

RENDEZ-VOUS AVEC LES ACTEURS BIO FAITES BOUGER VOTRE TERRITOIRE

VALLÉE DE L'AUTOMNE



• AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN PICARDIE •

ÉDITO

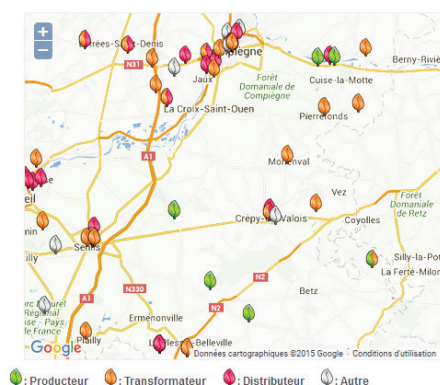


Fabrice Dalongeville,
Maire d'Auger-Saint-
Vincent

« Je suis convaincu de l'intérêt et des avantages en matières environnementales que représente l'agriculture biologique. Il s'agit de développer une économie locale et sociale en multipliant par exemple des lieux de vente directe, en mettant en place du bio dans la restauration collective. L'un des objectifs est de créer des emplois durables. Le bassin versant de l'Automne fait face à un enjeu important concernant la protection de la ressource en eau. Ce faisant, l'agriculture biologique apparaît comme l'une des solutions territoriales et collectives à promouvoir ces objectifs. »

LA BIO DE MON TERRITOIRE EN CHIFFRES

Source : Observatoire régional de l'agriculture biologique en Picardie 2014



3 PRODUCTEURS

2 AMAP

RETROUVEZ LES PRODUCTEURS
BIO DU TERRITOIRE SUR
WWW.BIO-PICARDIE.COM



FOCUS 25% de produits bio en restauration collective à Crépy-en- Valois



L'introduction des matières premières bio a commencé en mai 2012, progressivement afin de découvrir les produits et les méthodes d'utilisation. La cuisine centrale de Crépy-en-Valois s'approvisionne auprès de Bio d'ici d'abord, qui rassemble une offre complète de produits bio et locaux et qui est l'interlocuteur unique

pour la prise de commande. Aujourd'hui ce sont 25% de produits bio introduits dans la restauration communale.

La part de légumes bio a augmenté ainsi que les fromages et les desserts de fabrication maison. Des plats complets à base de produits bruts sont réalisés. Cette démarche s'inscrit évidemment dans le cadre du GEMRCN*.

La cuisine bio a permis de faire découvrir ou redécouvrir aux convives des saveurs et textures, de participer à un système d'approvisionnement de proximité et surtout de sortir de l'industrie agroalimentaire très présente dans le métier, de donner (ou redonner) aux cuisiniers le plaisir de cuisiner, de donner une image positive de la restauration collective, souvent malmenée auprès du grand public, de mieux garantir la bonne qualité nutritionnelle des produits bio.

* Réglementation nutritionnelle en restauration collective

INTERVIEW Guy Vanlerberghe, arboriculteur et éleveur en conversion bio à Rosières (60)



Guy Vanlerberghe s'est installé dans les années 80, à l'âge de 30 ans, sur une ferme céréalière betteravière avec de l'élevage. Les prairies ont été enlevées dans les années 90 au profit de céréales et de l'implantation de vergers. En 2000, la production de pommes augmente et 50 hectares sont passés en verger. Les enjeux environnementaux grandissant, l'exploitation a souhaité y répondre dans un premier temps par une certification ISO 14001, puis un passage à l'Agriculture Biologique.

Guy Vanlerberghe : « Être sur une nappe de captage pose des contraintes aux agriculteurs, je les ai transformé en opportunités ». Introduction de moutons, meilleure valorisation financière de ses pommes en Bio... tous comptes faits, ce sera toute l'exploitation qui aura été passée en Bio cette année.

« Du point de vue social, le troupeau m'a permis d'embaucher un jeune de 23 ans. La création d'emploi c'est important aujourd'hui. On a 3 employés et si l'on crée les 2 ou 3 ateliers envisagés, on pourra monter à 4 ou 5 personnes. Une ferme

sans emploi, c'est une ferme morte, ça paupérise le village. C'est un enjeu important ce rôle social de remettre au travail des gens. En plus, ce sont des emplois locaux ! »

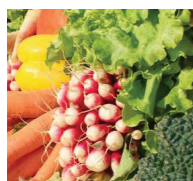
Le passage en Bio, a-t-il changé le regard des autres ?

Guy : « Ils m'attendent au virage avec les céréales ! Certains m'ont alerté : « tu ne te rends pas compte, tout convertir d'un coup ! » mais il faut se donner les moyens. De ceux que je connais et qui sont partis en agriculture biologique, je n'en connais pas qui soit revenu en arrière. En plus, ça a créé une dynamique... deux autres agriculteurs du captage partiraient en Bio !

