



## Agriculture biologique et circuits courts



### LES DOSSIERS DOCUMENTAIRES DU LIERRE

#### Sommaire

État des lieux en Hauts-de-France .....	2
L'agriculture bio en Hauts-de-France .....	4
Acheter local, durable et équitable .....	5
La bio près de chez moi ! .....	6
Je mange local au lycée .....	7
Nos coups de cœur ! .....	8

# État des lieux en Hauts-de-France

Les nouveaux défis liés au changement climatique nécessitent de réfléchir à des modes de consommation plus durables, plus respectueux de l'environnement et de notre santé et nous invitent à repenser la cohérence du système de production et de consommation alimentaire qui s'est développé ces dernières décennies. En réponse à ces enjeux globaux, des projets locaux et de proximité voient le jour.

Les surfaces agricoles couvrent les deux tiers de la région Hauts-de-France qui compte 58% de terres arables. Face à une demande croissante des habitants à la recherche d'une meilleure alimentation, de plus en plus d'initiatives voient le jour pour mettre en relation les producteurs locaux, les consommateurs et les acteurs de la restauration collective. Petit à petit, l'agriculture biologique et les circuits courts se sont développés, mais où on est-on aujourd'hui ?

## LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2016, 16% des exploitations vendent en circuits courts en nom propre (3 points de plus qu'en 2010).

## Circuits courts

Si les circuits courts ont "toujours" existé, ils ont peu à peu disparu du paysage au lendemain de la seconde guerre mondiale. Il fallait à ce moment reconstruire la France et nourrir la population. Les modes de production et de commercialisation des produits de la terre ont alors beaucoup changé : standardisation progressive des produits, déconnexion forte entre les lieux de production, de transformation et de

consommation.

Depuis une vingtaine d'années, des voix se sont élevées pour remettre en cause ce système agro-alimentaire désastreux d'un point de vue environnemental. Des envies de retisser les liens perdus avec la nature et les producteurs, mais aussi de retrouver le goût et la qualité des produits ont émergé fortement.

### Pourquoi acheter en circuits courts ?

Cela présente un réel intérêt pour les générations futures. Se nourrir avec les produits issus de la terre est devenu un sujet d'avenir.

Privilégier l'agriculture de proximité favorise le maintien d'une agriculture paysanne, plus respectueuse de l'environnement.

Recréer un lien direct entre le producteur et le consommateur permet d'impliquer le consommateur dans la production (participation au choix des cultures, amélioration des connaissances

## POINTS DE REPÈRES...

**La bio**, qu'est-ce que c'est ? C'est un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants (source : Alim'agri).

**Un produit local** est développé et transformé sur un territoire avec une traçabilité permettant de remonter jusqu'au producteur. Généralement peu transformé (plus il est brut, plus il est durable), c'est également un produit de saison.

**Un circuit court** désigne un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur. Aujourd'hui en France, 1 producteur sur 5 vend en circuit court.

sur la réalité du métier de paysan), mais aussi de valoriser le producteur (reconnaissance de son travail, mise en vente de produits frais qualitatifs, ...).

Réduire le transport et les emballages qui impactent l'environnement (déchets plastiques) et le coût des produits.

Pour les consommateurs, même les plus jeunes, aller à la ferme ou au marché

## LES CIRCUITS COURTS, C'EST QUOI ?

IL EXISTE UNE VINGTAINÉ DE FORMES DE CIRCUITS COURTS. VOICI LES PLUS COURANTES.





permet de redécouvrir les saveurs de sa région et de se réapproprier son alimentation.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

La Région Hauts-de-France est la 1<sup>ère</sup> région française et européenne pour les surfaces cultivées en betteraves (48% des betteraves françaises transformées dans les 10 sucreries de la région). C'est le produit local par excellence !

## Agriculture biologique

L'agriculture biologique a fait son apparition en France au début des années 1950 avec le refus de certains agriculteurs d'utiliser de manière excessive des pesticides et des engrais chimiques. Plusieurs alertes sont données quant aux conséquences sur la santé et l'environnement de l'agriculture intensive et des pesticides.

