

L'agriculture durable... Et moi ? et moi !

La Lettre d'information du CDDRA du Bassin de Bourg en Bresse *

Numéro 9
Juin 2010

Edito

Vers des systèmes d'exploitations durablement viables

Les réflexions conduites sur l'adaptation de l'agriculture à de nouvelles exigences répondant à une « modélisation » d'un développement durable ont du mal à interpeller un grand nombre d'agriculteurs sur notre territoire.

Pourtant, la préoccupation sociale sur l'avenir de notre métier est sans cesse à l'ordre du jour de l'action de nos organisations professionnelles. Elle alimente un débat permanent sur l'orientation des structures d'exploitations et les missions attendues des filières économiques en direction de l'installation de jeunes agriculteurs et de la transmission des outils de production. A ce jour, chaque cessation d'activité agricole dans l'Ain s'ouvre sur un projet de reprise par installation.

D'autre part, la prise en compte de la responsabilité sur l'environnement de l'acte de production agricole est déjà très largement expertisée et des réponses concrètes commencent à être apportées. Elles illustrent une certaine crédibilité dans l'évolution de nos pratiques sur la préservation des ressources en eau, même si les efforts doivent demeurer constants.

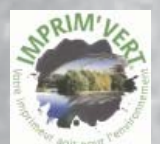
La dimension économique restera, qu'on le veuille ou non, le principal moteur d'un développement, d'autant plus que celui-ci aura vocation à être durable... L'économie agricole dans nos territoires devient alors plurielle, ses perspectives de développement le seront tout autant ! La situation géographique orientera sans doute les choix de filières : des circuits courts de transformation et de commercialisation à proximité des bassins de consommation par exemple...

Un grand nombre d'agriculteurs veulent croire encore dans l'avenir de leur profession malgré la période tourmentée à laquelle, bien sûr, personne n'échappe. Des enseignements seront certainement tirés pour adapter les systèmes d'exploitations aux nouvelles orientations des marchés agricoles, des techniques de productions dites « écologiquement-intensives » ou encore alternatives seront mises au point !

Dans une conjoncture aussi fragile, nous avons plus besoin de pragmatisme que de dogmatisme pour nous accompagner vers le futur sécurisé attendu de tous. La Chambre d'Agriculture sera très attentive à ce que les modèles de développement donnent demain autant qu'hier les perspectives de systèmes d'exploitations Durablement Viables. Une profonde réflexion est désormais engagée, il faudra l'assortir d'un peu d'audace !

Marc Pariot
Membre du bureau de la Chambre d'Agriculture

* CDDRA = contrat de développement durable Rhône-Alpes. Programme d'actions sur 5 ans porté par le syndicat mixte Cap3B, financé par la Région Rhône-Alpes, le CDDRA du Bassin de Bourg en Bresse comprend plusieurs actions agricoles dont une sur l'accompagnement du développement d'une agriculture durable, support de cette lettre.



Passez au durable, ça marche !

Ce slogan était celui de la semaine du développement durable 2010. Et il correspond bien à l'état d'esprit des visites organisées : montrer ce qui est fait concrètement par des agriculteurs, près de chez nous, en terme de développement durable.

Pour la 1ère fois, les visites ont été regroupées lors de cette semaine médiatique, afin de leur donner plus de visibilité et de marquer notre engagement dans une démarche qui dépasse largement l'agriculture.

Nous faisons dans ce numéro un zoom sur les éléments présentés au GAEC du Grosbuis.

Passez au durable, ça marche !

L'autonomie est une réalité au GAEC du Gros Buis. L'alimentation des animaux et le carburant sont assurés presque intégralement par les cultures produites sur l'exploitation.

Fiche technique

2 associés, 2 stagiaires

SAU : 182 Ha dont

- 54 Ha céréales
- 37 ha maïs grain
- 43 Ha colza/soja
- 35 Ha PT et PP

70 VL à 6360 Kg à 38,7 TB et 32,7 TP produits en 2009

Produire du lait autonome, c'est possible !

Anne Blondel



« Dès le début, un tracteur du GAEC a été alimenté en carburant uniquement avec de l'huile de colza. »

Les 2 associés du GAEC du Gros Buis à Cormoz ont engagé depuis 3 ans plusieurs évolutions de leur système de production afin d'augmenter l'autonomie de leur élevage.

