

Comment développer L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE sur le bassin versant de l'Oudon ?



AGIR

- vers les producteurs et les prescripteurs du monde agricole
- sur la consommation en collectivités
- vers le consommateur, habitant du Bassin versant



Le saviez-vous ?

L'étude d'opportunité de développement de l'agriculture biologique menée sur le Bassin de l'Oudon (Lettre de L'Oudon N°24 de mars 2017) a permis à un groupe de travail (membres issus de la Commission Locale de l'Eau et du Syndicat du Bassin de l'Oudon) d'envisager les pistes d'actions à encourager, la plupart étant bien engagées.

Le document complet est porté à la connaissance de tous et disponible sur le site du Bassin Versant de l'Oudon : <http://bvoudon.fr/>



Comment passe-t-on du système actuel à une conduite en bio ? Pour quels débouchés ?

Comment introduire en restauration collective plus de produits bio et locaux dans les repas servis en milieu scolaire ou hospitalier ?

Auprès de qui s'approvisionner ?



Mardi 20 Février 2018 à Craon :

Journée d'information à destination des producteurs avec visite(s) d'entreprise(s)

Produire Bio, pourquoi pas Vous ?

Organisée en partenariat entre le pôle bio des Chambres d'agricultures, le Bassin Versant et des transformateurs bio locaux.
Contacts : Brigitte LAMBERT et Elisabeth COCAUD,
Chambre d'agriculture Pays de la Loire



➤ Producteurs et prescripteurs du monde agricole

Quelle que soit la production en place sur l'exploitation, **le marché bio « recrute »** avec d'importants besoins en lait, en viande bovine, porcine, volaille, en œuf et en cultures tant à destination humaine que pour soutenir l'autonomie du secteur en productions animales.

Les fruits et légumes, souvent en **circuits courts** trouveront également des clients ! Ces derniers projets sont parfois freinés par des difficultés d'accès au foncier ; cette problématique pourrait être intégrée à la réflexion d'urbanisme des collectivités locales.

Les producteurs ont à leur disposition de nombreux vecteurs d'information :

- **leurs collègues producteurs bio** généralement enthousiastes pour partager leurs savoir-faire au sein des CUMA ou lors de fermes ouvertes.
- **les structures d'accompagnement de l'agriculture** développent une activité bio de plus en plus marquée rendant assez facile l'accès à l'information près du Civam bio 53, du GABB Anjou, de la Chambre d'agriculture, du contrôle de performance ou des cabinets comptables.

La présence d'opérateurs économiques en bio sur le territoire de l'Oudon est un atout fort : La production bio de lait, de céréales, d'oléo-protéagineux, de viande (à destination de circuits courts dans ce dernier cas) peut y être transformée. D'autres opérateurs sont situés à proximité immédiate : **le producteur a le choix**, tout en assurant un bilan carbone raisonnable à son produit.

➤ Collectivités locales

Beaucoup de travaux sont déjà engagés par les instances gestionnaires de la restauration collective :

Conseils Régionaux et Départementaux pour les lycées et collèges, Communautés de communes et / ou communes pour les cycles primaires et temps de loisirs des enfants, gestionnaires d'EHPAD et parfois ARS pour les hôpitaux publics.

Différents outils existent qu'il convient de développer :

- une instance permettant la rencontre, la connaissance des acteurs et donc des actions communes dans chaque département (le « réseau local ») ;
- un accompagnement permettant de répondre aux exigences des marchés publics,
- un annuaire régional en ligne de producteurs locaux, dont bio (approximité.fr),
- une plate-forme virtuelle permettant les commandes en lignes de produits bio (Manger Bio 53).



➤ Consommateurs, habitants du Bassin versant

Territoire rural de 70 000 habitants, le bassin versant de l'Oudon n'a pas vocation à intraconsommer toute sa production, qu'elle soit bio ou conventionnelle. Cependant, ici comme ailleurs, une frange grandissante de consommateurs souhaite connaître l'origine et le mode de production du contenu de son assiette. **Il sera donc utile de faire connaître à la population quels sont les aliments bio produits et / ou transformés sur le territoire.**

S'agissant de vente directe, cette information passe directement du producteur au consommateur via les marchés, collectifs type AMAP ou ventes à la ferme. **Ainsi le territoire permet de s'approvisionner en produits aussi divers que pommes, jus et cidre, kiwis, bière, viandes bovines, ovines, porcines, volaille, œufs, fruits rouges et confitures, légumes, produits laitiers etc ...**



Des actions pilotes d'introduction de produits bio ont été menées localement (EHPAD de Craon par exemple) accompagnées de formation des personnels de cuisine.

La montée en puissance d'introduction de produits bio a vocation à se développer via les PAT (Projets Alimentaires de Territoires) qui se mettent en place au sein des communautés de communes (ou associations de ces dernières) tel que le GAL Sud en Mayenne.

La bio est présente dans 60 % des restaurants scolaires du Bassin

mais avec un taux d'introduction de ces produits très faible (de l'ordre de 5%) et quasi nulle pour la viande. Le potentiel de progression est donc important, même si in fine un repas 100% bio par semaine pour tous les élèves ne représente pas d'importantes surfaces.