Directeur de la plateforme BioLocal

Témoignage

Je suis directeur de Biolocal, une association créée par des agriculteurs bio proches de la ville d'Orge qui cherchaient des solutions pour vendre leurs produits bio autour de leur ferme.
Mon travail, c'est de vendre les produits des agriculteurs membres de l'association à la restauration scolaire. Je suis en lien avec les cuisiniers et cuisinières des cantines pour vendre les produits et trouver de nouvelles cantines.

Notre association regroupe une quarantaine d'agriculteurs locaux. On ne vend que des produits locaux et principalement bio : des fruits et légumes de saison, des produits laitiers (yaourts et crèmes dessert, fromages ...), de la viande (poulet, bœuf) mais également des légumineuses et des céréales.

Bref, les spécialistes du bio et du local c'est nous !

Biolocal permet :

- d'assurer aux agriculteurs la vente de leurs productions localement
- de rémunérer justement les producteurs : en effet les prix sont fixés par les agriculteurs eux-même. Ils et elles se réunissent par filière (viande, fruits et légumes...) et décident collectivement des prix de leurs produits. BIO LOCAL ajoute une marge qui permet de payer les frais logistiques et mon salaire.
- de limiter les transports longs, qui ont un impact nocifs sur notre environnement (tous les producteurs sont situés à moins de 50km de l'entrepôt)

- de développer l'agriculture biologique, meilleure pour l'environnement et la santé des producteurs et consommateurs.
- de proposer des produits bruts, frais, de saison et diversifiés toute l'année

Sur le département de l'Orge, il y a aussi le grossiste FRESCO qui propose des produits qui viennent du monde entier, à des prix très bas, qui rémunèrent donc mal les producteurs.

Le cuisinier prépare son menu pour 400 repas : frites et omelette

LUNDI : Il appelle BIOLOCAL et commande 80kg de pommes de terre et 400 oeufs à BIOLOCAL

↓

MARDI : BIOLOCAL regroupe toutes les commandes des différents collèges et contacte les producteurs

↓

Drissa, éleveur de poules pondeuses et Alice, maraichère répondent qu'ils ont les quantités nécessaires

↓

MERCREDI : Drissa et Alice livrent à BIOLOCAL la commande

↓

José, qui gère la logistique à BIOLOCAL regroupe la commande

JEUDI : livraison au collège

Réseau Marguerite
CC BY SA

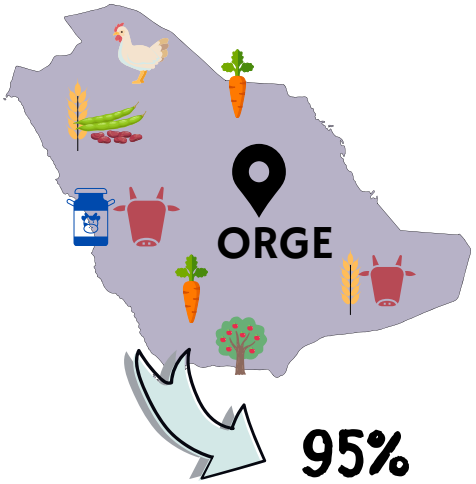
Directeur de la plateforme BioLocal

1 Les avantages de l'agriculture locale

Sur notre territoire du département de l'Orge, **95%** de ce qui est produit dans les fermes est exporté (vendu) en dehors de notre territoire, alors qu'on pourrait le consommer chez nous !

Chez BIOLOCAL, nous défendons qu'il faut :

1. encourager les habitants à manger ce que l'on produit localement dans l'Orge et cela commence au sein de nos cantines !
2. aider les agriculteurs à développer leurs productions et à vendre leurs produits dans le département.



des aliments produits dans le département est exporté (vendu) en dehors du territoire

Pourquoi consommer local et en circuit court ?

Pour soutenir les agriculteurs du territoire

Le producteur vend au juste prix puisqu'il y a moins d'intermédiaire. Et les exploitations impliquées dans le circuit court embauchent plus de main d'œuvre sur le territoire !

Pour rapprocher les mangeurs et les producteurs

Aujourd'hui les espaces de production agricole et les espaces de consommation alimentaire sont déconnectés.
Les circuits courts permettent de recréer du lien, de la solidarité et des connaissances (saisonnalité, variétés locales, réalité du métier de paysan, ...)

Pour la qualité des produits

Les fruits et les légumes locaux sont récoltés à maturité et distribués rapidement.

