



• GAB 44 •

Les Agriculteurs **BIO** de Loire-Atlantique

Dossier de Presse
13 mai 2016

**Printemps
Bio**

du 28 mai au 15 juin
2016

Des visites de fermes, d'entreprises, Ciné/débats, Fêtes
et Marchés, Ateliers cuisine, Balades nature,...

Au programme en
Loire-Atlantique

Manger Bio, le bon calcul !

Retrouvez tous les programmes sur www.interbio-paysdelaloire.fr

SOMMAIRE

Communiqué de presse	page 2
Edito	page 4
Temps forts de l'édition	page 5 à 8
Programme complet	page 9 à 16
Partenaires institutionnels	page 17
Chiffres sur l'agriculture bio	page 18
Présentation du GAB 44	page 19

Contact

Betty Marçais, Chargée de communication
02 40 79 46 57 – communication@gab44.org - www.gab44.org

Le Printemps Bio – 12^e édition

Le Printemps bio est une **campagne d'information nationale sur l'Agriculture bio**, organisée du **28 mai au 15 juin**. En Loire-Atlantique, **3 temps forts sur la question « Alimentation, Agriculture, Territoire »** et **plus de 30 rendez-vous** proposés au grand public pour ...



- **découvrir** les coulisses de **ferme bio** : visite, animation, atelier,...
- profiter d'**atelier cuisine** ou manuel, de **balades nature**
- **déguster des produits BIO locaux** : petits déj', repas, goûter, ...
- rencontrer les producteurs bio et les professionnels de la filière : **porte-ouvertes, témoignages**,...
- s'informer des **initiatives en faveur du développement de l'agriculture bio sur notre territoire** : circuits courts solidaires, actions de collectivités engagées, projet social autour de l'accessibilité des produits bio

Le programme téléchargeable sur www.gab44.org

Tarifs : Les activités sont majoritairement gratuites, parfois sur réservation.

Temps forts de l'édition - Loire-Atlantique

BIO LOCAL AU RESTAURANT SCOLAIRE !

Le GAB 44 accompagne depuis plus de 10 ans les restaurants collectifs qui veulent travailler avec les fermes BIO du département. Le réseau BIO se place, aujourd'hui, comme véritable expert de la question. Nous avons su capitaliser nos expériences nationales pour permettre de soulever les freins perçus comme insurmontables, pour ne citer que les plus célèbres : le coût, la réglementation, la capacité de production des fermes en BIO, le duel Légumes-enfants ...

Les leviers seront à l'honneur avec le témoignage de l'équipe du restaurant scolaire de La Turballe et la présentation d'expériences en Loire-Atlantique...En savoir plus www.repasbio.org

→ *Projection-Débat, le mardi 7 juin, 20h à 22h, restaurant scolaire municipal de la Turballe*

EDUCATION AU GOUT : LES GOURMANDS S'ORGANISENT ...

Réveiller nos sens pour redonner du sens à notre alimentation, voici l'objectif de l'association « Pommes et sens ». Loin des diktats du « bien-manger », Marie-Claire Thareau viendra nous présenter les principes de l'analyse sensorielle. Sa présentation sera suivi d'un témoignage des « fourmis solidaires », association qui anime des ateliers cuisine et permet la livraison de paniers de légumes BIO à prix réduit pour des

familles en difficultés. Le GAB 44 lance, ainsi, la question de l'éducation alimentaire et du droit à une alimentation de qualité pour tous. Nous présenterons les expériences nationales en cours et le lancement de notre action « Famille à Alimentation Positive ». A vos fourchettes ! En savoir plus

www.devlocalbio.org

→ *Soirée-Débat, jeudi 9 juin, 20h30, ferme du Limeur à La Chapelle-sur-Erdre*

LA FERME, ZONE D'ÉDUCATION BUISSONNIERE

Le lien entre Alimentation et Environnement est souvent abordé via l'empreinte écologique des filières, la gestion des déchets, l'impact de nos habitudes alimentaires. Mais le lien semble moins évident avec la qualité de l'eau, la biodiversité, la vie du sol... Et pourtant, notre alimentation est directement liée à nos pratiques agricoles. Nous invitons, donc, les familles à découvrir le lien entre la ferme, le sol, l'eau, la biodiversité et la solidarité avec le professeur Taupe, Bretagne Vivante, NAPCE, CEMEA et le réseau « Escapade BIO » du GAB44.

→ *Escapade bio, mercredi 15 juin, de 14h à 17h30, ferme du Biau chemin, Les vignaux à Nort-sur-Erdre*

Partenaires de cette manifestation

Campagne de communication sur l'Agriculture bio à l'initiative de l'Agence Bio soutenue par la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Bio), Interbio Pays de la Loire, le Conseil régional Pays de la Loire, le Conseil départemental de Loire-Atlantique et Nantes Métropole.

L'agriculture bio, plus qu'un cahier des charges, un projet de territoire

L'agriculture biologique est un modèle agricole viable et innovant répondant aux attentes de la société: viabilité économique des fermes bio, préservation de l'environnement et des ressources naturelles, de la santé humaine par une alimentation de qualité, respect du bien-être animal, C'est également le bon calcul pour le dynamisme de la vie économique et sociale de notre territoire.

Chiffres, la bio en 44 (Agence bio – www.agencebio.org)

- 1er département en surface bio de France
- 1 ferme sur 7 est labellisée ou en conversion bio (700 fermes bio),
- plus de 11% de la surface agricole du département est labellisée « AB » soit 50 000 ha devant l'Aveyron et la Drôme (en France, 4.9% de la SAU est en bio/conversion).
- En 2016, il y a 2 fois plus de demandes de passage en bio des fermes conventionnelles qu'en 2015, notamment accompagné par le GAB 44.

[Plus de détails, page 18](#)

Contact :

GAB 44 - Betty Marçais, Chargée de communication

02 40 79 46 57 - communication@gab44.org - www.gab44.org

Edito

Bio, proximité, solidarité !

Des initiatives pour offrir une alimentation bio locale au plus grand nombre !

La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) porte la voix des producteurs bio des régions de France et promeut un développement solidaire, durable et cohérent de l'agriculture bio, au-delà du cahier des charges AB.

EXTRAIT DE LA CHARTE FNAB

III. Pour une société plus humaine et solidaire

L'agriculture biologique participe à un projet de société. Il a pour but, à travers les moyens qu'il préconise, de redonner un sens aux actions quotidiennes de chacun, de relocaliser l'économie et de faire en sorte que l'humain en soit le cœur et non l'outil, de recréer un lien fort entre les villes et les campagnes, et de tisser un lien durable entre l'environnement, la santé et l'alimentation.

Nous devons œuvrer ensemble à une société plus juste, plus harmonieuse et plus équitable. En un mot : solidaire.

Le GAB44 veut, cette année, mettre en avant le travail réalisé sur la question alimentaire. Trois temps forts vont mettre en lumière les actions réalisées avec :

- les restaurants collectifs pour permettre une filière BIO Locale
- les réseaux d'éducation à l'environnement pour comprendre l'impact de nos pratiques agricoles et le lien avec notre alimentation
- les réseaux d'éducation populaire, d'action sociale et les mouvements citoyens pour défendre le droit à une alimentation de qualité pour tous !

3 temps forts de l'édition

BIO LOCAL AU RESTAURANT SCOLAIRE !

L'engagement de communes, témoignage d'élus et de professionnels de la restauration collective

Projection-Débat, le mardi 7 juin, 20h à 22h, restaurant scolaire municipal de la Turballe

EDUCATION AU GOUT : LES GOURMANDS S'ORGANISENT

Education au goût et initiatives pour faciliter l'accès des produits de qualité, des acteurs en action et lancement du Défi « Famille à Alimentation Positive » en Loire-Atlantique.