Une presse à huile

Achetée en Cuma, la presse à huile fonctionne depuis 3 ans. Le colza et le soja récoltés sont pressés pour en extraire de l'huile. 1 tonne de colza pressé donne ainsi environ 38 à 39% d'huile, le reste étant du tourteau gras. Dès le début, un tracteur du GAEC a été alimenté en carburant uniquement avec de l'huile de colza. Le reste de l'huile était vendue, en particulier à des fabricants d'aliments et au parc de la Tête d'or pour le matériel d'entretien espace-verts.

A partir de 2010, un 2ème tracteur fonctionne avec 100% d'huile, et un 3ème avec un mélange à 25% d'huile. Il est également prévu de changer le brûleur du séchoir à maïs pour l'alimenter en huile.

L'huile produite couvre ainsi aujourd'hui environ 1/3 de la consommation de carburant pour les tracteurs (soit 6 000 litres).

Des tourteaux fermiers

Le tourteau de colza issu de la pression de l'huile est donné aux vaches laitières depuis le début.

Mais en 2009 la décision est prise de ne plus acheter d'autre aliment du commerce. La ration est équilibrée cet hiver avec le colza fermier à 100%. Depuis juin 2009 aucun achat n'a été fait, cela représente plus de 40 tonnes d'achats économisés.

Plus de pâturage et de luzerne

Dans le cadre du programme « autonomie alimentaire » de la région Rhône Alpes, les éleveurs ont choisi de faire évoluer leur assolement. La luzerne et le soja sont choisis pour leurs qualités agronomiques, leurs faibles besoins en engrais et les apports en protéines pour les vaches. La surface en herbe pour le pâturage est augmentée et mieux gérée. Ce printemps, le silo de maïs est fermé depuis début mai.

Les modifications engagées depuis 2 ans ont fait baisser légèrement la production de lait par vache. Il a fallu un peu de temps pour trouver la bonne façon d'équilibrer une ration où le soja a été remplacé par du tourteau de colza fermier. Il semble qu'aujourd'hui ce problème soit réglé, et les démarrages de lactations se font à un meilleur niveau.

Mais ce qui a le plus diminué, ce sont les charges en tourteau et en carburant. Face à la baisse du prix du lait, la marge a pu se maintenir. Ce qui est déjà un résultat encourageant.



Pierre Pertuizet, du GAEC du Grosbuis à Cormoz, a participé à la formation « Eleveurs laitiers face à la crise : quelle stratégie pour demain ? » Il témoigne...

Propos recueillis par Jean-Luc Fromont

Comment vis-tu la crise laitière sur ton exploitation ?

La crise, on la vit difficilement, il est très compliqué d'avoir des marges correctes avec des coûts d'intrants élevés et des prix de ventes bas. Financièrement, c'est dur, on doit faire face à des remboursements d'emprunts, maintenir nos salaires et ceux des apprentis. Notre lait est collecté à la coop d'Étrez où je suis administrateur. Le prix du lait est pénalisé par les cours de l'emmental. C'est un produit qui a l'avantage de passer beaucoup de lait mais très concurrencé. L'objectif de la coop est de diminuer celui-ci pour augmenter les produits frais, le beurre et la crème avec l'obtention de l'AOC et développer une gamme de produits comme le yaourt, avec la volonté de proposer aux consommateurs des produits traditionnels, des produits vrais.

Quelles étaient tes motivations pour participer à la formation ?

Le but, c'était d'échanger nos idées, des solutions à mettre en place sur nos exploitations pour diminuer nos coûts de production, changer certaines pratiques. On a nos habitudes et ce n'est pas en restant chez soi qu'on va les changer. Je trouve que les formations qui nous sont proposées peuvent nous aider à évoluer.

Comment as-tu vécu la formation ?

Assez bien, je n'étais pas habitué à faire comme ça. D'habitude on attaque directement le sujet de la formation alors que là, on a passé pas mal de temps à se présenter, à se connaître entre agriculteurs. Ce que j'ai exprimé, c'est ce que je pensais vraiment. Il y a quelques temps, je me serais présenté différemment. Ce qui fait changer, c'est le contexte. C'est là qu'on s'aperçoit que, depuis l'installation, notre vision des choses peut évoluer fortement. On n'est pas dans un métier qui se vit de façon linéaire, on évolue avec notre temps.

