En raison de son histoire et de la mondialisation des échanges, la France n'est aujourd'hui pas assez autonome dans sa production de protéines végétales nécessaires à l'alimentation des animaux d'élevage.

Le volet agricole du plan de relance permet de relever le défi de la souveraineté alimentaire, avec deux grands objectifs : rendre l'agriculture française plus autonome en protéines et rapprocher les consommateurs de ceux qui les nourrissent.



Le Premier ministre a présenté le 3 septembre le plan France Relance, une feuille de route pour la refondation économique, sociale et écologique du pays. **100 milliards d'euros** sont consacrés à ce plan de relance, dont **1,2 milliard pour le volet agricole** avec un objectif précis : renforcer la souveraineté alimentaire en accélérant la transition écologique afin de donner accès à tous les Français à une alimentation saine, durable et locale.





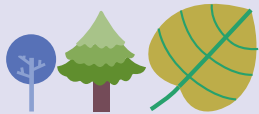
# REPÈRES

## La ferme France



**36% DES SOLS FRANÇAIS SONT DES ESPACES NATURELS** (FORÊTS, LANDES, ROCHES, ETC.)

**LES SOLS BOISÉS COUVRENT 17 MILLIONS D'HECTARES, SOIT PRÈS DE 31% DU TERRITOIRE** (2015, MÉTROPOLE)



**52% DU TERRITOIRE EST COMPOSÉ DE SURFACES AGRICOLES** (2017, SAU)

**1<sup>RE</sup> AGRICULTURE EUROPÉENNE 18%** DE LA PRODUCTION EUROPÉENNE AGRICOLE AVANT L'ITALIE ET L'ESPAGNE

**LES GRANDES CULTURES** (CÉRÉALES, OLÉAGINEUX, PROTÉAGINEUX, BETTERAVES...) REPRÉSENTENT UN PEU PLUS DE 45% DE LA SUPERFICIE AGRICOLE UTILISÉE

**5<sup>E</sup> PRODUCTEUR MONDIAL DE BLÉ** APRÈS LA CHINE, L'INDE, LA RUSSIE & LES USA

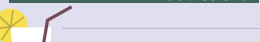
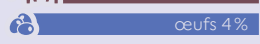
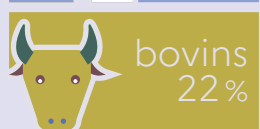
LA FILIÈRE FRUITS & LÉGUMES C'EST 450 000 EMPLOIS & 75 000 ENTREPRISES

**1<sup>ER</sup> CHEPTTEL BOVIN DE L'UNION EUROPÉENNE**



**19 MILLIONS DE TÊTES BOVINES** DONT 3,6 M VACHES LAITIÈRES

### PRODUCTIONS ANIMALES



**LES BOISSONS VINS & ALCOOLS** SONT LES PRODUITS LES PLUS EXPORTÉS PAR LA FRANCE

LE PAYS EST LE **6<sup>E</sup>** EXPORTATEUR MONDIAL DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES



LA FRANCE COMPTE

**437 400** EXPLOITATIONS AGRICOLES (2016)

**824 000** PERSONNES VIVENT ET TRAVAILLENT DANS LES FERMES (2016)



**70% SONT EXPLOITANTS** SOIT **564 000**

**1/4** DES CHEFS D'EXPLOITATION OU COEXPLOITANTS SONT DES FEMMES

**LES FEMMES REPRÉSENTENT DES ACTIFS PERMANENTS AGRICOLES 30%**



AVEC **5,6 MILLIARDS D'EUROS EN 2017**, L'AGROALIMENTAIRE EST LE **3<sup>E</sup> EXCÉDENT COMMERCIAL FRANÇAIS** APRÈS LA CHIMIE / PARFUMS / COSMÉTIQUES & MATÉRIEL DE TRANSPORT



SOURCE : AGRISTE GRAPHAGRI 2018

La crise sanitaire l'a montré, la France doit être en mesure de produire les aliments essentiels à sa consommation. L'enjeu de notre souveraineté alimentaire est au cœur du plan de relance, avec au premier plan la nécessité de regagner en autonomie en matière de protéines végétales.

# LA STRATÉGIE NATIONALE POUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Champs de soja dont on transforme la graine en tourteaux pour l'alimentation animale.

« **NOUS SOMMES AUJOURD'HUI DÉPENDANTS DES IMPORTATIONS DE SOJA SUD AMÉRICAIN POUR L'ALIMENTATION ANIMALE. IMPORTER DU SOJA C'EST IMPORTER DE LA DÉFORESTATION ET DE LA DESTRUCTION DE LA BIODIVERSITÉ. LA FRANCE ADOPTE UNE STRATÉGIE NATIONALE POUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES 2020-2030** »

Emmanuel Macron, Président de la République, Biarritz août 2019, sommet du G7.

PROTÉINES VÉGÉTALES

## L'enjeu de la souveraineté

La France n'est pas assez autonome dans sa production de protéines végétales, qu'elles soient à destination de l'alimentation animale ou humaine. Aujourd'hui, nous ne produisons que la moitié des matières riches en protéines nécessaires à l'alimentation des animaux d'élevage (tourteaux de soja, de colza ou de tournesol...). Notre souveraineté est mise à mal par la dépendance aux marchés mondiaux et aux importations.

Pour y remédier, le gouvernement et les acteurs des filières concernées ont défini une stratégie nationale sur 10 ans, répondant à trois objectifs

majeurs : réduire notre dépendance aux importations de matières riches en protéines, notamment le soja importé de pays tiers ; améliorer l'autonomie alimentaire des élevages, à l'échelle des exploitations, des territoires et des filières ; développer une offre de produits locaux en matière de légumes secs (lentilles, pois chiches, haricots, fèves).

Amorcée par le plan de relance à hauteur de 100 millions d'euros, cette stratégie va permettre dès 2022 d'augmenter de 40% les surfaces de protéines végétales.

Cette stratégie répond également au défi environnemental que constituent les importations ...



... de soja de pays tiers, dont la culture intensive engendre déforestation, dégradation de la biodiversité et destruction d'écosystèmes naturels de certains pays producteurs. Cultiver des légumineuses en France va limiter le recours aux importations et l'impact environnemental qu'elles génèrent.

Enfin, cette stratégie va permettre d'améliorer l'autonomie des exploitations : les animaux d'élevage sont les principaux consommateurs de protéines végétales ; en cultivant des légumineuses sur son exploitation, l'éleveur réduit ses achats de fourrage et maîtrise l'alimentation de son troupeau. Le développement des protéines végétales permettra aussi aux exploitants de répondre à de nouveaux segments de marché, en alimentation animale et alimentation humaine. ▽

REPÈRES

## Quelles sont les sources de protéines ciblées ?

À la fois les légumineuses — à graines ou fourragères — et les oléagineux, soit pour l'alimentation animale, soit pour la consommation humaine.



**Ma priorité est claire : nous devons impérativement regagner en souveraineté agroalimentaire. La stratégie nationale pour le développement des protéines végétales répond à cet enjeu majeur à horizon 10 ans et est dotée de plus de 100 millions d'euros grâce au plan France Relance.**

Julien Denormandie,  
ministre de l'Agriculture  
et de l'Alimentation.

Le Président de la République, accompagné du ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, s'est rendu dans l'Eure, sur la ferme des Ruelles, engagée depuis plus de 20 ans dans l'agroécologie.





## LÉGUMINEUSES

### ALIMENTATION ANIMALE



Soja



Pois



Féverole



Lupin



Luzerne



Trèfle



Sainfoin



Lotier



Vesce

Légumineuses à graines  
Légumineuses fourragères

## OLÉAGINEUX



Colza



Tournesol



Lin

### ALIMENTATION HUMAINE



Lentilles



Pois chiches



Haricots



Petits pois



Pois cassés



Fèves

## Une priorité du plan de relance

→ Dès janvier 2021 aide aux investissements dans les exploitations agricoles en faveur des protéines végétales.

→ Des moyens financiers inédits : 100 millions d'euros dans le cadre de France Relance auxquels viennent s'ajouter les investissements du PIA4 et de Bpifrance.

→ Actuellement, près d'1 million d'hectares sont semés avec des espèces riches en protéines végétales (soja, pois, légumes secs, luzerne, légumineuses fourragères...).

Les surfaces semées avec ces espèces vont augmenter de 40%, soit + 400 000 ha.

→ Dans moins de 10 ans (2030),



les surfaces seront doublées pour atteindre 8% de la surface agricole utile, ou 2 millions d'hectares.

ZOOM

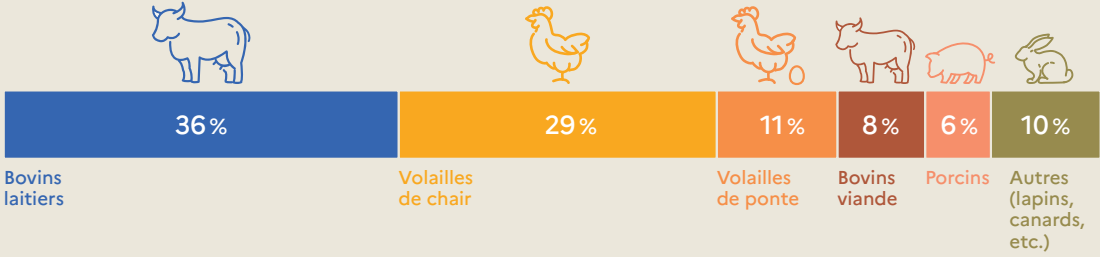
Part de la consommation de tourteaux de soja dans l'alimentation animale

Pour un agriculteur, il est parfois plus simple et moins cher de recourir à de l'aliment tout préparé à partir de soja importé que de le produire soi-même. Ainsi, le tourteau de soja, très compétitif économiquement et très concentré en protéines de qualité, est un ingrédient privilégié. Dans les productions animales liées à des démarches de montée en gamme et de segmentation (bio, non-OGM, durable, local ou zéro déforestation), des modes alternatifs d'alimentation des animaux peuvent également être valorisés.



Graines de soja brutes et transformées en tourteaux.

L. JUNG, TERRES INOVIA



LE SAVIEZ-VOUS

L'alimentation animale mobilise 1/3 des terres arables

La moitié de la déforestation mondiale est liée à la production de soja. Pourtant, comme le montre la science, l'élevage a des aspects très positifs : il permet notamment de conserver les prairies permanentes, véritables réservoirs de biodiversité et puits de carbone. Les prairies stockent en moyenne 700 kg de carbone par hectare et par an. Ainsi, l'élevage extensif basé sur l'herbe permet de compenser en partie les émissions de méthane des bovins.

Source : INRAE



ALIMENTATION ANIMALE

## La satisfaction d'être autonome

Installée dans l'Aveyron, Chantal Casal est à la tête d'une **ferme laitière en agriculture biologique**, l'Earl Harmonie. Elle cultive un mélange de protéagineux qu'elle associe au maïs pour l'alimentation de son troupeau : 38 vaches, essentiellement des prim'holstein.

« Nous sommes plusieurs agriculteurs, certains en conventionnel et d'autres en agriculture biologique, à nous être regroupés pour réfléchir et trouver ensemble des solutions pour produire nous-mêmes notre protéine végétale, ne pas avoir à l'importer ou à l'acheter à des tarifs qui sont assez conséquents.

Le bénéfice global que l'on peut en retirer ? C'est la satisfaction d'être plus autonome, d'être moins dépendant de l'extérieur. Et d'être en phase avec ce que nous sommes capables de produire, ici, sur notre territoire.