Depuis, l'agriculture biologique s'est fortement développée et c'est notamment le cas en Région Hauts-de-France. Pour cela, il est possible pour les agriculteurs d'opérer une (re)conversion de leurs terres et de leurs pratiques.



Durant les quatre dernières années : +20% de consommation, +41% de transformateurs et +178% de distributeurs (dont les magasins bio).

### Aller vers une agriculture biologique

Il faut franchir de nombreuses étapes pour développer l'offre biologique (outils de production, formation des agriculteurs, matériels, services, ...).

Les agriculteurs notent une envie de se réapproprier leur outil de travail tout en réinventant leur métier avec un mode de production plus respectueux de l'environnement. Ils souhaitent préserver leur santé et celle de leurs proches, retrouver une autonomie sur leur ferme, sortir de l'instabilité des filières conventionnelles tout en dégagant un revenu satisfaisant.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

La conversion en bio peut durer entre 2 et 3 ans afin que le système de production se stabilise (matière organique et vie du sol, régulation biologique des ravageurs, gestion du troupeau, ...). Une fois la phase de transition technique, économique et sociale opérée, les agriculteurs bénéficient du label Bio.

Au premier semestre 2017, chaque jour, 19 fermes sont passées en Bio en France !

## Bin ch'est du bio !

Les Hauts-de-France présentent une configuration particulièrement intéressante : un territoire très agricole en Picardie et un territoire plus urbanisé en Nord-Pas-de-Calais. Le potentiel de développement, tant au niveau de la

production que de la consommation est donc élevé.

### Les aides de la Région

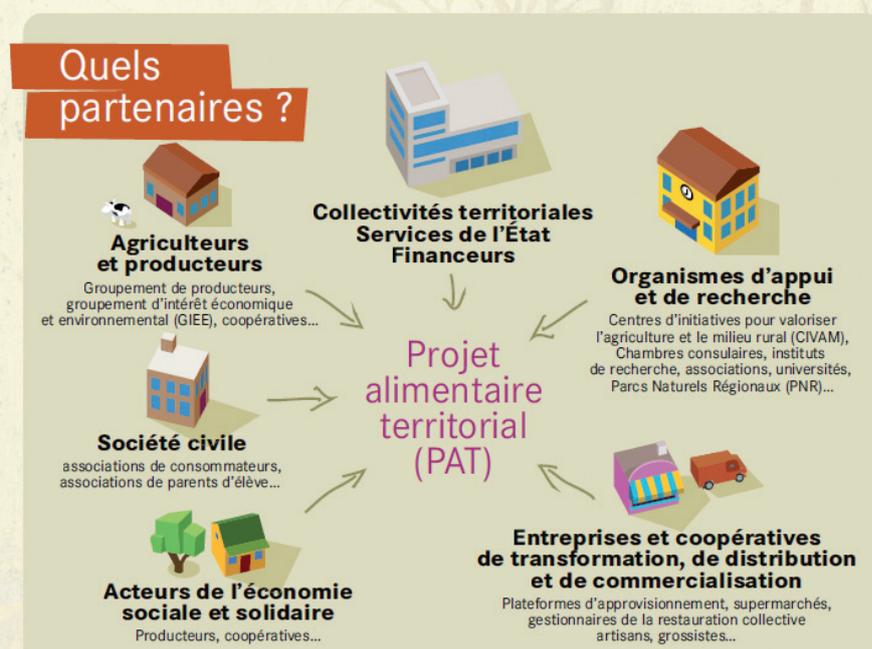
La Région Hauts-de-France, la DRAAF, l'Agence de l'eau Seine-Normandie et 9 autres partenaires pilotent la mise en oeuvre d'un plan bio Hauts-de-France sur la période 2017-2021 pour favoriser le développement de l'agriculture biologique.

Ce plan soutient l'approvisionnement dans les lycées (18 millions de repas par an) et s'est fixé un taux de 70% de produits locaux dont 10% de produits bio et locaux à l'horizon 2021 dans tous les lycées des Hauts-de-France.

### Le Projet Alimentaire Territorial (PAT)

Il vise à « rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation ».