Le métier d'agriculteur est en train de changer ?

Oui, je pense qu'il est en train de changer par la force des choses, avec l'augmentation des coûts des intrants notamment. Ça pousse à plus d'autonomie. J'ai envie de me sentir plus indépendant, de produire et vendre mes propres produits sans avoir besoin de

passer par des intermédiaires.

Qu'est-ce qui a changé dans tes pratiques ces dernières années ?

On cherche à réduire les coûts de production dans tous les secteurs. Sur les céréales, on produit nos semences de ferme. On a baissé fortement les achats d'engrais en valorisant mieux les lisiers et en implantant des couverts végétaux pour fixer l'azote et une partie du phosphore et de la potasse, améliorer la structure et la vie du sol en général. On a réduit les achats de correcteurs azotés sur l'atelier lait en fabricant notre tourteau de colza. Nous avons aussi implanté des surfaces en luzerne, intéressante pour les protéines et les fibres, et augmenté la part d'herbe dans la ration.

Qu'est-ce que la formation t'a apporté ?

La formation nous interrogeait sur la gestion globale de l'exploitation, les stratégies pour l'avenir. Elle m'encourage à poursuivre dans la direction prise ces dernières années. Au cours du stage, chacun s'est exprimé, a donné ses chiffres tels qu'ils étaient, alors que souvent, on est plutôt réticent. Dire sa situation, ses choix et échanger, c'est bien, quelqu'un peut dire qu'on pourrait faire autrement, c'est ce qui est intéressant, ça permet de prendre du recul.

C'est ce qu'on fait en CETA, on arrive avec nos pratiques, nos chiffres, et en fonction de ça, il y a des discussions qui s'engagent, ça permet de faire évoluer les choses. On va retenir une idée, l'expérimenter. Si le collègue y arrive, il n'y a pas de raison qu'on n'y arrive pas chez soi. Ce qui est bien, c'est qu'on est dans le concret, entre agriculteurs, et que personne n'a rien à vendre.

On te sent passionné par cette recherche d'autonomie.

C'est très intéressant de rechercher des solutions pour valoriser ce que l'on a sur l'exploitation et ainsi réduire les coûts de production en produisant autant. Sur le troupeau, on a adapté quelques éléments de la méthode Obsalim et on utilise les produits homéopathiques : ça demande plus d'attention, on devient plus observateurs, ça repose sur des savoir-faire pratiques. C'est passionnant.



Améliorer l'autonomie alimentaire des élevages : un objectif de la Région Rhône-Alpes

La Région peut vous accompagner financièrement dans votre parcours vers l'autonomie alimentaire.

1ère étape : le diagnostic autonomie des élevages

Il permet d'évaluer la situation de l'exploitation et d'envisager les possibilités d'évolution vers plus d'autonomie. La région apporte une aide de 80% du coût du diagnostic (plafonnée à 800 €).

Plusieurs structures peuvent le réaliser : chambre d'agriculture, contrôle laitier, ADABio, ARDEAR, EURL SCARA, BTPL (SODIAAL union Sud-Est), ARDPA.

Pour tout renseignement : contactez un des organismes réalisant les diagnostics ou consultez le site www.agriculture.rhonealpes.fr



2ème étape : les réalisations, à partir des préconisations du diagnostic, peuvent ouvrir à des aides

- Aide à l'évolution de l'assolement
- Aide pour la gestion optimisée des pâturages
- Aide à la modernisation des bâtiments d'élevage
- Aide aux investissements collectifs
- Aide à la traite mobile en zone de montagne.

Les initiatives se multiplient

Voilà plus de trois ans que l'Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLEFPA) des Sardières, dans le cadre de sa démarche écoresponsable et d'éducation nutritionnelle, défend une politique d'achat de produits locaux de qualité et de saison pour son restaurant scolaire qui sert chaque jour plus de 400 repas. A ce jour 85% des légumes servis au self sont frais, quant aux autres produits, les circuits courts sont privilégiés.