Soirée-Info, jeudi 9 juin, 20h, ferme du Limeur à la Chapelle sur Erdre

LA FERME, ZONE D'EDUCATION BUISSONNIERE

Réseau d'acteurs mobilisés en faveur de la sensibilisation des jeunes pour cultiver le lien entre agriculture, alimentation et environnement.

Escapade bio, mercredi 15 juin, de 14h à 17h30, ferme du Biau chemin, Les vignaux à Nort-sur-Erdre



Et plus de 30 animations
sur l'ensemble du département

RESTAURATION COLLECTIVE BIO LOCALE

DYNAMIQUE DE TERRITOIRE, PROJET ALIMENTAIRE DURABLE

Etude Agence Bio / CSA 2015

L'introduction de produits bio locaux dans la restauration collective répond aux attentes des français 87% d'entre eux déclarent être intéressés par le bio à l'école, 76% à l'hôpital, 73% en maison de retraite et 73% sur son lieu de travail.

En 2015, ce sont **79% de français qui attendent des produits bio dans la restauration collective** (scolaire, santé, travail). Le marché est en progression avec +11% d'achats bio en restauration collective entre 2013 et 2015. **Le secteur reste porteur.**

Cette demande d'offre de produits bio locaux résulte d'impulsion donnée par la direction 54%, des élus 42%, de l'équipe de cuisine 41%, des parents d'élèves 35% des convives 30%.



BENEFICES pour le TERRITOIRE

La demande en produits bio locaux est un **puissant moteur de changement** des pratiques, et la restauration collective fait partie de cette demande. Collectivités et élus voient ce secteur comme une clé d'entrée pour **répondre aux enjeux agricoles territoriaux.**

L'agriculture biologique est un moyen de répondre à ces enjeux avec la **création d'emplois**, un **aménagement du territoire équilibré**, la préservation de **l'environnement** et de la **santé publique.**

En Loire-Atlantique,

Le GAB 44 accompagne la cuisine centrale de Nantes, 38 lycées, 68 collèges publics et 11 collectivités dans leur projet et demande d'introduction de produits bio locaux. Et Manger Bio 44, association de producteurs bio, organise l'offre de produits bio locaux pour satisfaire les commandes de la restauration collective.

Chiffres

- 26 fermes bio, adhérentes à Manger Bio 44, fournissent les établissements du département.
- 13% des fermes bio, adhérentes au GAB 44, fournissent la restauration collective, de gré à gré ou via Manger Bio 44
- Accompagnement par le GAB 44 de 38 lycées, 68 collèges publics et 11 collectivités

Zoom sur La Turballe - Témoignage d'Alain Logodin, responsable de la cuisine scolaire

La Turballe a toujours été en quête de qualité et de proximité et pour aller plus loin dans une démarche durable, elle s'approvisionne aujourd'hui en produits bio locaux. A ce jour, le restaurant scolaire propose aux enfants plus de 50% de produits bio sur l'année : épicerie, légumes, fruits, conserves, pain, viande, ... Ses principaux fournisseurs sont Manger Bio 44 et des agriculteurs bio en directe : GAEC de la Pâture et GAEC du Bois de Bouille, ...

Pourquoi cette démarche ?

Pour nourrir les enfants dans de très bonnes conditions et valoriser les producteurs qui ont une démarche réfléchie sur leurs pratiques agricoles et leur impact sur l'environnement. Alain Logodin, ajoute « les agriculteurs bio nourrissent les hommes de manière vertueuse et les cuisiniers mettent leur grain de sel ! »

Presqu'île - région nantaise

Fête des produits bio locaux en restauration scolaire à La Turballe



Du 6 au 10 juin



Du 6 au 10 juin, les enfants du restaurant scolaire consommeront des produits bio et découvriront l'approche sensorielle :

- **Dégustations** de légumes, céréales, fruits et boissons le mardi et jeudi. Présence de producteurs lors d'un déjeuner un jour de la semaine.
- **Vente d'un panier** de légumes/céréales (pour 4 à 6 pers., proposée aux enfants déjeunant au restaurant scolaire) pour réaliser chez vous une recette (fournie dans le panier). Pensez à réserver votre panier avant le 28 mai. (Prix de vente du panier : Se renseigner auprès du Restaurant Scolaire).

Paniers à retirer du mardi 7 juin au vendredi 10 juin. Action au profit des associations des parents d'élèves des écoles de la commune.

- **Installation d'une ruche** par l'«Eco-Garde» de La Turballe, pour découvrir la vie de l'abeille. La Mairie installera des parterres de fleurs pollinisatrices sur la commune.
- **Distribution des graines** bio aux enfants à planter dans les jardins familiaux ou dans leur jardin. A l'automne, dégustation du légume cultivé et réalisation d'un concours photos

Lieu : Restaurant scolaire, rue Jules Verne, La Turballe

Contact : Alain Logodin - Restaurant scolaire La Turballe - 02 40 23 38 09
alainlogodin@mairielaturballe.fr

Projection débat : Qualité et proximité en restauration scolaire ! à La Turballe



Mardi 7 juin, de 20h à 22h

• **Quelle place pour les produits de saison, bio locaux dans nos restaurants scolaires ? Comment les intégrer, les cuisiner... ? Quelles sont les solutions pour s'approvisionner, gérer les commandes ? Et surtout quel est le coût pour des repas de qualité ?** Voilà autant de questions qu'une collectivité, association de parents d'élèves... se posent lorsqu'ils souhaitent améliorer la restauration scolaire pour les enfants

• **Projection de documentaire et échanges** avec plusieurs intervenants - élus locaux, responsables de restaurant scolaire, producteurs, parents d'élèves, animateur du GAB 44, expert dans l'accompagnement des établissements scolaires dans leur projet... • Tous témoigneront de leur implication pour permettre aux enfants de manger des produits de qualité et favorisant le développement local d'un territoire. Cela en respectant un budget défini !

Lieu : Restaurant scolaire, rue Jules Verne, La Turballe

Indications pour s'y rendre : Suivre les panneaux Groupe scolaire Jules Verne
Contact : David Lorgeoux - GAB 44 - 02 40 79 46 57 - d.lorgeoux@gab44.org



EDUCATION AU GOUT : LES GOURMANDS S'ORGANISENT

L'ACCESSIBILITE SOCIALE DES PRODUITS BIO LOCAUX

De nombreux travaux montrent le lien entre précarité économique et alimentation de mauvaise qualité pouvant engendrer des problèmes de santé (obésité, diabète, etc.). Parallèlement, il est reconnu aujourd'hui que la consommation de produits biologiques présente des intérêts en termes de santé (sans OGM ni pesticide de synthèse, plus riche en vitamines, ...)

L'alimentation biologique et les circuits courts sont-ils réservés aux classes les plus aisées ?

Si l'accessibilité des produits biologiques peut être limitée par différents facteurs, des réponses adaptées existent, par exemple : des tarifs sociaux pour réduire le prix, des cours de cuisine pour se reconnecter à l'alimentation, ou des actions en zones rurales isolées ou zones urbaines sensibles pour lutter plus localement contre l'exclusion alimentaire...

La mise en place de projets d'accessibilité sociale et géographique de produits biologiques via des circuits de proximité apparaît donc comme une réponse aux inégalités et comme une politique publique pertinente, car transversale et cohérente. Complémentaires à l'introduction de produits bio en restauration collective, de telles initiatives permettent de toucher plus largement la cellule familiale autour d'une réflexion sur l'alimentation.

Ces initiatives permettent de répondre à des enjeux à la fois sociaux et de santé publique autour de l'alimentation bio, et de les lier aux enjeux économiques et environnementaux du territoire.