Pour l'alimentation de mon troupeau, j'étais sur un système classique d'ensilage de maïs et de ray grass-trèfle. Aujourd'hui, j'associe le maïs à un mélange de protéagineux que je cultive sur ma ferme. La chambre d'agriculture nous a accompagnés pour définir ce mélange, à base de féveroles, de pois, de vesces et d'avoine grâce à un suivi d'essais.

L'intérêt est aussi agronomique. Les protéines végétales captent l'azote de l'air et de plus, leurs racines structurent le sol. On a ainsi une terre beaucoup plus aérée, alors que le ray grass que je plantais avant, a un tissu racinaire très compact qui est moins intéressant pour la vie du sol. ▽

**LES PROTÉINES  
VÉGÉTALES CAPTENT  
L'AZOTE DE L'AIR  
ET LEURS RACINES  
STRUCTURENT LE SOL**

© VIVIEN PICOLEAU

TÉMOIGNAGE

## Le challenge est plus que relevé !

Afin d'organiser une filière structurée de protéines végétales, trois entreprises bretonnes, Eureden, Tromelin nutrition et Valorex ont créé le GIE *Service de valorisation des protéines (SVP)*. Tous les maillons de la chaîne en bénéficient : agriculteurs, éleveurs, industriels et consommateurs.

**Témoignage d'Antoine Boixière, éleveur laitier au GAEC du Tertre Goutte à Pleudihen-sur-Rance (Côtes d'Armor).**



L'élevage d'Antoine compte 115 vaches Prim'Holstein qui produisent 1 450 000 litres de lait à l'année : « nous avons intégré des noyaux de féverole cuits

incorporés dans un correcteur azoté produit par le GIE SVP dans l'alimentation de nos vaches il y a un an et demi, en remplacement du soja. Notre objectif était de produire sans OGM, avec des performances et une rentabilité, équivalentes pour notre exploitation. Nos vaches sont en pleine forme et produisent chacune 40 kg de lait par jour : le challenge est plus que relevé ! Nous sommes très fiers de cette démarche, que nous avons initiée par conviction personnelle ».

INTERVIEW

Les légumineuses font partie des recommandations nutritionnelles. Réintroduire les protéines végétales dans l'agriculture, c'est aussi donner plus de choix au consommateur pour équilibrer son alimentation. **Interview de Sophie Nicklaus, directrice de recherche à INRAE\* et directrice scientifique du projet Dijon, Alimentation durable 2030.**



**En France, la consommation de légumes secs (lentilles, haricots, fèves, pois chiche, etc.) a été divisée par 4 en 20 ans. Pourquoi préconiser la consommation de protéines végétales ?**

Les protéines végétales ont des bienfaits pour la santé que l'on ne soupçonnait pas jusqu'à tout récemment. La recherche a montré qu'elles jouent un rôle qui va bien au-delà du simple renouvel-



# Plus de légumineuses dans l'assiette !



## Recommandées par le programme national nutrition santé

Les légumineuses ont des qualités nutritionnelles nécessaires pour une alimentation humaine saine et équilibrée selon le PNNS.

lement de nos muscles, en modulant de nombreuses voies métaboliques et des régulations nécessaires à notre santé.

Santé Publique France préconise la consommation de légumineuses riches en fibres au moins deux fois par semaine. Il s'agit de trouver un équilibre entre les protéines animales qui représentent 60% des protéines consommées en France et les protéines végétales, pour maintenir un bon apport nutritionnel.

### Quelles sont les limites à la végétalisation de notre alimentation ?

On acquiert son répertoire alimentaire comme on apprend sa langue maternelle. C'est par l'exposition répétée à des aliments variés que l'on forme ses habitudes alimentaires, sans même y prêter attention. Il faut éduquer dès le plus jeune âge à l'introduction d'aliments riches en protéines végétales. Cependant, il existe certaines limites car les

protéines végétales peuvent parfois manquer de certains acides aminés essentiels et de micronutriments comme la vitamine B12 ou encore le Fer. C'est pourquoi un équilibre avec les protéines animales est à rechercher, en particulier dans certaines situations physiologiques qui peuvent fragiliser (femme enceinte, personnes âgées...). ▽

\* Sophie Nicklaus est responsable de l'équipe « Déterminants du comportement alimentaire au cours de la vie, relations avec la santé » au Centre des sciences du goût et de l'alimentation et directrice scientifique du projet *Dijon, Alimentation durable 2030*.

AGRICULTURE

# Relocaliser les légumineuses

Agriculteur en Mayenne, Vincent Seyeux a fondé la société Agrologic, spécialisée dans la culture de protéines végétales. **« Cultiver des légumineuses permet d'être dans un modèle agronomique, environnemental et sociétal le plus pertinent possible »,** explique-t-il.

**Précurseur dans son département,** l'agriculteur plante sur ses 200 hectares des légumineuses et des céréales dites secondaires, comme le quinoa, le sarrasin ou le lin. *« En 2010, lors de ma conversion en agriculture biologique, je me suis vite rendu compte que pour avoir une rotation idéale, il fallait que je trouve*



de nouvelles cultures, c'est ce qui m'a incité à commencer à faire du quinoa, avec une variété adaptée au climat et au territoire», explique-t-il.

## **DES QUALITÉS AGRONOMIQUES**

En fixant l'azote, les légumineuses fertilisent naturellement les sols, ce qui permet de réduire le recours aux engrais chimiques. De plus, leur rotation permet de rompre avec les cycles des bioagresseurs et donc de réduire l'usage des intrants. «On est gagnant au niveau agronomique, environnemental et économique. Ce qui est important pour moi, c'est de répondre à la demande d'une alimentation plus saine et locale, avec le modèle le plus pertinent possible». Aujourd'hui, on est à peu près sur environ 700 hectares de quinoa valorisés sur le site. Pour notre département, c'est un beau challenge. Tout le monde y est vraiment gagnant. Au niveau agronomique, c'est très performant, et en terme de valeur économique c'est très rémunérateur puisqu'aujourd'hui on achète du quinoa à environ 2000 euros la tonne. Comparé à d'autres cul-

tures, c'est un chiffre d'affaires important qui permet de bien vivre de son métier. »

Avec ses 3 associés, Vincent Seyeux a créé une unité de transformation. «Si nous voulions développer ces nouvelles cultures, il fallait se doter de moyens de séchage, de triage et de conditionnement proches des exploitations. C'est ce qui nous a décidé à créer Agro-Logic et aujourd'hui, c'est un des premiers sites de transformation de culture bio, sans gluten, français», se félicite-il.



**L'azote est un élément essentiel pour la croissance des plantes. Les légumineuses captent l'azote de l'air et le fixent dans le sol. Cet azote est ensuite utilisé par les cultures, ce qui permet à l'agriculteur d'utiliser moins d'engrais azotés chimiques.**

Champs de lentilles.






# FAVORISER LES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX

Pour de nombreux consommateurs, la crise sanitaire fut l'occasion de découvrir les circuits courts. Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation soutient ce rapprochement entre consommateurs et agriculteurs à travers cinq initiatives : la plateforme Frais et local, les chartes Plus près de vous et de vos goûts signées avec la grande distribution et les commerces de proximité, le développement de jardins partagés, l'équipement des cantines de 11000 petites communes pour encourager l'approvisionnement en produits frais et locaux et la multiplication des projets alimentaires territoriaux.



 **REPÈRES**

**78% des Français se disent favorables à consommer des produits 100% locaux (+24% par rapport au premier confinement ; 27% en direct du producteur (+7 points) et 73% ont davantage envie de consommer responsable.**  
Étude Max Havelaar France, novembre 2020.



**TOUT ACTE DE CONSOMMATION PEUT ÊTRE UN ACTE CITOYEN POUR SOUTENIR LES AGRICULTEURS ET LES PRODUCTEURS PRÈS DE CHEZ SOI. »**

**Julien Denormandie,**  
**ministre de l'Agriculture**  
**et de l'Alimentation.**

Avec la crise de la Covid-19, beaucoup de Français ont changé leurs habitudes et découvert la vente directe ou de proximité.

**Avec des mesures d'hygiène renforcées et un peu d'inventivité,** les agriculteurs et les points de vente de circuits courts ont continué d'approvisionner leurs clients habituels durant le confinement. Les exemples de solidarité ont été nombreux : dans le Maine-et-Loire, l'initiative *Adopte un maraîcher*, a permis aux agriculteurs d'établir des points de vente éphémères dans les salons de coiffure et les bars, pour continuer à vendre leurs productions en raison de la fermeture des marchés. Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont coordonné les actions pour mettre en place des circuits d'urgence, assurant ainsi l'approvisionnement de proximité et apportant une aide alimentaire aux publics précaires. Pour de nombreux consommateurs ce fut une prise de conscience : on peut faire ses courses autrement, manger des aliments frais, de saison, produits localement. C'est simple à mettre en œuvre, moins cher, bon pour la santé, positif pour l'environnement et l'économie de son territoire. Et de plus, c'est convivial : bien manger, c'est du lien social, et pas seulement à table ! ▽

# Frais et local

Cette plateforme permet de trouver facilement autour de chez soi les agriculteurs qui vendent en circuits courts ou de proximité.

La plateforme Frais et local permet de

chercher par zone géographique ou d'affiner la recherche : par produits (fruits et légumes, viandes et poissons, crèmerie, boissons alcoolisées et jus, épicerie et autres) ; par types de point de vente des producteurs (vente à la ferme, point de retrait, magasin de producteurs, marché de producteurs, vente uniquement par Internet) ; par réseaux partenaires.

Ouverte en janvier 2021, la plateforme Frais et local propose aux consommateurs un point d'entrée unique pour chercher où acheter des produits en circuits courts. Plus de 12000 exploitations et points de vente directe y sont recensés, en métropole et dans les territoires d'Outre-mer, avec 13 plateformes partenaires dont le réseau de l'enseignement agricole (retrouvez sur [fraislocal.fr](http://fraislocal.fr) la liste des partenaires). Tous les réseaux qui le souhaitent peuvent rejoindre le mouvement via l'adresse suivante : [relation-plateforme@agriculture.gouv.fr](mailto:relation-plateforme@agriculture.gouv.fr). Frais et local est issu d'un partenariat entre le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et les Chambres d'agriculture. Son objectif est double : faciliter la recherche de produits frais et locaux et renforcer la visibilité des producteurs de proximité des réseaux partenaires. ▽

➤ [fraislocal.fr](http://fraislocal.fr)





## TÉMOIGNAGE

### À la Ferme les Acacias, jambons, pâtés, salaisons... Tout est vendu en circuits courts



© JOHAN COLET

En 2014, Johan Colet s'associe avec son père Pierre, éleveur de porc dans le Pays Basque. Ensemble, ils décident de faire évoluer l'exploitation et de **vendre leurs produits sur des plateforme de vente directe**. Un pari qui se révèle gagnant face à la crise sanitaire.

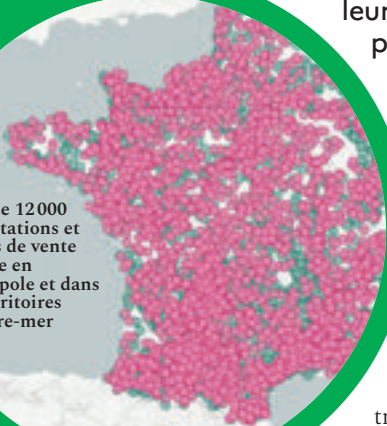
*« Depuis toujours je voulais devenir agriculteur. Mais pour rejoindre mon père il fallait trouver un revenu supplémentaire »,* explique Johan Colet. Après avoir travaillé 5 ans dans le secteur du droit et de la gestion agricole, il décide de se reconverter dans la découpe et la transformation de viande de porc afin d'apporter une valeur ajoutée à l'élevage de son père. ...