Focus sur les approvisionnements locaux au lycée agricole des Sardières

Produits	Quantités achetées en local	Origine
Légumes frais	3,2 tonnes	Provenance locale, régionale (Saône et Vallée du Rhône) ou nationale, en direct ou via des grossistes
Salades vertes	1 670 unités	
Pommes de terre	1,8 tonnes	
Courge	235 kg	Exploitation du lycée des Sardières
Fruits frais (dont pommes)	5 tonnes	
Lait frais	3300 litres	
Viande bovine ou volaille	1 repas par mois pour 400 convives	
Terrine /pâté transformé sur place	1 produit par semaine pour 400 convives	Atelier Sardélices
Fromages blancs	4 150 fromages	Coopérative locale
Comté	172 kg	Coopérative locale
Produits bio		
Fruit, légume ou laitage	2 fois par semaine	Provenance régionale privilégiée
Pain	2 fois par semaine	Provenance locale
Repas 100% bio	1 fois par mois	Provenance régionale privilégiée, catalogue CORABIO

Cette démarche contribue à la valorisation des filières locales et au rapprochement entre consommateurs et producteurs. Au-delà des effets immédiats, la volonté de l'établissement est de défendre sur le plus long terme les intérêts des agriculteurs du territoire et des futurs jeunes agriculteurs qui suivent au sein de l'établissement des parcours de formation préalables à l'installation (Bac Pro CGEA, BP REA, BTS).

Pour eux, la restauration collective peut leur offrir un débouché supplémentaire, dans la quête d'activités qui soient économiquement viables et socialement équitables. Aussi, le lycée cherche à partager plus largement son expérience pour inciter d'autres établissements à faire de même.

A l'échelle locale ou à échelle plus large, les initiatives se multiplient pour promouvoir une restauration de qualité.

Le bio fait notamment une entrée en force dans la restauration collective, sous l'impulsion de la région Rhône-Alpes pour ce qui est des lycées (dispositif Cantine bio) ou des conseils généraux pour les collèges comme c'est le cas dans l'Ain, mais également de l'Etat pour ses restaurants administratifs avec l'objectif d'introduire 15% de bio en 2010 et 20% en 2012.

Les autres produits locaux et de qualité ne sont pas en reste au vu des opérations de distribution de repas dans les restaurants scolaires telles que « Les bons repas de

l'agriculture durable haut-normande », des plateformes d'approvisionnement de la restauration collective qui se développent (plateforme de l'Association Récolter sur le territoire CDDRA Rhône-Pluriel), du site internet www.achatlocal-consorhonealpes.com créé suite à l'accord cadre signé en 2007 entre la préfecture de Région Rhône-Alpes, la Chambre Régionale d'Agriculture et autres partenaires, et qui vise à référencer l'offre des fournisseurs pour rapprocher l'offre de la demande de la restauration collective...

Un contexte favorable

Le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche s'est fixé comme priorité d'améliorer la qualité de l'offre en restauration collective sachant que plus de 10 millions de repas sont servis par jour en France, toutes formes confondues (restauration scolaire, restauration d'entreprise, restauration en institution pour personnes âgées, restauration en milieu hospitalier, restauration en milieu carcéral...). Cette volonté se décline par la mise en place du plan régional de l'offre alimentaire en 2009 avec une liste d'actions concrètes sur la thématique « manger local ».

Manger local, une démarche durable pour les territoires !

Les enjeux sont nombreux ! Il s'agit d'un projet structurant porteur de dynamique collective qui permet de réunir les différents acteurs que sont les pouvoirs publics, les élus locaux, les gestionnaires et acheteurs de restaurants collectifs, les convives et les producteurs, autour de mêmes préoccupations : défendre la qualité et les savoir-faire locaux, préserver l'activité agricole et agroalimentaire dans les territoires rhône-alpins, consommer responsable tout en réduisant l'impact environnemental des repas (réduction des transports, modes de production respectueux...).

Comment la restauration se prépare-t-elle ?

S'approvisionner localement suppose une mobilisation de l'ensemble des équipes, du gestionnaire et des acheteurs qui devront parfois adapter leur politique d'achat (formulation des marchés publics, programmation des commandes...), aux cuisiniers dont les talents culinaires seront mis à contribution, et qui sauront faire (re)découvrir à des convives de plus

en plus réceptifs des saveurs parfois oubliées et des produits de saison au plus fort de leur qualité gustative et nutritionnelle. Des prolongements naturels sont à envisager au niveau éducatif avec une participation des enseignants et éducateurs.