Extrait de la charte FNAB : Le mouvement de la bio, dans sa démarche de progrès permanente, considère qu'il s'agit :

De travailler avec les citoyens, en particulier celles et ceux des quartiers et/ou des zones rurales défavorisés, afin de réaffirmer – par une appropriation collective et participative - la dimension populaire de l'accès à une alimentation de qualité, loin des injonctions élitistes au « bien manger » et commerciales du « prêt à manger ».

Le GAB44 lance un groupe de travail constitué de professionnels, de bénévoles et d'agriculteurs sur la question de l'éducation alimentaire et de l'accessibilité sociale des produits de qualité. Ce groupe mettra en place le dispositif « Famille à Alimentation Positive » dans leurs structures sur l'année scolaire 2016/2017. Ce travail nous permettra de mettre nos expériences et nos compétences en commun pour avancer sur les grands enjeux liés à l'alimentation.

Pour en savoir plus, venez à la soirée-débat du 9 juin

L'éducation au goût et au bien manger ! Info et échanges à La Chapelle-sur-Erdre

Jeu



Comment fonctionnent nos sens : éducation, habitudes, plaisir ? Quelle approche pédagogique pour sensibiliser à la question alimentaire ? • Echanges et témoignages sur l'éveil des sens, l'éducation alimentaire et l'accès à l'alimentation de qualité avec les associations « Pommes et Sens », Les « fourmis solidaires » • Présentation du défi FAAP, « Familles à Alimentation Positive » • Dégustation et autres gourmandises... • Gratuit, sans réservation (Action en partenariat avec l'AMAP du Limeur)

Lieu : Ferme du Limeur, Le Limeur, La Chapelle-sur-Erdre
Contact : GAB 44 - 02 40 79 46 57 - b.mercier@gab44.org

En savoir plus : pommesetsens.org
www.lamano.ouvaton.org/spip.php?rubrique113
www.famillesaalimentationpositive.fr

POMMES & SENS



LA FERME, ZONE D'ÉDUCATION BUISSONNIERE

ÉDUCATION POPULAIRE ET BUISSONNIERE

De nombreux professionnels des secteurs de la santé, du social et de l'éducation travaillent sur des actions d'information, de prévention et de sensibilisation relatives aux questions d'éducation alimentaire. Selon les objectifs pédagogiques, la question alimentaire est liée à des enjeux de santé, de bien-être, de responsabilité écologique. On parle alors d'alimentation durable, de consommation responsable, du « bien manger »...

Beaucoup de projets d'éducation alimentaire travaillent la question de l'équilibre alimentaire ou de l'impact écologique des filières de commercialisation et des modes de consommation (transport, déchets, gaspillage) mais encore trop peu de projets pédagogiques abordent l'impact des pratiques agricoles.

Pourtant la question des pratiques agricoles touche des enjeux environnementaux aussi importants que la fertilité des sols, la qualité de l'eau et le respect de la biodiversité.

C'est pourquoi, le GAB 44, acteur du réseau EEDD (Education à l'Environnement et au Développement Durable) co-organise une journée sur une ferme avec des partenaires investis dans des projets de sensibilisation liés à la question agricole :

Pour en savoir plus :

- Bretagne Vivante et leur réseau « Ferme et Biodiversité » <http://www.bretagne-vivante.org/Nos-actions/Partager/Pour-une-education-populaire-a-la-nature>
- Les CEMEA et la base de loisirs itinérante sur les fermes de Loire-atlantique <http://www.cemea.asso.fr/>
- NAPCE et le lancement du label « commerce équitable » dans les lycées et collèges <http://www.napce.fr/>
- Le professeur Taupe et sa TaupMobil <https://anousladedecouverte.wordpress.com/>
- La ferme du Biau Chemin du réseau « Escapade Bio » <https://www.facebook.com/lebiauchemin>

Balade sensorielle et exploration ultra-scientifique à la ferme ! à Nort-sur-Erdre

Mercredi 15 juin, de 14h à 17h30

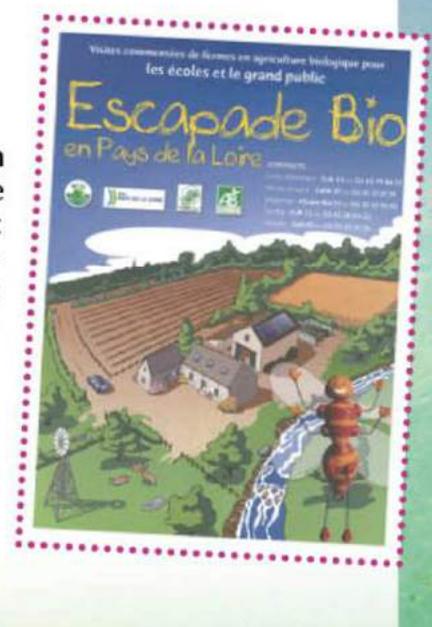
Et Zou ...Un mercredi à la ferme !
Zone d'éducation Buissonnière ...

• **Escapade Bio sur la ferme** à pied et à dos d'âne • **Exploration** à partir du laboratoire « La TaupMobil », son matériel et une vingtaine de missions sur les animaux et les végétaux avec le professeur Taupe • **Balade sensorielle** et découverte de L'arbre, ce héros ! • Découverte du monde merveilleux de la haie • **Dégustation** de chocolat bio, équitable et délicieux pour motiver les parents à venir nombreux !
• Gratuit, sans réservation

Organisées et animées par Bretagne Vivante, NAPCE (commerce équitable), les CEMEA, A Nous La Découverte et le Réseau de fermes Escapade Bio du GAB 44.

Lieu : Ferme du Biau chemin des Landes, Les vigneaux, Nort-sur-Erdre

Contact : GAB 44 - 02 40 79 46 57 - b.mercier@gab44.org



Programme complet en Loire-Atlantique

Région nantaise

Fête du Jardin de Cocagne nantais	Samedi 28 mai - Carquefou
Atelier - Fabrication d'un séchoir alimentaire	Samedi 4 juin - Rezé
Goûter et animations Fête du Vélo	Dimanche 5 juin - Indre
Porte-ouverte Nature & Aliments	Les 7, 8, 14 et 15 juin - Rezé
Animation - Grainothèque & Troc plants	Mercredi 8 juin - Rezé
Animation - Micromarché ?!	Jeudi 9 juin - Nantes
Echanges - L'éducation au goût et au bien manger !	Jeudi 9 juin - La Chapelle-sur-Erdre
Ciné débat - Le potager de mon Grand-père	Jeudi 9 juin - Nantes
Fête - Bienvenue dans mon jardin au naturel !	Samedi 11 et dimanche 12 juin - Nantes
Atelier - Fabrication de produits d'entretien	Mardi 7 juin - Nantes
Atelier - Créer sa pharmacie naturelle	Samedi 11 juin - Nantes, lundi 13 juin - Rezé
Cours de cuisine	Vend. 3 juin à Nantes sud, Vend. 10 juin - Nantes

Nord de Nantes

Marché et visite de ferme	Vendredi 3 juin - Saint-Mars-du-Désert
Animations magasin	Conférence le vendredi 3 juin - Blain Atelier cuisine et samedi 4 juin - Blain
Fête du lait bio, petits déj., marché, animations	Dimanche 5 juin - Saffré
Goûtez à la ferme !	Samedi 11 juin - St-Omer-de-Blain
Balade et exploration à la ferme !	Mercredi 15 juin - Nort-sur-Erdre

Presqu'île - région nazairienne

Du bio local au restaurant scolaire, animations et projection débat	Du 6 au 10 juin - La Turballe
Ciné débat - Regards sur nos assiettes	Jeudi 2 juin - St-Malo-de-Guersac
Ciné débat - Insecticide mon Amour	Jeudi 9 juin - St-Malo-de-Guersac
Atelier cuisine	Samedi 11 juin - Savenay