2 La rémunération des producteurs

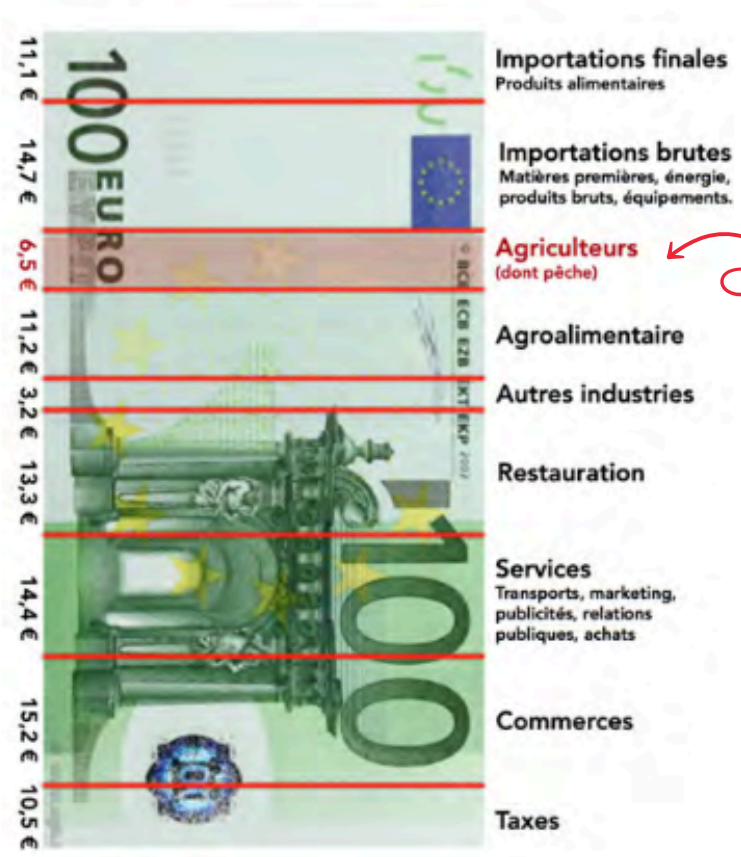
Près de 18 % des agriculteurs vivent **sous le seuil de pauvreté***, contre 13 % pour des personnes exerçant un autre métier. Ça fait presque 1 agriculteur sur 5.

Source : Reporterre - Les agriculteurs ne gagnent pas assez pour vivre - 2021

Définition : *Le seuil de pauvreté est niveau de revenus au-dessous duquel un ménage (personne seule ou famille avec ou sans enfants) est considéré comme pauvre.

Source : L'Union : Un tracteur affiche une banderole « notre travail a un prix », 2024. © AFP/Bertrand Guay