Les conséquences pour les filières de production

Face à cette demande croissante, l'organisation de l'offre devra se faire en cohérence, pour répondre à ses exigences en matière de prix, diversité de produits, volume et régularité d'approvisionnement. Les agriculteurs, engagés dans des démarches d'agriculture durable, y trouveront certainement une place de choix et des atouts à faire valoir auprès des acheteurs.

Un zoom sur les actions conduites par l'EPLEFPA des Sardières

Comme d'autres partenaires, l'EPLEFPA des Sardières, s'intéresse de près à la question. En 2009-2010, la Direction Régionale de l'Alimentation de la DRAAF Rhône-Alpes a missionné le CFPPA des Sardières pour réaliser un recueil de

témoignages de restaurants collectifs déjà engagés dans une démarche d'approvisionnement local afin d'en identifier les facteurs de réussite et par ailleurs, pour décrypter le code des marchés publics afin de mettre en lumière les possibilités offertes pour les acheteurs des restaurants collectifs qui souhaitent rédiger des marchés d'achat de produits alimentaires en ce sens. En 2010, le CFPPA collaborera également à une réflexion avec VIVEA sur l'évolution des organisations et compétences des producteurs qui souhaitent s'engager dans ce nouveau marché.

Offre et demande doivent en effet évoluer conjointement !

Pour toute information :

Chrystèle BOIVIN,
Référente Démarche Ecoresponsable
EPL Les Sardières et chargée d'ingénierie
Environnement et Développement
Durable



La chambre d'agriculture s'implique dans l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective

La Chambre d'Agriculture a entamé ce travail en 2009 par un état des lieux de la restauration collective, de la production et des entreprises de répartition, à partir d'enquêtes auprès des différents acteurs des filières. Un comité de pilotage a été mis en place pour discuter des résultats obtenus et mettre en commun les volontés des acteurs.

779 d'établissements de restauration collective sont recensés sur le département avec une moyenne de 208 repas journaliers par établissement. Ceci représente donc un potentiel annuel de 162 032 repas. Une étude approfondie du mode de fonctionnement des établissements est menée pour caractériser les méthodes d'approvisionnement, en particulier pour les filières Viande, Produits Laitiers et Fruits et Légumes.

La fin de la collecte des informations est prévue pour mi-juin. A partir de là, une analyse des données sera faite afin d'élaborer des scénarii d'approvisionnement en produits locaux en prenant en compte les avantages et inconvénients de chaque acteur.

Le but final de cette étude est de créer un répertoire permettant aux établissements intéressés de trouver des producteurs ou fournisseurs locaux selon leurs besoins.

Pour répondre aux enquêtes, contacter Bénédicte MONCERET - Chambre d'Agriculture de l'Ain
04 74 45 56 88 ou b.monceret@ain.chambagri.fr.

La solidarité est dans le jardin ! Un jardin partagé aux Sardières



Les Partenaires

Banque Alimentaire de l'Ain

Elle a été créée par des associations (La Croix Rouge, Tremplin, Emmaüs, Pierres Vivantes, Epicerie Solidaire, ...) pour la collecte de denrées auprès des producteurs, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution et le grand public. Les produits sont ensuite redistribués via les associations dans les familles.

Epicerie Solidaire

L'épicerie solidaire de Bourg en Bresse, au marché conté est une association qui apporte une aide, principalement alimentaire, à un public en difficulté économique, fragilisé ou exclu. Dans un espace aménagé en libre-service, elle met à disposition de 70 familles des produits variés et de qualité, moyennant une faible participation financière : autour de 10 à 30% du prix usuel. L'épicerie solidaire propose également des ateliers cuisine et un accompagnement des personnes (nutrition, santé, espace d'insertion professionnel).

Pôle Citoyen Ville de Bourg

Des rencontres, réunions publiques et concertations sont organisées afin d'offrir aux Burgiens des lieux d'expression et d'échange autour de la vie quotidienne, du quartier, des projets et aménagements burgiens...



L'établissement Les Sardières ouvre ses terres aux riverains dans un jardin solidaire : mixité des acteurs sur fond de jardinage durable et responsable.