Pays du vignoble

Fête du lait bio, petits déj., marché, animations	Dimanche 5 juin - Le Bignon
---	-----------------------------

Pays d'Ancenis

Petits déjeuners à la ferme	Samedi 11 juin - Couffé
-----------------------------	-------------------------

Pays de Retz

Ciné débat - Insecticide mon Amour	Vendredi 3 juin - St-Brevin-les-Pins Samedi 4 juin - Pornic
Sortie nature Découverte des plantes aromatiques	Samedi 4 juin - Clion-sur-Mer
Sortie nature Découverte des marais de Grand-Lieu	Vendredi 10 juin - St-Mars-de-Coutais
Ciné débat Le veau, la vache et le territoire	Samedi 11 juin - Pornic

GAB 44
 1, rue Marie
 Curie
 44170 NOZAY
 02 40 79 46 57
 www.gab44.org



INTER BIO
 des Pays de la Loire
 Pôle Régional Bio
 à Angers
 02 41 18 61 50

- Conférences, ateliers, débats, cinéma, fêtes
- Fermes, jardins ouverts
- Fête du Lait Bio
- Animations magasins, marchés

Retrouvez le programme des autres départements des Pays de la Loire sur le site d'INTER BIO, l'association interprofessionnelle bio de la région :

www.interbio-paysdelaloire.fr

Printemps Bio est une campagne d'information nationale sur l'Agriculture Biologique www.printempsbio.com



Imprimé sur papier 100% recyclé avec des encres végétales. Réalisation INTER BIO

Fête du Jardin de Cocagne, à Carquefou

Samedi 28 mai, de 14h à 18h

A l'occasion de notre 10^{ème} anniversaire, nous vous invitons à découvrir notre chantier d'insertion en maraîchage biologique et ses activités !

Visites guidées du jardin toutes les heures et parcours « enfants » • **marché** de producteurs bio locaux • **conférence/débat** sur les enjeux du foncier agricole (Terre de Lien) • « Festival de légumes en folie » pour petits et grands • animation musicale • expositions • balade en calèche • **atelier cuisine** végétarienne ... • Entrée et animations gratuites

Lieu : Jardin de Cocagne, 7, rue des Ruettes, Carquefou

Inscription (atelier cuisine) : 02 40 68 91 67 - jdcnantis@orange.fr

Atelier de construction d'un séchoir solaire pour vos fruits et graines ! à Rezé

Samedi 4 juin, de 10h à 12h30

Le séchoir solaire, un outil écologique pour faire sécher ses fruits, plantes et graines soi même ! Cet atelier collectif sera l'occasion d'échanger autour des techniques de séchage et de conservation • Gratuit, inscription obligatoire

Lieu : Parking de la Ressourcerie de l'île, 90 rue de la basse île à Rezé

Contact et réservation : Ecos Nantes - 09 80 97 89 21 - contact@ecosnantes.org / www.ecosnantes.org

Buvette et animations sur le parcours de la Fête du Vélo ! à Indre

Dimanche 5 juin, de 14h à 18h

Prenez un bol d'air en famille et entre amis et faites une pause détente et rafraichissante en profitant du goûter officiel de la fête !

- **Buvette** et **petite restauration** bio locale
- Présence d'**animaux de la ferme** et stand d'info sur l'agriculture bio
- Animations autour de l'**exploration de la nature** environnante avec l'extravagant Professeur Taupe
- Démonstration et offre de tri-porteurs, animation Vélo ludique par le Conseil départemental
- Stand des associations d'Indre. Activités gratuites

Lieu : Pôle d'animations à la sortie du Bac à Indre (à coté de la place du marché dominical), situé sur le parcours de la Fête du Vélo. Renseignements : Tourisme Voyage à Nantes - 0 892 646 0044 (0,34 cts/min)

Portes ouvertes de l'entreprise Nature et Aliments à Rezé

Mardi 7, mercredi 8, mardi 14 et mercredi 15 juin

L'équipe de Nature & Aliments vous invite dans ses locaux ! Dans un sachet Nature & Aliments, il y a plus que de la gourmandise : il y a une histoire familiale qui s'engage depuis 100 ans en faveur d'un entrepreneuriat responsable.

- Visite guidée de l'outil de production • Projection du film anniversaire «100 ans de desserts exquis» • Ateliers et jeux
- Dégustations • Vente sur place • Merci de vous inscrire au plus tard une semaine avant la date de la visite et d'arriver 5 minutes avant le début de la visite

Lieu : Nature et Aliments - ZAC de la Brosse - Rue Nicolas Appert - Rezé

Inscription : 02 40 73 72 08 - mademoiselle@nature-aliments.com

Bombus, grainothèque participative & Troc plants à Rezé

Mercredi 8 juin, de 18h30 à 20h

Découverte de la grainothèque Bombus • Possibilité de parrainer une espèce et d'apprendre tout au long de l'année des techniques liées à la récolte des graines • Adhésion Bombus : 10€ pour l'année • Troc plants pour diversifier votre potager • Gratuit

Lieu : Parking de la Ressourcerie de l'île, 90 rue de la basse île à Rezé

Micromarché et dégustations à Nantes

Jeudi 9 juin, de 17h30 à 19h

Présentation du Micromarché, projet de circuit court de proximité • Découverte et dégustation des produits bio locaux • Gratuit, sans réservation

Lieu : Maison de quartier de l'île de Nantes, 2 rue Conan Mériadec, à Nantes

Contact et réservation : Ecos Nantes - 09 80 97 89 21 - micromarche@ecosnantes.org ; www.micromarche.fr

L'éducation au goût et au bien manger ! Info et échanges à La Chapelle-sur-Erdre

Jeudi 9 juin, à 20h

Comment fonctionnent nos sens : éducation, habitudes, plaisir ? Quelle approche pédagogique pour sensibiliser à la question alimentaire ? • **Echanges et témoignages sur l'éveil des sens, l'éducation alimentaire et l'accès à l'alimentation de qualité avec les associations «Pommes et Sens», Les «fourmis solidaires» • Présentation du défi FAAP, «Familles à Alimentation Positive» • Dégustation et autres gourmandises... • Gratuit, sans réservation (Action en partenariat avec l'AMAP du Limeur)**

Lieu : Ferme du Limeur, Le Limeur, La Chapelle-sur-Erdre - Contact : GAB 44 - 02 40 79 46 57 - b.mercier@gab44.org

En savoir plus : pommesetsens.org ; www.lamano.ouvaton.org/spip.php?rubrique113; www.famillesalimentationpositive.fr

Ciné débat "Le potager de mon Grand-père" à Nantes en présence du réalisateur Martin Esposito

Jeudi 9 juin, à 20h

• **Synopsis** : Chez son grand-père, Martin est venu se ressourcer, aider et partager des moments de vie. L'aïeul lui transmettra son savoir, un peu de ses racines et les secrets de ce potager. Issu de cette génération fast-food, Martin prendra conscience de la valeur de ce précieux héritage. Il nous fait partager un moment d'intimité avec la nature où la beauté, la paix et la transmission de valeurs fondamentales s'entremêlent au fil des saisons

• **Débat : Au potager, quelles alternatives aux traitements chimiques ? Quels sont les projets autour du jardin potager, des jardins partagés ou familiaux sur Nantes métropole ?** Intervention de François Degrelle, maraîcher bio et de Jeanne de Kerdrel d'Ecopôle. **Séance de rattrapage sans débat le lundi 13 juin à 20h30**

Lieu : Cinéma Bonne garde, 20 rue Frère Louis, Nantes, Tram lignes 2 et 3, Arrêt Pirmil, busway Ligne 4, Arrêt Bonne garde, bus Station Pirmil Nantes

Contact : Cinéma Bonne Garde - 02 51 83 66 71 - www.cinemalebongarde.com

Tarifs : 4€50, abonnés et moins de 14 ans : 4€, carte blanche 3€

Bienvenue dans mon jardin au naturel ! à Nantes Métropole

Samedi 11 et dimanche 12 juin

Cette manifestation propose aux jardiniers amateurs de Nantes Métropole de transmettre à leurs voisins leurs pratiques de jardinage sans pesticide ni engrais chimiques • Découverte des richesses du jardin et échange (récolte de graines, compostage, paillage, ...)