## Acheter du poisson près de chez soi?

Où acheter des produits de la mer français ? La carte sur le site de Pavillon France recense les poissonneries et rayons marée ouverts. Les horaires et les coordonnées des commerces sont indiqués pour organiser des commandes par téléphone et par courriel. *« Le consommateur peut trouver une poissonnerie ouverte à Strasbourg, un rayon marée fourni en coquillages et crustacés dans une grande surface à Lille, partout en France, afin de varier son alimentation et maintenir l'activité »,* explique Caroline Morlot, directrice du pôle communication de France Filière Pêche.

» [pavillonfrance.fr/qui-sommes-nous/carte-interactive](http://pavillonfrance.fr/qui-sommes-nous/carte-interactive)

Plus de 12000 exploitations et points de vente directe en métropole et dans les territoires d'Outre-mer





Johan Colet vend ses produits à la ferme, sur des salons et sur la plateforme Frais et local.

« Nous avons la volonté de ne plus passer par des intermédiaires, de maîtriser toute la chaîne de production, du soin des porcs jusqu'à la fabrication des charcuteries, afin de valoriser notre métier directement auprès du consommateur. J'ai alors suivi une formation à l'école nationale des industries du lait et de la viande à Aurillac, pour apprendre à confectionner des charcuteries fermières selon des méthodes artisanales, notamment avec des poudres de légumes naturellement riches en nitrates pour remplacer les sels nitrés », détaille Johan Colet.

### **SE FAIRE CONNAÎTRE DES CONSOMMATEURS**

Pour trouver des débouchés, Johan Colet intègre dès le départ le réseau Bienvenue à la ferme et participe à des marchés de producteurs régionaux ; sur le web, il crée son site [www.fermelesacacias.fr](http://www.fermelesacacias.fr) et s'inscrit sur plusieurs plateformes : La Ruche qui dit oui, Pourdebon et récemment Frais et local.

« La crise de la Covid-19 a accéléré les choses. En 2018, nous transformions 600 porcs sur les 1300 élevés sur l'exploitation. Le reste était vendu à la coopérative. Grâce à l'engouement des circuits courts, on transforme aujourd'hui tout ce que l'on produit. L'activité a été multipliée par deux depuis mars 2020 et permet de faire vivre 7 personnes », indique Johan Colet. ▽



## **Un élevage de qualité, une exploitation certifiée HVE**

Les porcs marrons de race Duroc Danois sont élevés lentement pendant 9 à 10 mois, afin d'obtenir une viande persillée de qualité supérieure.

« Ils sont nourris avec le maïs et le blé produits sur l'exploitation. Leur espace de vie est plus grand que dans un élevage conventionnel, ce qui limite les problèmes de maladie et l'utilisation des antibiotiques au strict nécessaire. Au fur et à mesure, on améliore nos pratiques pour respecter toujours plus le bien-être des animaux et l'environnement : la construction d'un bâtiment pour élever une partie des porcs sur de la paille, ou l'obtention récente de la certification haute valeur environnementale grâce à la réduction des traitements chimiques dans nos cultures », décrit Johan Colet.



## LES SIGNATAIRES

### COMMERCES DE PROXIMITÉ

Confédération Générale de l'Alimentation en Détail

Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs

Fédération de la Boucherie Hippophagique de France

Confédération Nationale de la Boulangerie et de la Pâtisserie Française

Syndicat National des Brasseurs Indépendants

Syndicat des Cavistes professionnels

Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs

Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France

Épiciers de France

Fédération des Fromagers de France

Confédération Nationale des Glaciers de France

Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France

Fédération Nationale des Artisans Pizza en Camion Magasin

Organisation des Poissonniers Ecaillers de France Saveurs Commerce

Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie Restauration

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

Confédération Nationale de la Triperie Française

### GRANDE DISTRIBUTION

Aldi France

Auchan

Retail France

Carrefour

Casino

Cora

Supermarchés

Match

Intermarché

Netto

Leclerc

Lidl

Monoprix

Franprix

Systeme U



## COMMERCES ALIMENTAIRES

### « Plus près de vous et de vos goûts »

Fin 2020, la grande distribution, puis les commerces de proximité ont signé avec le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation une charte d'engagement, *Plus près de vous et de vos goûts*, afin de donner aux consommateurs une information claire et transparente, et garantir la traçabilité des étapes de production et de transformation des denrées alimentaires. Tout au long de l'année des événements et rencontres seront organisés pour permettre aux agriculteurs d'expliquer leur produit, d'où il vient, comment il est élaboré, transformé, comment est garantie la traçabilité.

Dans la grande distribution, la bannière : « Engagement, provenance et fraîcheur : plus près de vous et de vos goûts » permettra de reconnaître les produits frais et les produits locaux.

Ces deux chartes nationales s'inscrivent dans le mouvement de solidarité et de mobilisation dont ont fait preuve tous les acteurs de la chaîne alimentaire depuis le début de la crise sanitaire, et dans le prolongement des États généraux de l'alimentation.



Vente directe à la ferme, épiceries mobiles, points de vente en réseau d'agriculteurs, les circuits de proximité se développent de plus en plus. **Interview de Yuna Chiffolleau, chercheuse à INRAE\*, spécialiste des circuits courts depuis plus de vingt ans.**

## TERRITOIRES

# Relocaliser mais sans forcer la nature

## INTERVIEW

### À l'échelle d'un pays, quelle place faire aux circuits de proximité ?

Il ne serait pas raisonnable de penser que l'on peut s'alimenter exclusivement en local. Dans certaines régions, comme la Drôme, on peut pratiquement manger de tout. Mais les territoires ne sont pas tous égaux en matière de ressources locales. Il ne faut pas être extrême vis-à-vis du tout global ou du tout local. Actuellement, dans nos assiettes, ce sont des origines lointaines qui dominent. Il faut rééquilibrer, relocaliser ce qu'on peut, mais sans forcer la nature.



### Et à l'échelle d'un territoire ?

On l'a vu pendant la crise du Covid-19 : la résilience suppose de la diversité. Il faut du circuit court et du circuit long, du local et du non local. Ce rééquilibrage, il faut le maîtriser, mieux connaître l'origine des produits qu'on consomme, à la fois relocaliser et établir des partenariats inter-territoires, en France comme à l'international, pour transformer les dépendances subies en partenariats choisis.

### Quel impact sur la transition agroécologique ?

Les circuits courts et de proximité permettent la transition agroécologique et alimentaire : ils favorisent le dialogue entre producteurs et consommateurs, la transparence de l'information. Les circuits courts et de proximité entraînent souvent des pratiques plus vertueuses parce qu'ils permettent de mieux valoriser les bonnes pratiques, économiquement comme socialement. Reconnaissance, valorisation économique et pédagogie : c'est cette série de mécanismes qui tire l'agriculture et l'alimentation vers le haut, et cela impacte de fait les circuits longs. ▽

\*Yuna Chiffolleau est directrice de recherche en sociologie au département action, transitions et territoires de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation l'environnement (INRAE).



# Le plaisir d'aller au marché

Adopter de bonnes pratiques alimentaires, commence par « bien faire ses courses », en achetant des produits de saison et si possible issus de l'agriculture locale et de pratiques respectueuses de l'environnement.

À Grabels (Hérault), la création d'un marché de plein vent a permis aux habitants de se tourner davantage vers les produits frais.



Le marché paysan et circuit court de Grabels permet par son système de vente directe ou avec un seul intermédiaire,

de garantir la fraîcheur et la qualité. Tous les exposants ont signé une charte que vous pouvez consulter sur le site de la ville. Ils s'engagent à indiquer clairement sur leur étal et par l'intermédiaire de leurs ardoises de couleurs, l'origine exacte de leurs produits : vert, leur propre production ; orange, la production d'un confrère ; violet, la production via une filière longue

Quand les élus ont créé un marché dit « de plein vent » (marché en extérieur) à la fin de l'année 2008, l'objectif de départ était de renforcer le lien social, et en plus, de permettre aux habitants de cette cité-dortoir d'accéder plus facilement à des produits frais et diversifiés, tout en rémunérant décemment les producteurs. Ce marché, cogéré par la collectivité, les exposants et les consommateurs, fait une large place aux produits locaux, avec un système d'étiquetage simple, basé sur un code couleur, qui valorise les circuits de proximité : Ici.C.Local.

Entre 2013 et 2015, INRAE a mené une étude sociologique sur 35 témoignages pour mesurer l'impact ...



... de la création de ce marché sur les habitudes alimentaires des clients : la fréquentation du marché a permis aux clients d'adopter de nouvelles pratiques alimentaires. Peu ou pas sensibilisés à l'alimentation durable, ces personnes expliquent porter dorénavant une attention nouvelle à la saisonnalité des produits, ne plus acheter de produits frais en supermarché, ou encore limiter leur consommation de viande, en privilégiant la qualité.

Le marché de Grabels se révèle être un lieu d'échanges, de sociabilité mais aussi un lieu de transmission : sur les pratiques agricoles, la saisonnalité et la qualité des produits, et plus globalement la culture alimentaire. Cette éducation à l'alimentation perdure au-delà du marché, puisque les clients initient ensuite leurs proches. ▽

#### JARDINS PARTAGÉS

## Encourager l'agriculture urbaine

En remettant l'alimentation au cœur des enjeux de notre société, la crise sanitaire a aussi suscité un élan de nos concitoyens vers un « retour à la terre ». Le plan de relance veut entretenir cette dynamique avec une enveloppe de 30 millions € alloués au soutien de jardins partagés et collectifs.



**L'AGRICULTURE URBAINE REPLACE LA NATURE DANS LES VILLES ET REMPLIT UNE FONCTION PÉDAGOGIQUE TRÈS IMPORTANTE, NOTAMMENT AUPRÈS DES ENFANTS. ELLE TISSE UN LIEN SOCIAL TRÈS FORT EN CHANGEANT CONCRÈTEMENT ET DURABLEMENT LA VIE DES HABITANTS DES QUARTIERS CONCERNÉS»**

Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation.



Le dispositif «jardins partagés» du plan France Relance a pour ambition d'accompagner des projets locaux à visée environnementale et sociale, notamment dans les quartiers prioritaires et zones de renouvellement urbain. Doté de 17 millions d'euros, ce dispositif permet de financer

des investissements matériels et immatériels ainsi que des prestations de formation-animation sur l'ensemble du territoire hexagonal et ultramarin. En parallèle, le Gouvernement renforce son soutien aux projets d'agriculture urbaine dans les quartiers en renouvellement urbain.

C'est tout le sens de l'opération « Quartiers Fertiles », pilotée par l'Agence nationale de la rénovation urbaine (Anru) et dotée de 13 millions d'euros du plan de relance, dont les premiers lauréats ont été dévoilés le 7 décembre dernier.

CIRCUITS DE PROXIMITÉ

# Équiper les cantines scolaires

Le plan de relance prévoit une **aide aux cantines scolaires des petites communes** pour leur permettre de s'équiper et de former leur personnel, et de proposer des repas composés de produits locaux, durables et de qualité, dont des produits issus de l'agriculture biologique.