L'idée du jardin solidaire est venue à la suite d'une rencontre avec les acteurs du territoire (mairie de Bourg, DDAF, Conseil Général, Cap3b, Région Rhône Alpes, MEDEF, AGEK, SICA les 3 régions, ADABIO, Bourg Nature Environnement, Banque Alimentaire de l'Ain, FDGEDA,...), organisée afin de faire le bilan des 3 ans de la démarche écoresponsable des Sardières. Pour donner un nouveau souffle à cette démarche, il a été proposé de construire un projet répondant aux attentes des partenaires : s'ouvrir davantage au territoire dans une problématique de développement durable.

L'exploitation agricole a alors proposé de mettre à disposition des riverains une parcelle mal valorisée de 2 500 m². Le jardin s'adresse à des familles des logements sociaux à proximité ainsi que l'Epicerie Solidaire et à la Banque Alimentaire de Bourg.

Les points forts du jardin

- Mixité des acteurs : riverains, élèves, apprentis, équipes pédagogiques, associations, agriculteurs, élus,...
- Solutions durables retenues : récupération des eaux pluviales, maraîchage durable, local écoconstruit, compostage, clôture végétale et haies, ... pour le jardin partagé et le potager bio réalisé par la classe de 3ème ;
- Outil pédagogique pour des projets avec des élèves et apprentis (aménagement convivial des lieux).

Des enjeux de développement durable !

- Préservation de la biodiversité et des ressources naturelles,
- Cohésion sociale et solidarité entre générations et territoires,
- Epanouissement des êtres humains,
- Dynamiques de développement selon des modes de production et de consommation responsables

Lola EVIEUX, responsable projet

Le calendrier de réalisations 2010-2011

- A partir de mars 2010 : Rencontre des partenaires
- Juin 2010 : Mobilisation des riverains avec le Pôle Citoyen de la Ville de Bourg
- Septembre - octobre 2010 : Installation du système de récupération des eaux de pluies
- Octobre-mars : Participation des apprenants (élèves et apprentis)
- Mars-avril 2011 : Mise en culture



L'Ain de Ferme en Ferme entre agriculture et société

En invitant Claudine Pitiot, animatrice à l'AFOCG de l'Ain sur son plateau le 23 avril dernier, Philippe Bette, rédacteur en chef et présentateur du journal régional de France 3 a montré tout l'attachement de nos concitoyens au monde agricole. Le succès populaire du week-end « L'Ain de Ferme en Ferme » -35000 visites comptabilisées sur les 53 fermes ouvertes- et l'accueil médiatique réservé à cet événement -1 TV, 4 radios locales, 75 articles de presse- sont des témoignages formidables de l'intérêt que se portent producteurs agricoles et consommateurs. Au cours de ces rencontres, des échanges se sont noués autour de la vie à la ferme, des savoir-faire, des produits... et parfois de la difficulté à exercer le métier d'agriculteur aujourd'hui. En effet, il s'agit pour chaque agriculteur qui ouvre ses portes d'essayer d'expliquer sa réalité, et non de donner une vision idyllique du métier. Ils sont aidés en cela par les panneaux « agriculture durable » réalisés au cours des rencontres de préparation, où figurent les points positifs, mais aussi les points à améliorer sur les plans sociaux, environnementaux et économiques. L'objectif de « L'Ain de Ferme en Ferme » est d'aller bien au-delà de la relation commerciale producteur/consommateur, en favorisant un climat de transparence, de compréhension et de confiance entre l'agriculture et la société. Je crois que nous en avons tous besoin, et que nous avons tous des choses intéressantes à dire et à montrer ; aussi je vous invite à ouvrir les portes de votre exploitation le dernier week-end d'avril 2011, que vous soyez producteur en vente directe ou en circuit traditionnel. L'agriculture départementale est riche de sa diversité, elle a une place à défendre dans le cœur des populations locales et l'opération « L'Ain de Ferme en Ferme » peut y contribuer... avec vous.

Henri Monnet
Président de l'AFOCG01

Agenda

Ne manquez pas

les prochaines Fermes ouvertes bio !

Une bonne occasion de découvrir des exploitations bio, les pratiques mises en œuvre et de constater les résultats.