• Visite libre, gratuite et sans réservation

Possibilité d'ouvrir son jardin au public, inscription jusqu'à fin mai auprès d'Ecopôle

Lieu : Territoire de Nantes Métropole, plus d'information sur le site www.ecopole.com

Contact : Écopôle CPIE Pays de Nantes - 02 40 48 54 54 - contact@ecopole.com

Les produits d'entretien, faites les vous-mêmes ! à Nantes

Mardi 7 juin, de 10h à 11h et de 15h à 17h

Atelier de préparation de produits d'entretien animé par Pascal Loret - Ecodis

• Sur inscription auprès du magasin

Lieu : Chlorophylle Beaujoire - 20 rue Eugénie Cotton – Nantes - Contact : 02 40 25 11 11 - www.chlorophylle-coop.com

Composer une trousse à pharmacie naturelle à Rezé et à Nantes

Samedi 11 juin, de 10h à 11h, magasin Chlorophylle Beaucéane à Rezé

Lundi 13 juin, de 18h30 à 20h, magasin Chlorophylle Beaujoire à Nantes

Atelier "La trousse à pharmacie naturelle : les 10 indispensables pour toute la famille" animé par Sophie Doucher - Naturopathe • Sur inscription auprès du magasin

Lieux : Chlorophylle Beaucéane - 147 rte des Sorinières - Rezé - 02 40 76 76 00

Chlorophylle Beaujoire- 20 rue Eugénie Cotton - Nantes - 02 40 25 11 11 - www.chlorophylle-coop.com

Cuisine gourmande à Nantes

- **Vendredi 3 juin**

Atelier culinaire : "Composer des salades "repas" complètes, animé par Gilles Daveau.

Lieu : Biocoop Nantes Sud - rue Louis Blanc - St Sébastien-sur-Loire - Renseignements et inscription : 02 40 04 05 18

- **Vendredi 10 juin**

Atelier : "Réussir vos pâtes à tarte ou pizza", animé par Gilles Daveau.

Lieu : Biocoop Nantes Nord - 188 rte de Rennes – Nantes. Renseignements, horaires et inscription : 02 40 89 13 90

Pays de RETZ

Ciné débat "Insecticide mon amour" à St Brevin-les-Pins et à Pornic

Vendredi 3 juin, à 20h30 à St Brévin-les-Pins

• **Synopsis** : Guillaume, ouvrier viticole en Saône-et-Loire est victime des traitements obligatoires aux insecticides contre la cicadelle de la flavescence dorée. Il décide de mener son enquête, partant à la rencontre d'acteurs du milieu viticole et scientifique pour trouver des réponses. Un collectif de vignerons essaye de faire évoluer le dossier vers un plus grand respect de l'environnement • **Débat : Qu'en est-il dans le vignoble nantais ? Quelle place à la viticulture bio sur notre territoire ? Quelles sont les actions menées sur la commune pour supprimer les pesticides pour l'entretien des espaces publics ?** Echanges avec un viticulteur bio et Dorothée Pacaud, adjointe à l'environnement • Dégustation de vin bio en fin de soirée.

Contact : Ciné Jade - St Brévin - 02 40 27 24 32 - saint-brevin.fr/tourisme/cinema-cinejade.html - Tarifs : 4€ tarif unique

Samedi 4 juin, à 17h30 à Pornic

• **Débat : Qu'en est-il dans le vignoble nantais ? Quelle place à la viticulture bio sur notre territoire ?**

Contact : Cinéma St Gilles - Pornic - 02 40 82 20 79 - www.cinemastgilles.fr - Tarifs : 5,50€

A la découverte des plantes aromatiques au cœur du bocage ! à Clion-sur-Mer

Samedi 4 juin, de 14h à 18h

Découverte du secret des plantes aromatiques et médicinales, séchoir, culture sur buttes, cycle du végétal • **Dégustation** des produits de la ferme, cueillette de fruits rouges... • **Visite guidée** par la maraîchère d'environ 30 minutes toutes les heures • **Atelier enfant** autour de la biodiversité sur inscription auprès de l'association Hirondelle. (2 créneaux d'animation : 14h30-15h15 et 16h-16h45) • Gratuit, sur réservation

Lieu : Jardin «Le sens des Simples» au lieu-dit «Les Nouettes», Clion-sur-Mer.

Sur la D86, route entre St Père en Retz et Pornic. Après le lieu-dit «la Baconnière» en venant de Pornic.

Contact et inscription : Association Hirondelle - 02 51 74 02 62 - contact@associationhirondelle.fr

A la découverte des marais de Grand-Lieu à la tombée de la nuit ! à St-Mars-de-Coutais

Vendredi 10 juin, à 20h

En fin de printemps, les eaux du Lac de Grand-Lieu dévoilent leurs prairies humides, entretenues alors par du pâturage ou de la fauche • **Visite guidée** par Erwan Brient, éleveur de bovins bio et Jean-Marc Gillier, gestionnaire de la réserve naturelle • Gratuit sur réservation

Contact et réservation : CPIE Logne et Grand Lieu - 02 40 05 92 31 - accueil@cpie-logne-grandlieu.org

Ciné débat "Le veau, la vache et le territoire", portrait de paysans bien dans leurs bottes ! à Pornic

Samedi 11 juin, à 17h30

• Film-documentaire de Patrice Gérard, il propose de suivre le quotidien de la Ferme du Marais Champs à Bourgneuf-en-Retz. Cette ferme bio et biodynamie défend une agriculture harmonieuse, inventive et respectueuse des sols, des animaux et des hommes, tout en étant créatrice d'emplois, une agriculture dont la recherche de l'autonomie maximum remet en cause le système en place • **Echanges et témoignage** d'un agriculteur bio

Contacts : Cinéma St Gilles - 02 40 82 20 79 - www.cinemastgilles.fr - Tarifs : 5,50€

Presqu'île – région nazairienne

Fête des produits bio locaux en restauration scolaire à La Turballe

Du 6 au 10 juin

Du 6 au 10 juin, les enfants du restaurant scolaire consommeront des produits bio et découvriront l'approche sensorielle :

• **Dégustations** de légumes, céréales, fruits et boissons le mardi et jeudi. Présence de producteurs lors d'un déjeuner un jour de la semaine.

• **Vente d'un panier** de légumes/céréales (pour 4 à 6 pers., proposée aux enfants déjeunant au restaurant scolaire) pour réaliser chez vous une recette (fournie dans le panier). Pensez à réserver votre panier avant le 28 mai. (Prix de vente du panier : Se renseigner auprès du Restaurant Scolaire). Paniers à retirer du mardi 7 juin au vendredi 10 juin. Action au profit des associations des parents d'élèves des écoles de la commune.

• **Installation d'une ruche** par l'«Eco-Garde» de La Turballe, pour découvrir la vie de l'abeille. La Mairie installera des parterres de fleurs pollinisatrices sur la commune.

