



● **Apaba** ●

Les **BIO** de l'Aveyron



L'ALIMENTATION AU CŒUR DES ELECTIONS MUNICIPALES

Le bio et local, une attente sociétale forte





La Bio en Occitanie et en Aveyron

(Agence Bio, chiffres clés 2018)



858 exploitations bio en Aveyron
9 403 fermes bio en Occitanie



13,6% de la SAU en Aveyron
15,1 % de la SAU occitane



9,4% des exploitations en Aveyron
13,8 % des fermes occitanes

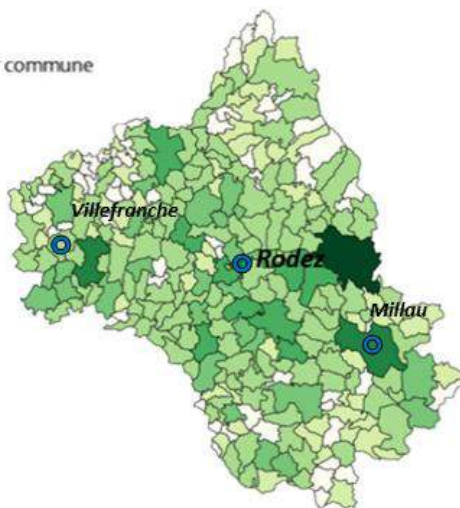
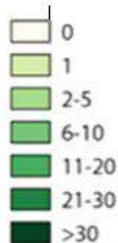


187 entreprises en Aveyron
2 158 entreprises occitanes

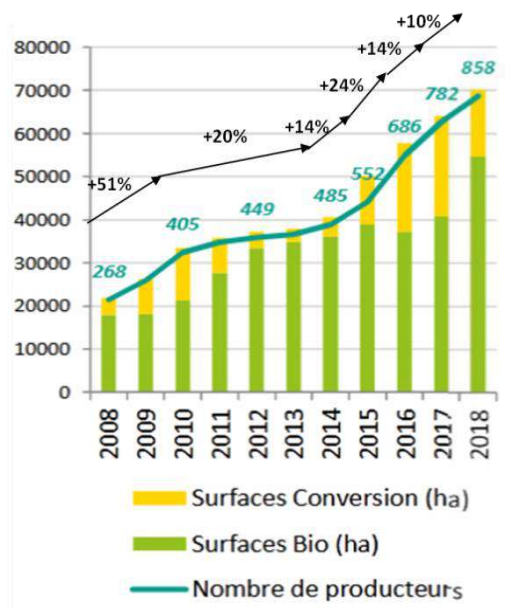


Où sont situés les producteurs bio en Aveyron ?

Nombre de producteurs par commune



Evolution des surfaces et du nombre de producteurs bio aveyronnais



Engagez votre commune dans la transition écologique :

DES PROJETS SIMPLES A CONCRETISER

1. PROGRAMMER UN DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE TERRITORIAL

- ✿ Les besoins et attentes des structures préparatrices de repas
- ✿ L'offre locale disponible et à développer/maintenir
- ✿ Les outils logistiques présents et à créer
- ✿ Des préconisations issues de l'analyse croisée des points précédents

2. DÉFINIR UN PROJET ALIMENTAIRE SUR VOTRE INTERCOMMUNALITÉ AVEC DES OBJECTIFS AMBITIEUX

- ✿ Une démarche concertée avec les forces vives du territoire
- ✿ Des objectifs précis et mesurables en termes d'approvisionnement bio et local
- ✿ Des moyens financiers mobilisés pour les atteindre

3. CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DE L'OFFRE BIO LOCALE


- ✿ Des mesures favorisant la transmission, l'installation et la conversion en bio des fermes
- ✿ Des outils logistiques adaptés (transformation, distribution, ...)
- ✿ Une démarche cohérente en Aveyron et en Occitanie

4. DÉVELOPPER LES MOYENS DE VOTRE COMMUNE POUR UN APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE

- ✿ Des cuisiniers, gestionnaires et personnel de service formés et accompagnés
- ✿ Une organisation interne valorisant les motivations pour une transition écologique
- ✿ Des opérations anti-gaspillage pour faire des économies réinvesties dans le projet
- ✿ La société civile locale impliquée dans les projets communaux et intercommunaux

5. STIMULER LES CITOYENS À PRIVILÉGIER LES PRODUITS BIOS LOCAUX DANS LEURS ACTES D'ACHAT

- ✿ Des actions pédagogiques à destination des convives
- ✿ Des opérations de promotion de l'offre bio locale pour tous
- ✿ Une communication des initiatives mises en place



► **SE MOBILISER SUR LA QUESTION :** l'Agriculture est responsable de 20 % des émissions de gaz à effet de serre, sans compter la production de pesticides, d'engrais chimiques, la déforestation à travers le monde, le transport des aliments tout au long de la filière de transformation, la fabrication d'emballage, etc... Conclusion : il faut défendre une agriculture de qualité, respectueuse de l'environnement, minimisant les gaz à effets de serre.

► **EVITER DE FOCALISER SUR UN DÉTAIL SANS VOIR L'ENSEMBLE :** la loi Egalim et ses décrets sont issus d'une concertation nationale (Etats Généraux de l'Alimentation) à laquelle l'Aveyron a fortement participé. Elle a été réfléchiée dans

un contexte, autour d'une question : comment faire mieux vivre nos agriculteurs dans un contexte à forts enjeux environnementaux ?