## TÉMOIGNAGE

**Jean-Pierre Poulain, sociologue de l'alimentation à l'Institut supérieur du tourisme et de l'alimentation (ISTHIA)**

Les collectivités territoriales sont largement impliquées dans la gestion des restaurants scolaires. Les communes sont en charge des écoles, les départements des collèges et les régions des lycées. À travers l'élaboration des repas, elles peuvent appuyer le développement de pratiques agricoles vertueuses comme le développement du bio, du local ou des produits labellisés par des signes de qualité et d'origine comme les AOC, AOP et Label rouge. Le Conseil national de l'alimentation (CNA) dans son avis n°77 précise que la restauration scolaire est un lieu privilégié pour apprendre à territorialiser les productions agricoles.»



La cantine du collège Germaine Tillon à La Mézière (Ille-et-Vilaine) propose dans son menu des aliments issus de l'agriculture biologique

Flot des entrées de légumes produits localement à la cantine de l'Agrocampus Ouest de Rennes.



## La loi EGalim

La loi agriculture et alimentation, prévoit de nombreuses dispositions pour la restauration collective. La plus emblématique concerne la restauration collective publique qui, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, devra proposer dans ses menus 50% de produits sous signes officiels d'origine et de la qualité (SIQO) ou issus de l'agriculture biologique ou d'exploitations certifiées haute valeur environnementale (HVE). Cet objectif a été réaffirmé par la Convention citoyenne pour le climat.

**Avec au moins 140 repas consommés par élève chaque année,** le restaurant scolaire est un lieu essentiel de l'éducation alimentaire : découverte d'aliments, de nouveaux goûts, l'apprentissage de l'équilibre alimentaire et des gestes antigaspillage. Pour utiliser des produits frais et locaux, la plupart des cantines ont besoin de s'équiper en espaces de stockage de fruits et légumes frais bruts, de légumeries pour transformer les légumes, et de matériels performants pour l'épluchage, les composteurs, etc. Les collectivités territoriales sont au cœur du dispositif des cantines scolaires

et l'investissement initial peut s'avérer important. C'est pourquoi, dans le cadre du plan de relance et afin d'atteindre les objectifs de la loi EGalim, l'État va apporter une aide à près de 11 000 communes pour s'équiper et former leur personnel afin d'être en mesure de proposer des repas composés de produits sains, sûrs et durables, et si possible locaux. Cette mesure incitera les cantines scolaires à mettre en place des circuits d'approvisionnement en produits locaux de qualité qui bénéficieront aux enfants et à l'activité des agriculteurs de leur territoire. ▽

RESTAURATION COLLECTIVE

# La force du modèle alimentaire français



Dans les années 1970, quand ont été créés les premiers restaurants collectifs d'entreprises, la culture alimentaire française a été déterminante.

**Explications de Jean-Pierre Poulain, sociologue de l'alimentation à l'Institut supérieur du tourisme et de l'alimentation (ISTHIA).**

« C'est au moment du développement du quartier des affaires de la Défense (Paris), où travaillent des milliers de personnes, que s'est posée la question du repas du midi dans ce quartier excentré et récent, sans offre alimentaire. Comment faire pour que les gens puissent manger sur place sans être obligés de ramener leur repas ? La restauration collective permet aux salariés de manger près de leur lieu de travail, à une heure habituelle, sans perte de temps, à un prix raisonnable et à plusieurs. Le temps de repas est un lieu de convivialité où chacun s'exprime. C'est un moment important d'échanges, un lieu de commensalité qui structure la vie en société ».

## LE RÔLE SOCIAL DE LA CANTINE

Près de 7,3 milliards<sup>(1)</sup> de repas sont servis chaque année en restauration collective. Les repas pris à la cantine sont à un prix inférieur au coût réel de production. Le convive paye une part qui se situe généralement autour de 5 euros, le reste est pris en charge par les employeurs ou les collectivités.

Par ailleurs, des textes réglementaires<sup>(2)</sup> veillent à l'équilibre nutritionnel des repas sur une journée, sur une semaine, et même sur le mois, notamment en restauration scolaire.

Cette culture alimentaire respectée dans tous les cadres de vie (scolaire, travail, médico-social, milieu carcéral), peut expliquer la progression plus lente de l'obésité en France que dans d'autres pays. ▀

(1) Source : Syndicat national de la restauration collective (SNRC). (2) Paquet hygiène, Programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN), Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN).



# L'alimentation, un enjeu collectif



Un PAT est un ensemble d'initiatives locales qui se coordonnent dans une stratégie globale à l'échelle du territoire. Re-territorialiser l'alimentation, structurer l'économie agroalimentaire locale et rapprocher les différents acteurs de la chaîne alimentaire sont ses objectifs.

Fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, relocaliser la production alimentaire tout en soutenant l'installation d'agriculteurs... Les projets alimentaires territoriaux (PAT), labellisés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, tiennent compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé liées à la production et la consommation de nourriture. Les premiers PAT ont été constitués à partir de 2014 dans le cadre du programme national de l'alimentation. Début 2021, la France compte 200 PAT.

**Le volet agricole du plan de relance prévoit une enveloppe de 80 millions pour soutenir les PAT dont 3 millions d'euros exclusivement dédiés à la création de nouveaux projets, avec un objectif précis : que chaque département soit équipé d'au moins au moins un projet alimentaire territorial.**



GRAND CLERMONT ET LIVRADOIS-FOREZ

## Déterminer les besoins actuels et futurs

**Améliorer le taux d'auto-approvisionnement du territoire,** développer une agriculture rémunératrice pour l'agriculteur et respectueuse de l'environnement, proposer une alimentation de qualité et de proximité, accessible à tous... c'est autour de ces objectifs que le Grand Clermont et le Parc naturel régional Livradois-Forez ont élaboré un projet alimentaire territorial (PAT). Le projet a aussi permis de travailler sur le lien entre les différentes parties du territoire, notamment entre les zones urbaines et rurales. La construction du PAT s'est appuyée sur la réalisation d'un diagnostic de territoire mais également sur deux scénarios prospectifs qui ont permis de déterminer les besoins actuels et futurs du territoire en termes de consommation, en tenant compte des évolutions démographiques, agricoles, de régime alimentaire... Des actions sont déjà en cours de réalisation, d'autres sont



Délimitations du Pays du Grand Clermont (orange) et du Parc Livradois-Forez (vert) dans le Puy-de-Dôme (63). Ce territoire de 4 300 km<sup>2</sup> compte 511 000 habitants sur 268 communes.

prêtes à démarrer, certaines sont encore à initier.

« La question de l'alimentation est un enjeu majeur qui va devenir une question éminemment politique. Elle touche à notre santé et donc à notre qualité de vie, mais aussi à l'aménagement du territoire », précise Jean-Pierre Buche, agriculteur, maire de Pérignat-ès-Allier et vice-président du Grand Clermont en charge du PAT. ▽

**DEUX SCÉNARIOS PROSPECTIFS ONT PERMIS DE DÉTERMINER LES BESOINS ACTUELS ET FUTURS DU TERRITOIRE EN TERMES DE CONSOMMATION, EN TENANT COMPTE DES ÉVOLUTIONS DÉMOGRAPHIQUES, AGRICOLES, DE RÉGIME ALIMENTAIRE...**



 **LE PROJET  
ALIMENTAIRE  
TERRITORIAL  
A POUR AMBITION  
DE REDYNAMISER  
UN TERRITOIRE  
OÙ L'AGRICULTURE  
A ÉTÉ PEU À PEU  
ABANDONNÉE.**



## Redonner sa place à l'agriculture mafataise

**Porté par le Parc national de La Réunion, le PAT Planté pour manzé de Mafate** veut redynamiser un territoire où l'agriculture a été peu à peu abandonnée. Mafate fait partie des « Pitons, cirques et remparts », inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. Ici pas d'hôtels, pas de routes, mais 140 km de sentiers escarpés et des gîtes qui font le bonheur des randonneurs. *« Le cirque de Mafate est constitué de plusieurs îlets séparés par de grandes failles et accessibles par 4 ou 5 heures de marche. Historiquement, c'est un lieu dont les habitants ont toujours dû s'adapter du fait de l'isolement et*

*de la difficulté d'accès »,* explique Jean-Philippe Delorme, le directeur du Parc national. Jusqu'au début des années 80, Mafate était un espace très autonome dans sa production agricole, qui avait su organiser une agriculture très inventive, mais avec la demande touristique, une partie de la population a basculé sur l'économie touristique, abandonnant l'agriculture. Le PAT part du constat de la mauvaise alimentation des Mafatais qui se nourrissent essentiellement de produits de basse qualité, comme par exemple les poulets importés. *« L'alimentation locale est devenue*

*très normée et n'a rien à voir avec le lieu. Il faut réancrer l'offre alimentaire dans le territoire »,* explique Jean-Philippe Delorme. Des études ont été menées afin de connaître le potentiel agricole, d'identifier les réservoirs en terme de semence, de retrouver le parcours technique à mettre en place, notamment pour les cultures dites oubliées. *« Avec ce PAT, nous travaillons la reconquête de friches agricoles, la redynamisation de la culture vivrière, les circuits courts. Il y a une agriculture mafataise à réinventer en revalorisant une tradition culinaire et un savoir-faire perdu »,* souligne le directeur du Parc national. ▀





TERRES DE LORRAINE

# Se réappropriation son alimentation

## Comment se nourrir avec des produits locaux et durables avec très peu de revenus ?

Les circuits courts sont-ils accessibles à tous les portemonnaie ? Depuis 2016, Terres de Lorraine, un territoire de quatre communautés de communes, déploie de nombreuses initiatives pour permettre aux personnes démunies de se réappropriation leur alimentation.

Une fois par mois, près de 70 adhérents commandent leurs paniers, selon leurs besoins mais aussi selon leur équipement en électroménager.

« Nous collaborons avec six agriculteurs locaux qui produisent des fruits et légumes. Ils ont trouvé un juste équilibre pour proposer des prix bas, tout en maintenant leur stabilité économique », explique Peggy Dangelser, chargée de mission Leader à Terres de Lorraine.

D'autres actions sont initiées, comme les jardins nourriciers.

