

Mars
2024

#62

AGIR À LYON

& SES ALENTOURS

→ LE MAGAZINE

• ÇA MARCHÉ
LA FABRIQUE

• S'ENGAGER AVEC
JRS WELCOME

• EN BALADE
SUR LE GR 169

• TUTO FOURNEAUX
LES GNUDI

• DÉFI

**L'AVENIR
SERA BIO**



DÉFI



A close-up photograph of fresh green vegetables, including long green beans and leafy greens, with a price tag in the background. The text "L'avenir sera bio" is overlaid vertically on the right side of the image.

L'avenir sera bio

Avec une réduction de la consommation de produits bio depuis deux ans, l'agriculture bio est en perte de croissance. Pourtant, face aux défis de la préservation de la biodiversité, de la lutte contre le dérèglement climatique et de la réduction des pollutions qui impactent notre santé, la bio est plus que jamais nécessaire. Zoom sur les moyens à portée de main pour la remettre sur de bons rails !



Des assiettes plus bio et locales pour prendre soin de la nature et des gens

Camille Tribout
Chloé Chat

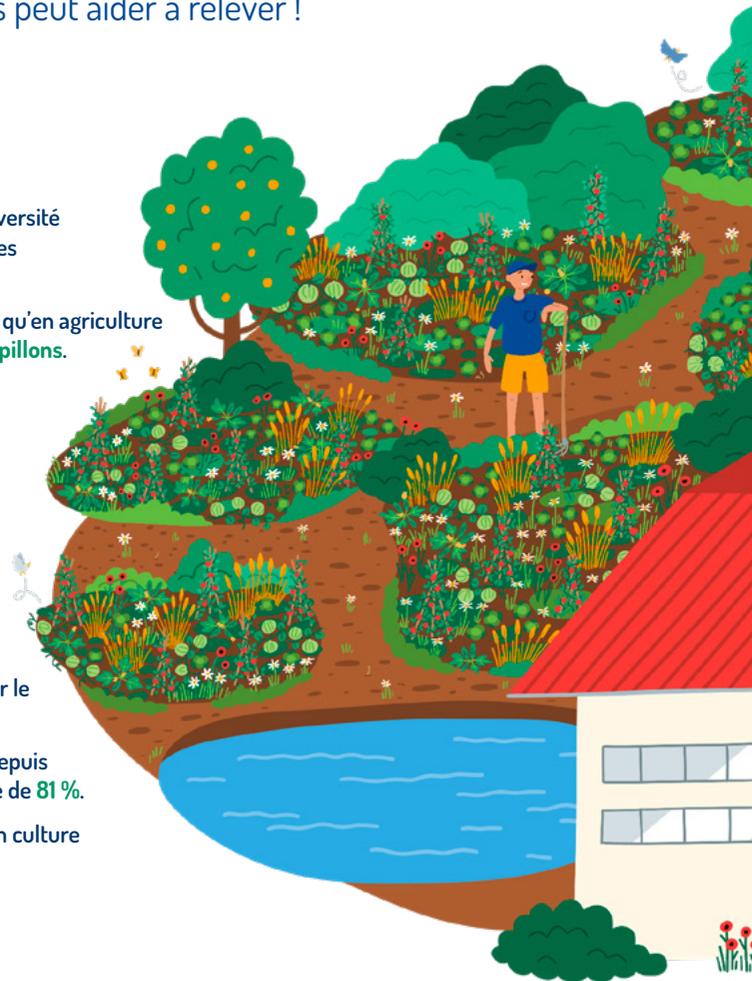
À travers leur alimentation, les consommateurs et consommatrices peuvent soutenir une agriculture biologique, paysanne et conviviale, qui prend soin de la nature et de celles et ceux qui remplissent nos assiettes. Si elle reste minoritaire en France, la consommation bio gagne du terrain. Mais elle doit encore progresser pour répondre aux urgences écologiques et climatiques. Un défi que chacun de nous peut aider à relever !

