

CIVAM

Groupement Régional de Provence Alpes Côte d'Azur

Centres d'Initiatives
pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural**Agriculture
biologique**Bonnes
adresses

Oléiculture

Apiculture

Agriculture
bioAccueil
découverteAutres
actions

Les CIVAM

**- Agribio 04 -
Agriculteurs bio des Alpes de Haute Provence****Alpes-Haute-Provence**

Présentation

Animations

Appui technique, formation

Publications

Reportage : le projet
Manger BioLa bio dans les Alpes-de-
Haute-Provence

Contact, adhésion

Agenda

Liens

Alpes Maritimes**Vaucluse****Reportage : le projet de plate-forme Manger Bio**

Les crises de confiance dans l'alimentation humaine de ces dernières années ont suscité plusieurs exigences de la part des consommateurs et des citoyens, parmi lesquelles :

- Une alimentation saine et naturelle en restauration collective, basée sur les recettes traditionnelles de Provence et utilisant les produits authentiques et de qualité du terroir.
- Un besoin d'éducation des enfants au goût, à l'équilibre nutritionnel et à la préservation de l'environnement.

Parallèlement, la reconversion d'exploitations agricoles conventionnelles vers l'agriculture biologique connaît un développement certain depuis plusieurs années, induisant une saturation des filières commerciales actuelles.

Ainsi, la question de la mise en synergie de l'offre et de la demande alimentaire sur un même territoire est-elle récurrente.

Des repas bio dans les cantines

AGRIBIO 04 mène depuis plusieurs années des actions ponctuelles de développement de la restauration collective bio.

A titre d'exemple on peut citer quelques actions menées en 2004 :

Journée Bio au LEP de Manosque

Comme chaque année depuis 4 ans, le LEP de Manosque et les élèves de la section hôtelière ont mis les produits bio à l'honneur le mardi 18 mai. Outre les 350 repas servis le midi à la cantine et l'excellent service du restaurant d'application, l'ensemble des classes a été touché par les animations mises en place.

Le matin, Emmanuelle VORS de la Confédération Paysanne 04 dispensait des conférences sur les OGM et l'après-midi Philippe COURBONS, éducateur de santé et nutritionniste, proposait un atelier sur le thème « Manger autrement...Pourquoi ? Comment ? ».

Pendant ce temps-là des classes défilaient devant le stand des producteurs bio installé dans le restaurant d'application, agrémenté de l'exposition sur l'agriculture bio d'Agribio 04 et de l'exposition sur l'alimentation des Foyers Ruraux. Les élèves ont ainsi pu découvrir les légumes d'Helga GIRARD, les fromages et le pain de Laurent GROS, ou encore les vins de la cave de Correns. Ils ont même appris à fabriquer du pain avec l'atelier de Gérard GUILLOT.

Dans l'ensemble, l'événement a bien été relayé par la presse avec des articles dans La Provence, La Marseillaise, Haute - Provence Info et une émission sur Radio Fréquence Mistral.

Journée Bio au CFPPA de Carmejane

La cantine du Lycée agricole de Carmejane souhaite introduire progressivement des produits issus de l'agriculture biologique dans ses menus. L'objectif est de s'approvisionner localement autant que possible.

Une journée bio a été organisée le mardi 11 mai à l'occasion du Printemps Bio en collaboration avec Agribio 04. Au programme : exposition sur l'agriculture biologique, repas 100% bio midi et soir (environ 400 couverts), échanges entre élèves et producteurs et conférence de presse.

Semaine du Goût à Volx

La Mairie de Volx opte pour le bio : la semaine du goût 2004 a été consacrée à l'agriculture biologique. Grâce à l'engagement du Conseil Municipal, à la motivation et au talent du cuisinier Frédéric Tallandier, les enfants de la cantine ont dégusté toute la semaine du 12 au 16 octobre des repas 100% bio

composés en majorité de produits locaux et de saison.



Et avec la participation de l'équipe enseignante de l'école primaire nous leur avons proposé des animations pédagogiques autour de l'agriculture biologique. Au programme : visite de ferme, table de découverte des fruits et légumes bio de saison, exposition sur le fonctionnement d'une ferme en bio... Une semaine enrichissante aux dires des enfants qui se sont régalés avec des saveurs vraies redécouvertes en dégustant un jus de pomme bio ou une purée de potimarron façon cantine ! Un franc succès obtenu grâce à la mobilisation de tous et qui va sans doute se pérenniser en 2005 puisque la cantine devrait désormais s'approvisionner en fruits et légumes exclusivement bio.