« Ce projet, pour l'instant au stade expérimental, est mené depuis un an auprès de neuf foyers de Moselle et Madon. Les adhérents cultivent 2 000 m<sup>2</sup> de jardins, implantés sur des jardins ouvriers grâce à des semences et des plans donnés par des producteurs locaux. Grâce à l'entraide, au partage de savoir-faire en maraîchage, ces foyers ont pu récolter les fruits de leur travail ». Ces projets associent les producteurs du territoire, les chambres d'agriculture, des associations et les collectivités locales. ▽



**IL EST POSSIBLE  
AUJOURD'HUI  
DE COMPOSER  
UN MENU COMPLET  
À PARTIR DES  
PRODUCTIONS  
AGRICOLES  
DU TERRITOIRE.**





BOUCHES-DU-RHÔNE

# Des paniers solidaires distribués à 120 000 personnes

**Avec 5 000 exploitations et 145 000 hectares de terres agricoles**, le PAT des Bouches-du-Rhône est le plus important de France en termes de superficie, d'enjeux et de population. Depuis deux ans, la Métropole Aix-Marseille-Provence et le Pays d'Arles ont acquis une bonne connaissance des habitants et des acteurs engagés dans l'agriculture et l'alimentation, et des enjeux alimentaires du territoire. Cette expérience du terrain a permis dès le début du confinement de mettre en place l'opération *Paniers solidaires* : des mesures d'urgence pour les familles les plus démunies. « *Il fallait s'assurer que les familles puissent continuer à se nourrir, nombre d'entre elles se sont retrouvées sans revenus. Nous avons acheté des légumes et des fruits aux agriculteurs mais aussi à des grossistes et des plateformes spécialisées dans la restauration collective, qui elles-mêmes ont pu ainsi maintenir des dizaines d'emplois et éviter le recours*

*au chômage partiel* », explique le service alimentation durable, économie agricole et innovations de la Métropole. La Métropole Aix-Marseille-Provence a acheté 20 tonnes de fruits et légumes frais qui ont été distribués par la Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône. 120 000 personnes de la Métropole ont bénéficié de ces paniers solidaires, représentant 45 tonnes de fruits et légumes distribués chaque semaine durant un mois. « *Chaque semaine, lorsque nous arrivions, nous étions très attendus. Ces paniers ont permis à des personnes démunies de manger des produits frais* », témoigne André Bruna, maraîcher à Eyguières (Bouches-du-Rhône). Suite à la fermeture des restaurants, des cantines, et des frontières, le PAT a proposé de nouveaux débouchés aux agriculteurs. Fraises, asperges... Près de 90% des produits du territoire sont destinés à l'export ! ▀



## Quels sont les enjeux d'un PAT ?

Un PAT donne un cadre stratégique et opérationnel à des actions répondant à plusieurs enjeux : un enjeu économique — structurer et consolider les filières dans les territoires, rapprocher l'offre et la demande, maintenir de la valeur ajoutée sur le territoire, contribuer à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles ; un enjeu environnemental — développer la consommation de produits locaux et de qualité, valoriser les démarches agroécologiques, comme l'agriculture biologique, la préservation de l'eau et des paysages, la lutte contre le gaspillage alimentaire ; un enjeu social — accessibilité de tous à une alimentation de qualité, l'éducation alimentaire, la création de liens, le don alimentaire, la valorisation du patrimoine.

INSTALLATION

# L'agriculture, un projet de territoire

La France est un grand pays agricole dont l'extraordinaire diversité d'activités liées à l'agriculture est trop peu connue. Alors que 50% des chefs d'exploitation partiront en retraite dans les 10 prochaines années, **le renouvellement des générations et l'installation de nouveaux agriculteurs devient un enjeu capital.**

**La nouvelle génération sera le fer-de-lance de l'agriculture et de l'alimentation de demain.** C'est elle qui garantira la souveraineté alimentaire dans notre pays et permettra de réussir la transition agroécologique.

Dans cet objectif, le plan de relance prévoit des outils innovants comme le « bon diagnostic carbone » : les années suivant l'installation sont clés pour déterminer le type de pratiques qui seront durablement mises en œuvre sur l'exploitation. Les agriculteurs installés depuis moins de cinq ans pourront être accompagnés pour réaliser un diagnostic carbone, assorti d'un plan d'actions. Cette mesure du plan de relance renforce l'accompagnement des jeunes agriculteurs dans la transition agroécologique. ▽



Une grande campagne de communication sur les métiers de l'agriculture, de l'agroalimentaire, du paysage, de la forêt, de l'aquaculture et de la pêche sera lancée au printemps 2021 dans le cadre du plan de relance.

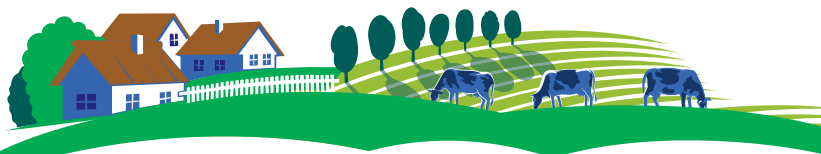
Le plan de relance prévoit 10 millions € pour le « bon diagnostic carbone » à destination des agriculteurs installés depuis moins de cinq ans.





# Créer une vallée bio

La communauté de communes du Val-de-Drôme a acheté des terres afin de permettre l'installation de quatre agriculteurs. Cette action s'inscrit dans un projet associant plusieurs collectivités : **avoir 50% d'exploitations certifiées agriculture biologique à l'horizon 2040** afin de constituer une « Biovallée » au cœur de la Drôme.



**« Sur notre territoire, nous avons la volonté de développer des petites productions à forte valeur ajoutée qui garantissent un revenu décent aux agriculteurs. En rachetant cette exploitation de 8 hectares, que nous louons aux agriculteurs dans le cadre d'un "bail environnemental" nous permettons l'installation d'un maraîcher, de deux éleveuses ovines et d'une productrice de plantes à parfums, aromatiques et médicinales »,** explique Jean Serret, président de la Communauté de commune du Val-de-Drôme. Toute la production est vendue localement. Les habitants peuvent se fournir en produits alimentaires — légumes, yaourts, fromages — mais aussi en huiles essentielles, eaux florales et cosmétiques transformés sur place. Un partenariat avec

Agri-court, la plateforme départementale d'approvisionnement de la restauration collective, permet de faire rayonner le travail de ces agriculteurs à l'échelle du territoire.

Le rachat des terres et des bâtiments a coûté 450 000 euros dont 200 000 euros financés via le fonds FEADER dans le cadre de la Politique agricole commune. **« Installer de nouveaux agriculteurs s'intègre complètement dans les objectifs de la Biovallée : donner aux habitants une qualité de vie grâce à une agriculture de qualité à l'échelle de la Drôme »,** précise Jean Serret. ▽

JEUNE AGRICULTRICE

**«J'ai la liberté,  
un cadre et une  
qualité de vie  
incroyables»**

Après une première vie professionnelle en centre équestre, Tiphaine Chatal décide en 2014 de reprendre et d'agrandir la ferme familiale.

TÉMOIGNAGE

**«L'agriculture, c'est une longue histoire familiale.** Nous sommes dans l'élevage laitier depuis plus de trois générations. Le troupeau se compose de 80 vaches laitières Prim'Holsteins et Brunes des Alpes. *Ce que j'aime dans mon métier ? La liberté. J'ai un cadre et une qualité de vie incroyables. Bien sûr, il y a le côté astreinte de la traite, mais cela s'équilibre bien. J'ai cette chance de pouvoir choisir mon*

*rythme de vie. Être agriculteur, c'est un très beau métier qui ne cesse d'évoluer. Il faut toujours continuer à se former et veiller à ne pas s'isoler sur son exploitation. Mon conjoint m'a rejointe et, au printemps 2019, nous avons créé notre ferme pédagogique. Il y a une vraie diversité des publics : des groupes scolaires, des personnes âgées en EHPAD, des personnes en situation de handicap, des familles, des centres de loisirs. Ils assistent à la traite, découvrent la ferme, les animaux, le quotidien.»* ▼





ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

## Donner accès à tous à une alimentation de qualité

La crise sanitaire a aussi mis en exergue la difficulté pour certaines personnes d'avoir accès, pour des raisons financières, mais aussi physiques (éloignement, non accès au numérique) à une alimentation locale et de qualité. Les initiatives portées par des associations, des entreprises, des acteurs de l'économie sociale et solidaire, y compris des start-up, foisonnent pour rendre l'alimentation locale et de qualité accessible à tous. Une enveloppe de 30 millions d'euros est mobilisée afin de soutenir les projets destinés à accroître l'accès des personnes les plus modestes, les plus isolées à une alimentation locale, saine, durable et de qualité. Par exemple, constituer et distribuer des paniers d'alimentation, créer des magasins de producteurs dans des zones isolées, organiser des marchés solidaires etc. L'accès à une alimentation saine et durable est une priorité : il s'agit autant d'une question de justice sociale que de santé publique. ▽

Afin de favoriser l'accès des populations isolées ou modestes aux produits frais et de qualité, le plan de relance prévoit une enveloppe de **30 millions d'euros pour une opération «paniers fraîcheur»**.



# DEVENIR LEADER EUROPÉEN DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

L'agriculture française est déjà fortement engagée dans l'agroécologie : agriculture biologique, certification environnementale, réduction des phytosanitaires, agroforesterie...

Les agriculteurs modifient leurs pratiques dans le respect des écosystèmes et des ressources naturelles. Pour les aider dans cette période de transition, qui nécessite toujours du temps et parfois des investissements dans un équipement adapté, le plan de relance prévoit de nombreux dispositifs pour un montant de 546 millions d'euros.

Accélérer la transition écologique, c'est garantir la souveraineté alimentaire des prochaines générations.





**DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION,  
LES AGRICULTEURS ONT SU  
SE RÉINVENTER POUR PROPOSER  
DES OUTILS DE PRÉCISION QUI SONT  
UNE VRAIE ALTERNATIVE  
AUX PHYTOSANITAIRES.»**

Julien Denormandie,  
ministre de l'Agriculture  
et de l'Alimentation.

AGROÉCOLOGIE

## L'agroéquipement est une priorité

Aléas climatiques, économiques ou sanitaires, les agriculteurs doivent produire dans un contexte incertain et prendre en compte la demande des citoyens pour une agriculture plus respectueuse des ressources naturelles, et notamment moins consommatrice de produits phytopharmaceutiques.

L'évolution des pratiques repose en partie sur la diffusion d'équipements innovants. **Le plan de relance prévoit une prime à la conversion des matériels anciens et peu performants** afin d'accélérer la transition agroécologique de l'agriculture française.

Julien Denormandie visite l'entreprise Carré, spécialiste du travail du sol et leader du désherbage mécanique.

**FOCUS**

Le plan de relance consacre **135 millions € de prime à la conversion des agroéquipements** et **15 millions € pour un programme d'accélération de la R&D pour les entreprises d'agroéquipements et de biocontrôle.**

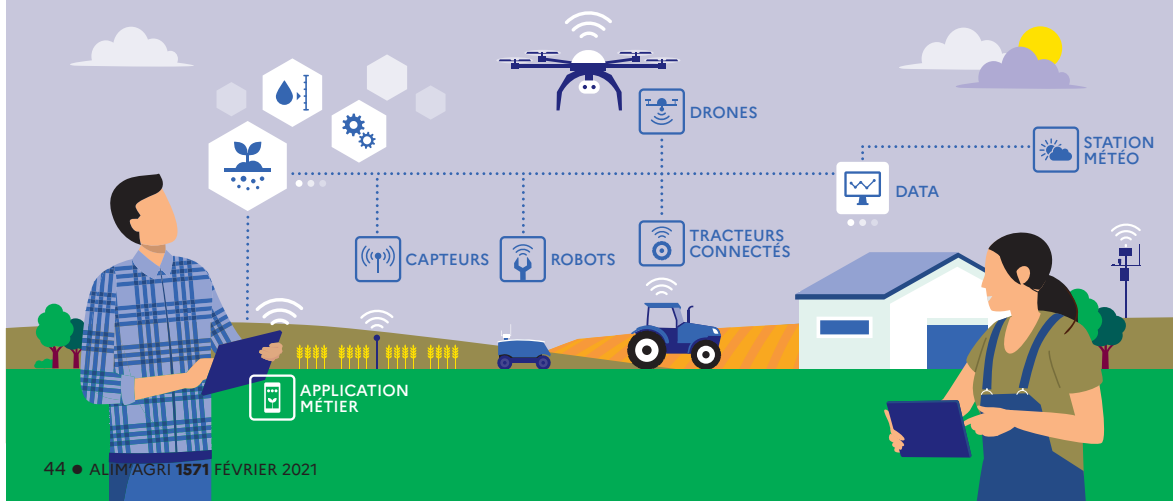


**Accélérer la modernisation des équipements et le développement de technologies** permettant un usage plus raisonné voire l'abandon des produits phytosanitaires est une priorité pour le Gouvernement. Pour faciliter cette évolution des systèmes de production, les agriculteurs peuvent bénéficier d'une aide pour renouveler leurs outils ou acquérir de nouveaux équipements.