L'agriculture biologique, alliée de la biodiversité...¹

- Dans les campagnes françaises, **1/3 des oiseaux ont disparu en 15 ans**. Une biodiversité qu'accueillent les fermes bio où on compte **6 fois plus de nids** que dans les fermes conventionnelles.
- Sur les surfaces agricoles biologiques, on observe **30 % de biodiversité en plus** qu'en agriculture conventionnelle. On y trouve **5 fois plus de plantes sauvages** et **3 fois plus de papillons**.

...et du climat²

- Nos comportements alimentaires sont responsables de **22 % de notre empreinte carbone individuelle**. La production agricole représente **57 % des émissions de gaz à effet de serre** de nos assiettes, le reste est émis lors de la transformation des produits, de leur distribution ou de leur transport.
- Parmi les émissions de gaz à effet de serre de la production agricole, **65 %** proviennent de l'épandage d'**engrais, de produits phytosanitaires et du lisier**, en particulier responsable d'émissions de protoxyde d'azote, un gaz à fort impact sur le climat.
- Les sols constituent le **3^e plus important puits de carbone** sur Terre. Pourtant, depuis 1991, la capacité de stockage des sols en agriculture conventionnelle a été réduite de **81 %**.
- La **consommation d'énergies fossiles** par hectare cultivé est **30 % inférieure** en culture biologique qu'en conventionnelle.



Après une décennie d'expansion, où en est la consommation de produits bio, paysans et locaux ?³

- Aujourd'hui, le bio représente 6 % du panier de courses des consommateurs et la moitié des ventes de produits bio est réalisée dans les grandes et moyennes surfaces.
- En parallèle, une ferme bio sur deux vend en direct, ce qui réduit les intermédiaires et assure une meilleure rémunération des producteurs.
- Durant la pandémie, la consommation bio a bondi. La vente de produits bio dans les magasins spécialisés représentait alors 3,618 milliards d'euros de chiffre d'affaires, une hausse de 13,2 % par rapport à 2019. La vente en direct avait augmenté de 11,7 %.
- Mais, en 2022, suite à la sortie de crise sanitaire, la vente bio en hypermarchés a diminué de 4,7 %, et de 8,6 % en épicerie alternatives. La vente directe de produits bio, en marché, Amap ou fermes, a elle continué de progresser de 3,9 %, ce qui montre que les réseaux de consommation les plus directs sont restés très attractifs.



En Auvergne-Rhône-Alpes, une consommation bio dynamique dans les lieux alternatifs

- En Auvergne-Rhône-Alpes, on compte 505 magasins spécialisés et 53 épicerie alternatives de proximité parmi les 2 253 distributeurs de produits bio.⁴
- 31 marchés bio se tiennent chaque semaine dans la région.⁵
- En Auvergne-Rhône-Alpes, 38 % des habitants consomment au moins un produit bio par semaine.⁵
- 14 Amap se sont créées en 2022, et 46 paysans et paysannes sont entrés dans une Amap. Au total, 300 Amap maillent le territoire.⁵

Des installations directement en bio en hausse

- En 2022, 14 % des fermes françaises étaient engagées en agriculture biologique, ce qui représente 10,7 % de la surface agricole française.³
- En Auvergne-Rhône-Alpes, entre 2021 et 2022, les installations directement en bio sont fréquentes et ont augmenté de 69 %, alors que les surfaces en conversion du conventionnel au bio ont baissé de 31 % sur la même période.⁴
- Encourager l'installation de paysans et paysannes constitue un premier pas pour modifier les pratiques agricoles vers le bio et la paysannerie. En Auvergne-Rhône-Alpes, 40 % des projets d'installations aidés étaient des projets bio. Ce chiffre monte jusqu'à 60 % dans le Rhône.⁴

1. 100 arguments en faveur de l'agriculture biologique - FIBL, 2015

2. Rapport agriculture, Haut Conseil pour le Climat, 2024

3. Chiffres clés de la production biologique - Agence bio, 2023

4. L'agriculture biologique en Auvergne-Rhône-Alpes, ORAB Aura, 2023

5. Rapport d'activité - Réseau des Amap 2022



LE REGARD DE

Céline Riolo, codirectrice des Fermes Partagées

 Camille Tribout

À la recherche d'une alimentation écologique, solidaire et équitable dans les choix de consommation, en quête de proximité avec celles et ceux qui remplissent nos assiettes, Céline Riolo est coordinatrice des Fermes Partagées où elle accompagne les acteurs de la production biologique et locale. Depuis plus de 20 ans, elle défend l'alimentation bio, au plus près des champs.