En 2005, AGRIBIO 04 est déjà fortement mobilisé pour répondre à la demande des collectivités :

- La cuisine centrale Provence Plat qui sert les repas de plusieurs communes dont Manosque et Forcalquier a mis en place pour l'année scolaire 2004/2005 un programme d'introduction d'un repas bio par mois et nous les accompagnons dans ce projet.
- La commune de Volx souhaite s'approvisionner en fruits et légumes exclusivement issus de l'agriculture biologique locale dès janvier 2005.
- La cuisine centrale LOU JAS, basée à Saint Auban et qui sert les repas pour les écoles de 20 communes dont 6 en Pays de Forcalquier, démarre dès janvier 2005 des repas 100% bio au rythme d'un repas par mois.
- Dans le cadre du programme pilote régional « Manger Bio au lycée » AGRIBIO 04, en partenariat avec la Fédération régionale de l'AB (Bio de Provence), va mettre en place en 2005 une démarche de développement de la restauration collective bio dans les lycées des Alpes de Haute Provence. Il s'agit de mettre en place des repas bio dans 5 lycées au rythme d'un repas par mois et par lycée à partir de la rentrée scolaire de septembre.

Une plate-forme Bio

Face à la demande croissante de nombreux établissements scolaires et devant l'augmentation des surfaces cultivées en bio sur le territoire, AGRIBIO 04 propose une méthodologie d'intervention déclinée selon trois axes :

- mise en place d'un système logistique autonome d'approvisionnement pour les collectivités désireuses d'introduire des produits biologiques dans leurs menus. Ce « guichet unique » permettra de centraliser l'offre et la demande et d'organiser ainsi la logistique d'approvisionnement des restaurants collectifs.
- accompagnement des collectivités tout au long de leur démarche d'introduction de produits biologiques (préparation des menus, devis, formation des cuisiniers, etc.)
- développement de programmes pédagogiques autour du développement durable (agriculture biologique, environnement, commerce équitable, etc.) en partenariat avec le CPIE 04 et la Fédération départementale des Foyers Ruraux, afin de sensibiliser les convives et plus largement les citoyens à l'importance de cette démarche.

La plate-forme sera alimentée prioritairement par les producteurs locaux; assurant des produits de terroirs et de qualité ainsi que la pérennité d'un circuit de commercialisation court, pour des prix compétitifs et une rémunération juste des producteurs. Un approvisionnement régional pourra compléter la gamme de produits disponibles, éventuellement par l'intermédiaire de grossistes ce qui constituerait une seconde voie de commercialisation pour les producteurs locaux ayant de gros volumes.

La création d'une telle plate-forme se déroulera en deux temps

- phase 1 : création d'une plate-forme virtuelle (guichet unique) impliquant un partenariat contractuel avec un grossiste et reposant sur les capacités de stockage et livraison des producteurs.
- phase 2 : création d'une plate-forme « physique » de collecte, stockage, conditionnement et distribution des produits. Cette phase ne pourra démarrer qu'une fois que la phase 1 aura généré un volume d'activité suffisamment important et pérenne pour la financer.

L'ensemble de ces actions requiert la mise à disposition d'un poste à plein temps par notre association. Porté par le Groupement des Agriculteurs Biologiques des Alpes de Haute Provence (AGRIBIO 04) en partenariat avec la Fédération départementale des CIVAM (FD CIVAM), la Fédération départementale des Foyers ruraux, le CPIE 04 (Centre Permanent d'Initiatives à l'Environnement), ce projet se veut donc transversal aussi bien en terme de partenaires (producteurs, consommateurs, collectivités,

associations d'éducation populaire) que de filières concernées.

Des retombées positives sur toutes les filières de qualité

En effet, il apparaît clairement qu'à partir d'un axe prioritaire de développement de l'agriculture biologique, ce projet aura des retombées positives sur toutes les filières de qualité recensées dans le Pays pour plusieurs raisons :

- on retrouve des producteurs bio dans toutes ces filières (Banon, olives, châtaignes, petit épeautre, truffes, agneaux, AOC ...),
- les filières de qualité seront associées à des actions pédagogiques et promotionnelles,
- la plate-forme sera ouverte aux restaurateurs traditionnels qui désireraient s'approvisionner en produits bio locaux et développer une véritable restauration de terroir.

Enjeux du projet

- L'engagement d'un approvisionnement local et de saison grâce à un réseau riche de producteurs, de transformateurs et d'opérateurs en agriculture biologique. Pour tous les produits non-disponibles localement en bio la priorité sera donnée aux produits bio régionaux, en concertation avec les collectivités.
- Un accompagnement global de la démarche : aide à l'élaboration et à l'équilibre des menus, concertation des différents acteurs (élus, parents d'élèves, etc.), formation des cuisiniers, budget prévisionnel, approvisionnements, livraison...
- Un accompagnement éducatif et pédagogique et la mise en relation d'un réseau de partenaires afin de sensibiliser tous les citoyens et particulièrement les enfants aux problématiques d'aujourd'hui (alimentation, santé, agriculture, environnement, commerce équitable...) et de les inciter à la découverte des produits de qualité et de terroir.

[Bonnes adresses](#) | [Oléiculture](#) | [Apiculture](#) | [Agriculture bio](#) | [Accueil découverte](#) | [Autres actions](#) | [Les CIVAM](#)
[Contacts](#) | [Informations légales](#) | [Retour page d'accueil](#)