Les agriculteurs doivent par ailleurs gagner en résilience face aux aléas climatiques dont l'intensité et la fréquence augmentent. Au-delà de l'adaptation de leur stratégie d'entreprise, les agriculteurs doivent investir dans des dispositifs de protection, en particulier dans les filières arboricoles et viticoles où le coût important du capital constitué par l'outil de production rend les offres assurantielles particulièrement onéreuses. Le plan de relance permet d'accélérer fortement l'effort d'investissement dans ce domaine, qui est notamment freiné par le coût de ces équipements qui peut s'avérer élevé à l'hectare. Les investissements dans les technologies vertes au sein des secteurs de l'agroalimentaire sont également soutenus.

Le plan de relance accompagne les concepteurs et fabricants de matériels : un accélérateur pour les entreprises d'agroéquipement et de biocontrôle sera mis en place, ainsi qu'un programme d'accélération de la R&D.

Tous types de levier seront mobilisés : outils de diagnostic et d'aide à la décision, génétique, biocontrôle, agronomie, écologie du paysage, etc. ▽



## « Je ne reviendrai pas en arrière »

Depuis sa création en 1970, la ferme de Lanès (Landes) s'est développée au fil des générations et des évolutions de la société. Arrivé sur l'exploitation familiale en 2004, Marc Larrieu a mis en place la vente à la ferme, puis créé une activité de maraîchage en agriculture biologique. **En 2020, nouvelle étape dans l'histoire de la ferme : l'arrivée d'un robot désherbeur pour la saison de maraîchage.**



### TÉMOIGNAGE

#### Pourquoi investir dans un robot désherbeur ?

Le désherbage est une tâche essentielle, récurrente, mais physiquement très pénible. La terre est basse ! Autant confier ce type de travaux à un robot. On a ainsi pu diminuer de 40% le désherbage manuel. Ce robot est en guidage RTK avec une précision de 2 à 3 cm. Pour moi, le retour d'expérience est très bon.

#### En quoi le robot modifie l'activité de votre exploitation ?

La robotisation permet de ventiler différemment la main d'œuvre sur l'exploitation. Les personnes peuvent se consacrer à d'autres tâches, comme la récolte. Nous sommes 3 à travailler sur 4 hectares de maraîchage. Sans le robot, il faudrait 1 à 2 personnes de plus selon les activités.

*« Ce robot désherbeur peut travailler 8 h en autonomie complète, sans qu'on aille le relancer, c'est très pratique. »*



### Et dans le travail de maraîchage ?

Notre système de maraîchage a complètement changé. On s'adapte au robot et pas l'inverse. Par exemple, on est passé sur des inter-rangs plus larges, 90 centimètres au lieu de 60, afin de permettre au robot de passer facilement entre les rangs sans abîmer certaines cultures, comme les choux qui ont de grandes feuilles. Pour garder les mêmes rendements, on a augmenté notre surface cultivée.

### Recommanderiez-vous à des maraîchers d'utiliser un robot désherbeur ?

Le choix est toujours difficile, c'est un investissement, et la première année est compliquée. Il faut s'adapter, c'est toute une pratique qui change, mais aujourd'hui, je ne reviendrai pas en arrière. Nous sommes dans une dynamique d'augmentation de surfaces, on fera certainement l'acquisition d'un nouveau robot, peut-être d'une nouvelle génération plus performante.

Le robot désherbeur Oz, conçu par l'entreprise Naïo, reproduit le binage, c'est à dire le désherbage mécanique, qui évite d'utiliser un désherbant chimique. De plus, sa légèreté permet un travail du sol en douceur, pour une terre aérée et moins compacte.



### LE SAVIEZ-VOUS

L'agriculture est le 2<sup>e</sup> marché mondial de la robotique de service professionnel. Pulvérisateurs performants, robots, équipements alternatifs permettent de réduire la pénibilité du travail et de maintenir ses rendements en préservant l'environnement.





### Comment envisagez-vous l'avenir de la robotique agricole ?

Naïo est une société jeune et dynamique qui veut faire évoluer les choses. On échange régulièrement, on donne notre retour terrain pour faire évoluer le robot, et plus largement notre travail. Des tests sont faits avec des semoirs, des planteuses. Des outils vont arriver pour faciliter encore plus le travail du maraîcher.

REPÈRES

## L'agriculture, un secteur à la pointe de la technologie

Source : ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.



79%

des agriculteurs utilisent internet pour leur activité.



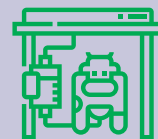
46%

des agriculteurs utilisent un navigateur GPS sur leur tracteur pour améliorer la précision de ses travaux.



800 000

hectares de cultures sont observés par satellite pour économiser des engrais chimiques dans le cadre du projet Farmstar.



50%

des producteurs de lait français s'installent avec un robot de traite dans leur exploitation.

8 000 robots de traite sont en activité dans les élevages.



13

Digifermes testent et évaluent les outils connectés et accueillent près de 30 000 agriculteurs et conseillers.



630

start-up de l'AgTech et FoodTech sont recensées en 2019.



90

millions d'euros sont investis dans les start-up de l'agriculture en 2018, soit plus de 700 millions en 5 ans.



1 300

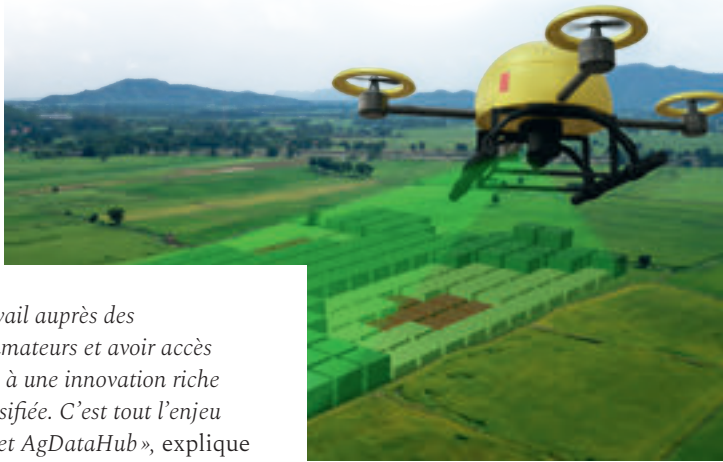
chercheurs en robotique travaillent en France.



# L'enjeu AgDataHub

**Des milliers de données numériques sont produites quotidiennement dans l'agriculture** par les outils connectés (tracteur, station météo), les scientifiques (Inrae, Ctifl, Acta) et les opérateurs économiques (constructeurs, agroéquipement, agrofourniture, organismes stockeurs, industries agroalimentaires, grande distribution). Garantir aux agriculteurs l'usage maîtrisé de leurs données est un enjeu essentiel. *«Le monde agricole doit s'organiser pour rendre accessible ses données, mais pas à n'importe quelles conditions ! Il faut lui garantir l'usage maîtrisé de ses données, pour qu'il puisse valoriser*

*son travail auprès des consommateurs et avoir accès demain à une innovation riche et diversifiée. C'est tout l'enjeu du projet AgDataHub*», explique Sébastien Picardat, directeur général d'API-AGRO SAS. La plateforme AgDataHub permet aux acteurs de l'innovation d'accéder à l'ensemble des données dans un cadre sécurisé pour développer des outils numériques (applications mobiles pour réduire les produits phytosanitaires, systèmes de traçabilité blockchain, etc.). La plateforme est financée par la Banque publique d'investissement et la Caisse des dépôts. ▽



## L'agroéquipement, un secteur qui recrute

Le secteur de l'agroéquipement emploie 100 000 salariés (constructeurs, distributeurs, utilisateurs...). Les métiers évoluent vite, filles et garçons peuvent y faire carrière quel que soit leur niveau de qualification : CAP, bac pro, BTS, BTSA, certificat de qualification professionnelle, licence professionnelle ou diplôme



d'ingénieur. Les lycées agricoles proposent des formations secondaires et/ou supérieures pour les métiers de l'agroéquipement.

**Les agroéquipements ont effectivement l'avantage de balayer un large éventail de métiers, qu'ils soient en lien avec la technique ou le commerce, voire la conception de machines agricoles. Nous avons donc des étudiants motivés par les nombreuses offres d'emploi et opportunités de carrières offertes en fin de formation.**

Alexandre Burkhalter, enseignant en BTSA Génie des équipements agricoles au lycée agricole de Vesoul Agrocampus (Haute-Saône)



BIODIVERSITÉ

# Plantons des haies, plantons des arbres !

Depuis 1950, près de 70% des haies ont disparu des bocages français, alors qu'elles ont un rôle très bénéfique sur l'écosystème naturel : les haies en bordure de champs abritent toute une faune — pollinisateurs, prédateurs de ravageurs — qui jouent un rôle d'auxiliaires de cultures et permettent de limiter le recours aux produits phytopharmaceutiques. De plus, les haies et les arbres évitent la dégradation des sols, améliorent la qualité et l'infiltration de

l'eau dans le sol, et sont très appréciées des troupeaux. Le plan de relance prévoit un financement pour les agriculteurs qui souhaitent favoriser la biodiversité autour et à l'intérieur de leurs cultures en reconstituant des haies bocagères ou en implantant des alignements d'arbres, comme par exemple dans l'agroforesterie intraparcellaire. Objectif : planter 7000 km de haies d'alignements d'arbres intraparcellaires sur la période 2021-2022. ▽



Le plan de relance consacre **50 millions €** pour un objectif de plantation de 7000 km de haies et la gestion durable de 90000 km de haies existantes.





## TÉMOIGNAGE

Yves Étignard, agriculteur,  
président du Groupement  
d'intérêt écologique  
et économique (GIEE)  
Prairies DOR.

« Nous utilisons ce qui est disponible sur l'exploitation pour être autonome économiquement. L'hiver, pour la litière du troupeau, on utilise du bois broyé, plus économique notamment en cas de sécheresse où le prix de la paille augmente. L'été, les feuilles d'arbres encore vertes constituent un appoint alimentaire, comme celles du mûrier blanc, très riches en protéines. Les feuilles du frêne, du tilleul, de l'aulne ou du saule sont dotées de vertus médicinales. Il y a tout un écosystème autour de l'arbre et des haies qu'il faut pérenniser. »

« ÉTÉ COMME HIVER,  
LA HAIE EST UNE  
RESSOURCE POUR  
L'EXPLOITATION »

## ZOOM

### Les avantages des haies

D'une largeur d'environ 10 mètres, les haies servent souvent de délimitation des parcelles. On parle de haies bocagères pour celles composées d'essences locales, adaptées à la fois au climat et au sol de la région.



**Limiter l'érosion des sols et stocker du carbone dans les sols et dans le bois :** véritable brise-vent, la haie protège les sols de l'érosion. Les arbres et les plantes qui la composent gardent l'humidité et apportent de la fertilité grâce à l'humus des feuilles mortes.

**Favoriser la biodiversité :** espace de vie pour de nombreuses espèces animales, notamment les insectivores (crapaud, lézard, merle, coccinelle, mésange, etc.), la haie limite les prédateurs dans les champs qu'elle borde.