► **DÉCORTIQUER LES PRÉJUGÉS :** Faire de la qualité en restauration collective c'est possible, il faut y mettre le prix : à 25 % de bio en moyenne, les cantines ont un coût denrées moyen de 1,87 €, à 40 % de bio en moyenne, le coût denrées est de 2,02€ en moyenne (1). Un repas alternatif ou végétarien est équilibré, a un coût environnemental moindre et peut coûter 33 % moins cher que le prix moyen d'un repas carné (2). Ils n'excluent pas l'élevage (les œufs, les produits laitiers ont toute leur place dans ces menus) et permettent de manger moins mais mieux de viande.

LES DEFIS A RELEVER



50% des cantines avec des menus végétariens ont au moins une des viandes (souvent bœuf ou volaille) systématiquement en bio contre 14% dans les cantines sans menu végétarien (1).

Penser à définir collectivement le « local » : produit français, produit à moins de 150 kms, aliment transformé en Occitanie qu'importe l'origine de la matière première... Aucune de ces définitions n'est fautive. Attention, les transports de représentent que 19% du bilan carbone d'un produit alimentaire, son mode de production lui représente 67% (3). Une ferme bio émet entre 48 et 66 % de carbone de moins qu'un système conventionnel (4).

► **FÉDÉRER AUTOUR D'UN PROJET ALIMENTAIRE** : pourquoi attendre quand nous avons l'opportunité de créer des emplois locaux et non délocalisables, de limiter la consommation inutile d'énergies fossiles, de protéger la ressource en eau ? Une école avec une cantine bio et locale est un projet à succès !

► **CRÉER UN GROUPE DE TRAVAIL, ÉTABLIR DES OBJECTIFS ET UN CALENDRIER** : vos équipes (élus, agents, électeurs) sont riches d'expériences et de compétences, et l'Aveyron est riche d'experts sur la question de l'alimentation.

Confrontez les idées de tous et décider collectivement d'un projet pour l'inscrire dans la durée ! Un diagnostic préalable doublé d'une concertation évite les « éléphants blancs ».

► **ESTIMER L'OFFRE BIO LOCALE** : une fois la notion de local définie, vérifier les approvisionnements possibles auprès des experts de la bio. L'Occitanie = première région bio de France... Vous n'êtes pas obligés de créer vous-mêmes vos sources d'approvisionnement.

► **PENSER LOCAL, ET REPENSER LE GLOBAL** : un projet alimentaire durable est cohérent dans sa globalité. Qui dit compensation du surcoût des produits de qualité, dit un travail de fond sur le gaspillage alimentaire : la moyenne française est de 115g de perte par plateau, donc pour une cantine de 50 repas par jour, pour 4 semaines de 4 jours cela correspond à plus de 200€ par mois à réinjecter dans des produits de qualité (5). Et une cuisine de qualité, c'est une équipe soudée et formée (la qualité du produit ne fait pas la qualité du repas). De même, la communication et l'implication des parents est indispensable (expliquer l'équilibre nutritionnel des repas, les efforts faits par la commune, ...). 68 % des collectivités s'approvisionnant en produits biologiques déclarent avoir une démarche transversale et articuler leur démarche en restauration collective avec les politiques de santé, agricoles, foncières, économiques, environnementales, éducatives ou sociales (1).

LES ELUS ET COLLECTIVITES LOCALES DISPOSENT DES COMPETENCES ET MOYENS PERMETTANT L' INTEGRATION DE L' AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS LE CADRE DE LEURS POLITIQUES DE DEVELOPPEMENT.

La réduction des distances et des temps entre production, distribution et consommation semble aujourd'hui une voie d'avenir pour prendre en compte les enjeux environnementaux, économiques et sanitaires de l'alimentation. Le passage au bio est une des conditions mais pour cela il faut aussi que la consommation collective emboîte le pas. D'où la nécessité de favoriser l'alimentation bio au niveau des cantines scolaires et pour ce faire, en tant qu'élu ou nouvel élu, vous avez un rôle à jouer.

Devenez un Territoire Bio Engagé !

RETROUVEZ LES EXPERIENCES REALISEES SUR D' AUTRES TERRITOIRES : WWW.DEVLOCALBIO.ORG.

CONTACTEZ L' APABA POUR VOUS AIDER DANS VOTRE PROJET : 05 65 68 11 52.

REFERENCES :

(1) Observatoire national de la restauration collective bio et durable, Un Plus Bio, 2019. Etude réalisée sur plus de 4 000 cantines

(2) Etude sur un repas dans le collège Jean d'Alembert de Séverac le Château, 2019.

(3) BARBIER C, COUTURIER C, POUROUCHOTTAMIN P, CAYLA J-M, SYLVESTRE M, PHARABOO I, 2019, Club Ingénierie Prospective Energie et Environnement, Paris, IDDRI, 24p, et infographie de l'ADEME, L'empreinte écologique de notre alimentation, 2018)

(4) Viaux, 2010, reprise dans le rapport d'étude ITAB « Quantification et chiffrage des externalités de l'agriculture biologique » - Sautereau N. Benoit M. 2016, 136 p.) (5) ADEME