• QUE NOUS A APPRIS LA PANDÉMIE DE COVID-19 SUR NOS MODES DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE ?

Le confinement a interrogé nos manières de manger : de quoi et comment se nourrit-on, quel temps prend-on à cuisiner ? Il y a eu un besoin de revenir à l'essentiel. Les portes des fermes se sont ouvertes pour créer des filières de proximité et mettre en lien les consommateurs et agriculteurs. Les fermes, les marchés, les épiceries... ces lieux de rencontres sont un levier pour la résilience alimentaire des territoires. Beaucoup de bonnes habitudes alimentaires ont été mises en place pendant cette période. On a vu les consommateurs se tourner massivement vers la bio. En 2021, la consommation de produits bio a diminué mais les surfaces agricoles biologiques, elles, ont continué à croître.

• COMMENT EXPLIQUER LA CRISE DE LA BIO ?

À cause d'un retour au rythme infernal de nos modes de vie, nous prenons moins le temps d'aller dans les fermes, d'échanger autour des produits, d'être en lien avec celles et ceux qui les cultivent et nous nourrissent. Le développement de la bio pendant le Covid a aussi entraîné un effet d'opportunité et a attiré des personnes qui n'y voient qu'un intérêt économique. Pourtant, la plupart des paysans et paysannes s'engagent dans la bio par militantisme. Eux ont conscience et envie de prendre

soin de la terre qui est leur outil de travail et ils portent une responsabilité sur ce qu'ils fournissent aux consommateurs.

« En tant que consommateurs et consommatrices, nous pouvons contribuer à un modèle d'agriculture vivable pour les écosystèmes, les paysans et notre santé. »

• SELON VOUS, QUELLE SERAIT L'AGRICULTURE POUR DEMAIN ?

Je souhaite une agriculture respectueuse de la nature et des consommateurs, viable pour les paysans et paysannes afin qu'ils puissent vivre décemment de leur métier, dans des conditions de vie soutenables. En tant que consommateurs et consommatrices, nous pouvons contribuer à ce modèle d'agriculture vivable pour les écosystèmes, les paysans et notre santé.

• EN TANT QUE CONSOMMATEURS, COMMENT FAIRE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET PAYSANNE LE MODÈLE AGRICOLE DOMINANT ?

Au marché, il faut s'assurer que le producteur est vraiment local et bio. L'engagement

dans une **Amap** est celui avec le plus d'effets puisqu'il s'inscrit dans la durée et permet de créer du lien avec les producteurs avec qui on échange chaque semaine. Les paysans et paysannes qui nous nourrissent tous les jours sont relégués dans les campagnes, loin de nos villes, loin de nos vies. En tissant du lien avec eux, nous avons le pouvoir de soutenir ce mode d'installation en agriculture bio, respectueuse de l'environnement, et d'apporter de la visibilité à leur activité. Ces choix de consommation ont la capacité de redessiner nos paysages agricoles.

« Les paysans et paysannes qui nous nourrissent tous les jours sont relégués dans les campagnes, loin de nos villes, loin de nos vies. »

• CONSOMMER BIO SUFFIT-IL À TRANSFORMER NOS PAYSAGES ?

L'agriculture est le deuxième secteur le plus émetteur de gaz à effet de serre en France. En orientant ses habitudes alimentaires vers la bio et en diminuant sa consommation de produits carnés, il y a déjà un impact qui est énorme. Bio, c'est bien, mais bio et local, c'est mille fois mieux. Du transport, des intermédiaires et du suremballage sont évités. Choisir de la bio locale, c'est l'assu-



Grégory Rubinstein Les Flous Furieux

rance que les produits ne sont pas cultivés avec des pesticides et n'ont pas fait le tour de la planète. En grande distribution, le marketing est très inventif et nous pouvons vite nous laisser séduire par des discours « local, de saison, zéro résidu ». Or, local seulement ne veut pas forcément dire bio et les personnes ont peut-être utilisé des intrants chimiques qui détruisent les écosystèmes. Les labels AB, Ecocert, Demeter ou Nature et Progrès assurent que le produit répond au cahier des charges de l'agriculture biologique. Il faut s'assurer de la provenance du produit sur l'étiquetage. En ayant un regard

critique sur nos choix alimentaires, nous avons un réel impact sur la biodiversité et les émissions de gaz à effet de serre.