• **Distribution des graines** bio aux enfants à planter dans les jardins familiaux ou dans leur jardin. A l'automne, dégustation du légume cultivé et réalisation d'un concours photos

Lieu : Restaurant scolaire, rue Jules Verne, La Turballe

Contact : Alain Logodin - Restaurant scolaire La Turballe - 02 40 23 38 09 - alainlogodin@mairielaturballe.fr

Projection débat : Qualité et proximité en restauration scolaire ! à La Turballe

Mardi 7 juin, de 20h à 22h

• **Quelle place pour les produits de saison, bio locaux dans nos restaurants scolaires ? Comment les intégrer, les cuisiner... ? Quelles sont les solutions pour s'approvisionner, gérer les commandes ? Et surtout quel est le coût pour des repas de qualité ?** Voilà autant de questions qu'une collectivité, association de parents d'élèves... se posent lorsqu'ils souhaitent améliorer la restauration scolaire pour les enfants

• **Projection de documentaire et échanges** avec plusieurs intervenants - élus locaux, responsables de restaurant scolaire, producteurs, parents d'élèves, animateur du GAB 44, expert dans l'accompagnement des établissements scolaires dans leur projet... • Tous témoigneront de leur implication pour permettre aux enfants de manger des produits de qualité et favorisant le développement local d'un territoire. Cela en respectant un budget défini !

Lieu : Restaurant scolaire, rue Jules Verne, La Turballe - Suivre les panneaux Groupe scolaire Jules Verne

Contact : David Lorgeoux - GAB 44 - 02 40 79 46 57 - d.lorgeoux@gab44.org

Ciné débat "Regards sur nos assiettes" St Malo-de-Guersac

Jeudi 2 juin, à 20h30

• **Synopsis** : Enquête menée par 6 étudiants sur notre alimentation. De leur assiette au sol, il remonte la filière de l'aliment et découvre les coulisses de l'agro-alimentaire et du monde agricole

• **Echange avec le public** en présence d'un paysan bio du secteur pour répondre à vos questions sur le métier d'agriculteur, le développement de l'agriculture bio et les initiatives locales pour favoriser son essor

• Pot de clôture bio local en partenariat avec le magasin Les Hameaux Bio de Trignac

Lieu : Ciné Malouine, 40 Rue Aristide Briand, St-Malo-de-Guersac

Contact : site internet : cinemalouine.a3w.fr - Tarifs : 5,50€ plein tarif, 4,50€ tarif réduit, 3,50€ tarif groupes

Ciné débat "Insecticide mon Amour" à St Malo-de-Guersac

Jeudi 9 juin, à 20h30

• **Synopsis** : Guillaume, ouvrier viticole en Saône-et-Loire est victime des traitements obligatoires aux insecticides contre la cicadelle de la flavescence dorée. Il décide de mener son enquête, partant à la rencontre d'acteurs du milieu viticole et scientifique pour trouver des réponses. Un collectif de vignerons essaye de faire évoluer le dossier vers un plus grand respect de l'environnement.

• **Débat** : **Qu'en est-il dans le vignoble nantais ? Quelle place à la viticulture bio sur notre territoire ? Quelles sont les actions menées sur la commune pour favoriser des alternatives aux pesticides ?** Le réalisateur, un viticulteur bio, Jean-François Burban adjoint à la Culture et aux Espaces verts participeront aux échanges pour répondre à vos questions

Lieu : Ciné Malouine, 40 Rue Aristide Briand, St-Malo-de-Guersac - **Contact** : site internet : cinemalouine.a3w.fr

Tarifs : 5,50€ plein tarif, 4,50€ tarif réduit, 3,50€ tarif groupes

Atelier de "cuisine du soleil" à Savenay

Samedi 11 juin, de 11h à 14h

• Un atelier cuisine surprise, proposé par Fernando, chef cuisinier brésilien • Des épices et une cuisine du soleil pour sublimer les produits locaux ! Participation active et collaborative, repas partagé en fin d'activité • Gratuit, sur inscription uniquement (places limitées)

Lieu : Biocoop le Sillon Bio, Parc commercial de la Colleraye, Savenay - **Contact** : 02 40 33 35 24

Nord de NANTES

Marché et visite de ferme à St Mars-du-Désert

Vendredi 3 juin, de 16h à 19h30

Coline et Gwenaël vous accueillent sur leur ferme où ils élèvent des vaches et des chevaux

• **Marché** de producteurs bio • **Visite guidée** du fonctionnement de la ferme • Panier garni à gagner • Entrée gratuite

Lieu : La ferme du Pâtis Pigeaud, Saint-Mars-du-Désert, à 800m du bourg en direction Nort-sur-Erdre

Contact : Coline Vanlierde - 06 80 82 54 65 - ecuriedepoheton@gmail.com

Conférence sur l'alimentation et atelier cuisine à Blain

Vendredi 3 juin, à 20h - Salle Henry Dunant à Blain

• "Manger autrement : pourquoi et comment évoluer, quelle place pour le bio, le local, les protéines végétales ?" conférence et débat avec Gilles Daveau

Samedi 4 juin 10h, à 12h30 au magasin

• "Les saveurs aux couleurs de l'été", atelier cuisine et dégustation avec Isabelle Ratier - Naturopathe.

Lieu : Salle Henry Dunant (le 3 juin) et au magasin (le 4 juin) Biocoop Biocinelle - 39, rue de Nantes – Blain

Contact : 02 40 87 51 - biocinelle.biocoop.net

Fête du lait bio, marché, petits déjeuners à la ferme et animations ! à Saffré

Plus d'info sur le site : www.fete-du-lait-bio.fr

Entrée et animations gratuites, petits déjeuners payants (5€ tarif plein, 4€ tarif étudiant, 3€ enfants jusqu'à 12 ans)

Dimanche 5 juin, de 8h30 à 14h

Stéphanie et Antoine vous accueillent sur leur ferme laitière où ils transforment leur lait en produits laitiers

• **Petits déjeuners** servis de 8h30 à 11h30 • Observation de la traite en direct de 8h30 à 9h30 puis conduite du troupeau au pré, en musique • **Mini marché** de producteurs locaux • Présentation de la vie d'une ruche • Démonstrations des fabrications du fromage et du beurre • **Jeux pour les enfants** et activité équestre • Buvette • Pique nique possible sur place (apporter votre pique nique) • Entrée et animations gratuites

Lieu : Ferme de Belchamp, 11, les buffais, Saffré, suivre le fléchage jusqu'à la ferme

Contact (réservation du repas conseillée) : 02 40 93 80 70 ou 06 68 79 06 81 - ferme.de.belchamp@gmail.com

Goûtez à la ferme ! à St Omer-de-Blain

Samedi 11 juin, de 14h à 19h

Venez découvrir en famille notre ferme laitière bio qui transforme et vend localement ses desserts

• **Visite de la ferme** et de la **yaourterie** (départ toutes les ½ h) • 17h **Conte** «De Victor à... Victor» par la Compagnie Pied'Né • 18h, **Observation de la traite**. Et tout l'après-midi • bar à yaourt avec goûter bio local • **Ateliers jeux pour enfants** • Expo • **Vente** de desserts lactés, lait cru et fromages de vaches • Concours : Likez notre page Facebook et écrivez sur notre mur «Je viens à la Ferme ouverte !», tirage au sort pour remporter un panier garni • Entrée et spectacle libres et gratuits - Détail sur : www.fermepeard.fr et www.facebook.com/lafermepeard

Lieu : Ferme Péard, St Gabriel, St Omer-de-Blain - Contact : Nadège Péard - 06 52 15 36 81 - contact@fermepeard.fr

Balade sensorielle et exploration ultra-scientifique à la ferme ! à Nort-sur-Erdre

Mercredi 15 juin, de 14h à 17h30

Et Zou ...Un mercredi à la ferme ! Zone d'éducation Buissonnière ...