>> 6 juillet de 14h à 16h30
Conduire une exploitation viticole en conversion bio à l'EARL Domaine Trichon à Lhuis

>> 17 septembre de 14h à 16h30
La production de volailles bio
Chez Bastien Oustry à Chavannes sur Suran

>> 23 septembre de 14h à 16h30 – Un système maraîcher bio en vente directe
Chez Michel Favrot à Jassans-Riottier

Pour en savoir plus :

Philippe Jeannin – ADABio – 04.74.30.69.92
Claire Baguet – Chambre d'Agriculture – 04.74.45.47.10

Les journées nationales AFOCG à Bourg

L'AFOCG01 et le réseau national Inter AFOCG organisent leurs « journées de gestion » à Bourg les 26 et 27 octobre sur le thème « Comment retrouver du sens au métier d'agriculteur ».

Un programme 2010 ambitieux et varié

Organisé autour des 3 axes du développement durable (économie, environnement et social), le programme de cette année doit donner un élan supplémentaire à l'agriculture durable sur notre territoire et accompagner les agriculteurs dans cette direction. Les modalités d'action, les angles d'approche, les sujets, sont variés pour tenir compte de la diversité des situations et des préoccupations.

Montrer ce qui se fait, valoriser les expériences

Autour de nous, de nombreux agriculteurs prennent des initiatives, font évoluer leurs pratiques, cherchent des idées, seuls ou en groupes, se forment, vont voir ailleurs ce qui se fait de nouveau... Il y a là un terrain dans lequel bonnes idées et innovations ne demandent qu'à fructifier. Les visites organisées dans la semaine du développement durable vont dans ce sens, elles sont l'occasion de mettre en lumière des pratiques et des réflexions en adéquation avec l'agriculture durable (voir article page 2).

Au cours du 2ème semestre, l'ensemble des partenaires va s'attacher à poursuivre le repérage des pratiques intéressantes, voire originales et peu développées, en lien avec la protection de la ressource en eau. Ces pratiques pourront ensuite faire l'objet de démonstrations, visites de parcelles, formations, suivis...

La « foire aux idées » est ouverte, n'hésitez pas à nous contacter !

Dans le même esprit, une vidéo sera réalisée à partir de témoignages et de pratiques d'agriculteurs, support dynamique permettant d'illustrer des rencontres parfois plus théoriques.

Accompagner les éleveurs laitiers

Dès l'automne 2009, nous avons pris l'initiative d'organiser un temps de rencontre, d'expression des difficultés et des attentes, destiné aux éleveurs laitiers malmenés par la crise. Des propositions de formations et de groupes d'échanges de pratiques ont suivi. Quelques sessions se sont déroulées début 2010 (voir témoignage page 3), trop peu pourrait-on dire, au vu de la situation qui perdure et des difficultés croissantes auxquelles sont confrontés beaucoup d'éleveurs. Au dernier trimestre 2010, nous proposerons à nouveau des rencontres et formations, autour de l'approche économique, de la stratégie d'entreprise, de la négociation.

Se tourner vers d'autres acteurs du territoire

Les productions agricoles sont destinées largement à la consommation alimentaire, mais bien souvent, l'acheteur de ces produits ne fait plus le lien entre l'aliment qu'il met dans son caddie et l'agriculteur qui est à deux pas de chez lui. Nous allons donc nous intéresser aux consommateurs, pour travailler sur leur responsabilisation, leur expliquer que leurs actes d'achat ont de multiples conséquences sur l'agriculture, l'économie, l'environnement, les aspects sociaux, ici et ailleurs...

Nous nous pencherons aussi sur le foncier agricole. Favoriser l'approvisionnement local, les marchés de proximité, cette volonté est dans tous les discours. Encore faut-il que les agriculteurs aient la place de s'installer voire tout simplement de continuer à travailler la terre à proximité des bassins de consommation. Avec les élus du territoire, nous allons réfléchir aux moyens de maintenir ou de créer de l'activité agricole en zone périurbaine.

Les partenaires de l'action

L'agriculture durable... Et moi? et moi!

Maison de l'agriculture
4 avenue du Champ de Foire - BP 84, 01003 Bourg en Bresse cedex
Directrice de la publication : Mireille Besson
Comité de rédaction : Claire Baguet, Anne Blondel,
Jean-Luc Fromont, Xavier Fromont, Christophe Beaudet

Imprimé par Comimpress, ZA Macon Est - Aux Perrières - BP12 -
01750 Replonges
Dépôt légal : 2ème trimestre 2010 / ISSN : 1968-9969