**Protéger les cultures et les animaux contre le vent et la chaleur et limiter l'impact du changement climatique :** été comme hiver, les températures y sont plus clémentes. La haie isole du froid et apporte de l'ombre durant les fortes chaleurs, un gage de bien-être pour l'élevage.

INTERVIEW

AGROFORESTERIE

## « Les arbres sont essentiels au sol »

Érable, noyer, poirier... François Michaud, agriculteur dans la Vienne, s'est lancé en 2013 dans un vaste projet d'agroforesterie : **planter 1200 arbres de 20 essences différentes** au milieu de ses cultures bio de céréales et légumineuses.

### Quels sont les bénéfices de l'agroforesterie ?

Mon terrain est pentu, je cherchais une solution pour lutter contre l'érosion des sols. Dès la première année de la plantation des arbres, l'érosion a disparu. La présence régulière d'arbres crée un micro-climat qui permet de mieux résister à la sécheresse de façon globale. Enfin, je constate au quotidien que les arbres sont des éléments incontournables pour la biodiversité. Ils apportent le gîte et le couvert pour

tous les auxiliaires des cultures. Par ailleurs, la faune est plus abondante, je vois souvent des lièvres et des chevreuils.

### Comment avez-vous procédé ?

Les plantations se sont déroulées en quatre vagues, entre 2013 et 2016. Pour le moment, sur les 98 ha de mon exploitation, 30 sont en agroforesterie. Tous les 38 mètres, j'ai planté des lignes d'arbres, espacés entre eux de 8 mètres. Un grillage évite que les chevreuils rongent les troncs.

Un technicien de Prom'haies (association qui accompagne les projets agroforestiers en Poitou-Charentes) m'a conseillé pour choisir des essences qui s'adaptent au sol et favorisent la biodiversité. Sur un sol sec, il vaut mieux planter un érable, un noyer alors qu'un sol humide sera bien adapté pour un poirier ou un orme. Je n'ai jamais cessé de me former avec le CIVAM (collectif d'agriculteurs). C'est au fil des discussions que j'ai entendu parler de l'agroforesterie. ▽



A man with short hair, wearing a red t-shirt and blue jeans, stands in a field. He is leaning on a black metal fence post. Behind him is a young tree with green leaves. The background shows a grassy field and a body of water in the distance.

**FRANCOIS  
MICHAUD  
EST LAURÉAT  
DU CONCOURS  
DES PRATIQUES  
D'AGROFORESTERIE  
2019.**



## REPÈRES

### L'agroforesterie en quelques mots

L'agroforesterie est l'association d'arbres et de cultures ou de prairies sur une même parcelle. Cette pratique ancestrale permet une meilleure utilisation des ressources, une plus grande diversité biologique et la création d'un microclimat favorable à l'augmentation des rendements.

En juillet 2020, plus de 8 200 exploitations sont certifiées haute valeur environnementale (HVE), soit une augmentation de plus de 52% en seulement six mois. Afin d'accélérer encore davantage le développement de la HVE, **le plan de relance instaure un crédit d'impôt** pour soutenir l'engagement des agriculteurs dans la transition agroécologique et certifier 4 000 exploitations supplémentaires dans les deux années à venir.

AGROÉCOLOGIE

# L'engagement haute valeur environnementale

**La HVE est une certification qui s'applique à l'ensemble de l'exploitation.** L'objectif est d'avoir des pratiques agricoles qui reposent sur la mise en valeur des ressources naturelles et au maintien de la qualité des milieux, mais aussi de renforcer l'autonomie de l'exploitation par ces pratiques mêmes : moins utiliser de produits phytopharmaceutiques, c'est réduire d'autant les factures d'intrants et diminuer la consommation énergétique.

Cette certification incite l'exploitant à modifier ses pratiques selon 4 axes : préserver la biodiversité, réduire la dépendance aux produits phytosanitaires, améliorer la gestion des engrais et la gestion de la ressource en eau. Un logo et une mention valori-

sante peuvent être apposés sur les produits, bruts ou transformés, issus des exploitations certifiées de haute valeur environnementale afin de les distinguer auprès des consommateurs.

La progression du nombre d'exploitations certifiées HVE démontre que ce dispositif est un outil adapté et pertinent pour reconnaître l'engagement des agriculteurs dans des pratiques agroécologiques mais également pour répondre aux attentes des citoyens et des consommateurs en matière de durabilité.

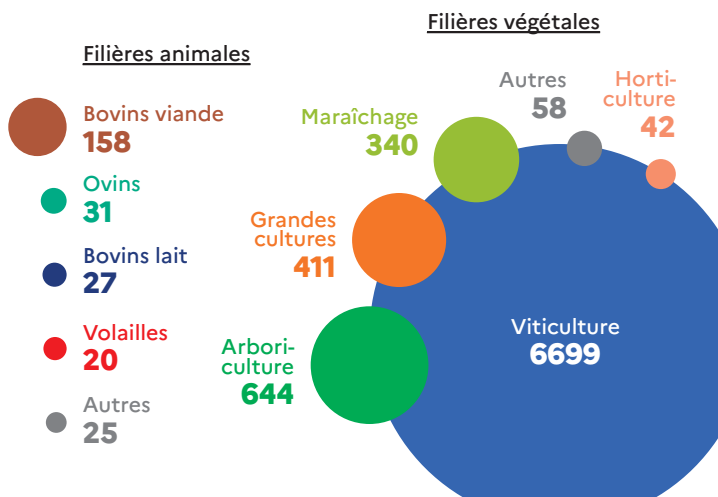
Grâce à l'engagement des agriculteurs et des structures qui les accompagnent, le dynamisme de la démarche et son attractivité se confirment dans tous les territoires et toutes les filières. ▽





## Nombre d'exploitations certifiées HVE

Données juillet 2020.



## Un guide de sensibilisation

Un guide de sensibilisation à la certification haute valeur environnementale est paru en 2019, destiné aux professionnels de la filière vitivinicole. L'Institut français de la vigne et du vin (IFV) est à l'initiative de ce guide avec la collaboration des Vignerons indépendants de France (VIF) et du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

## FOCUS

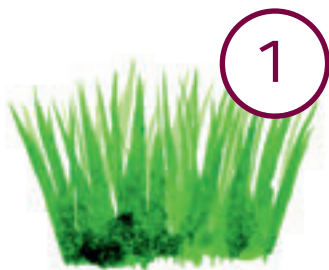
### La certification HVE comprend 3 niveaux

Ce dispositif donne du temps à l'agriculteur pour adapter ses pratiques, faire des essais, convertir peu à peu son exploitation à l'agroécologie sans mettre en danger la viabilité économique de son exploitation.

**Niveau 1 :** respect des exigences environnementales de la conditionnalité et réalisation par l'agriculteur d'une évaluation de l'exploitation au regard du référentiel du niveau 2 ou des indicateurs du niveau 3.

**Niveau 2 :** respect d'un référentiel comportant 16 exigences, efficaces pour l'environnement.

**Niveau 3 :** qualifié de « HVE », est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.



GRANDES CULTURES

# Une coopérative certifiée HVE



La coopérative agricole La Tricherie (Vienne) a opté en 2018 pour une initiative pionnière dans la filière grandes cultures : **une gestion collective de la certification haute valeur environnementale (HVE).**

**Fondée en 1936, la coopérative agricole La Tricherie ne cesse de grandir.** Aujourd'hui, elle compte 34 producteurs certifiés HVE (niveau 3) représentant 6 900 hectares sur les 22 000 hectares cultivés et elle collecte la production de céréales (blé, maïs, orge...) et d'oléagineux (colza, tournesol...) de 280 adhérents livreurs grâce à six silos de collecte et de stockage.

Engagée depuis longtemps dans des pratiques agroécologiques, la coopérative a opté pour une certification collective afin d'accompagner chaque producteur dans la haute valeur environnementale. Pour la récolte 2020, 80 adhérents se sont portés volontaires. Ils bénéficient d'un accompagnement technique sur-mesure, avec notamment le développement des outils d'aides à la

décision (OAD) et des produits de biocontrôle. Des prédiagnostics HVE sont établis, et les agriculteurs peuvent participer au groupe d'échange pour discuter autour des différentes pratiques. Pour la coopérative La Tricherie et ses adhérents, la HVE est une suite logique du travail en filière qui a débuté il y a plus de 20 ans avec la démarche *Culture raisonnée contrôlée*. ▽



Antoine et Édouard Chedru.

## ÉLEVAGE LAITIER

# Les yaourts de la Ferme des peupliers

Depuis plus de 40 ans, **la Ferme des peupliers produit des yaourts au cœur du bocage normand, dans l'Eure.**

En 2019, près de 13 millions de yaourts ont été produits sur place, dont 10% vendus à l'export. Le succès des petits pots en verre n'est plus à démontrer, ni l'engagement de l'exploitation certifiée HVE niveau 3.

**La spécificité de ses produits ?** « Ils ne sont ni homogénéisés, ni standardisés, on laisse la composition du lait telle qu'elle est. Nous avons des Prim'Hollsteins, Montbéliardes et Normandes ; en ayant différentes races, nous réussissons à obtenir un lait riche en protéines », explique Édouard Chedru, qui a repris la ferme avec son frère Antoine en 2018.

La gamme de produits s'est développée au fil du temps : yaourt aux agrumes, gâteau de semoule sur lit de caramel, généreux ou légers... Un savoir-faire authentique récompensé à plusieurs reprises : la médaille d'or au Concours général agricole en 2019 pour son yaourt nature, le label Entreprise du patrimoine vivant, et début 2020, la certification haute valeur environnementale pour les engagements environnementaux.

« Nous avons toujours eu cette volonté d'une agriculture propre, d'innover pour le respect de l'environnement. L'exploitation était déjà engagée depuis longtemps en agriculture raisonnée. La haute valeur environne- ... »



**ZOOM**

## Des actions sur toute l'exploitation

La certification HVE encourage les pratiques favorables à l'environnement sur l'ensemble de l'exploitation. Quelques exemples d'actions mises en œuvre à la Ferme des peupliers.



Les vaches pâturent d'avril à novembre, respectant le rythme des saisons.



Le lait est transformé sur place, il est directement acheminé de la salle de traite à l'atelier de fabrication.



Les rejets de l'atelier de transformation sont épurés dans la station d'assainissement de la ferme et valorisés en engrais.



Les traitements sont épandus la nuit, quand les conditions d'hygrométrie sont favorables.



Les agriculteurs ont suivi une formation pour doser au plus bas les produits phytosanitaires.



Un forage fournit l'eau nécessaire à l'abreuvement des animaux et au nettoyage de la salle de traite.



Des panneaux photovoltaïques couvrent 20% des besoins en électricité de la ferme.



80% des emballages sont en verre et les capsules en aluminium, tous deux recyclables.

... mentale est dans le prolongement de notre action. Le référentiel HVE permet de savoir sur quels points nous sommes performants vis-à-vis de l'environnement, et les points sur lesquels on peut s'améliorer. Nous avons toujours eu la volonté d'être transparents vis-à-vis de nos clients. L'année dernière, près de 8000 visiteurs sont venus découvrir notre exploitation. C'est l'occasion de leur expliquer nos pratiques agricoles, propres et saines. »



# L'agriculture bio dynamise l'économie des territoires

Chaque année, la croissance des filières bio se confirme : la production et la consommation progressent, les filières se structurent et créent des emplois dans les territoires.