• **Escapade Bio sur la ferme** à pied et à dos d'âne • **Exploration** à partir du laboratoire « La TaupMobil », son matériel et une vingtaine de missions sur les animaux et les végétaux avec le professeur Taupe • **Balade sensorielle** et découverte de L'arbre, ce héros ! • Découverte du monde merveilleux de la haie • **Dégustation** de chocolat bio, équitable et délicieux pour motiver les parents à venir nombreux ! • Gratuit, sans réservation

Organisées et animées par Bretagne Vivante, NAPCE (commerce équitable), les CEMEA, A Nous La Découverte et le Réseau de fermes Escapade Bio du GAB 44

Lieu : Ferme du Biau chemin des Landes, Les vignaux, Nort-sur-Erdre

Contact : GAB 44 - 02 40 79 46 57 - b.mercier@gab44.org

Pour en savoir plus : www.facebook.com/lebiauchemin - www.napce.fr; www.cemea.asso.fr; anousladecouverte.wordpress.com www.bretagne-vivante.org

Pays du vignoble

Fête du lait bio, marché, petits déjeuners à la ferme et animations ! au Bignon

Plus d'info sur le site : www.fete-du-lait-bio.fr

Entrée et animations gratuites, petits déjeuners payants (5€ tarif plein, 4€ tarif étudiant, 3€ enfants jusqu'à 12 ans)

Dimanche 5 juin, de 8h30 à 18h30

Tania, éleveuse vous accueille sur la ferme où elle transforme le lait de ses chèvres en fromage

• Dès 8h30, **observation de la traite** • Offre de **petits déjeuners** de 9h à 12h • **Atelier** participatif "Que devient le Lait ?" à 10h • **Mini marché de producteurs** • Calèche et maquillage pour les enfants. • Galettes et crêpes au déjeuner et goûter • **Spectacle conté** en chanson dans une forêt de légende pour enfants à 14h. • Spectacle de danse africaine avec djembés par la Compagnie Africa n'Goma à 15h30 • Entrée et animations gratuites

Lieu : Ferme des Cabrioles, 50, La Chasse, Le Bignon, suivre le fléchage jusqu'à la ferme.

Contact (réservation du repas conseillée) : 06 74 05 20 14 - fermecabrioles@gmail.com - www.lafermedescabrioles.fr

Pays d'Ancenis

Petits déjeuners à la ferme ! à Couffé

Samedi 11 juin, de 9h à 17h

Les maraîchers du Jardins des Sables Bio vous invitent sur leur exploitation

• **Petits déjeuners** bio locaux offerts entre 9h et 11h30 • **Visite** du site, bâtiment, cultures • **Vente** de légumes sur place • Entrée libre, petits déj. offerts sur inscription, par mail

Lieu : Les Sables à Couffé, suivre les panneaux "Jardins des Sables Bio" depuis la route de Couffé-Ligné

Contact : Thierry Moreau - 06 18 38 58 73 - biocouffe@orange.fr - www.jardindessablesbio.fr

Partenaires institutionnels



Les grands principes de l'agriculture biologique

Définition de l'Agriculture Biologique

IFOAM1 définit l'Agriculture Biologique comme suit :

"L'Agriculture Biologique est un système de production qui maintient et améliore la santé des sols, des écosystèmes et des personnes. Elle s'appuie sur des processus écologiques, la biodiversité et des cycles adaptés aux conditions locales, plutôt que sur l'utilisation d'intrants ayant des effets adverses.

L'Agriculture Biologique allie tradition, innovation et science au bénéfice de l'environnement commun et promeut des relations justes et une bonne qualité de vie pour tous ceux qui y sont impliqués."

Un mode de production spécifique

Reconnue par les pouvoirs publics en 1980, l'Agriculture Biologique constitue l'un des trois signes d'identification de la qualité et de l'origine qui attestent la qualité liée à l'origine (AOC, AOP, IGP), la qualité supérieure (le Label Rouge) et la qualité environnementale (l'Agriculture Biologique).

En effet, le mode de production biologique préconise l'utilisation de produits naturels. Elle respecte la nature, l'animal, l'homme et leurs cycles de vie. L'Agriculture Biologique se base sur des perspectives à long terme pour préserver l'écosystème.

Une réglementation rigoureuse et un contrôle strict des produits

L'Agriculture Biologique est encadrée depuis 1992 par **une réglementation européenne très stricte**, qui est soumise au respect d'un cahier des charges précis (règlement CE 2092/91 remplacé au 1er janvier 2009 par le règlement CE 834/2007 et ses règlements d'application).

Il garantit la qualité biologique des produits aux consommateurs par **un socle de base réglementaire uniforme** sur tous les pays de la Communauté et oblige les professionnels Bio à respecter les mêmes règles pour que leurs produits bénéficient de l'appellation "Bio" ou "Issu de l'Agriculture Biologique".

Sur la base de ce règlement, tous les opérateurs économiques Bio de l'espace européen sont inspectés individuellement et régulièrement par un organisme certificateur accrédité qui ne délivre, au producteur ou à l'opérateur d'aval, une licence et un certificat bio, pour un temps limité, **que si l'ensemble des règles définies sont respectées**.

Les procédures de contrôles portent sur l'ensemble du système de production, de transformation et de distribution.

La Marque AB : L'Assurance Bio

Le logo français AB (pour "Agriculture Biologique") est le signe de qualité le plus utilisé pour l'identification des produits biologiques en France et le plus connu des consommateurs.

Il apporte aux consommateurs **une identification visuelle claire** qui guide leur choix et **garantit le caractère biologique des produits**.

La marque AB est la propriété du ministère français en charge de l'agriculture.

Depuis le 1^{er} juillet 2010, **le logo européen est devenu obligatoire sur tous les emballages** de produits Bio. Auparavant, l'ancien logo communautaire était utilisé soit seul, ou en association avec le logo français ou pas du tout.



1 IFOAM : Fédération Internationale des mouvements de l'Agriculture Biologique qui réunit 750 organisations spécifiques de l'Agriculture Biologique de 100 pays différents et représente la Bio sur le plan international. Son aile française, l'AsAFI, est l'association des membres français d'IFOAM qui réunit sur les sujets transnationaux les principales organisations françaises de l'Agriculture Biologique.

Une agriculture respectueuse de l'Environnement

Basée sur des pratiques agricoles respectueuses des équilibres écologiques, l'Agriculture Biologique participe à **la préservation des ressources naturelles**. Les conséquences positives observées de la pratique du mode de production biologique sur l'environnement sont nombreuses : maintien de la biodiversité, développement de paysages de bonne qualité, amélioration de la richesse du sol et de sa stabilité, amélioration de la qualité de l'eau et de l'air,...

L'interdiction du recours aux OGM

Le cahier des charges de l'Agriculture Biologique **exclut clairement l'utilisation des OGM** à tous les stades de la production et de la transformation de denrées alimentaires Bio.

L'agriculteur Bio ...

... recherche les **équilibres** entre le sol, les animaux, les plantes, grâce à des pratiques telles que la rotation des cultures, les engrais verts, les cultures associées,
... **exclut** de son mode de production tout engrais chimique, pesticide de synthèse, organisme génétiquement modifié (OGM) et cultures hors-sol,
... récolte les végétaux **à maturité** pour optimiser leurs qualités gustatives et nutritionnelles,
... utilise uniquement des **fertilisants naturels** (pas d'engrais chimiques),
... pratique le **désherbage mécanique, thermique ou manuel**,
... **protège la biodiversité** de la faune et de la flore pour un meilleur équilibre des écosystèmes,
... respecte le **cycle des saisons** et les caractéristiques des terroirs,
... favorise l'action des **prédateurs naturels** contre les parasites,
... élève les animaux **en respectant leurs besoins physiologiques** et en pratiquant le lien au sol (production d'un certain pourcentage d'aliments sur la ferme).

► Comment devenir opérateur bio ?

Tout opérateur peut prétendre devenir opérateur bio.