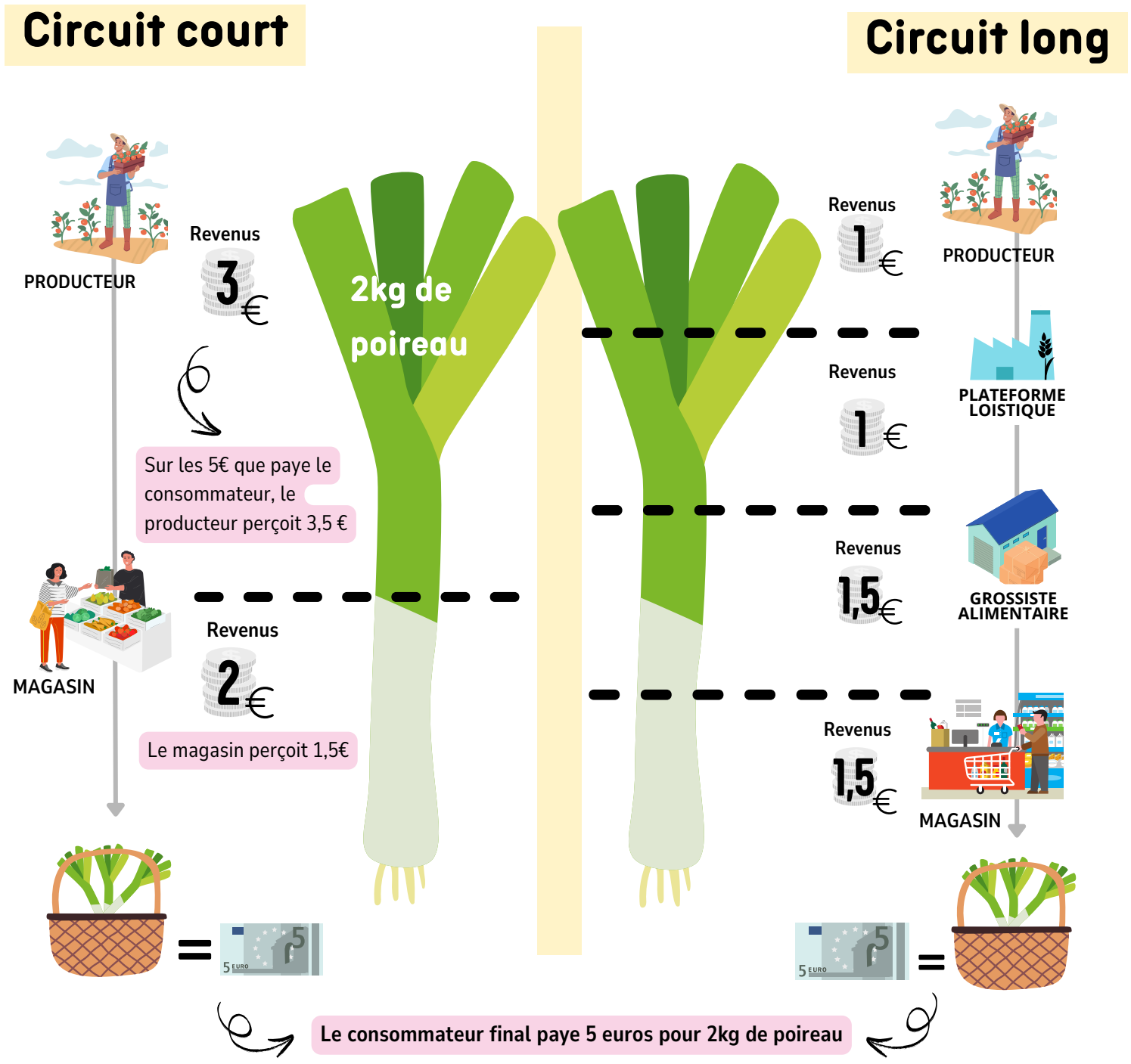
Source : La dépêche, "Les agriculteurs poursuivent leurs "contrôles" et leurs barrages", 2015



Sur 100 euros d'achats alimentaires, seuls 6,5 euros reviennent aux agriculteurs français.

Source : Les Greniers d'Abondance
CC BY-NC-SA, d'après Boyer (2020)

3 Répartition des revenus dans les circuits alimentaires



4 Les intérêts de l'agriculture biologique

Agriculture conventionnelle et agriculture biologique : quelles différences ?

En agriculture conventionnelle, on utilise certains pesticides pour se débarrasser des insectes ravageurs qui peuvent détruire les cultures et d'autres pour tuer les plantes qui pousseraient spontanément dans un champ. Le problème c'est que l'utilisation de ces pesticides chimiques a des impacts très négatifs sur la planète. Utilisés régulièrement et en grande quantité, ils s'infiltrent dans les sols, ruissellent dans les eaux de pluie, et finissent par détruire la vie dans les sols, et polluer l'eau.

L'agriculture biologique est un mode de production qui interdit ces pesticides de synthèse. Elle interdit également les engrais chimiques et organismes génétiquement modifiés (OGM).
De plus, en élevage biologique le nombre de traitements autorisés sur les animaux est limité.
Toutes ces règles sont écrites dans un cahier des charges que l'agriculteur doit respecter.

Quels sont les intérêts de l'agriculture biologique ?

Santé

Par rapport au conventionnel, le bio réduit:

- Les risques d'exposition aux pesticides
- Les risques d'exposition aux perturbateurs endocriniens
- Les risques de cancer
- Les risques d'obésité
- Les risques de maladies chroniques

Enrvionnement

- Préservation des sols et la qualité de l'eau (car interdiction des produits de synthèse)
- Moins d'eau et d'énergie consommées en agriculture biologique qu'en agriculture dite conventionnelle
- Bien-être animal pris en compte
- Préservation de la biodiversité

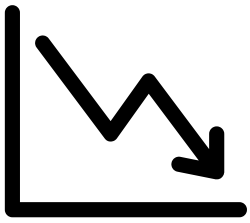
Sources : *Ces résultats sont issus de plusieurs études menées sur des participants de l'étude NutriNet.*
https://reporterre.net/C-est-confirme-manger-bio-est-meilleur-pour-la-sante

5 Derrière le prix des produits bio

Il existe aujourd'hui une production de légumes bio et locaux sur le territoire qui sont plus chers pour les cantines que des légumes en agriculture dite conventionnelle. Comment expliquer ces coûts ?