Renforcer la production biologique française, c'est contribuer à la souveraineté alimentaire et faciliter l'accès aux produits bio.

Dans toutes les régions françaises, sans exception, le taux de conversion des terres en agriculture biologique est désormais supérieur à 9%. La filière s'organise localement, souvent en lien avec les collectivités pour l'approvisionnement de la restauration collective. L'objectif de la loi EGalim est d'atteindre 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité dont 20% de produits bio dans les cantines d'ici 2022.

Du côté des consommateurs, les productions locales — ou d'origine France — sont de plus en plus recherchées. Cette tendance, particulièrement très prononcée chez les acheteurs de produits bio, est portée par le souhait de participer au développement du territoire par l'acte d'achat. ...

## + FOCUS

Les objectifs du plan Ambition Bio 2022 : **15% de surface agricole utile en mode bio d'ici 2022.** En restauration collective publique, objectif **20% de produits bio d'ici 2022.**



... La progression de l'agriculture bio française permet de répondre à la demande croissante sans augmenter les importations. Celles-ci restent stables, à 33%, avec des perspectives de baisse grâce, entre autres, à la mise en place de filières sucrières et bananières françaises.

Cette dynamique bio est très positive pour l'économie des territoires : dans l'ensemble de la filière bio, l'emploi augmente pour atteindre un total de 179 500 emplois directs en 2019 (contre 158 400 en 2018). Le nombre d'entreprises bio augmente à tous les stades de la chaîne alimentaire : +13% pour la production, +16% d'entreprises de transformation et +24% distribution pour la distribution (source Agence Bio/baromètre consommateur 2020).

### LE FONDS AVENIR BIO EST RENFORCÉ

Pour accélérer le développement de la production biologique dans les territoires, le volet agricole du plan de relance prévoit de renforcer le fonds Avenir Bio de 5 millions d'euros par an jusqu'en 2022.

Renforcer les filières bio est essentiel pour sécuriser les débouchés des agriculteurs qui approvisionnent les transformateurs et les distributeurs. De plus, la

structuration de filières permet de créer des économies d'échelle et d'optimiser les circuits de collecte ou de transformation.

En 10 ans, le fonds Avenir Bio a accompagné plus de 100 projets pour un total d'aides de plus de 35 millions d'euros. Près de la moitié des bénéficiaires de ce fonds sont des entreprises de transformation. Les projets soutenus sont répartis sur la totalité du territoire français, Outre-mer compris, et concernent l'ensemble des filières depuis les plus émergentes (châtaigne, houblon, petit épeautre...) jusqu'aux plus classiques. ▽



## Soutenir l'agriculture biologique



Le **crédit d'impôt bio** pour les agriculteurs certifiés est prolongé. Le **fonds Avenir Bio** bénéficie de **5 millions d'euros par an** jusqu'en 2022.



47 196

EXPLOITATIONS  
ENGAGÉES EN BIO

+13% >2018

179 500

EMPLOIS  
DIRECTS

+15% >2018

2,3 millions

D'HECTARES SOIT  
LA 2<sup>E</sup> SURFACE DE L'UE

+13 % >2018

SURFACES BIO DOUBLÉES EN 5 ANS

C'est **8,5 %**  
de la surface agricole  
utile française

8  
cultures  
fruitières

16  
polyculture,  
polyélevage

18  
viticulture

**Répartition  
des fermes bio en %**  
RECENSEMENT AGRICOLE 2010

15  
grandes  
cultures

8  
maraîchage  
& horticulture

20  
bovins

6  
porcins,  
volailles...

9  
ovins,  
caprins



**Surfaces bio  
par type  
de production**

Part bio de la surface  
totale de chaque  
production



34%

légumes secs



26%

fruits



18%

plantes à parfum,  
aromatiques & médicinales



14%

vignes



LA CONSOMMATION  
DE PRODUITS BIO PÈSE  
**11,9 milliards €**



67%

DES PRODUITS BIO  
CONSOMMÉS  
SONT FRANÇAIS



**98% DU LAIT ET PRODUITS LAITIERS BIO CONSOMMÉS**  
**99% DES ŒUFS, VIANDES, VINS & ALCOOLS BIO CONSOMMÉS**



**Le marché  
du bio  
en Europe**



ALLEMAGNE  
11,97 milliards d'€



FRANCE  
11,93 milliards d'€



ITALIE  
4,09 milliards d'€



**+ 28 %**  
DE PRODUITS BIO  
EN RESTAURATION  
COLLECTIVE 2017 > 2018



## TÉMOIGNAGES

## 3 projets soutenus par le fonds Avenir Bio

### COOPÉRATIVE DE FRUITS ET LÉGUMES

#### S'équiper d'un pôle logistique

Créée en 1989, la Coopérative des agriculteurs biologistes du Sud Ouest (CABSO), traite et commercialise les productions de fruits et légumes bios de 60 adhérents et autant de producteurs fournisseurs. Pour s'adapter aux demandes des consommateurs, diversifier ses débouchés, relocaliser son approvisionnement et augmenter la production destinée aux transformateurs, il devenait nécessaire de disposer d'un entrepôt logistique de collecte et de distribution.

La construction de cet entrepôt, totalement intégré au paysage, a permis à la coopérative d'accueillir en deux ans, 10 nouveaux adhérents et 50 fournisseurs supplémentaires.

Autre conséquence positive : l'augmentation du nombre de clients, la diversification du nombre de débouchés commerciaux, et surtout le développement de Manger Bio Sud-Ouest : un groupement de distribution de produits biologiques destinés à la restauration collective.



**Le fonds Avenir Bio a contribué à la réalisation de ce projet d'un montant total de 3 millions €, à hauteur de 286 000 €.**



## ZOOM

La construction du moulin équipé d'un toit photovoltaïque, d'une chaîne de triage, nettoyage, décortilage et d'un robot d'ensachage, ainsi que des silos de stockage a coûté plus de 5 millions €, dont plus de 800 000 € issus du fonds Avenir Bio.

## FABRICATION DE FARINES

### Répondre à la demande du « sans gluten »

Société spécialisée dans la collecte et la meunerie de céréales et grains 100% bio pour l'alimentation humaine, le Moulin Marion Meunerie a investi en 2017 dans une unité dédiée au « sans gluten » (sarrasin, riz, maïs, châtaigne, lentille, etc.). Cet investissement permet d'éviter les risques de contamination entre la production des différentes farines, et de répondre à la demande croissante des consommateurs pour les produits sans gluten. Le moulin sans gluten a permis d'augmenter l'achat de matières premières de 4 400 tonnes par an et a initié une dynamique de conversion et de valorisation des cultures en C2 pour les producteurs en contrat avec Moulin Marion Meunerie.



## CAVE DE LA VOIE D'HÉRACLÈS

### Investir, innover, préparer l'avenir

La coopérative du Vignoble de la Voie d'Héracès est basée à Vergèze (Gard). En 2016, elle compte 25 adhérents qui représentent 600 hectares de vignes en agriculture biologique et 55 000 hectolitres de vin bio.

Afin d'assurer la régularité de production tant sur la qualité que la quantité, et d'assurer la stabilité de ses marchés, la coopérative a décidé de se munir d'un nouvel outil de vinification moderne et innovant, doté d'une capacité de 80 000 hl et d'une possibilité d'extension de 110 000 hl.

Grâce à cet investissement, la coopérative a accueilli 13 nouveaux adhérents, elle a pu maintenir les volumes de produits bio en dépit des aléas climatiques de ces dernières années, et entrer dans une dynamique vertueuse pour l'environnement : il est désormais plus facile d'établir des contractualisations pluriannuelles avec les metteurs en marché, ce qui permet de renforcer les démarches agroécologiques comme les plantations de haies, et de pérenniser des postes d'animateurs et de communicants du pôle bio.



**Le fond Avenir  
Bio a contribué au  
projet à hauteur  
de 519 685 €  
pour un montant  
total de  
15,5 millions €.**



# Le groupe *Explorons la diversité,* lauréat de la région Bretagne

Renforcer les pratiques agroécologiques et lutter contre le réchauffement climatique : autour de ces deux objectifs, **27 exploitations laitières se sont réunies dans un collectif** nommé *Explorons la diversité*.  
Explications d'Isabelle Pailler, conseillère lait à la Chambre d'agriculture de Bretagne et animatrice du collectif.



## Quel est le système mis en place par ces éleveurs laitiers ?

L'objectif des éleveurs est d'atteindre l'autonomie alimentaire, de produire du lait à moindre coût et à faible impact environnemental. Ils sont partis du principe qu'il faut valoriser au maximum la qualité et la quantité d'herbe pâturée disponible pour les vaches afin d'être le plus autonome possible. Aujourd'hui, 98% de ce que mangent les vaches du groupe est produit directement sur les exploitations.

**LE JURY  
RÉCOMPENSE  
LE CARACTÈRE  
INNOVANT  
ET DYNAMIQUE  
DU COLLECTIF,  
AINSI QUE LE  
PARTENARIAT  
AVEC LES  
CENTRES DE  
RECHERCHE.**

REPÈRES

## Le groupe Explorons la diversité en quelques chiffres :

Ce groupe a été créé en 2015

Il réunit **27** exploitations (19 au départ), soit **35** éleveuses et éleveurs laitiers.

**17** jeunes installés depuis moins de **3** ans ont rejoint le groupe au fil du temps.

La quasi-totalité des **27** exploitations est engagée en agriculture biologique.

C'est l'un des **50** collectifs d'agriculteurs regroupés au sein de l'association Res'Agri29.

### Quel est le résultat sur l'environnement ?

Le groupe a évalué son impact sur le réchauffement climatique. Il réduit fortement les émissions de gaz à effet de serre avec l'équivalent de 0,55 kg de CO<sub>2</sub> émis par litre de lait alors que la moyenne est de 1 kg de CO<sub>2</sub> en Bretagne.

La place importante des prairies de longue durée dans l'assolement et la présence de haies expliquent ces très bons résultats grâce à un stockage important.

### Une innovation dans la conduite de l'élevage ?

Le collectif est connu pour une véritable innovation, « les vaches nourrices ». 40% des membres du groupe ont recours à ce procédé d'allaitement. Cette pratique se diffuse désormais partout en France dans les élevages biologiques. Grâce à ce système, les veaux vivent très tôt au pré et apprennent plus vite à pâturer.

Autre innovation : la moitié des éleveurs du collectif a décidé de traire une seule fois par jour (au lieu de deux), au moins 6 mois par an. Cette monotraite libère du temps pour les éleveurs mais diminue la production de 30%. Aussi, cette technique, réversible, n'est possible et viable que quand les coûts de production du lait sont bien gérés.

### Transmettre ses avancées est un élément clé de la vie du groupe ?

Les éleveurs ont mis en commun les résultats de lactation de chacune des vaches afin de repérer les croisements les plus intéressants. Cela a contribué à faire avancer de nombreux travaux de recherche en France.

L'ouverture aux autres agriculteurs est un point fort du groupe. En trois ans et demi, les éleveurs ont accueilli 70 groupes d'éleveurs, soit 760 personnes environ. ▀





Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture

Les fruits et légumes,  
éléments essentiels  
de ton alimentation.



ANNÉE INTERNATIONALE DES  
**FRUITS ET DES LÉGUMES**

2021

#IYFV2021



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Près de **10 000 producteurs** vous invitent  
à faire vos courses chez eux

Retrouvez-les **près de chez vous** sur

**frais**et**local**.fr