Mais pour utiliser le terme « biologique », il doit :

- notifier son activité auprès de la Direction Départementale de l'Agriculture, de la Pêche et de l'alimentation, et sur le site de l'Agence bio
- respecter les réglementations communautaires en vigueur,
- être contrôlé et obtenir la certification d'un organisme agréé par le Ministère de l'Agriculture
- pour se reconverter en production biologique, l'agriculteur doit appliquer les principes de la production biologique sur ses terres pendant deux ans, avant d'être reconnu producteur biologique

► **Toute l'information sur la réglementation européenne, avec deux guides d'interprétation de la réglementation européenne** (guide général sur les productions végétales et animales et guide sur l'étiquetage):

<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/environnement/agriculture-biologique/reglementation>

L'agriculture bio en chiffres (Agence Bio- www.agencebio.org)

Les chiffres les plus actuels sont mouvants étant donné les nombreuses fermes qui ont décidé de faire le pas de la bio depuis les derniers mois. Le réseau FNAB observe un tournant important de le nombre de fermes en bio et le crédit que l'on accorde de plus en plus à ce mode de productions, innovant et économique viable pour les producteurs bio.

France

- 4,9 % de la SAU française (Surface Agricole Utile)* est certifiée ou en conversion bio, mais ce chiffre est en constante évolution face au fort développement de la bio.
En 2014 : 1,12 million d'hectare en bio, soit déjà une augmentation de 5,4% par rapport à 2013, plus de 4,14% de la SAU est cultivé selon le mode biologique.
- **2015 : Un boom des conversions vers l'agriculture bio**
Les surfaces certifiées voient une progression spectaculaire depuis fin 2015, toutes productions confondues mais notamment en élevage. Un grand nombre de fermes conventionnelles s'orientent vers un passage en bio, respectant une période de « conversion » de 2 à 3 ans.

En France, le **marché de la Bio représente 5,5 milliards d'€, soit +10%/2014**, et correspond à 100 000 emplois directs en Equivalent Temps Plein (source Agence Bio).

Pays de la Loire

En 2015, les Pays de la Loire représentent une région leader en Bio

- 2200 fermes bio (6ème rang français) sur 28725 en France, fin 2015
- 126 500 ha bio + conversion (2ème rang français) sur plus de 1,3 million ha en France
- 6% de la SAU en bio (6ème rang français); en France, 4.9% de la SAU est en bio/conversion
- 994 transformateurs et distributeurs de produits bio, dont des entreprises pionnières de la Bio Française ayant plus de 30 ans dans la transformation bio
- 150 millions de litres de lait en perspective 2017, soit 25% du volume national

Loire-Atlantique

- 1er département en surface bio de France, avec 11% de la SAU*, soit 50 000 ha bio ou actuellement en conversion devant l'Aveyron et la Drôme
- 1 ferme sur 7 est labellisé ou en conversion bio (700 fermes bio)
- En 2016, il y a 2 fois plus de demandes de passage en bio des fermes conventionnelles qu'en 2015, notamment accompagnées par le GAB 44. Sont
→ 80 fermes en conversion bio en plus en Loire-Atlantique majoritairement en production laitière.

Présentation du GAB 44



• GAB 44 •

Les Agriculteurs **BIO** de Loire-Atlantique

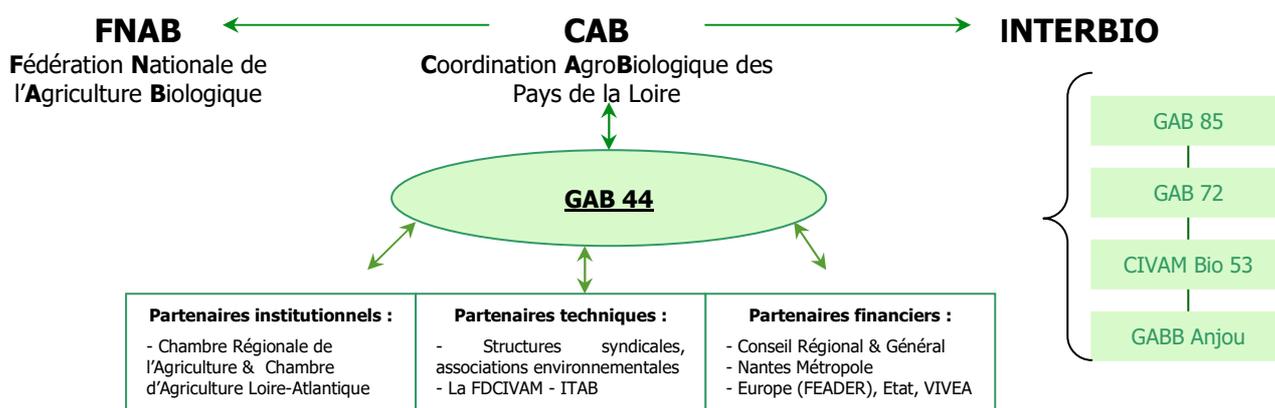
• **Un projet ambitieux au service du territoire**

- Développer une agriculture performante au niveau technique et environnemental.
- Participer à l'aménagement du territoire et à la préservation de la qualité de l'eau.
- Répondre aux attentes des consommateurs qui veulent des produits alimentaires locaux de haute qualité.

• **La mise en œuvre de ce projet se traduit autour de cinq objectifs**

- Renforcer **l'appui technique** et **l'accompagnement** professionnel pour accroître la performance des fermes
- Développer **l'appui à la transformation et la commercialisation** pour proposer des produits locaux de qualité : restauration collective ; lieux de vente individuel ou collectif.
- **Sensibiliser le grand public** aux impacts positifs de l'agriculture biologique pour maintenir un lien fort entre les agriculteurs et le reste de la population.
- **Maintenir une veille syndicale** approfondie pour faire reconnaître les spécificités de l'agriculture biologique.
- **Maintenir la richesse du réseau** d'agriculteurs bio en partenariat avec d'autres acteurs.

Des interactions avec les réseaux et partenaires du GAB 44



• Défendre les intérêts de l'agriculture bio

- Rencontres des instances politiques pour : l'obtention d'une rémunération de reconnaissance des agriculteurs biologiques ; la révision ou l'adaptation du système d'attribution des aides PAC qui défavorise les producteurs bio ; la reconnaissance du droit de ne pas être pollué par les OGM.
- Représentation des producteurs bio via le GAB au sein des instances départementales pour favoriser l'installation et la reconnaissance des fermes bio
- Organisation de commissions par produits (lait, viande...) pour accompagner les agriculteurs à la structuration de leur production et de la commercialisation.
- Actions de soutien auprès des agriculteurs : contre les OGM / Installation / Reprise de terres

• Accompagner techniquement les agriculteurs

- Appui à la conversion à l'agriculture biologique : Visites d'information sur la bio, diagnostic préalable à la conversion Bio ; Appui au montage et à la constitution des dossiers de conversion ; Appui technique.
- Organisation de groupes d'échanges, suivi de groupes en sol, élevage, maraîchage...
- Réalisation et suivi de référentiels pour accompagner les agriculteurs et les installations
- Suivi individuel des agriculteurs et programme de formations

• Soutenir les projets en faveur de la bio, leviers du développement territorial

- Expertise et conseil des projets d'introduction de produits bio locaux en restauration collective, et en entreprises
- Politique de reconquête de la qualité de l'eau, construction de circuits courts favorisant l'accessibilité des produits bio

• Structurer des filières équitables, basées sur l'économie sociale et solidaire

- Organisation d'une offre collective de producteurs et structuration de la filière bio locale, avec une rémunération juste pour le producteur, aide au développement de circuits courts, ...

• Communication

- **Sensibilisation du monde professionnel**
- **Sensibilisation du grand public** : Programme d'événement co-organisés avec les acteurs de la société, offre d'animation en milieu scolaire avec le Réseau Escapade Bio, mobilisation de la société civile