C'est un outil indispensable élaboré de manière concertée avec tous les acteurs du territoire visant à mettre la thématique "Alimentation" au coeur des projets.



# L'agriculture bio en Hauts-de-France

## Témoignage !

**SIMON HALLEZ**

RESPONSABLE FILIERES ET TERRITOIRES  
BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

### Pourquoi est-il important de se tourner vers la bio ?

La bio répond à différents enjeux territoriaux appréhendés dans leur globalité en intégrant le climat, l'économie et l'environnement. Elle apporte des réponses de manière concomitante à de nombreux enjeux sur les territoires. Des études montrent l'intérêt de l'agriculture biologique pour la protection de la ressource en eau. Au-delà, la bio permet aussi de préserver la biodiversité et de créer des emplois.

La région Hauts-de-France est dernière dans le classement des surfaces cultivées en bio, mais depuis 3 ans, la part de l'agriculture biologique augmente continuellement. Sur les deux dernières années, notre région est la plus dynamique en terme de taux de conversion.

### Quels avantages en Hauts-de-France ?

Nous disposons de tous les ingrédients pour un développement de la bio. Des financements publics permettent d'accompagner gratuitement les producteurs qui se posent des questions ainsi que des opérateurs économiques présents en région.

L'agriculture biologique a besoin de diversité dans les sols et les cultures pour pouvoir se passer d'intrants. Pour cultiver en bio, il faut une offre de cultures diverses. Petit à petit, certains freins historiques, comme le regard des pairs et la peur de l'isolement tendent à disparaître. Plus la bio se développe, plus il y a de producteurs et plus ces freins psychologiques diminuent.

### Quel accompagnement pour les agriculteurs ?

Nous proposons un accompagnement global en réponse aux sollicitations des agriculteurs. Globalement, nous travaillons avec des agriculteurs conventionnels pour les accompagner dans le changement de leur système pour aller vers la bio.

Cela fait appel à des modifications profondes des systèmes d'agriculture. Ce processus est très long. En général, entre le moment où le

producteur commence à y penser, la rencontre et le moment où il va décider de se convertir, il se passe environ 4 à 5 ans. La conversion en elle-même dure 2 ans, en moyenne.

Cet accompagnement permet aux agriculteurs de bénéficier d'un diagnostic de conversion, de simulations technico-économiques et de l'expertise d'autres agriculteurs en bio grâce à des formations, des visites de fermes et des rencontres. Depuis 2 ans, avec le nouveau Plan Bio régional, tous les producteurs qui se posent la question de se convertir à la bio ont accès à un dispositif unique pour trouver les réponses et être accompagnés à travers des événements comme des cafés-bio ou des moments de sensibilisation en partenariat avec des coopératives.

### Et pour ceux qui n'ont pas encore d'exploitation ?

L'agriculture biologique se développe aussi par l'installation de nouveaux agriculteurs (du maraîchage en grande majorité).

En 2018, entre 15% et 20% des personnes installées en Hauts-de-France ont choisi la bio. On a passé le cap des 1000 fermes en bio !

Les principaux moteurs pour la conversion sont de retrouver un sens à son métier, une certaine cohérence, pour la santé et pour des prix rémunérateurs stables.

### Et la consommation ?

La consommation des produits bio va de pair avec celle des produits locaux. Si l'on compare avec l'agriculture conventionnelle où plus de 80% des produits alimentaires sont achetés en grande distribution. Ce qui fait la force de la bio, c'est la commercialisation diversifiée : 45% dans la grande distribution, 35% dans les magasins spécialisés, 15% en vente directe et 6% sous forme d'artisanat. Cette diversité permet aux producteurs de vendre à différents circuits de commercialisation et évite l'effet de monopole.



© Région Hauts-de-France

### CONTACT

SIMON HALLEZ

TEL : 03.20.32.25.35

S.HALLEZ@BIO-HDF.FR



BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

# Acheter local, durable et équitable

## Témoignage !

**JIMMY DEVENY**

UN DES FONDATEURS DE LA PLATEFORME  
LE COURT CIRCUIT

## Comment est venue l'idée ?

Dès le départ, ce que nous voulions, c'était une solution juste et transparente. Ce sont les deux valeurs clés de notre projet. Deux principes que l'on retrouve dans le fonctionnement de l'activité : les producteurs fixent librement leurs prix et s'engagent à communiquer au consommateur le cheminement du produit, de l'exploitation à l'achat. Le consommateur connaît également précisément qui, gagne quoi. Quant à nous, notre volonté était de nous impliquer, en tant que citoyens.