- Le bio coûte plus cher car il y a 30 % de main-d'œuvre supplémentaire, pour remplacer l'action des pesticides de synthèse interdits.

- Le label bio est payant : les producteurs doivent payer eux-mêmes les frais de certification, c'est-à-dire l'organisme indépendant qui vérifie chaque année qu'ils respectent le cahier des charges européen.



- Les rendements (volume de récolte par hectare de champ) bio sont plus faibles :
  - les animaux sont élevés sur de plus longues périodes et de plus grands espaces
  - les productions végétales peuvent être abîmées par les ravageurs.

Tout ceci affecte les quantités, donc le prix.

6 Des produits bruts, frais et de saison !

Chez Biolocal, nous défendons une alimentation constituée de produits frais et de saison ! C'est meilleur pour la santé, le goût et la planète !

Pour la planète !

Les fruits et légumes poussent dans certaines conditions climatiques.
Pour pouvoir proposer certains fruits et les légumes toute l'année, en dehors de leur période de production, certains producteurs les cultivent sous des serres chauffées

Or il faut beaucoup d'énergie pour chauffer les serres l'hiver, et cela participe à la production de gaz à effet de serre.

Chez Biolocal nos produits sont de saison!

Pour la santé et le goût !

Les fruits et légumes venant de loin sont généralement récoltés bien avant qu'ils n'arrivent à maturité car le transport est plus long. Résultat, ils sont généralement moins riches en certaines vitamines et/ou nutriments et moins savoureux.

Chez Biolocal nos produits bénéficient de conditions optimales de production et ont des saveurs plus prononcées !

Manger des produits de saison présente des avantages nutritionnels car le corps humain n'a pas les mêmes besoins en nutriments selon les saisons. En hiver, il nous faut des fruits et légumes riches en vitamines et minéraux et en été, des fruits et légumes gorgés d'eau comme le melon, la pastèque, les tomates ou les courgettes.

***Source** : Fondation Goodplanet, Guide "Consommons des fruits et des légumes de saison", 2017*

Directeur de la plateforme BioLocal

Prénom : Age : Loisir :

Mon métier

Je travaille pour Biolocal : une ..... qui vend des produits bio et locaux. C'est une association créée par ..... de plein de filières différentes. Je leur achète des produits locaux (max ..... km) et bio, puis je les vends et les livre aux cantines de l'Orge.

Les problèmes auxquels nous répondons

Le système alimentaire actuel a des impacts :

Sociaux : ... / .... agriculteur vit en dessous du seuil de pauvreté. Dans les circuits longs, les agriculteurs sont souvent ..... rémunérés.

Territoriaux : dans l'Orge, ... % de ce qui est produit est ..... en dehors du territoire

Environnementaux :

En agriculture conventionnelle, on utilise des ..... qui polluent les ..... et l'.....

La consommation de produits hors saison génèrent .....

Sur la santé : .....

.....

Les solutions que nous proposons

Les produits sont vendus en circuits ..... donc il n'y a qu'1 seul intermédiaire entre l'..... et le ..... Les intérêts de l'agriculture locale sont .....

.....

.....

Biolocal achète à un prix qui rémunère ..... les producteurs.

Je défends l'agriculture bio car : .....

.....

.....

Mais le bio est plus cher car .....

.....

Nous proposons des produits bruts et de saison : .....

Mon avis sur le menu

			Commentaire:
Il y a une majorité de produits de saison	☐ Oui	☐ Non	.....
Le menu propose plusieurs produits bio	☐ Oui	☐ Non	.....
Le menu propose des produits locaux	☐ Oui	☐ Non	.....
			.....
			.....

Directeur de la plateforme BioLocal

Prénom :

Âge :

Loisir :

Mon métier

Qu'est ce que Biolocal ? Avec qui est-ce que je travaille ? A quoi sert Biolocal pour les agriculteurs ? Et pour les cantines ? Quels produits est-ce que je propose ?

Les problèmes auxquels nous répondons

- *Quels sont les impacts sociaux, environnementaux, sanitaires du système agricole aujourd'hui?*
- *Quels sont les enjeux pour les agriculteurs ?*

Les solutions que nous proposons

- *Pourquoi est-ce que je défends l'agriculture biologique ? Quels en sont les bienfaits ?*
- *Quels sont les avantages de l'agriculture locale et des circuits courts ?*

Mon avis sur le menu

+

−