« En ayant un regard critique sur nos choix alimentaires, nous avons un réel impact sur l'environnement et les émissions de gaz à effet de serre. »

• EXISTE-T-IL D'AUTRES MANIÈRES QUE NOTRE ALIMENTATION POUR SOUTENIR LA FILIÈRE BIO ?

Les consommateurs peuvent encourager les installations en bio et en paysannerie. Si nous voulons soutenir une agriculture vivante et vivrière, nous pouvons réfléchir à la destination de notre épargne bancaire. Grâce à des clubs d'investissement solidaire comme les **Cigales**, ou des cagnottes pour de nouveaux équipements par exemple, nous agissons aussi concrètement. Pour les paysans et paysannes, c'est autant d'aides qui faciliteront leur installation ou la conversion en bio. Il y a aussi des associations comme **Terre de Liens**, le réseau **Civam** ou les Amap qui œuvrent sur le terrain auprès des producteurs et productrices, mais aussi auprès des consommateurs dans la valorisation des circuits courts et la réappropriation de leur alimentation.

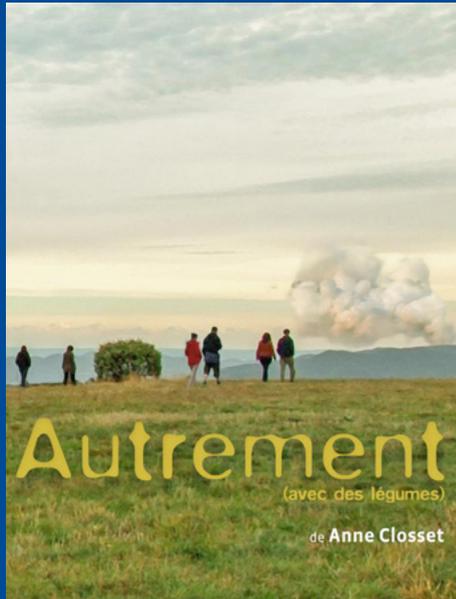
« Les politiques publiques, qu'elles soient locales, nationales ou européennes, disposent de pouvoirs et de leviers d'actions considérables en faveur d'une agriculture et d'une alimentation biologiques. »

• QUEL RÔLE PEUVENT JOUER LES COLLECTIVITÉS ET LES POUVOIRS PUBLICS POUR CONTRIBUER À L'INSTALLATION DE PRODUCTEURS BIO ET ENCOURAGER L'ALIMENTATION BIO ?

Suite au Covid-19, les collectivités locales ont pris conscience de leur pouvoir d'agir, à travers les plans alimentaires territoriaux notamment. Beaucoup d'initiatives se sont ensuite développées. Les collectivités peuvent être très créatives. Elles collaborent avec les acteurs associatifs et citoyens pour encourager des dynamiques territoriales. Il y a de chouettes initiatives comme les caisses sociales de l'alimentation expérimentées par **Territoires à VivreS** et **VRAC** et qui rendent le bio et le local accessibles. Les politiques publiques, qu'elles soient locales, nationales ou européennes, disposent de pouvoirs et de leviers d'actions considérables en faveur d'une agriculture et d'une alimentation biologiques.