Quels sont vos liens avec le territoire ? « Manger bio local, c'est l'idéal ! », qu'est-ce que ça vous évoque ?

« Sur la région, il existe des outils qui permettent l'abattage, le découpage. On a donc commencé à vendre nos agneaux en caisse directement aux consommateurs sur le territoire. Je préfère que ce soit moi qui valorise mes produits et empêche la plus-value... Le consommateur nous donne une image directe de notre travail. Avec nos viandes d'agneaux et de moutons élevés à l'herbe, nous avons des retours agréables, de satisfaction. »

PORTRAIT L'AMAP en Valois



L'AMAP en Valois regroupe une trentaine de consommateurs adhérents. Elle soutient depuis cinq ans deux producteurs bio : une maraichère Caroline Danne, Le Potager du Rouge Gorge à Morienvall et un producteur de porc, de bœuf et de volaille, la Ferme de Sainte Beuve à Oudeuil. Ce soutien se formalise par un contrat dans lequel chaque consommateur achète en début de saison une part de la production qui lui est distribuée périodiquement à un coût constant. Le producteur s'engage à fournir des produits de qualité dans le respect de la charte des AMAP. Les produits sont distribués à Crépy-en-Valois. Contact : amapenvalois@orange.fr

Pour en savoir plus sur les autres amap en Picardie
www.amap-picardie.org



RECETTE Potage de courge aux épices



Voici l'exemple de recettes que nous mettons en œuvre au sein des cuisines collectives dans le cadre des formations organisées par l'ABP en partenariat avec le Collectif Les Pieds dans le Plat, chefs cuisiniers et diététiciennes formateurs pour la restauration collective.

Une recette qui a déjà fait ses preuves, adaptable chez vous, en atelier culinaire ou dans les structures de restauration collective.

Succès assuré !

	QUANTITÉ POUR 10 PERS.	TYPE DE CUISSON	MODE OPÉRATOIRE
LÉGUMES Courge musquée ou Potimarron ou Butternut. Poireau, Navet, Choux vert.	Courge : 1 kg Poireaux : 1 Navet : 100gr Choux : 150 gr	Suée	Pelez la courge uniquement si la peau est trop épaisse, suer tous les légumes légèrement.
LÉGUMINEUSE Lentilles corail	Lentille corail : 50 gr		Ajouter les lentilles, mouiller au lait de riz (eau de lavage du riz) et/ou à l'eau.
ÉPICES Badiane, Cannelle, Vanille Sel, Poivre.	Badiane : 1 Cannelle : 1 c. Café Vanille : un peu		Ajouter les épices. Saler, poivrer. Cuire 30 mn à couvert.
AUTRE Huile olive, Lait de riz, Eau, Crème.	Crème : 15 cl		Oter la Badiane, mixer finement, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement.



LA FILIÈRE BIOLOGIQUE EST EN CONSTANTE PROGRESSION

+ 10% de croissance annuelle du marché bio.

PRÈS DE 100 000 EMPLOIS

à temps complet pour un secteur riche en vitalité.

DES INITIATIVES CITOYENNES COLLABORATIVES

se mettent en place tous les jours pour répondre aux besoins d'une alimentation locale, saine et cohérente avec les enjeux d'un développement soutenable.



AMAP, COLLECTIFS DE CONSOMMATEURS, LIEUX DE DISTRIBUTION, RESTAURANTS D'ENTREPRISES, RESTAURANTS PUBLICS, ETC.



Dans un monde globalisé et standardisé, sur lequel on n'a localement que peu de prise, **L'IDENTIFICATION À UN TERRITOIRE PASSE AUSSI PAR LES ENJEUX ALIMENTAIRES.**

LES LABELS (BIO, AOC, AOP ...)

garantissent des exigences professionnelles et des traditions singulières, contribuent à donner aux régions, aux terroirs, aux territoires, leurs couleurs et leurs personnalités.

NB : le label bio est le seul label qui garantit l'absence d'utilisation de pesticides et d'OGM. L'agriculture biologique est le mode de production agricole le plus contrôlé en France.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, UN SOL VIVANT ET FERTILE, SANS PRODUITS CHIMIQUES DE SYNTHÈSE NI OGM pour une meilleure qualité de l'air et de l'eau.

MANGER BIO ET LOCAL C'EST L'IDÉAL

« Manger bio et local pour créer plus d'emplois, protéger l'environnement et sa santé, et œuvrer pour un profond changement dans l'agriculture et l'alimentation »

BIOETLOCAL.ORG



• AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN PICARDIE •

AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN PICARDIE

Delphine BEUN au 03 22 22 58 30

14, rue du 8 mai 1945, 80 090 Amiens

WWW.BIO-PICARDIE.COM