Nous avons quitté nos emplois respectifs depuis maintenant 5 ans, pour nous lancer dans cette belle aventure !

## Achetez chez votre voisin, c'est plus malin !

C'était un slogan plutôt utilisé à nos débuts. Il était là pour souligner le fait que les

producteurs et les artisans de notre belle région nous proposent de bons produits et qu'il est donc inutile d'aller acheter des produits qui viennent de l'autre bout de la France (ou du monde).

On aurait tendance à plutôt basculer désormais sur un « Manger local, c'est possible : il faut que cela se sache ! ». Les consommateurs ont pris conscience qu'il y avait des produits de qualité près de chez eux, reste maintenant à leur faire savoir que des solutions comme la nôtre existent.

Nous insistons également sur le fait que les consommateurs sont les premiers ambassadeurs de leurs producteurs et artisans.



## Les producteurs ont-ils été séduits par votre idée ?

Et bien oui ! Dès nos débuts, en 2013, nous avons vite rencontré un engouement auprès des producteurs et artisans. Ceux-ci ont



conscience depuis longtemps que la vente directe, c'est la solution... et que s'allier à la vente en ligne, c'est l'avenir !

## Comment fonctionne le site ?

Rien de plus simple : vous allez sur le site [www.lecourtcircuit.fr](http://www.lecourtcircuit.fr), vous choisissez un point de retrait (l'endroit où vous souhaitez récupérer votre commande de produits locaux), vous ajoutez vos produits librement (pas de panier imposé ni d'abonnement obligatoire), vous payez en ligne et il ne vous reste plus qu'à venir récupérer vos bons produits !

## Quels sont les avantages de la vente en ligne ?

C'est faire le choix de manger frais, de saison en faisant confiance aux producteurs et artisans. C'est faire le choix de manger mieux (et bon) sans faire exploser son budget alimentation. Le tout, en soutenant les producteurs et artisans de la région. Elle est pas belle la vie ?

## Des projets de développement ?

On croit fermement au fait d'être une solution de territoire. Nous ne sommes pas pour l'expansion à tout prix. Quant à d'autres projets... sûrement ! Il reste encore beaucoup à faire pour que manger local devienne une évidence.

LeCourtCircuit.fr, une solution juste et transparente  
Vous connaissez la rémunération de chaque acteur !



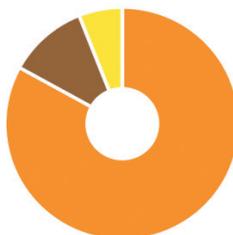
83,33% pour le  
producteur



5,17% pour le  
gestionnaire



11,5% pour  
LeCourtCircuit



## CONTACT

JIMMY DEVENY  
TEL : 06.51.00.39.98  
CONTACT@LECOURTCIRCUIT.FR



# La bio près de chez moi !

## Témoignage !

**LOUISE ORIER**

CHARGÉE DE MISSION FILIÈRES  
A PRO BIO

## Pourquoi accompagner le changement ?

Aujourd'hui, les consommateurs veulent acheter des produits de qualité, respectueux de leur santé, de l'environnement et du bien-être animal. Les différents acteurs de la filière alimentaire ont entendu cette volonté et sont de plus en plus nombreux à vouloir proposer des produits correspondant aux attentes des clients. Pour cela, ils ont besoin d'un accompagnement. Que ce soit un maire qui souhaite intégrer des produits bio dans la restauration scolaire de sa commune ou un chef d'entreprise qui désire lancer une nouvelle gamme bio, ça ne s'improvise pas. Nous sommes donc là pour accompagner ces différents acteurs.