À (faire) découvrir

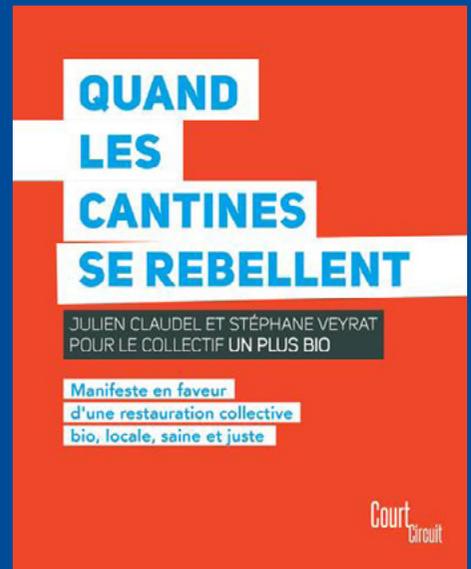
Des romans, BD, documentaires, films à découvrir et à partager avec ses proches pour leur donner envie d'agir !



Manifeste pour des terres bio

Cet ouvrage illustré et ludique dresse un bilan des conséquences de l'agriculture conventionnelle, dictée par une économie productiviste, sur la nature, le bien-être animal, la paysannerie et les consommateurs. De la vache-folle aux OGM, en passant par l'élevage en batterie ou les pesticides, *La bio pour tous* délivre un message d'espoir selon lequel une autre agriculture est possible. Face à un monde agricole conventionnel en crise, des paysans, paysannes et consommateurs se mettent en action pour valoriser un nouveau modèle agricole, bio et de saison, à travers des alternatives variées : supermarché autogéré, échanges de graines, associations d'aide à l'installation, Amap...

La bio pour tous, Stephen Kerckhove, aux éditions Passager Clandestin, 2017



La révolution bio des cantines

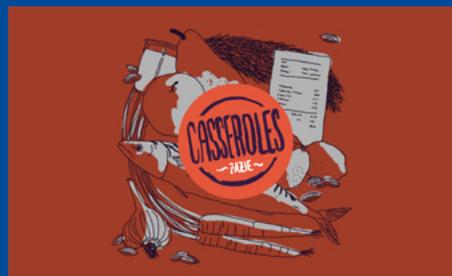
Et si les cantines devenaient des restaurants exemplaires ? Dans *Quand les cantines se rebellent*, les auteurs démontrent comment la restauration collective peut être un des lieux de transformation du système alimentaire et participer au développement économique et social des territoires. Avec 11 millions de repas servis chaque jour sur les plateaux des cantines scolaires, des hôpitaux et des entreprises, la restauration collective peut insuffler un nouveau plat de résistance pour toutes et tous : des assiettes pleines de produits bio et locaux.

Quand les cantines se rebellent : manifeste pour une restauration collective locale, saine et juste, Stéphane Veyrat et Philippe Tastet, Collectif Un plus bio, aux éditions Court Circuit, 2015

À la découverte des Amap d'Europe

À travers un périple de Bruxelles à Zagreb, la réalisatrice Anne Closset fait découvrir les différents modèles européens alternatifs à la grande distribution. Partout en Europe, le monde paysan se met en mouvement pour proposer des circuits courts respectueux du vivant et s'opposer aux industries agroalimentaires et au modèle agricole conventionnel. Le documentaire *Autrement (avec des légumes)* encourage la mobilisation citoyenne et la nécessaire collaboration entre les consommateurs et les agriculteurs et agricultrices pour reprendre le pouvoir sur nos paysages et nos assiettes.

Autrement (avec des légumes), Anne Closset, 2015



Un podcast à l'attaque des préjugés sur l'alimentation et l'agriculture bio

Dans cet épisode de *Casserolles*, un podcast dédié à la cuisine, les journalistes Zazie Tavitian et Thibaut Schepman déconstruisent un à un les préjugés autour de la bio, tant dans la production que dans la distribution. L'agronome Jacques Caplat et le fondateur du supermarché associatif *La Louve*, Thomas Boothe, y partagent leurs expertises et expériences pour montrer qu'une autre agriculture est souhaitable. Car oui, manger bio et bien peut devenir accessible. Car oui, la bio paysanne peut nourrir le monde. Car oui, le pouvoir citoyen a autant d'impact que les pouvoirs publics.

Manger bien, manger bio, manger bobo ?, Zazie Tavitian et Thibaut Schepman, Casserolles, 2019



Maison de l'Environnement

Retrouvez ces livres et films en prêt dans

le réseau des bibliothèques de la métropole et à la Maison de l'Environnement