## Avec quels outils ?

Nous travaillons au développement de l'agriculture biologique à différentes échelles. A PRO BIO est une association à but non lucratif à caractère interprofessionnel. Nous travaillons avec des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs. Avec ces acteurs, nous œuvrons à la structuration des filières pour permettre aux consommateurs, mais aussi aux professionnels, de s'approvisionner en bio local.

Avec nos partenaires du Plan Bio régional, nous réalisons également chaque année l'Observatoire régional de l'agriculture

biologique, un outil qui nous permet d'observer et d'analyser les enjeux de développement des filières bio régionales et d'en tirer des préconisations.

Nous avons également développé depuis plus de 10 ans un parcours d'accompagnement pour l'intégration de produits bio et locaux en restauration collective.

## Comment évolue l'agriculture biologique ?

La région Hauts-de-France est plutôt en retard en terme d'agriculture biologique par rapport à la moyenne nationale. En France, le bio représente 6,6% des surfaces agricoles alors qu'en Hauts-de-France, il ne représente que 1,5%. Mais, de ce fait, nous sommes une des régions où le développement est le plus dynamique avec une croissance de près de 20% entre 2016 et 2017.

Le nombre de transformateurs et de distributeurs ne cesse de croître. Nous avons, fin 2017, 155 magasins spécialisés bio répartis sur le territoire.

## Avez-vous des retours de producteurs ou de consommateurs ?

Les consommateurs sont en recherche perpétuelle d'informations tandis que les professionnels ont besoin de visibilité. En réponse à ces problématiques, nous rapprochons les deux partis à travers différents vecteurs (réseaux sociaux, site web, événements, ...). Nous mettons à disposition des consommateurs des outils informatifs (relai des actualités bio locales, guide des points de vente bio régionaux, outil de géolocalisation, ateliers de sensibilisation) et sollicitons les professionnels pour les valoriser (stands sur des salons, portes ouvertes de leurs structures, présentation de leur activité via nos différents outils).



De nombreux temps forts sont organisés toute l'année (conférences, ciné-débats, ateliers pratiques, ...) à l'attention du grand public, enfants comme adultes.

## Existe-t-il un guide des points de vente bio ?

Consommer bio oui, mais trouver les produits en région ce n'est pas toujours simple. C'est pour répondre à ce besoin que nous publions tous les deux ans notre guide « La bio près de chez moi ».

Il recense dans la dernière édition plus de 400 points de vente bio locaux, classés selon leur activité et leur zone géographique.

Pour répondre aux besoins de tous, nous mettons également à disposition un outil de géolocalisation sur notre site internet : [www.aprobio.fr](http://www.aprobio.fr)

## CONTACT

**LOUISE ORIER**

TEL : 03.20.31.57.97

LOUISE.ORIER@APROBIO.FR

**A PRO BIO**  
Cultivons notre avenir



# Je mange local au lycée

## Témoignage !

**NICOLAS GROSCAUX**  
PROVISEUR  
LPA D'AUMONT

« Je mange local au lycée » est un dispositif lancé par la Région Hauts-de-France pour servir des repas de qualité aux lycéens tout en offrant une réelle opportunité aux agriculteurs et aux artisans-bouchers. À l'horizon 2021, l'ensemble des restaurants scolaires des lycées des Hauts-de-France proposera au minimum 70% de produits locaux.

## Quel est le point de départ ?

**LPA d'Aumont** : nous produisons des légumes pour notre restauration collective depuis l'origine. Depuis 2 ans, grâce à l'impulsion du dispositif « Je mange local au lycée », les surfaces de production ont augmenté significativement.

**Lycée agricole de Thiérache** : l'initiative est venue de notre ancien directeur. Tout a commencé avec le lait car nous trouvions aberrant d'en acheter alors que nous en produisons sur place. Nous souhaitons plus d'autonomie alimentaire sur notre exploitation pour raisonner de manière locale. Pour avoir un impact, il faut être cohérent et avoir une logique d'ensemble.



## Témoignage !

**JEAN-MARC LAMOTTE**  
**GWENDOLINE DUBRAY**  
LYCEE AGRICOLE DE THIÉRACHE

## Je mange local au lycée ?

**LPA d'Aumont** : ce dispositif a déclenché l'envie d'aller plus loin dans le développement du maraîchage au lycée. Il nous a permis de renforcer notre place en tant qu'acteur du territoire. Avec la création récente de la structure "Les produits de nos pl'Aisne", nous avons passé un cap en valorisant nos productions, mais aussi en intégrant celles des agriculteurs, éleveurs et maraîchers axonais dans notre restauration.

**Lycée agricole de Thiérache** : un an après le lancement du dispositif, le lycée a reçu une étoile sur le programme "Je mange local au lycée" car 30% de l'approvisionnement de la restauration était réalisé en produits locaux.

## Quels ont été les facteurs de réussite ?

**LPA d'Aumont** : la communication est essentielle. Tout d'abord, auprès des parents et des élèves, grâce à l'affichage des produits issus des circuits courts et bio du lycée et auprès de la commission des menus, lors



de réunions des délégués. L'objectif est de sensibiliser davantage au goût, au local, au sain et au bon.

**Lycée agricole de Thiérache** : le chef de cuisine valorise les produits issus directement de l'exploitation sous la forme d'ardoise. Il existe une vraie volonté du cuisinier d'apporter de la qualité en travaillant les matières premières directement sur place.



## Quels sont les retours des élèves ?

**LPA d'Aumont** : très positifs ! Les parents et les élèves nous appellent pour connaître la recette de notre cheffe de cuisine pour le potage de potimarron, par exemple.

**Lycée agricole de Thiérache** : les élèves sont très contents du choix des menus. Ils sont également fiers de savoir qu'ils viennent directement de l'exploitation dont ils s'occupent.

### CONTACT

**NICOLAS GROSCAUX**

TEL : 03.23.38.87.87

MAIL : LPA.AUMONT@EDUCAGRI.FR



### CONTACT

**NICOLAS GROSCAUX**

TEL : 03.23.91.34.00

MAIL : LEGTA.LA-THIERACHE@EDUCAGRI.FR



# Nos coups de coeur !

## Bibliographie

- Les avis de l'ADEME (2017). *Alimentation - Les circuits courts de proximité*. Les avis de l'ADEME, 8 p.  
[En ligne : [https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe\\_circuits-courts\\_201706.pdf](https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf)]
- Jacques CAPLAT (2012). *L'agriculture biologique pour nourrir l'humanité*. Actes Sud, 480 p.
- Patrick PHILIPON et al. (2017). *Et si on mangeait local ?* Éditions Quae, 168 p.
- Anne-Hélène PRIGENT-SIMONIN et Catherine HÉRAULT-FOURNIER (2012). *Au plus près de l'assiette. Pérenniser les circuits courts alimentaires*. Éditions Quae et EducAgri, 264 p.
- Stéphane SARPAUX et Nathalie CRUBEZY (2012). *Court Circuit : un an avec quatre agriculteurs qui ont réinventé leur métier*. Éditions Yves Michel, 145 p.

## Filmographie

- Guillaume BODIN (2018). *Zéro phyto, 100% Bio*. Amétis / Dahu Production (76 min).
- Arnaud DEPLAGNE (2013). *Le fromage du papa de Louise* (30 min).
- Béragère HAUET (2017). *Courts Circuits*. Hélio Films (63 min).

## Webographie

- Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique  
[<http://www.agencebio.org>]
- Approvisionnement en produits locaux  
[<http://www.aisne-produitslocaux.fr>]  
[<http://www.oise-produitslocaux.fr>]  
[<http://somme-produitslocaux.fr>]
- Association A PRO BIO  
[<http://www.aprobio.fr/apb>]
- Agriculture Biologique en Picardie  
[<http://www.bio-picardie.com>]
- Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF Hauts-de-France)  
[<http://draaf.hauts-de-france.agriculture.gouv.fr>]
- Fédération des AMAP de Picardie  
[<http://www.amap-picardie.org>]
- Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB)  
[<http://www.fnab.org>]
- Les agriculteurs biologiques du Nord-Pas-de-Calais (GABNOR)  
[<http://www.gabnor.org/site>]
- Plan Bio et agriculture biologique en Hauts-de-France  
[<http://www.hautsdefrance.fr/lagriculture-bio-de-lavenir-en-region>]

